

# GERECHTEN MET APPELEN EN PEREN

## TARTELETTE VAN SCHONE VAN BOSCOOP MET VIJGENCOULIS

### Ingrediënten

**6 dikke Boscoop appels**, 200 gr boter, 4 verse vijgen, 180 g suiker  
250 g bladerdeeg, 1 citroen, 500 ml vanille ijs, 3 el bloemsuiker, boter

### Bereiding

Schil de appels, verwijder het klokhuis en verdeel elke appel in 6 gelijke stukken. Laat de boter smelten in een ronde bakvorm. Leg de appelpartjes in de boter en bevoeg met suiker. Laat ze op een zacht vuurtje een beetje karameliseren. Af en toe schudden met de bakvorm. Daarna laten afkoelen.

Rol het bladerdeeg uit (ong. 3mm dik) iets groter dan de bakvorm.

Prik het deeg in. Leg het bladerdeeg als een deksel over de bakvorm en druk de wanden een beetje aan tegen de binnenwand van de bakvorm.

Laat 20 minuten bakken in een voorverwarmede oven op 180°C.

De gepelde verse vijgen mixen samen met het citroensap en de bloemsuiker tot een fijne coulis.

Serveer de tartelette liefst lauwwarm met een bolletje ijs en vijgencoulis.