

Benodigdheden

voor 2 personen

- 50 gram rode kool
- 1 appel (elstar)
- 1 eetlepel rietstuiker
- 2 plak bladerdeeg
- 1 ei

Tijd

20-30 minuten

RODE KOOL

Rode kool met appel flappen

Aan de slag

Stap 1: Haal de buitenste bladeren van de rode kool. Snijd de kool in parten en verwijder de harde kern. Snijd 50 gram kool in hele kleine stukjes. Bewaar de rest voor een ander gerecht.

Stap 2: Schil de appel(s) en verwijder het klokhuis. Snijd in kleine blokjes.

Stap 3: Laat de bladerdeegplakjes iets ontdooien. En klop het ei.

Stap 4: Verwarm wat olie in een pan en roerbak de koolstukjes 2-3 minuten.

Voeg de suiker en de appels toe en laat even meebakken.

Stap 5: Leg de bladerdeegplakjes in een ruit. Schep op de onderkant van elk plakje wat van het rodekool-appelmengsel.

Bestrijk de onderste zijkanten van het bladerdeeg met ei. Vouw het flapje dicht en druk de zijkanten aan met een vork. Zorg dat ze goed dicht zitten.

Stap 6: Prik met een vork gaatjes in de bovenkant van de appelflapjes. Bestrijk de bovenkant met ei.

Stap 7: Verwarm de Airfryer voor op 180 graden of de oven op 200 graden. Bak de appelflappen in 10 minuten goudbruin.



Bron: Verseeoogst