



Everzwijn stoofpotje met appel framboos amandel en pomme dauphine



60 min.



10 personen



Ingrediënten

- 2,5 kg Everzwijn stoofpotje
- 5 appels
- 0,05 kg boter
- 0,1 kg framboos DV
- 0,02 kg maïszetmeel
- 0,1 kg geschaafde amandelen
- 0,05 kg suiker
- ½ eiwit
- 0,7 kg bloemige aardappelen
- 0,3 kg soezenbeslag
- peper & zout naar eigen smaak
- 0,05 kg tuinkers

Bereiding

Regenereer het Everzwijn stoofpotje tot een kern van minimum 65°C.

Schil de appel en snij 2, horizontaal. Haal er de kern uit en haal de appels door gesmolten boter. Leg deze op een ovenschaal.

Vermeng de frambozen met het maïszetmeel. Leg deze in het kuiltje van de appel.

Vermeng de geschaafde amandelen, de suiker en het eiwit. Leg deze op de frambozen. Bak de appels af op 180°C gedurende ± 5 minuten.

Kook de aardappelen op zijn Engels tot ze zacht zijn. Droog ze goed en steek ze door een roerzeef.

Maak een soezenbeslag (2 dl melk, 100 g boter, 150g bloem, 5 à 6 eieren). Meng het soezenbeslag bij de aardappelen en kruid af met peper en zout.

Vorm de aardappelen en bak deze af in een frituurpan van 175°C.

Schik het gerecht mooi op een bord en werk af met wat
tuinkers.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be