

Appelschijven gebakken

Wat heb je nodig

1 appel (goudrenet)
20 gram boter
kaneel (eventueel)

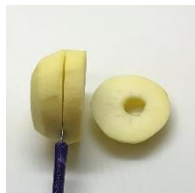
Appelboor



Haal het klokhuis uit de appel met de appelboor.



Schil de appel.



Snijd de appel in 4 plakken.



Doe de boter in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Laat de boter smelten.



Doe de appelschijven in de koekenpan.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Bak de appelschijven 5 minuten.



Draai de appelschijven om.
Bak deze kant ook 5 minuten.
Lekker bij rode kool, maar ook lekker als toetje.
