



Serveersuggestie

BEREIDINGSTIJD

± **35**
min

EIWITTEN

± **16,5**
gram

ENERGIE

± **684**
kcal

Uw zorgverlener heeft u Fortimel® Creme aanbevolen. Deze informatie geeft u, ter variatie, recept ideeën voor het consumeren van dit product. Vraag uw zorgverlener om advies voordat u van product verandert.

Dessert of tussendoortje

APPELFLAP MET VANILLEROOM

Ingrediënten voor één appelmazet

- 1 cupje **Fortimel Creme vanillesmaak**
- 1 eetlepel rozijnen (10 g)
- 1 plakje kant-en-klare bladerdeeg
- Kaneel (10 g)
- 1/4 appel (50 g)
- Geklopte slagroom

Bereiding

1. Draai de punten van een ontdooid plakje bladerdeeg omhoog zodat er een bakje ontstaat.
2. Snijd de appel in stukjes en meng het met de rozijnen en het kaneel. Vul het bakje met het mengsel en vouw de omhoogstaande punten van bladerdeeg tot een deksel. Bak het appelflap af gedurende 20-25 minuten in een voorverwarmde oven op 225° C.
3. Verdeel de **Fortimel® Creme vanillesmaak** over de warme appelflap. U kunt Fortimel Creme ook opwarmen*. Garneer het Appelflap met een toefje slagroom.



* Het cupje mag niet in de magnetron

Fortimel® Creme is een voeding voor medisch gebruik.
Dietvoeding bij ziektegerelateerde ondervoeding. Te gebruiken onder medisch toezicht.