



APPEL MET VEENBESSEN



© Diëtistenpraktijk De Snekens

Ingrediënten (voor 4 personen):

- 500 g verse veenbessen
- 2 g agaragar
- 125g Tagatesse zoetstof
- 4 zoete appels type Jonagold

Bereidingswijze:

- Was en kuis de veenbessen en slijp ze midden door.
- Doe dit in een kookpot samen met de Tagatesse en de agaragar en laat die op een laag vuurtje sudderen.
- Laat het geheel een half uurtje doorkoken.
- Schil de appels, verwijder het klokhuis m.b.v. een appelboor en zet de appels gedurende enkele minuutjes in de microgolf.
- Schik de appels op vier bordjes en overgiet ze met de veenbessencompote.
- Dit is heerlijk bij wildgerechten zoals fazant, hazenrug, ree, everzwijn, ...