



Desserten

Pompoencrumble met ijs

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 butternut pompoen (kleine, ± 400g)
150 gram appels
1 eetlepel kokosolie (om te bakken)
1 eetlepel bruine suiker
1 theelepel gember (gemalen)
1 theelepel kaneel

Voor de topping

300 gram bloem
200 gram boter
150 gram suiker

Extraatje

4 bollen vanille-ijs

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 200 °C. Schil en snij de pompoen en appel in kleine blokjes. Verhit kokosolie in een kookpot en voeg de pompoenblokjes, kaneel en gember toe. Bak gedurende 8 minuten. Voeg vervolgens de appelblokjes en bruine suiker toe en meng goed. Stort de vulling in een taartvorm en zet opzij.

Meng de bloem, boter en suiker in een aparte kom en kneed met de handen tot er crumble ontstaat. Verdeel de crumble over de vulling en plaats in het midden van de oven. Bak gedurende 45 minuten, tot de crumble goudbruin is.

Verdeel de pompoen crumble over de borden en werk af met een bolletje vanille ijscrème.

Keukenbenodigdheden

Oven
Taartvorm

