

## **Gevulde appeltjes van de Big Green Egg**

### **Wat heb je nodig? (voor 2 gevulde appels)**

Cederhouten plankje

2 Elstar appels

bakje ricotta

3 el. sinaasappelmarmelade

2 el. rozijnen

1 ½ el. (geroosterde) pijnboompitten

½ el. verse rozemarijnblaadjes, fijngehakt

4 blaadjes bladerdeeg

suiker

bakje zwarte bessen

Vanille-roomijs

### **Wat moet je doen?**

Steek de Big Green Egg aan en zorg voor een temperatuur van iets boven de 200 graden.

Leg er een half rooster in en een halve convectorsteen met een rooster erboven (zodat we zowel een direct als indirecte zone creëren)

Wel de rozijnen minimaal 10 minuten en lauw water.

Hol de appels uit tot je een buitenkant van ca. 1 cm. overhoudt

Doe twee volle eetlepels ricotta in een bak met meng er 2 afgestreken eetlepels sinaasappelmarmelade en de pijnboompitten door.

Knijp de rozijnen goed uit en roer met de rozemarijn door het mengsel.

Vul de uitgeholde appels met dit mengsel en zet apart.

Leg twee bladerdeegblaadjes naast elkaar op een vel slagersfolie (laat 1 cm. overlappen).

Leg hierop weer slagersfolie en rol het deeg wat platter.

Verwijder het bovenste slagersfolie, leg de appel op het deeg en vouw rondom goed dicht.

Bestrijk met wat losgeklopt ei, bestrooi met wat suiker en steek bovenin eventueel een takje rozemarijn als 'steeltje'.

Herhaal met de andere appel en leg ze op een cederhouten plankje en plaats op het directe gedeelte van je barbecue.

Pureer de zwarte bessen met 1 el. sinaasappelmarmelade tot een gladde coulis (keukenmachine of staafmixer) met eventueel nog wat suiker naar smaak.

Verplaats de plank(jes) met appels na ca. 6 a 7 minuten naar het indirecte deel van je barbecue en gaar nog ca. 9 minuten verder tot de appels zacht zijn.

Serveer met een bolletje ijs en eventueel een quenelle van de overgebleven ricottavulling.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok