



Menu 20-10-2016

Apfelstrudel met vanillesaus

Deeg

Ingrediënten:

500 gr bloem

4 gr zout

2 eieren

200 gr water

40 gr olie

Bereiding deeg

Kneed alle ingrediënten tot zacht deeg totdat het deeg van de handen en de tafel loslaat. Maak een bal van het deeg, bestrijk deze met olie en laat deze 30 minuten rusten in de koelkast. Rol het deeg op een met meel bestrooide doek rechthoekig uit, trek dit met de handrug **flinterdun** uit en bestrijk dit met boter.



Boterkruimels

Ingrediënten:

200 gr paneermeel

100 gr boter

280 gr fijne suiker

20 gr kaneel

Bereiding boterkruimels

Verhit de boter in de pan en doe het paneermeel erin en rooster dit goudbruin.

Meng dit met de kaneelsuiker en kaneel door elkaar.

Dit menu wordt u aangeboden door Allard en Gerard





Menu 20-10-2016

Vulling

Ingrediënten:

300 gr boterkruimels

300 gr kaneelsuiker

350 gr rozijnen

20 gr citroensap

2 kg zure appels

Scheutje rum

Bereiding vulling

Haal het klokhuis uit de appel en snijd de appel in schijfjes en meng alles door elkaar.

Strooi de vulling over het uitgetrokken deeg en snijd de dikke randen af en rol het deeg met een doek voorzichtig op. Rol de appelstrudel op een met boter bestreken bakplaat. Laat de appelstrudel bij 190 graden goudbruinbakken (ongeveer 30 minuten)

Bestrijk de appelstrudel na het bakken direct met hete boter.





Menu 20-10-2016

Vanillesaus

Ingrediënten:

500 gr volle melk

500 ml slagroom

1 vanillestokje

1 lepel maïzena

4 eierdooiers

100 gr suiker

Bereiding vanillesaus

Schenk de melk en de slagroom in een pan met een dikke bodem. Snijd een vanillestokje in de lengte open en schraap met een scherp mesje het vanillemerg eruit. Breng het melkmengsel met vanillemerg en -stokje aan de kook en laat het 10 min. op laag vuur doorkoken.

Los in een kommetje de maïzena op in enkele druppels water. Splits de eieren (het eiwit wordt verder niet gebruikt). Klop in een grote kom de eidooiers, maïzena en de suiker schuimig, totdat het mengsel bleek en romig wordt.

Schenk al roerend een scheut van de hete melk bij het eiermengsel. Klop het geheel goed door. Schenk het eiermengsel vervolgens in de pan met de hete melk. Verwarm de saus al roerend met een houten lepel tot de saus gebonden wordt. De saus blijft dan hangen aan de achterkant van de lepel en een erin getrokken streep blijft zichtbaar.

Als de saus maar niet te heet wordt. Dan gaat hij schiften en worden het stukjes roerei.

