

Broodpudding met saffraan

Ingrediënten:

- 8 dikke sneden bio brood
- 1 mespunt saffraan draadjes
- 100 ml. bio room
- 150 ml. bio melk
- 50 gr. bio poedersuiker
- 3 peultjes bio kardamon
- 1/2 bio kaneelstok
- 40 gr. bio gedroogde banaan
- Bio nootmuskaat
- Bio (geklaarde) boter

Bereidingswijze:

- Ontdoe het brood van de korsten, toast het en snij overhoeks.
- Leg de saffraandraadjes in een droge pan en verhit tot het aroma vrijkomt. Neem uit en hou apart.
- In dezelfde pan de melk, room, poedersuiker en kaneel zachtjes zachtjes opwarmen.
- Plet de peultjes kardamon en haal de zaadjes eruit.
- Snij het gedroogde fruit in kleine stukjes en doe samen met de kardamonzaadjes en de saffraan bij in de pan. Regelmatig roeren!
- Zodra er zich luchtballen vormen langs de zijkant, pan van het vuur nemen en nog 15 minuten laten rusten. Dan de kaneelstok uitnemen.
- Schik het brood in een vuurvaste beboterde vorm, overgiet met de pudding en laat nog 15 minuten bakken in een op 200 graden voorverwarmde oven, tot kleuren.
- Voor het opdienen een beetje nootmuskaat over raspen.



Appeltaart met notencrumble

Ingrediënten:

- Bio kruimeldeeg
- 300 gr. bio appelcompote
- 100 gr. bio bosbessen confituur
- 2 el. bio kokosmeel
- 2 bio appelen
- 200 gr. bio hazelnoten
- Bio ahorn siroop

Bereidingswijze:

- Verwarm de appelcompote lichtjes en meng er de bosbessen confituur onder.
- Roer er het kokosmeel door.
- Bekleed een lage taartvorm met bakpapier en het kruimeldeeg.
- Schep het compote mengsel in het deeg.
- De geschilde en ontpitte appelen in schijfjes snijden, er boven op schikken en rijkelijk bestrooien met kaneelpoeder.
- Hak de noten fijn, meng met 4 el. ahornsiroop en strooi over de appelen.
- Bak af op 180 graden gedurende 25 minuten.