



Bijgerechten

Wentelteefjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 handvol blauwe bessen
4 eetlepels ahornsiroop
1 zakje vanillesuiker
2 eieren (geklutst)
100 milliliters melk
4 briochebrood

Bereidingswijze

Plaats een diep bord met de melk en vanillesuiker en een diep bord met de eieren in het midden van de tafel en laat iedereen zijn sneetje briochebrood achtereenvolgens door de melk en het ei wentelen.

Besmeer de gourmetplaat met wat boter en laat de sneetjes brood er 5 minuten op bakken, draai vervolgens om en laat opnieuw 5 minuten bruin bakken.

Verdeel de laatste 5 minuten de blauwe bessen over de raclettepannetjes en zet deze onder de grill van het toestel.

Haal de wentelteefjes van de plaat, snijd doormidden en werk af met warme blauwe bessen en ahornsiroop.

Keukenbenodigdheden

Raclette

