



Spätzle met sinaasappel en vanillesuiker

met gekaramelliseerde peer en maanzaaddip



20-30min



2 personen

Meestal wordt spätzle in één adem met kaas genoemd. Maar bij Marley Spoon verrassen we onze klanten graag. Daarom maak je vandaag een fruitige, zoete versie met sinaasappel en vanillesuiker - een bijzonder lekkere combi! Je maakt het af met gekaramelliseerde partjes peer, een maanzaaddip op basis van crème fraîche en een handje pistachenoten. Smullen maar!

Wat je van ons krijgt

- 2 peren
- 25g poedersuiker
- 400g spätzle ^{1,2}
- 1 kuipje crème fraîche ³
- 1 zakje maanzaad
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 1 zakje vanillesuiker
- 20g pistachenoten ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ³
- suiker

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- citruspers
- zeef

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

Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3), Noten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

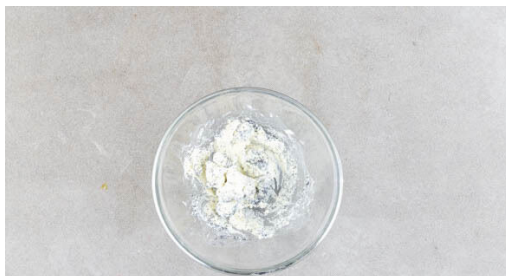
Voedingswaarde per portie

calorieën 896kcal, vet 40.9g, koolhydraten 114.2g, eiwit 16.4g



1. Peer voorbereiden

Verwarm de oven voor met de grillfunctie of boven/onderwarmte op 250°C. Halveer de **peren mét schil**, verwijder de klokhuizen en snijd het **vruchtvlees** in ca. 1cm brede partjes. Verdeel ze gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier. Zeef de **helft van de poedersuiker** over de **peer**.



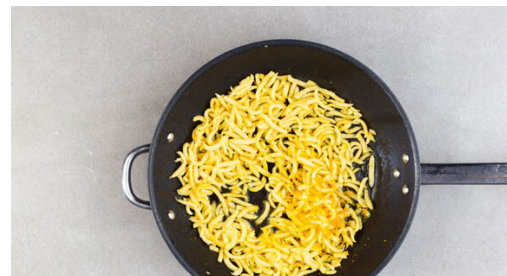
4. Crème fraîche verfijnen

Meng de **crème fraîche** met het **maanzaad** en 1tl suiker.



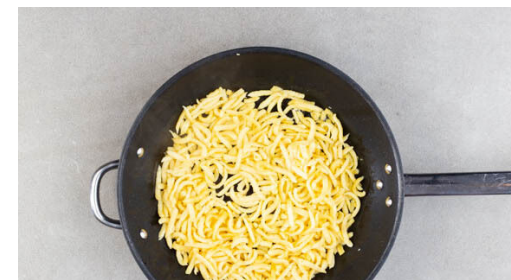
2. Peer grillen

Gril de **plakjes peer** ca. 10min in de oven tot ze een lichtbruine kleur hebben van het karamelliseren. Haal uit de oven en houd afgedekt warm tot het serveren.



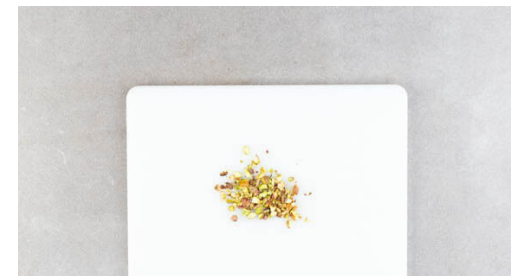
5. Spätzle op smaak brengen

Rasp de **sinaasappelschil** en pers de **sinaasappel** vervolgens uit. Roer de **vanillesuiker**, het **sinaasappelsap**, de **sinaasappelpers** en 2el gewone suiker grondig door de **spätzle** heen.



3. Spätzle bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el boter en bak de **spätzle** ca. 6min tot ze licht gebruind zijn.



6. Garnituur maken

Hak de **pistachenoten** grof. Verdeel de **spätzle** over de borden en schik de **plakjes peer** erbovenop. Lepel er een **toef maanzaaddip** op en garneer met de **pistachenoten**.