



Hoofdgerechten

Wentelteefrolletjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 sneetjes wit brood
4 eetlepels roomkaas
2 eetlepels confituur (blauwe bessen)
2 eetlepels chocopasta
1 ei
80 milliliters melk
1 theelepel vanille-extract
2 eetlepels poedersuiker
150 gram fruit
boter

Bereidingswijze

Snij de korstjes van het brood en rol de sneetjes plat met een deegroller. Bestrijk ze met roomkaas en een beetje vruchtenconfituur. Rol het brood stevig op.

Klop het ei met de melk en het vanille-extract los en wentel de rolletjes door het eimengsel.

Bak ze rondom goudbruin in boter.

Verwarm de chocopasta enkele seconden in de microgolfoven.

Werk de wentelteefrolletjes af met de chocopasta en bestrooi met wat poedersuiker. Serveer met het vers fruit.

Keukenbenodigdheden

Deegroller
Microgolfoven

