



Zoete broodpudding met peer en bacon

met vanilleoghurt



20-30min



2 personen

Vandaag geven we dit klassieke Britse dessert een kleine make-over. Zoete broodpudding wordt traditioneel gemaakt van restjes brood gemengd met vers seizoensfruit (peren in dit geval), suiker, eieren en melk. Vandaag serveren we het met een heerlijke vanilleoghurt en een topping van krokant gebakken spek. Schandalig goed!

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 yoghurt ⁷
- 1x gerookt spek

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter ⁷
- 1 el honing
- suiker
- 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 916kcal, vet 35.0g, koolhydraten 116.8g, eiwit 32.5g



1. Brood snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **baguettes** in blokjes van ca. 2cm.



2. Beslag maken

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



3. Peer snijden

Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in blokjes van ca. 1cm.



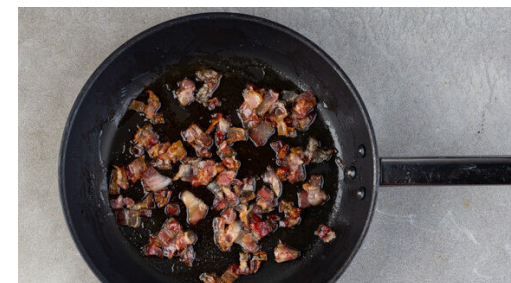
4. Broodpudding bakken

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



5. Vanilleroom maken

Roer de **yoghurt** los met de **rest van de vanillesuiker**.



6. Bacon bakken

Snijd de **helft (of meer naar smaak) van het spek** in reepjes. Verhit een kleine koekenpan met 1tl plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak het **spek** in 3-4min krokant. Meng het **spek** met 1el honing en verdeel het dan over de **broodpudding**. Serveer met de **vanilleyoghurt** en besprenkel met de achtergebleven **braadsappen** uit de koekenpan.