

04-12-2014

---

Kookavond

## Gebrande epoisses met sorbet van groene appel

Nodig:

Voor de epoisses

- 100 gr epoisses
- 1 dl melk
- Scheutje room
- 2 eierdooiers

Voor de sorbet

- 5 granny smith
- 100 gr suiker
- 60 gr glucose

Zo maak je het:

- Verwarm de oven voor op 90°C
- Verwarm de melk en los de epoisses hierin op. Doe er een scheutje room bij en laat afkoelen
- Roer de dooiers erdoor en verdeel het mengsel over vier ovenschaaltjes
- Zet ze 20 min in de warme oven
- Hak ondertussen de appel met de schil fijn in de sapcentrifuge, zet in koelkast
- Verwarm de suiker en glucose en meng onder de koude appelsap
- Draai het mengsel af in de ijsmachine
- Serveer warm ovenschaaltje met een bolletje appelsorbet