



Schotse cranachan

met havervlokken, kakifruit en cranberry's



ca. 45min



2 personen

Cranachan is een typisch Schots dessert met frambozen en whisky. Maar wij zouden Marley Spoon niet zijn als we er niet onze eigen draai aan geven, dus onze versie maak je met cranberry's en kakifruit. Gecombineerd met een crunchy topping van gebakken havermout en een romige mix van Griekse yoghurt en slagroom, is dit dessert een ware traktatie. En de whisky is optioneel, natuurlijk. Slàinte Mhath!

Wat je van ons krijgt

- 1 beker slagroom ⁷
- 1 kuipje Griekse yoghurt ⁷
- 1 pakje roomboter ⁷
- 1 pakje witte suiker
- 1 pak havervlokken ¹
- 50g gedroogde cranberry's
- 1 kaki

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- keukenweegschaal
- handmixer
- waterkoker
- dunschiller
- zeef of vergiet

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

Kooktip

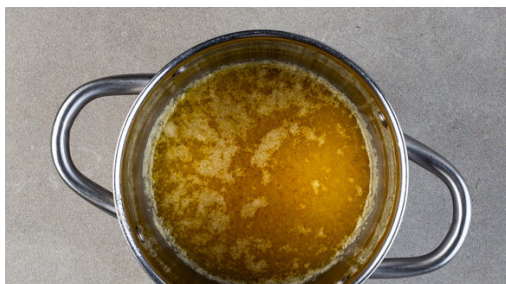
Met dit recept maak je 4 porties.

Allergenen

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

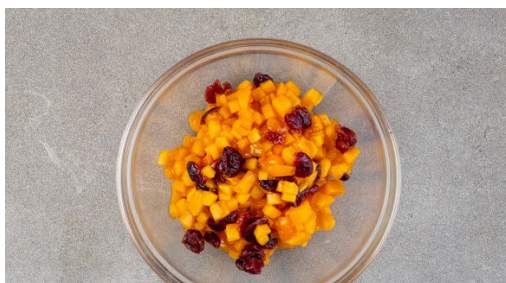
Voedingswaarde per portie

calorieën 843kcal, vet 46.8g, koolhydraten 96.6g, eiwit 8.3g



1. Boter smelten

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). **Tip:** bewaar de **slagroom** en de **yoghurt** in de koelkast totdat je het nodig hebt. Laat de **boter** in een kleine kookpan op laag vuur met **150g suiker** en een flinke snuf zout in ca. 5min smelten. Roer regelmatig. **Let op:** de **boter** mag niet bruin worden!



4. Fruit voorbereiden

Schil de **kaki** en snijd in blokjes. Giet de **cranberry's** af in een zeef, laat uitlekken en dep ze droog. Meng de **cranberry's** met de **kaki** en 2tl honing.



2. Havervlokken bakken

Meng de **helft van de havervlokken** met de **boter**. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en bak 16-20min goudbruin in de oven. Gebruik de **rest van de havervlokken** de volgende ochtend voor een **muesli**. Laat de **havervlokken** afkoelen en verkruimel in kleine stukjes.



5. Room voorbereiden

Klop de **slagroom** stijf met een handmixer, en roer **25g suiker** er door. Vouw dan voorzichtig de **yoghurt** er door. **Tip:** als je wilt kun je ook wat whisky aan de **room** toevoegen.



3. Cranberry's inweken

Kook de minimale hoeveelheid water in een waterkoker. Doe de **cranberry's** in een kommetje, bedek ze met wat kokend water en laat ze weken.



6. Dessert samenstellen

Verdeel het **fruit** over de bodem van een glazen kom, of meerdere glazen. Verdeel er een **laagje room** over en dan een **laagje havervlokken**. Herhaal dit 1-3 keer, afhankelijk van hoe groot de glazen zijn. Bestrooi het **dessert** vlak voor het serveren met de laatste **laag havervlokken**.