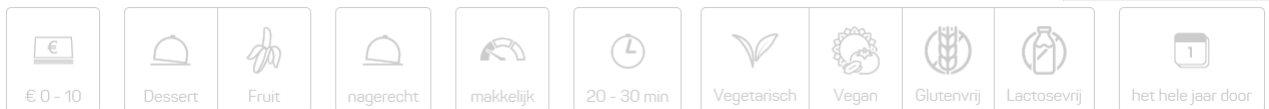


## Ingrediënten

- 2 appels
- 1 el kokosolie
- 2 à 3 el amandelmeel
- 1 handje rozijnen
- 1 kl kaneel
- 1 el kokosbloesemsuiker
- 4 rijstvellen

## Voor de vanillesaus:

- 350 ml kokosmelk
- 2 el arrowroot
- 1/2 vanillestokje
- 1 snuifje kurkuma
- 1 el ahornsiroop



## Bron



EEN RECEPT VAN  
**Steffi Vertriest**



ZOALS GEZIEN IN TV-  
PROGRAMMA  
**De Garde van Gert**

<https://njam.tv/recepten/appelstrudelrolletjes-met-vanillesaus>  
<https://www.youtube.com/watch?v=LIB6dz4bFeU>

**Recept**

Schil de appels en doe ze in kleine stukjes. Smelt een eetlepel kokosolie in een pan en stoof hierin de appels aan.

Voeg eens ze gaar zijn het amandelmeel, een handje rozijnen, een koffielepel kaneel en een eetlepel kokosbloesemsuiker toe.

Neem een kom lauw water en dompel een rijstvel er enkele seconden in onder. Leg het vervolgens op een snijplank en beleg het rijstvel met 2 eetlepels van het appelmengsel. Rol vervolgens strak op tot een rolletje.

Maak verschillende rolletjes en leg ze naast mekaar op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze nu in de oven gedurende 7 à 10 minuten op 180 graden.

Maak ondertussen de vanillesaus. Verwarm in een pannetje op het vuur de kokosmelk en voeg er de arrowroot en een half vanillestokje aan toe. Laat indikken. Voeg nog een snuifje kurkuma en een eetlepel ahornsiroop toe.

---

**Info Martine Lycke 03/07/2018**

Met restjes rijstvellen van 1014 en doosje vanillesaus  
Waarschijnlijk langer dan 10 minuten in de oven, taai

---

Fotos

