



Appelflap



De maandag na Driekoningen wordt 'verloren maandag' genoemd. Vooral in Antwerpen kent men die dag. De mensen eten dan worstenbroden en appelbollen. Op 2 februari is het Lichtmis. Dan komen er vaak pannenkoeken op tafel. Het is een periode voor echte zoetkauen! Die houden vast ook van volgend recept. We maken flappen met appel en rozijnen. Het recept is goed voor vier of vijf stuks.

Dit heb je nodig

- 4 appels
- een lepel boter
- een scheutje water
- een snuifje kaneel
- 175 gram rozijnen
- 50 gram suiker
- 1 eierdooier
- een scheut melk
- 1 vel bladerdeeg



Zo ga je te werk

Schil de appels en snij ze in stukjes. Laat in een kookpot de boter smelten. Doe er de appelstukjes bij. Giet er een klein scheutje water bij. Voeg daarna de snuif kaneel, de suiker en de rozijnen toe. Laat tot moes stoven. Zorg ervoor dat je vuur niet te hoog staat. Laat de appelmoes afkoelen. Verwarm de oven voor op 170 graden Celsius.

Flappen maar

Neem een kommetje. Klop een eierdooier los met een scheut melk. Zet dit even opzij. Rol het bladerdeeg open. Snijd uit het bladerdeeg vierkanten. Leg ze op de bakplaat met bakpapier. Schep een lepel appelmoes in het midden van elke flap. Leg twee punten op elkaar tot een driehoek. Duw de randen dicht met een vork. Neem een kookpenseel. Bestrijk elke flap met het eimengsel. Bak de flappen 20 tot 25 minuten in de oven. Vraag aan een volwassene om de flappen uit de oven te halen. Laat afkoelen en smullen maar! Het restje appelmoes kan je invriezen. Op een ander moment kan je nog eens flappen maken.

Een appelflauwte



Er bestaan veel uitdrukkingen met het woord appel. Zo kan je een appelflauwte krijgen. Aan dit woord hangt een verhaal vast. Wie flauwvalt, kan niet genezen door het eten van een appel. Lukt dat toch, dan spreek je over een appelflauwte. Sommige mensen krijgen vaak appelflauwttes. Dat betekent dat ze aandacht willen. Ze doen dus alsof ze flauwvallen.