

Appel met siroop en vanillekwark

Ingrediënten:

450 g appels (Jonagold of Elstar)

1 dl appelsap

1 eetlepel suiker

200 g magere kwark

1 zakje vanillesuiker

kaneelpoeder

Bereiden:

Appels schillen, klokhuizen verwijderen en appels in dunne partjes snijden. In een droge koekenpan met anti-aanbaklaag. partjes op hoog vuur al omscheppend bruin bakken. Appelsap erbij schenken en bestrooien met suiker. Zachtjes verwarmen tot appelpartjes rondom bedekt zijn met dun laagje siroop. Kwark en vanillesuiker door elkaar mengen. Warme appeltjes op vier borden scheppen. Bestrooien met wat kaneelpoeder en kwark ernaast scheppen.

