



Wentelteefjes met gekarameliseerde appel, gebakken bloedworst en Trappist stroop

10 personen

Bereidingswijze:

1. Rasp de limoen en roer deze met de stroop glad in een pan. Verwarm de stroop en roer er de Trappist en de room door. Laat zachtjes pruttelen en inkoken
2. Haal het klokhuis uit de appel en snij de appel in plakken van 1/2 cm.
3. Doe de suiker met een klontje boter en een scheutje water in de pan op redelijk hoog vuur. Laat de suiker karameliseren en voeg dan de appels toe.
4. Snij de bloedworst in plakken van 1 cm. Bak de bloedworst aan 2 kanten krokant en bestrooi met peper en zout.
5. Snij het brood in 4 vieren. Meng de eieren met de room en breng op smaak met peper en zout.
6. Haal het brood door het eimengsel en bak in een ingevette pan krokant.
7. Verwarm de appel in de pan. De bloedworst en de wentelteefjes

Ingrediënten:

1 kg Livar bloedworst
5 appels
10 sneetjes casino witbrood
5 stuks ei
100 ml room
100 gram suiker
1 klontje boter
scheutje water
1 bakje rucola

Saus
5 eetlepels appelstroop
50 ml trappist
50 ml room
1 limoen

peper, zout

Materialen: