

DINNERLY



Special: chocoladepudding met koekkruimels

en zelfgemaakte abrikozencompote



30-40min



2 personen

Wij van Dinnerly zijn vooral van het hartige, maar tegen een toetje zeggen we ook geen nee. Zeker niet als het deze pudding van pure chocolade betreft, die ook nog eens getopt wordt met zelfgemaakte abrikozencompote EN koekkruimels. Een droom van een dessert, al zeggen we het zelf.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 4 abrikozen
- 1 zakje maizena
- 250ml volle melk⁷
- 1 zakje donkere chocoladedruppels⁶
- 1 pakje koekkrumels¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- boter⁷
- zout
- 55g suiker

KOOKGEREI

- 2 kleine kookpannen
- kleine ovenschaal
- maatbeker
- keukenweegschaal
- aardappelstamper
- vershoudfolie

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), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 794kcal, vet 36.3g, koolhydraten 106.3g, eiwit 10.6g



1. Abrikozen garen

Verwijder de pit en snijd de **abrikozen** in blokjes van ca. 1cm. Doe ze in een kleine kookpan met 100-150ml water en 25g suiker en breng aan de kook. Kook de **abrikozen** in 15-25min heel zacht en voeg meer water toe als ze dreigen aan te koeken.



2. Puddingbasis maken

Meng de **maizena**, 30g suiker en een snuf zout in een 2e kleine kookpan. Zet de pan op middelhoog vuur en voeg - al roerende met een garde - beetje bij beetje de **melk** toe. Breng het mengsel aan de kook en kook al roerende ca. 1min, tot het ingedikt is.



3. Chocolade toevoegen

Neem de **puddingbasis** van het vuur en voeg de **chocoladedruppels** en 1el boter toe. Roer tot alles gesmolten is. Verdeel de **pudding** over vier glazen, of giet het in een grote kom. Dek de **pudding** af met vershoudfolie en druk de folie daarbij voorzichtig tegen het oppervlak van de **pudding** aan (zie ook stap 6). Zet in de koelkast om op te stijven.



4. Compote afmaken

Neem de **abrikozen** van het vuur en plet ze met een vork of aardappelstamper, zodat er een **compote** ontstaat. Stort de **compote** in een kleine ovenschaal of een diep bord en zet ook in de koelkast (zie ook stap 6).



5. Afmaken & serveren

Verdeel de **compote** over de **pudding** als beide helemaal afgekoeld zijn. Bestrooi met de **helft van de koekkrumels** (je hebt de rest niet nodig). Serveer direct.



6. Gewusst wie!

We geven je vandaag iets meer context bij twee technieken:

1) Door de vershoudfolie tegen het oppervlak van de pudding aan te drukken, voorkom je dat de pudding een velletje krijgt. Pas deze techniek toe bij alle sauzen en zoete recepten op melkbasis

2) Hoe groter het oppervlak waarover je de compote verspreid, hoe sneller die afkoelt.