



Desserten

Cranberry brie bombs

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 handvol cranberry (gedroogde)
1 pak kant-en-klaar pizzadeeg
50 milliliters sinaasappelsap
1 kaneel (snuifje)
200 gram brie
1 eierdooier
peper
zout

Bereidingswijze

Laat de cranberries een nachtje weken in water, giet af en doe ze met de kaneel en het sinaasappelsap in een steelpannetje.

Laat inkoken tot je een sirooptextuur krijgt.

Steek ronde vormen uit je pizzadeeg met behulp van een uitsteekvormpje of een glas en leg in het midden van elke ronde een stukje brie en een lepel cranberrysiroop.

Plooi de randen van het deeg naar binnen en rol ze met je handen tot een balletje.

Leg de balletjes op een bakplaat met bakpapier, smeer in met eigeel en schuif ze in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 20 minuten. Serveer warm.

Keukenbenodigdheden

Oven

