

DINNERLY



Special: Wentelteefjes met gegrilde ananas met ahornsirop en zoute pompoenpitten



2 personen

Wentelteefjes, French toast, pain perdu of Arme Ritter kennen we allemaal wel als lekkernij met suiker en kaneel of stroop. Maar vandaag tillen we dat recept naar een hoger niveau met romige kokosmelk en gegrilde ananas. Met dit luxe ontbijt verplaats je jezelf naar de witte stranden en stralend blauwe hemel van je dromen en begint je je dag op de best mogelijke manier!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 blikje ananasstukjes
- 1 pakje kokosmelk
- 5g Hatty Head spice blend
- 25g pompoenpitten
- 2 kuipjes ahornsiroop
- 8 sneetjes witbrood¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1-2tl plantaardige boter
- zout
- suiker
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

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

ALLERGENEN

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 687kcal, vet 31.7g, koolhydraten 83.0g, eiwit 15.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Giet de **ananas** boven een kom af, zodat je het **sap** opvangt. Meng de **kokosmelk** met **25ml ananassap**, de **helft van de kruidenmix**, 75ml water en een snuf suiker en zout.



2. Ananas grillen

Halveer de **ananasstukken** en meng ze met de **rest van de kruidenmix**, 1tl plantaardige olie en een snuf suiker en zout. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en bak ze in 12-15min goudbruin.



3. Pompoenpitten roosteren

Verhit een grote droge koekenpan op medium tot hoog vuur. Rooster de **pompoenpitten** 2-3min. Roer regelmatig. Haal de **pompoenpitten** uit de pan en bestrooi ze met een snuf zout. Meng de **ahornsiroop** met de **rest van het ananassap** en een snuf zout.



4. Wentelteeftjes bakken

Verhit dezelfde pan met 1tl boter op medium tot hoog vuur. Laat de **sneetjes brood** na elkaar ca. 30sec in het **kokosmengsel** weken en laat ze dan uitlekken. Bak **2-3 sneetjes** tegelijk in de boter, tot ze goudbruin zijn. Draai ze na 2-3min om. Bak de **rest van de sneetjes** op dezelfde manier. Voeg evt. meer boter toe aan de pan.



5. Afmaken en serveren

Stapel de **wentelteeftjes** op borden op elkaar en druppel daarbij wat **ananas-ahornsiroop** over elke laag. Garneer ze met de **gegrilde ananas** en de **gezouten pompoenpitten** en serveer met de **rest van de siroop**.



6. Karamel voor het ontbijt

Als je je ontbijtje graag nog wat zoeter hebt, kun je de pompoenpitten karamelliseren. Voeg dan in stap 3 wat suiker toe aan de pan, laat dat smelten en meng het met de pompoenpitten. Strooi er wat zout overheen en spreid de pitten uit om ze te laten uitharden.