

GEKARAMELISEERDE APPEL MET WITLOOFSLAATJE & BERTRAND (recept Annick Owel)

Ingrediënten

4 Bertrands

4 appels, 30g rozijnen, 1 citroen, bakboter, 1 eetl. Honing

Vinaigrette: Peper en zout, 2 eetl. Maisolie, 1 eetl. honing, 2 eetl. Azijn

Slaatje: 4 stronkjes witloof(400g), 1 bosje radijzen, 1 granny smith, 200g veldsla

Werkwijze

Pers het sap van de citroen uit. Halveer de appels en haal er het klokhuis uit.

Besprenkel met de helft van het citroensap.

Smelt boter in de pan en bak de appels, op de snijkant tot ze zachter worden (zet eventueel een deksel op de pan). Lepel er 1 lepel honing over en bak verder tot ze karamelliseren. Maar opletten dat ze niet tot moes transformeren!

Maak het witloof, radijzen en de veldsla schoon. Snijd het witloof en de radijzen in repen.

Snijd ook de appel in lucifer dikke staafjes. Sprenkel de rest van het citroensap over de appelstaafjes.

Meng witloof, appel, radijs en veldsla. Maak een vinaigrette met de olie, azijn en honing en breng op smaak met peper en zout. Meng de vinaigrette door de salade en strooi er de rozijntjes over.

Snij de gebakken boudins in schijfjes en dresseer

www.monsieurboudin.be