



**FRESH!**  
VERSMARKT LEIDSENHAGE



### INGREDIËNTEN

1 kerststol met spijs  
1 fris zoete appel  
1 snuf kaneel  
1 snuf kardemom  
20 gr roomboter  
20 gr suiker  
1 citroen  
1 bosje verse munt

## GEROOSTERDE KERSTSTOL MET KARMEL APPELS

 **Nagerecht**

 **4 personen**

 **15 minuten**

1. Snijd de kerststol in plakken en smeer de spijs over het broodje.
2. Smelt de boter in de pan en bak hier het brood aan beide zijdes bruin en krokant en leg op een bord.
3. Verwijder het klokhuis met een appelboor en snijd de appel zonder te schillen in plakken.
4. Bak de plakken appel aan in dezelfde pan, strooi er wat van de suiker over en laat karamelliseren.
5. Blus af met zest en sap van de citroen en snuf kaneel.
6. Beleg de plak Kerstbrood met appel en maak af met verse munt.
7. Serveer er eventueel een bol vanille-ijs bij.