

# Gebakken appels met crumble en ijs

totale tijd **33 min.** 5 min. voorbereidingstijd **18 min.** kooktijd **10 min.** rusttijd

Voedingswaarde (per portie):  
**2.708 kJ / 647 kcal**

Vetten: **26,3 g** Eiwitten: **7,8 g**  
Koolhydraten: **96,5 g**

## INGREDIËNTEN

2 porties

**100 g** tarwebloem  
**50 g** suiker  
**50 g** koude boter  
**15 ml** [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus](#)  
Schil van ½ sinaasappel  
**2** appels  
**2 snufjes** kaneel  
Vanille-ijs, om te serveren

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Meng de bloem, suiker, boter, sinaasappelschil en Kikkoman Sojasaus tot een kruimeldeeg. Laat 10 minuten in de koelkast rusten.

### Stap 2

Snijd de appels doormidden en verwijder het klokhuis.

### Stap 3

Bedek de appels met het kruimeldeeg en bak ze 15–18 minuten in een airfryer op 180 °C.

### Stap 4

Serveer warm met het vanille-ijs en bestrooi met de kaneel.