

Fruit broodschotel

Porties: 6 • Bereidingstijd: 10 min • Kooktijd: 25 min • Totaaltijd: 35 min • Categorie: hoofdgerecht • Keuken: Nederlands



Ingrediënten

- 2 eieren
- 60 g suiker
- 200 ml slagroom
- 200 ml melk
- 3 croissants of stukken brood in vergelijkbare hoeveelheid
- 60 g frambozen
- 60 g aardbeien
- 50 g rode bessen / blauwe bessen
- 10 g amandelschaafsel

Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Klop in een kom de eieren goed los met de suiker, de slagroom en de melk. Laat het brood in dit mengsel weken. Zorg dat ze het vocht goed opnemen.
- 3 Leg de croissants in een ronde ovenschaal met een doorsnede van 20 cm. Verdeel het rood fruit erover. Giet het resterende mengsel erover en bestrooi het met amandelschaafsel.
- 4 Zet de ovenschaal 25 minuten in de oven. Laat de broodschotel daarna 10 minuten afkoelen tot lauwwarm voordat je hem serveert. (■ 25 min)

Tips

- Ook heerlijk met blauwe bessen, druiven en een zakje vanillesuiker!

Toegevoegd door Matthieu Hendriks