

INHOUD

KLASSIEKERS

Kaneel.....	6
Karamel.....	8
Bier.....	10

APPEL

Appel & karamel.....	12
Appel, peer & specerijen.....	14
Appel & cider.....	16

FRUIT

Blauwe bessen.....	18
Aardbei & yoghurt.....	20
Rood fruit.....	22
Aardbeien- & zwartebessenjam.....	24
Kers & rabarber.....	26
Citroen & sesam.....	28
Abrikoos & amandel.....	30
Banaan & karamel.....	32

CHOCOLADE

Chocolade & sinaasappel.....	34
Chocolade & peer.....	36
Chocolade & framboos.....	38

NOTEN

Amandelen.....	40
Rum, kokos & vanille.....	42
Koffie & pecan.....	44
Notenshot.....	46

HARTIG

Ham & cheddar.....	48
Ham & mozzarella.....	50
Ham & tomaat.....	52
Pesto & salami.....	54
Courgette & geitenkaas.....	56
Pan con tomate.....	58
Witlof & ham.....	60
Pissaladière.....	62
Zalm & chorizo.....	64
Courgette, tonijn & kerrie.....	66
Tonijn, tomaat & olijf.....	68
Welsh rarebit.....	70



KLASSIEKE BROODSCHOTEL

KANEEL

voor 6 personen
bereidingstijd 10 minuten
baktijd 25 minuten
6 oenvaste bordjes

1 stokbrood
2 eieren
60 g suiker
200 ml melk
200 ml slagroom
lichte basterdsuiker
kaneel

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd het stokbrood in 12 stukjes van 2½ cm dik en leg in elk bordje 2 stukjes.

Klop in een kom de eieren goed los met de suiker, de melk en de slagroom. Giet dit mengsel in een aantal ronden over de stukjes stokbrood, zodat ze het vocht goed opnemen.

Zet de bordjes op een bakplaat en laat deze 25 minuten in de oven staan. Bestrooi met de basterdsuiker en de kaneel, en serveer direct.





ZOETE BROODSCHOTEL

CHOCOLADE & FRAMBOOS

voor 6 personen
bereidingstijd 15 minuten
baktijd 25 minuten
ovenschaal van 25 x 15 cm

2 eieren
50 g suiker
300 ml slagroom
100 ml melk
een klontje boter
150 g frambozenjam
300 g frambozen
9 plakken brioche
120 g pure chocolade,
in stukjes

Verwarm de oven voor op 180 °C. Klop in een kom de eieren goed los met de suiker, de slagroom en de melk.

Vet de ovenschaal in met de boter. Verdeel de frambozenjam over de bodem van de schaal en leg 250 g frambozen verspreid op de jam. Dek af met de plakken brioche, die je elkaar een beetje laat overlappen. Giet het mengsel erover.

Bestrooi met de stukjes chocolade en verdeel de resterende frambozen over het brood.

Zet de ovenschaal 25 minuten in de oven. Laat 10 minuten afkoelen tot lauwwarm, voordat je de broodschotel serveert.

38
CHOCOLADE



NOTEN-BROODSCHOTEL

KOFFIE & PECAN

voor 6 personen
bereidingstijd 20 minuten
baktijd 25 minuten
ovenschaal van 25 x 15 cm

200 ml melk
1 eetlepel oploskoffie
2 eieren
50 g suiker
100 ml slagroom
6 melkbroodjes
een klontje boter
20 g pecannoten, in
grove stukjes

Verwarm de oven voor op 180 °C. Breng in een pan de melk aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg onder voortdurend kloppen de oploskoffie toe. Giet het mengsel in een kom en roer de eieren, de suiker en de slagroom erdoor.

Snijd de broodjes in de lengte in tweeën. Laat de helften in het mengsel weken. Vet de ovenschaal in met de boter en leg de broodhelften er met hun snijkant naar onder in. Giet het resterende mengsel in de ruimtes tussen de broodjes. Bestrooi met de stukjes pecannoot.

Zet de ovenschaal 25 minuten in de oven. Laat 10 minuten afkoelen tot lauwwarm, voordat je de broodschaal serveert.



HARTIGE BROODSCHOTEL

HAM & TOMAAT

voor 6 personen
bereidingstijd 25 minuten
baktijd 25 minuten
ronde ovenschaal met een doorsnede van 20 cm

2 eieren
250 ml slagroom
250 ml melk
1 eetlepel dragonmosterd
zout & peper
10 plakken casinobrood
zonder korst
2 tomaten
4 plakken rauwe ham
een klontje boter

Verwarm de oven voor op 180 °C. Klop in een kom de eieren goed los met de slagroom, de melk en de mosterd. Breng op smaak met zout en peper.

Snijd met behulp van een uitsteekvormpje uit elke snee casinobrood een schijf met een doorsnede van 8 cm.

Snijd de tomaten in dunne plakjes en de ham in dunne reepjes.

Beleg elke schijf brood met wat hamreepjes en een plakje tomaat. Zorg dat je beide ingrediënten wat aandrukt. Vet de ovenschaal in met de boter. Zet de op deze manier belegde schijven brood in de schaal, waarbij je ze laat overhellen en licht laat overlappen.

Giet het mengsel erover en zet de ovenschaal 25 minuten in de oven. Laat 10 minuten afkoelen tot lauwwarm, voordat je de broodschotel serveert.

