

Recept van BART "DE KOK VAN DE KONING"



Wentelteefjes met zomerkoninkjes

Wat je nodig hebt:

Suikerbrood, ongezoete slagroom of volle melk van de boer, roomboter, kaneel, poedersuiker, eieren en aardbeien.

Verwijder het kroontje uit de aardbeien en snij ze dan door vieren, marineer de aardbeien met poedersuiker. Snij dikke plakken van het suikerbrood en verwijder de korst. Maak een beslag van de room, de eieren en de kaneel en meng dit goed (3 eieren op 2 dl room).

Smelt wat roomboter in de koekenpan. Haal het suikerbrood door het beslag, doe het in de koekenpan en bak de wentelteef (want zo heet hij nu) aan beide kanten goudbruin.

Pas wel goed op, want hij wordt snel te donker!

Na ongeveer vier minuten is het wentelteefje klaar.

Leg het wentelteefje op een bordje en versier hem met de gemarineerde aardbeien/zomerkoninkjes.

Vanille-ijs of boerenkwark is er erg lekker bij.



ELLY ZUIDERVELD
MET ILLUSTRATIES VAN EMMI SMID

BSO

aan de kook!



Met tolle tips en rake recepten van CHEF-KOK BART GOUMA



KokBoekencentrum
UITGEVERS | UTRECHT