



# MINI-TRIFLE MET VANILLEMUFFIN

Met vanille-yoghurt, gebakken appel en amandel



 Supersimpel

 Totaal: **18 - 22** min.

 Eet binnen **5** dagen

De trifle is een echte Britse klassieker. Dit dessert is opgebouwd uit verschillende lagen, vaak van vers fruit, custard en slagroom. Vandaag combineer je de smaken van appeltaart in deze gezondere variant met zoete appeltjes en vanillyoghurt.



Delcorf appel



Gemalen kaneel



Geschaafde amandelen



Slagroom \*



Halfvolle vanillyoghurt



Vanillemuffin \*

# LEKKER — TOETJE

## MINI-TRIFLE MET VANILLEMUFFIN

### BENODIGDHEDEN:

Koekenpan, kom en mixer.



**1** Schil de **appels** en snijd in kwarten. Verwijder het klokhuis en snijd de **appels** in blokjes.



**2** Verhit de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de blokjes **appel** toe aan de koekenpan, bestrooi met de bruine suiker en de **kaneel** en bak in 6 – 9 minuten zacht en bruin. Haal, inclusief bakvocht, uit de pan en bewaar apart.



**3** Klop ondertussen in een kom de **slagroom** met de suiker lobbig met een mixer. Verhit dezelfde koekenpan en rooster de **amandelen**, zonder olie, in 2 – 3 minuten goudbruin. Schep regelmatig om.



**4** Verdeel de **vanilleyoghurt** over de kommen of glazen. Verkruimel er de **vanillemuffin** boven en leg er de blokjes **appel** op. Schenk het bakvocht van de **appel** erover. Garneer met de **slagroom** en bestrooi met de **amandelen**.

### INGREDIËNTEN

	2P	4P
Delcorf appel (st)	2	4
Gemalen kaneel (tl)	½	1
Geschaafde amandelen (g) 8) 19) 22) 25)	10	20
Slagroom (ml) 7) 15) 20) *	50	100
Halfvolle vanilleyoghurt (ml) 7) 15) 20) *	300	600
Vanillemuffin (st) 1) 3) 7) 20) 22) 25) 27)	1	2
*Zelf toevoegen		
Roomboter* (el)	1	2
Bruine suiker* (el)	1½	3
Suiker* (tl)	1	2

### VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 G

Energie (kJ/kcal)	1996 / 477	575 / 137
Vetten (g)	24	7
Waarvan verzadigd (g)	8,7	2,5
Koolhydraten (g)	55	16
Waarvan suikers (g)	30,2	8,7
Vezels (g)	3	1
Eiwit (g)	32	9
Zout (g)	0,1	0,0

### ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose 8) Noten  
Kan sporen bevatten van: 15) Gluten 19) Pinda's 20) Soja  
22) (Andere) noten 25) Sesam 27) Lupine

\* in de koelkast bewaren

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



#HelloFresh