

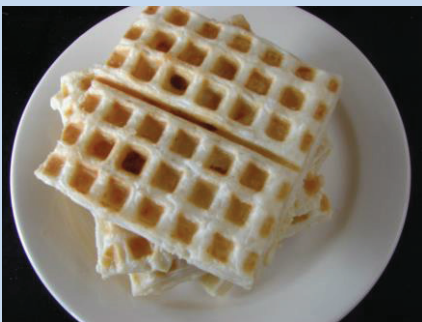
Kaatjes receptenrubriek

Gezonde en visuele recepten
met weinig ingrediënten

APPELWAFEL van bladerdeeg



Ingrediënten



Resultaat

Met dank aan Janneke Philippi

Ingrediënten:

- 1 goudreinet
- 1 pakje bladerdeeg

Werkwijze:

1. Snijd de appel in vieren.
2. Schil de stukken appel.
3. Verwijder het klokhuis.
4. Snijd de partjes appel in dunne schijfjes.
5. Haal de bladerdeegplakjes uit de verpakking.
6. Smeer de randen van ieder plakje bladerdeeg in met een beetje water.
7. Bedek een plak bladerdeeg met appelschijfjes.
8. Leg hier nog een plak bladerdeeg op.
9. Druk de randen aan met de tanden van een vork.
10. Maak zo nog 4 appelwafels.
11. Verhit een wafelijzer (of een dubbele grill).
12. Bak één wafel tegelijk. Dat duurt ongeveer 10 minuten.
13. Bak daarna de andere wafels.
14. Doe de afwas.
15. Smakelijk eten

Karen den Dekker is kookpedagoog en is gespecialiseerd in autisme. Haar zoon van 10 heeft klassiek autisme. Ze heeft kook-groepjes voor kinderen en jongeren in haar praktijk in Geldrop. En ze geeft kookbegeleiding bij volwassenen aan huis. Ze geeft individuele begeleiding aan (extreem) kieskeurige eters. Ze maakte een visueel kookboek **Autisme & koken**. Stap voor stap kookboek voor kinderen en jongeren en won daarmee een Nederlandse kookboekenprijs.

Website: www.inkaatjeskeuken.nl