

DINNERLY



Ontbijt: brioche met rabarber en ricotta en pistachenoten, munt en ahornsiroop



ca. 25min



2 personen

Voor onze ontbijtspecial hebben we een paar heel bijzondere, creatieve recepten op het programma staan, want boterhammen met kaas of muesli met melk kennen we nu wel. Met deze luchtige briochebroodjes belegd met zoete ricottacrème, lichtzure rabarbercompote, pistachenoten en verse munt begin je je dag pas echt goed!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje pistachenoten ¹⁵
- 200g rabarber
- 1 citroen
- 1 kuipje ricotta ⁷
- 1 kuipje ahornsiroop
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 10g verse munt
- 5g frambozenpoeder

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el boter ⁷
- zout
- suiker
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- garde

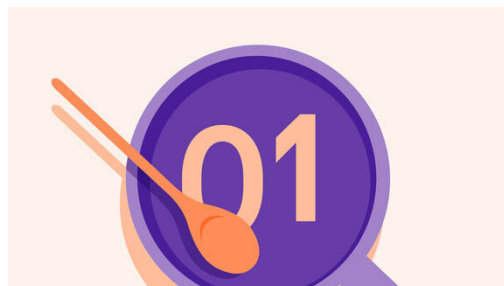
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

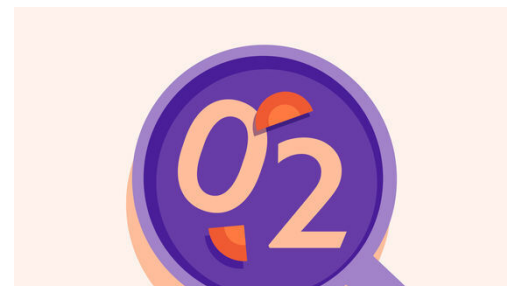
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 621kcal, vet 33.1g, koolhydraten 66.2g, eiwit 20.5g



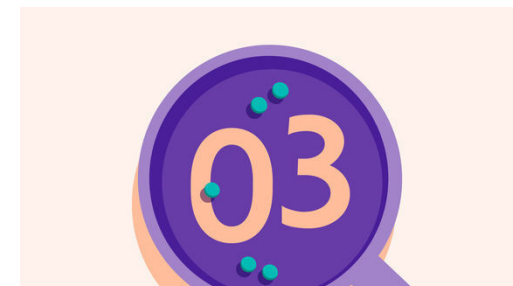
1. Pistachenoten roosteren

Hak de **pistachenoten** grof. Verhit een middelgrote koekenpan met 1/2tl plantaardige olie op middelhoog vuur en rooster de **pistachenoten** 3-5min, tot ze goudbruin en geurig zijn. Haal ze uit de pan, bestrooi ze met een snuf zout en zet opzij. Snij de **rabarber** in stukken van ca. 1cm.



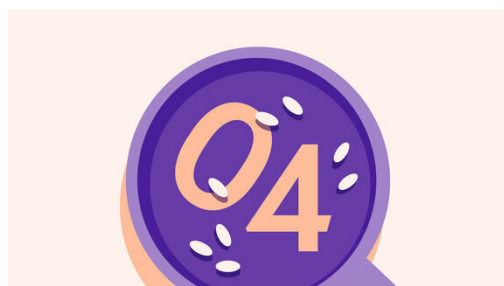
2. Compote maken

Doe de **rabarber** met 2el suiker en 1-2tl water in een kleine kookpan en breng op laag vuur aan de kook. Laat 6-10min zachtjes koken, tot de **rabarber** zacht is en er een compote ontstaat (zie ook stap 6). Roer regelmatig. Proef en breng evt. of smaak met meer suiker.



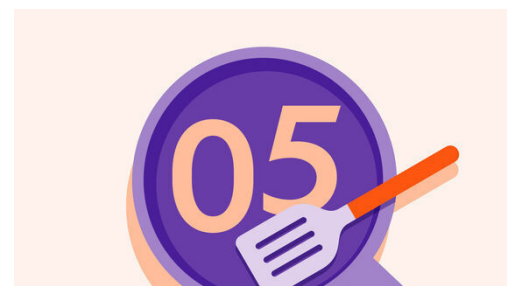
3. Ricottacrème maken

Rasp de **citroenschil**, snij de **citroen** doormidden en pers **1 helft** uit. De **andere helft** kun je voor een ander recept bewaren. Breng de **rabarbercompote** op smaak met **1tl citroensap**. Klop de **ricotta** met de **ahornsiroop** en **1tl citroenrasp** romig. **Tip:** gebruik evt. een hand- of staafmixer.



4. Broodjes roosteren

Smelt 2el boter in de gebruikte koekenpan op laag tot middelhoog vuur. Snij de **broodjes** open en bak ze in ca. 2min per kant goudbruin. Bak de **broodjes** evt. na elkaar als de pan niet groot genoeg is.



5. Afmaken en serveren

Pluk de **helft van de muntblaadjes** en snij de **grotere blaadjes** wat kleiner. Besmeer de **broodjes** met **ricottacrème** en schep er in het midden wat **rabarbercompote** op. Bestrooi met de **pistachenoten** en garneer met de **munt** en het **frambozenpoeder**.



6. Chunky compote

Vind je het lekker als je compote een beetje chunky is? Dan kun je de kooktijd iets verkorten. Test steeds met een lepel hoe zacht de rabarber is en haal de pan van het vuur zodra hij voor jou de perfecte bite heeft.