

19-3-2014

---

## kookavond

### Bretoense appeltaart met speculoosijs.

#### Voor 1 taart:

- 1 plak bladerdeeg
- 6 jonagolden
- 1 vanillestok
- 100 gr gesmolten boter
- 175 gr suiker
- 35 gr maïzena
- 3 eieren
- 1 lit. vanille-ijs met speculaas of rozijnen

#### Zo maak je het:

- Snijd de appelen in blokjes.
- Schik het bladerdeeg in een beboterde en bebloemde bakvorm.
- Vul de bakvorm met de stukjes appel.
- Meng vervolgens de gesmolten boter, de maïzena, de eieren, de suiker en het merg van de vanillestok. Meng alles zeer goed.
- Verdeel het mengsel op de taart en bak gedurende een 40-tal min. op 180°C.
- Snijd de taart in punten, schik op bord en serveer met een bolletje ijs.

---

**INTERIEUR SEYS**

Tel 057/488114  
Fax 057/200014

Bruggestraat1  
8920 Poelkapelle

[www.interieurseys.be](http://www.interieurseys.be)  
[info@interieurseys.be](mailto:info@interieurseys.be)

INTERIEUR  
**SEYS**

---