

kletskopjes appelcompote en roomijs



Ingredienten

- 4 jonagold appels
- 1 vanillestok
- 3 el macvin
- 1 el kristalsuiker
- roomijs
- 90 g boter
- 150 g Bruine suiker
- 75 g bloem
- 75 g fijngehakte hazelnoten
- 1 kl maïszetmeel
- 1 snuifje vijf kruidenpoeder
- 1 snuifje fleur de sel
- 1 limoen

Bereiding

Maak de kletskoppen

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Laat de boter smelten in een pan op een zacht vuur. Voeg de bruine suiker toe, samen met een snuifje 'cinq épices' (vijfkruidenpoeder of koekkruiden, een mix van — hoewel de naam het over 'vijf' ingrediënten heeft onder meer kaneel, kruidnagel, steranijs, venkelzaad, piment, kardemom en gember). Laat het mengsel samensmelten en kort pruttelen op een zacht vuurtje.

Voeg aan het suikermengsel de bloem en het maïszetmeel toe en roer met een garde.

Voeg de fijngehakte hazelnoten toe en een snuifje fleur de sel. Neem het beslag van het vuur.

Strijk telkens een eetlepel koekjesbeslag uit op een bakmatje, tot je een flinterdun rond koekje hebt.

.

Bak 8 minuten in een voorverwarmde oven van 175 °C.

De koekjes worden hard bij het afkoelen

Maak de appelcompote

Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd 2 appels in heel fijne blokjes ('brunoise'). Snijd de 2 andere appels grof in stukken.

Zet een pan op het vuur en voeg de grof gesneden appel toe, samen met een klontje boter.

Strooi 1 eetlepel kristalsuiker over de stukken appel en voeg het sap van een volledige limoen toe. Laat het mengsel mooi stoven op een zacht vuur. Snijd een vanillestok doormidden en haal het merg eruit. Voeg het merg toe aan de compote.

Blus de compote met 2 à 3 eetlepels macvin en laat op een zacht vuurtje sudderen tot je een mooie, dikke compote krijgt. Neem van het vuur.

AFWERKING

Zet een pan op het vuur en laat een klontje boter smelten. Bak de brunoise heel kort in de pan.

Dresseer in een diep bord of kommetje: een bol roomijs met de appelcompote en de appel-brunoise met 1 of 2 kletskopjes.