

Gepofte appel met CONO kaas en kruidige balsamicostroop



Dessert. 4 personen. Bereiden 60 min.

Ingrediënten

300 g CONO kaas. Leeftijd naar eigen smaak
 4 appels met steel (Granny Smith)
 100 g walnoten
 4 plakjes roomboterbladerdeeg
 2 tl gedroogde tijm

Kruidige balsamicostroop

100 ml balsamico-azijn
 50 g suiker
 3 kruidnagels

Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 190 °C.
2. Snijd de bovenkanten van de appels af (ongeveer 1 à 2 cm) en bewaar ze. Verwijder het klokhuis met een appelboor uit de appels. Zorg ervoor dat je de bodem van de appel niet verwijdert. Maak een ruim holletje, zodat de vulling hier straks in kan. Maak horizontaal langs het midden van de appel een inkeping in de schil met een scherp mesje. Dit voorkomt dat de appel barst.
3. Hak de walnoten fijn met een koksmees. Rooster ze kort in een koekenpan zodat de geur en smaak vrijkomt.
4. Rasp de kaas. Meng de kaas met de walnoten.
5. Vul de appels rijkelijk met geraspte kaas en stukjes walnoten. Zet de achtergehouden 'hoedjes' weer op de appels.
6. Zet de appels in een met bakpapier beklede ovenschaal en bak ze 20 min. in de oven op 190 °C.
7. Haal de appels uit de oven en laat volledig afkoelen.
8. Rol elk bladerdeegplakje iets groter uit. Besprenkel 1 kant met gedroogde tijm. Dit wordt de buitenkant. Vouw het bladerdeeg als een kommetje om de afgekoelde, gevulde appels heen. Houd de bovenkant open, zodat je het hoedje met de steel van de appel nog ziet. Bestrijk de buitenkant met eierdooier.
9. Zet de appeltjes nog 20 min. in oven. Check na 10 min. hoe bruin ze zijn en verlaag eventueel de temperatuur als ze te snel bruin worden.

Kruidige balsamicostroop

1. Breng de balsamico met de suiker aan de kook.
2. Voeg hier 3 kruidnagels aan toe.
3. Als het kookt, zet je het vuur zachter en laat je het 15-20 minuten pruttelen. Laat dit van het vuur afkoelen.
4. Verwijder voorzichtig de kruidnagels en schenk de balsamicostroop vervolgens in een kom of een schone weckpot. Zodra het koel is, wordt het een dikke stroop. Lekker voor over de gepofte appels uit de oven.

Eet smakelijk!

