

Recept:

Apfelstrüdel of appelflap

Algemeen:

Alle Tuindorado Barbecue recepten zijn bedoeld voor een gesloten barbecue. Het gebruik van een starter en aanmaakblokjes zorgt er voor dat de kolen snel en gelijkmatig warm worden en veilig op de barbecue kunnen.

Type barbecue:

Briketten, Gas, Electrisch (Dit product kan ook in de oven bereid worden)

Aansteken Starter / Barbecue

ca. 30 minuten

Vorbereiding product

ca. 15 minuten

Bereiding

Indirect op briketten of direct op electrisch of gas op de laagste stand.

Bereidingstijd op de barbecue

ca. 20 minuten



Bereiding:

Was de appel en droog hem af.

Snijd de appel in tweeën in de lengte van het klokhuis.

Hol de appel uit met een meloenscheepje of kleine lepel.

Vul de appel met rode kool. (uit een zakje of pot)

Verwarm de appel ca. 20 minuten indirect op de barbecue.

Strooi een beetje kaneel over de bovenkant en seveer de appel warm op een bord of schaalje. Eet smakelijk!