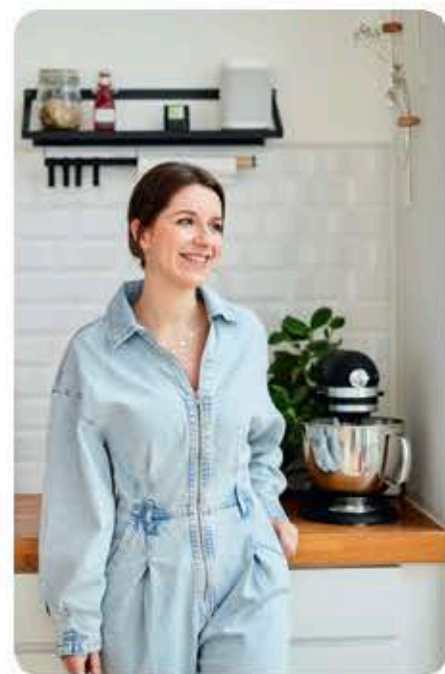


**You can't
live a full
life on an
empty
stomach.**





Over 24 stuks

Puddingkoekjes

met chocolade of rozijnen

Ingrediënten:

250 ml melk
 25 gr vanillepuddingpoeder
 50 gr suiker
 1 blikje croissantdeeg
 (of 1 vel bladerdeeg)
 50 gr chocoladedruppels
 en/of rozijnen
 1 eidooier

Bereiding:

Doe vijf eetlepels melk in een kopje of schaal. Los er het vanillepuddingpoeder in op en roer tot alle klonters zijn verdwenen. Voeg de suiker toe aan de rest van de melk en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg al kloppend het opgeloste puddingpoeder toe. Laat nog één minuutje verder koken en blijf ondertussen goed kloppen. Giet de pudding in een schaal, dek af met plasticfolie en laat afkoelen.

Rol het vel croissantdeeg uit. Roer de afgekoelde pudding los en strijk een laagje uit over het deeg. Strooi er de chocoladedruppels of de rozijnen over en rol strak op. Snijd de rol in plakjes van +- 2 cm dikte. Neem een met bakpapier beklede bakplaat en leg er de puddingkoekjes op. Bestrijk ze nog met een losgeklopte eidooier.

Bak de puddingkoekjes gedurende 25 à 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden. Serveer lauwwarm.

Door 4 personen

Eggs benedict

Italian style

22

Ontbijt

Ingrediënten:

4 eieren
1 scheutje azijn
1 ciabatta
8 sneetjes Parmaham
1 handje verse basilicumblaadjes
1 el balsamicosiroop

Voor de Parmezaan-hollandaisesaus:

4 eidooiers
½ citroen, het sap
100 gr boter
50 gr geraspte Parmezaanse kaas
1 snuifje peper

Bereiding:

Begin met de hollandaisesaus. Doe de eidooiers samen met het citroensap in een maatbeker. Smelt de boter in de microgolfoven of in een pannetje op het vuur en roer er de geraspte Parmezaanse kaas onder. Mix de eidooiers met een staafmixer en giet ondertussen de gesmolten boter met Parmezaanse kaas erbij. Mix tot een dikke, gladde saus en breng deze nog extra op smaak met een snuifje peper.

Pocheer de eieren een voor een in kokend water met daarin een scheutje azijn.

Snij de ciabatta in stukjes en beleg elk stukje met sneetjes Parmaham. Schik er enkele blaadjes basilicum en een gepocheerd ei bovenop. Lepel er de hollandaisesaus over en werk nog af met wat balsamicosiroop.

23

Ontbijt

