



Na
gerecht

Gekaramelliseerde
broodpudding met crème Anglaise



Hocras
voor horeca en verbruik

Gekaramelliseerde broodpudding met crème Anglaise

Benodigheden

(Nagerecht voor 4 personen)

Broodpudding:

40 gr kristalsuiker
20 gr abrikozenjam
½ gr vanillestokjes
16 gr rozijnen
1 st tramezzino
84 ml slagroom
72 ml volle melk
20 gr roomboter
50 ml eigeel

Rietsuiker:

8 gr rietsuiker

Vanille ijs:

200 ml vanille roomijs

Amandelschaafsel:

8 gr amandelschaafsel

Vanillesaus:

180 ml crème Anglaise

Mise en place & handelingen

Was en wel de rozijnen in koud water, besmeer de plakjes brood met de boter en abrikozenjam.

Krab het vanillestokje uit en voeg toe aan de melk. Doe de suiker en de slagroom, erbij en laat dit zachtjes opkoken samen met de eidooier. Laat dit afkoelen.

Besmeer een ovenvast schaalpje met boter, leg de plakjes met brood en jam erin en de rozijnen ertussen. Giet de vanilleroom er op en zet dit in een bak water. Doe dit in de oven (150 °C, tot een kerntemperatuur van 78 °C).

Bruineer het amandelschaafsel in een koekenpan of in de oven.

Bordopmaak

Haal de broodpudding uit het schaalpje, strooi de rietsuiker er overheen en brand deze af tot er karamelvorming ontstaat. Zet deze netjes op het bord.

Leg wat amandelschaafsel op het bord met een bol ijs erop, doe de vanillesaus in druppelvorm ernaast.

Wijnadvies!

Muscat

DOMAINE L'HERMITAGE
Gard, Frankrijk
fles 50 cl - 08.300.19

Rijpe perzik, zoethout en grapefruit,
zoet, fris, fijne zuren en lange afdronk



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras