KIKKOMAN

Crumble med pære og æbler med vegansk topping

Samlet tid **60 min.** **30 min.** Arbejdstid **30 min.** Tilberedningstid **60 min.** ventetid

INGREDIENSER

10 Portioner

500 g	æbler, skåret i tern (1 x 1 cm)
500 g	pærer, skåret i tern (1 x 1 cm)
50 ml	citronsaft
10 ml	Kikkoman naturligt brygget sojasauce med mindre salt
10 g	vaniljesukker
Crumble:	
300 g	hvedemel
200 g	plantebaseret margarine
100 g	sukker
Derudover:	
	Rapsolie (til at smøre ramekinerne med)
500 g	vegansk is (sorbet eller mørk chokolade), valgfrit

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Hæld æble og pære i tern i en skål. Tilsæt citronsaft, Kikkoman sojasauce med mindre salt og vaniljesukker, og bland det hele godt sammen.

Step 2

Bland mel, margarine og sukker sammen til en ensartet dej. Sæt den i køleskabet i 30 minutter.

Step 3

Fordel frugtblandingen i de smurte ramekiner og top med den afkølede crumbledej.

Step 4

Forvarm ovnen til 200 °C med varmluft, og bag de små crumbles i 30 minutter.

Step 5

Server de færdigbagte crumbles lune med en kugle is, hvis ønsket.