



Zoete broodpudding met peer en bacon

met vanillecrème



20-30min



2 personen

Vandaag geven we dit klassieke Britse dessert een kleine make-over. We stoppen 'm sowieso lekker vol met zoete peren, maar de topping van zoute bacon en zoete ahornsiroop maakt natuurlijk pas écht het verschil. Om het geheel in balans te brengen serveer je er heerlijke vanillecrème bij.

Wat je van ons krijgt

- 2 baguettes ¹
- 2 eieren ³
- 1 pakje volle melk ⁷
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 peer
- 1 zakje rozijnen ¹²
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1x spekplakjes
- 1 kuipje ahornsiroop

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- boter ⁷
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- kleine koekenpan
- garde of staafmixer

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1014kcal, vet 45.4g, koolhydraten 121.0g, eiwit 29.1g



1. Brood snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **baguettes** in blokjes.



2. Beslag maken

Klop de **eieren** los met de **melk**, de **helft van de vanillesuiker** en 1-2el suiker.



3. Peer snijden

Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in blokjes.



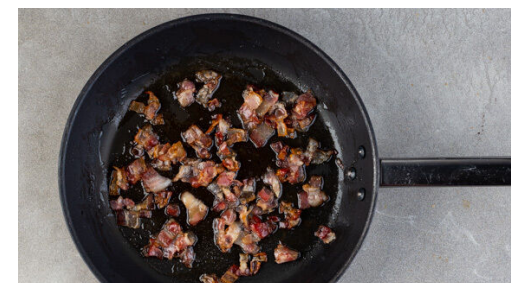
4. Broodpudding bakken

Schep het **brood** met de **peer** en **rozijnen** door het **beslag**. Vet een ovenschaal in met ca. 1el boter en bestrooi met 1-2el suiker. Verdeel de **vulling** gelijkmatig in de ovenschaal en bak de **broodpudding** in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



5. Vanillecrème maken

Roer de **crème fraîche** los met de **rest van de vanillesuiker**.



6. Bacon bakken

Snijd het **spek** in reepjes. Verhit een kleine koekenpan met 1-2tl plantaardige olie op middelhoog-hoog vuur. Bak het **spek** in 3-4min krokant. Blus af met de **ahornsiroop** en verdeel over de **broodpudding**. Serveer met de **vanillecrème** en besprenkel met de achtergebleven **siroop** uit de koekenpan.