WENTELTEEFJES VAN SUIKERBROOD MET 5-SPICE, ROODFRUIT EN BIOLOGISCHE HANGOP



Een klassieker moderniseren is een fantastische uitdaging. Iedereen kent in Nederland kent wentelteefjes wel. De perfecte manier om oud, droog brood te kunnen gebruiken als ontbijt, zonder dat je het wegdoet. Zeker heerlijk in combinatie met kaneel en wat suiker. Maar dit gerecht is een moderne twist! Een luxueus ontbijt wat ideaal is voor de komende feestdagen. Versgebakken suikerbrood in combinatie met 5-spice is een fantastische match. Heerlijk met rood fruit en onze biologische hangop. Kerst 2020, here we come!





Benodigdheden voor 2-3 personen:

- 9 plakjes suikerbrood van 1,5 cm dik
- 200 ml. melk
- [illegible]e vanille suiker

- 1 el. rietsuiker
- 1 th. 5-spice (mag wat aan de ruime kant zijn)
- Bramen, frambozen en blauwe bessen
- 1 bak biologische hangop

1) Klop het ei los met de melk in een schaal. Voe vervolgens de vanille suiker en de chinse 5-spice kruiden toe. Klop dit wederom goed door, zodat het mengsel mooi egaal is.

2) Leg een plakje suikerbrood erin en dompel deze goed onder. Niet te lang, want anders valt hij vervolgens uitelkaar. Verhit ondertussen in een pan wat boter en leg hier het plak suikerbrood in. Bak deze aan beide kanten mooi goudbruin en herhaal deze stap met het rest van de suikerbrood.

3) Verdeel de plakken suikerbrood op het bord en bestrooit dit met smaak met rietsuiker. Doe er een flinke eetlepel van de hangop bij en wat vers rood fruit. Bestoort eventueel nog met wat 5-Spice kruiden. En genieten maar!

4) Eetsmakelijk!

Heerlijk met een glas Elio Perrone Bigaro Rosato (https://www.debigondier.nl/products/elio-perrone-bigaro-rosato?_pos=1&_psq=bigar&_ss=e&_v=1.0) erbij.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.


(https://de-groentemannen.nl/photo90d3677c-3808-4307-a660-37adacf4f46e.jpg)