



## Egyptische broodpudding met noten

met sinaasappelcompote



ca. 45min



2 personen

Om Ali, letterlijk Moeder van Ali, is een traditioneel Egyptisch dessert met een lange geschiedenis. Volgens de legende was Om Ali de eerste vrouw van sultan Ezz El Din Aybek en ze maakte dit gerecht - van knapperig filodeeg, romige slagroom en geroosterde noten - voor een overwinningfeest en verdeelde het onder het volk van het land. Onze versie serveer je met een sinaasappelcompote, heerlijk!



### Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse gember
- 2 sinaasappels
- 1 zakje pistachenoten <sup>15</sup>
- 50g hazelnoten <sup>15</sup>
- 2 zakjes kokossnippers <sup>12</sup>
- 1 beker slagroom <sup>7</sup>
- 2 zakjes rozijnen <sup>12</sup>
- 1 zakje kaneel
- 1 rol filodeeg <sup>1,6</sup>

### Wat je thuis nodig hebt

- melk <sup>7</sup>
- boter <sup>7</sup>
- suiker

### Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- 2 kleine kookpannen
- keukenweegschaal
- maatbeker
- garde
- bakkwast
- keukenrasp

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), soja (6), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

#### Voedingswaarde per portie

calorieën 863kcal, vet 51.3g, koolhydraten 85.4g, eiwit 14.1g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Smelt 75g boter in een kleine kookpan op laag vuur. Schil en rasp de **helft van de gember** fijn. Rasp de **schil van een sinaasappel**.



### 2. Noten hakken

Hak de **pistachenoten**, de **hazelnoten** en de **kokossnippers** fijn. **Tip:** je kunt de **noten** en de **kokossnippers** ook in een plastic zakje met een deegroller fijn slaan.



### 3. Slagroom kruiden

Schenk de **boter** in een schaal en zet opzij. Voeg de **slagroom**, de **rozijnen**, de **kaneel**, 200ml melk en 2el suiker toe aan de pan. Roer met een garde totdat de suiker is opgelost en schenk het in een ovenschaal van ca. 26x16x6cm.



### 4. Broodpudding voorbereiden

Maak de **deegvellen** van elkaar los en kreukel elke **deegvel** losjes in elkaar zodat het een bloemachtige vorm krijgt. Verdeel de bloemachtige **deegvellen** dicht tegen elkaar in de ovenschaal, bestrijk ze met de helft van de gesmolten boter, bestrooi met de **nootjes** en besprenkel met de rest van de boter.



### 5. Broodpudding bakken

Bak de **broodpudding** in ca. 20min goudbruin en knapperig in de oven. Plaats een bakplaat met bakpapier of aluminiumfolie onder de ovenschaal om evt. overkokende vloeistof op te vangen. Draai de **broodpudding** evt. 180° na de helft van de baktijd, afhankelijk van je oven. Neem de **broodpudding** uit de oven en laat ca. 5min afkoelen.



### 6. Compote maken

Halveer de **sinaasappels** en pers **een helft** uit. Schil de **overige helften** en snijd het vruchtvlees in stukjes. Doe de **sinaasappelstukjes incl. rasp en sap**, de **geraspte gember**, 2el suiker en 50ml water in een kleine kookpan en laat het 8-11min op middelhoog vuur indikken. Verdeel de **broodpudding** over borden en serveer met de **sinaasappelcompote**.