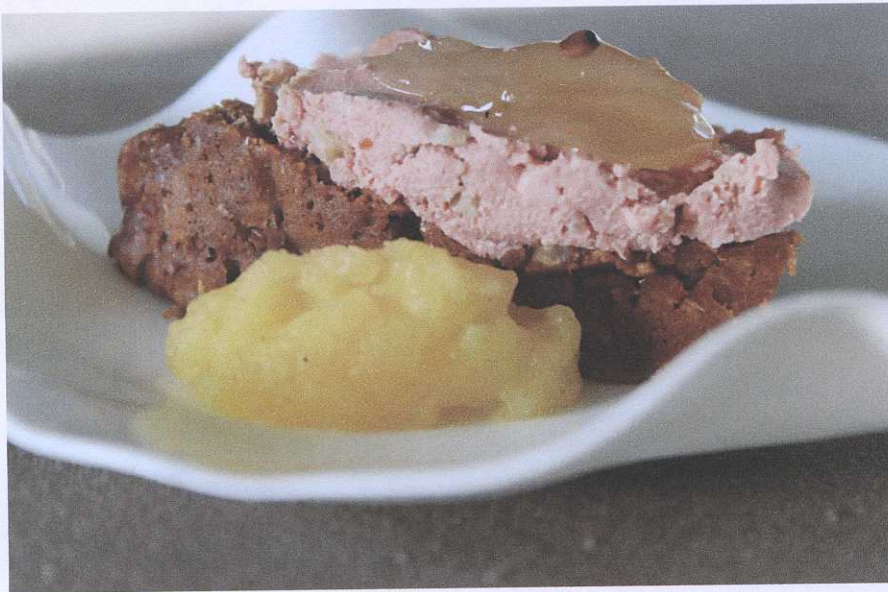


## We doen eens zot: appelbrood, -paté & -compote!

NOVEMBER 16, 2014 DOOR STEPHANIE BEX GEEF EEN REACTIE

Vorige week bezocht ik voor de eerste keer Graanmarkt 13 in Antwerpen. Na (extreem) veel goeds gehoord te hebben over Seppe Nobels en zijn restaurant vond ik het zeker en vast een Jong Keukengeweld bezoekje waard. Achteraf gezien was ik zeer blij met mijn keuze en had ik een voortreffelijke avond. Ik was very impressed door al dat lekkers dat ik op mijn bord kreeg en eenmaal terug thuis zat ik weer vol inspiratie om zelf aan de slag te gaan. Daarom maakte ik mijn eigen versie van het hapje dat me bij Graanmarkt 13 erg gesmaakt had: een stukje zelfgemaakt appelbrood met appel-wildpaté, en appelcompote. De [uienconfijt](#) die ik er bij serveer is van [Didden](#).



Nodig?

Appelbrood:

- 400 gr appelstukjes
- 250 gr waldkornmeel
- 100 gr basterdsuiker
- 1 el rozijnen
- 1 el notenmix (grof gehakt)
- 150 ml water
- 1 tl bakpoeder
- 1 el kaneel

Appelcompote:

- 2 rode appels
- 1 el honing
- 1 tl kaneel
- water

Afwerking:

- appel-wildpaté (of andere wildpaté)
- [uienconfijt van Didden](#)

Hoe?

Appelbrood:

- Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij in kleine stukjes
- Meng de stukjes met de suiker en 100 ml water
- Laat 15 minuutjes rusten

- Meng de appelstukjes met het waldkornmeel, de rozijnen, de noten, het bakpoeder en de kaneel
- Voeg nogmaals 50 ml water toe
- Roer het geheel goed om
- Stort het mengsel uit in een met bakpapier beklede lage ovenschaal
- Bak het brood gedurende 50 à 60 minuten op 180 graden
- Haal uit de oven en laat afkoelen



#### Appelcompote:

- Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij in blokjes
- Stoof de appelblokjes aan in een klein klontje boter
- Voeg eventueel een klein scheutje water toe
- Laat de appels plat stoven
- Breng de compote op smaak met honing en kaneel
- Serveer warm

#### Serveren:

- Snij een sneetje van 1 cm van het appelbrood
- Leg het brood even onder de grill
- Besmeer met de paté
- Werk af met een lepeltje uienconfijt
- Serveer samen met de appelcompote
- Klaar!