



Zoete broodpudding met ricotta en peer

met granaatappel en sinaasappel



30-40min



2 personen

Broodpudding is een klassieker. En terecht. Dit gerecht is een geweldige manier om restjes oud brood op te maken: gemengd met eieren en ricotta en vers fruit - in dit geval peer en sinaasappel - kort gebakken in de oven en geserveerd met ahornsiroop en granaatappelpitjes, zo lekker! En natuurlijk sturen we je geen oud brood, maar heerlijk luchtige briochebroodjes!

Wat je van ons krijgt

- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 2 peren
- 1 sinaasappel
- 1 kuipje ricotta ⁷
- 2 eieren ³
- 1 granaatappel
- 1 kuipje ahornsiroop

Wat je thuis nodig hebt

- 3el melk ⁷
- 2el suiker
- zout

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- garde
- keukenrasp
- zeef

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

Kooktip

Het onder water losmaken van de granaatappelpitjes zorgt ervoor dat er geen granaatappelsap door je keuken spettert.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 665kcal, vet 22.9g, koolhydraten 92.0g, eiwit 25.8g



1. Ingrediënten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd de **broodjes** in blokjes van ca. 3cm. Snijd de **peren** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes.



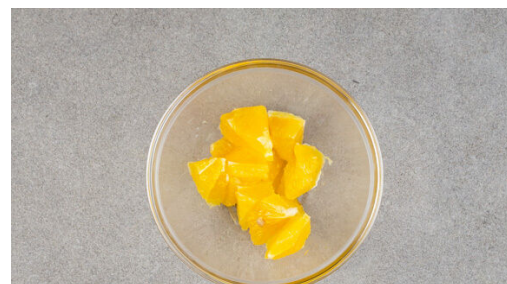
4. Broodpudding bakken

Meng de **peer**, de **broodblokjes** en het **ricottamengsel** goed met elkaar, en bak het in een kleine ovenschaal 24-30min in de oven, tot de **ricotta** gestold is. Als de **broodpudding** te donker wordt kun je hem afdekken met aluminiumfolie.



2. Sinaasappel voorbereiden

Rasp de **sinaasappelschil** fijn. Pers **een helft** van de **sinaasappel** uit, bewaar de **andere helft**.



5. Sinaasappel snijden

Schil de **andere sinaasappelhelft** en snijd het **vruchtvlees** in grove blokjes.



3. Ricotta mengen

Klop de **ricotta** met de **eieren**, **1tl sinaasappelrasp**, het **sinaasappelsap**, 3el melk, 2el suiker en een snuf zout met een garde luchtig.



6. Granaatappel voorbereiden

Halveer de **granaatappel** en breek hem boven een kom met water open. Maak de **pitten** onder water los van de schil. Verwijder de witte velletjes die boven komen drijven en giet de **pitten** af in een zeef. Serveer de **broodpudding** besprenkeld met de **ahornsiroop** en bestrooid met de **sinaasappel** en **granaatappelpitjes**.