



Zoete focaccia met cranberry's

met sinaasappelsiroop en crème fraîche



30-40min



2 personen

Focaccia is een klassieker, in de meest letterlijke zin van het woord: het brood werd al gegeten door de Etrusken en oude Grieken. Natuurlijk is er in de loop der tijden wat geëxperimenteerd met de topping. Vandaag bakken we bijvoorbeeld een zoete variant met gedroogde cranberry's en dadels. Daarnaast een aromatische sinaasappelmuntsiroop en friszoete crème fraîche.

Wat je van ons krijgt

- 2 sinaasappels
- 1 zakje gedroogde dadels
- 2 zakjes gedroogde cranberry's
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 1 kuipje ahornsiroop
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 10g verse munt

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- suiker

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- zeef
- fijne keukenrasp
- bakkwast

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

Kooktip

De voedingswaarden voor dit recept zijn berekend op basis van 4 porties.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 633kcal, vet 25.3g, koolhydraten 86.3g, eiwit 11.6g



1. Siroop maken

Rasp de schil van **1 sinaasappel** fijn en pers die uit. Schil de **2e sinaasappel** en snijd 'm in plakken. Doe het **sinaasappelsap** met 75-100ml water en 2el suiker in een kleine kookpan en kook 10-12min op laag vuur, tot een **siroop** ontstaat. Roer er 1el boter door, breng kort aan de kook en neem de pan van het vuur.



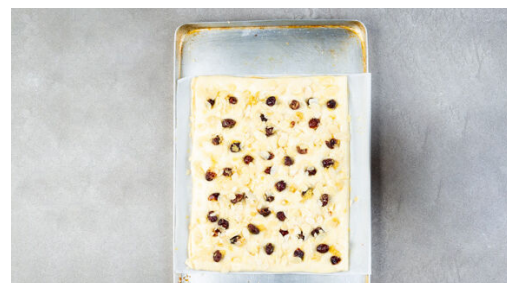
4. Deeg vullen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Besmeer de **helft van het deeg** met de **dadelpuree**. Klap de **andere helft** eroverheen en maak met je vingers kuiltjes in het **deeg**. Bestrijk met een dun laagje **sinaasappelsiroop**.



2. Fruit snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Week de **dadels** en **cranberry's** apart van elkaar in 75ml heet water. Schil en rasp de **gember** en voeg dit aan de **cranberry's** toe.



5. Focaccia bakken

Giet de **cranberry's** af en druk er zo veel mogelijk vocht uit. Verspreid ze over de kuiltjes in het **deeg**. Bestrooi met de **rest van het amandelschaafsel** en besprenkel met wat **siroop**. Bak de **focaccia** in 12-15min goudbruin en gaar in de oven. Doe de **sinaasappelschijven** bij de **rest van de siroop** en verwarm het geheel in 1-2min op laag vuur.



3. Dadels pureren

Giet de **dadels** af en doe ze met de **helft van de amandelen**, **1tl ahornsiroop**, 1tl boter en een snuf zout in een hoge (maat)beker. Pureer glad. Houdt **1el dadelpuree** apart voor stap 6.



6. Focaccia afmaken

Hak de **muntblaadjes** grof en meng met de **sinaasappel in siroop**. Roer de **helft van de crème fraîche** los met de **rest van de dadelpuree**, de **rest van de ahornsiroop** en **1tl sinaasappelrasp**. Serveer de **focaccia** met de **sinaasappel in siroop** en de **crème**.