



# STROOPWAFEL-APPELMOES MOUSSE

## Ingrediënten:

- 1 stroopwafel
- 2 eetlepels appelmoes
- 4 eetlepels vanillevla

## Benodigheden:

staafmixer, kom, schaalpje en magnetron

## Bereidingswijze:

Breek de stroopwafel in stukjes en doe dit samen met de appelmoes in een hoge kom. Verwarm alles zo'n 20 seconden in de magnetron. Voeg dan de vanillevla toe en mix het geheel met de staafmixer tot de gewenste gladheid. Serveer de mousse in een schaalpje.

*IDDSI 4 - gladgemalen en zonder stukjes of brokjes*

*IDDSI 5 - fijngemalen en smeug, mag stukjes en brokjes bevatten van max. 4mm*



SLIKKEN

VERSLIKKEN

[www.slikkenenverslikken.nl](http://www.slikkenenverslikken.nl)