



KOK OP STELTEN

Duurzaam Dessert

Straks paasbrood over? Dat wil je natuurlijk niet weggooien! Hier geven we je een leuk recept om van je left-overs een heerlijke paas bread & butter pudding te maken. Voor zes personen heb je nodig:

Benodigdheden:

200 grams paasbrood

7 eidooiers

50 gram suiker

50 gram pure chocolade in kleine stukjes

50 ml slagroom

Nodig: bakblik (geschikt voor de oven)

Verwarm de oven voor op 160 graden

Doe bakpapier in de bakvorm

Snijd het paasbrood in grove stukken

Meng de dooier met slagroom en de suiker en voeg dit aan het brood toe.

Voeg de chocoladestukjes toe en hussel alles losjes door elkaar.

Doe alles in het bakblik en bak af in 15 minuten af op 160 graden.

Voor het lekkerste resultaat maak je deze paas bread & butter pudding een dag van te voren. Snijd'm in mooie repen of driehoekjes en garneer met geroosterde notjes.