



Zoete broodpudding bacontopping

en peren, ahornsiroop en 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 lobbige crème fraîche gemeng met vanillesuiker bij.

Wat je van ons krijgt

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

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 voorbereiden

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



2. Beslag maken

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



3. Peer snijden

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



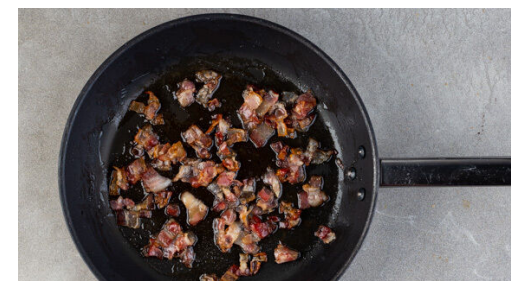
4. Broodpudding bakken

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



5. Crème fraîche afmaken

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



6. Bacon bakken

Snijd de **plakjes spek** in reepjes. Verhit een kleine koekenpan met 1-2tl olie op middelhoog-hoog vuur en bak de **bacon** in 3-4min krokant. Schep om met de **ahornsirop** en verdeel over de **broodpudding**. Serveer met de **dip** en besprenkel met de **achtergebleven sirop** uit de koekenpan.