KIKKOMAN

Gebakken appels en crumble uit de airfryer met 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.