

KOKEN MET CHOWDER



Wat eten we
als dessert?

Maak ijslollies met
Chowder.

WAT HEB JE NODIG?

- * 1 kilo appels (goudreinetten)
- * 1 blaadje witte gelatine
- * 1 citroen
- * 1 theelepel kaneel
- * 100 gr. witte basterdsuiker
- * 150 ml. slagroom

Week het blaadje gelatine in een kom met ruim koud water.

Schil de appels, snijd ze in vieren en haal het klokhuis eruit. Kook de stukjes appel met 1 dl. water in een pannetje op een laag pitje gaar.

Knijp het blaadje gelatine goed uit en leg het even op een bord. Gooi het water weg en leg een zeef op de kom.

Druk de appels, zodra ze zacht zijn, door de zeef. Los de gelatine in de appelmoes op. Pers de citroen uit en roer 2 eetlepels van het citroensap met de basterdsuiker en de kaneel door de appelmoes. Laat de appelmoes helemaal koud worden. Klop de slagroom stijf en schep hem voorzichtig door de appelmoes.

Vul er de ijslollievormpjes mee en leg ze in het vriesvak van de koelkast. Een uurtje wachten en dan smulleeeeeeeeeen!!