

# Gekarameliseerde appel met rozemarijn

## Ingrediënten

---

- 4 appels
- 50 g boter
- 50 g suiker
- 10 g rozemarijn ((verse))

## Bereidingswijze

---

- Haal het klokhuis uit de appels en snij deze in schijfjes van +/- 5 mm dik.
- Hak de rozemarijn fijn.
- Laat de boter smelten en schik de schijfjes appel in de pan. Let er wel op dat je nadien gemakkelijk de appel weer kan opbouwen.
- Bestrooi de schijfjes appel met suiker en rozemarijn.
- Laat de schijfjes appel licht karameliseren.
- Wanneer de appel al dente is, starten met het opnieuw opbouwen van de appel.