

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

40 minuten

Benodigdheden

Kookplaat

Stoomoven

Ingrediënten Pudding

- 200 ml volle melk
- 40 gr suiker
- 15 gr roomboter
- 1 tl vanillesuiker
- 40 gr wit brood, zonder korst
- 1 ei
- 1 el suiker
- 1 citroen, rasp van de schil
- Snufje zout

Ingrediënten Bosvruchtenjam

- 100 gr gemengd rood (diepvries)fruit
- 100 gr Suiker
- ½ citroen, sap

Bereidingswijze

Pudding

1. Maal het brood fijn in de staafmixer molen en zet tot gebruik apart.
2. Giet de melk, suiker, roomboter en de vanillesuiker in een pan en verwarm dit tot de suiker is opgelost en haal de pan van het fornuis.
3. Voeg het broodkruim met de citroenrasp toe aan het melkmengsel en roer dit goed door. Laat dit even staan.
4. Verwarm de oven voor op 4D Hetelucht 150°C.
5. Scheid de eieren en voeg de dooiers – samen met een snuf zout – toe aan het melk/broodmengsel en roer dit goed door. Laat ca. 10 minuten rusten.
6. Doe de eiwitten in een grote kom.
7. Verdeel in gelijke delen over 4 ovenvaste schaaltes – of 1 grote schaal – half vol met het melk/brood mengsel en schuif deze gedurende 20 minuten in de oven. Voeg stoomstand 'GEMIDDELD' toe.
8. Klop de eiwitten met behulp van de keukenmachine stijf en voeg beetje bij beetje wat suiker toe.
9. Schep het eiwit in een spuitzak en leg tot gebruik koel weg.
10. Haal de schaaltes uit de oven – laat een paar minuten afkoelen – en bestrijk de bovenkant met een dun laagje jam.
11. Spuit het eiwit – zo mooi mogelijk en het liefst in puntjes/plukjes – bovenop de jam.
12. Brand het eiwit lichtbruin met behulp van de gasbrander en serveer direct.

INSPIRATIE HUIS ²⁰/₂₀

ontdek jouw keukenapparatuur.

Bosvruchtenjam

1. Neem een ruime pan en doe hier het gemengde fruit met de suiker en het citroensap in.
2. Breng de jam – terwijl je af en toe roert – snel aan de kook op de inductieplaat op vermogensstand 8. Zet de vermogensstand daarna op stand 4 en laat de jam ca. 30 minuten doorkoken. Roer af en toe.
3. Laat de jam afkoelen en bewaar in een goed afgesloten pot in de koelkast.
4. In de oven: 10 minuten op de stand ‘vorm voorverwarmen’ of op de stand ‘hete lucht’ 60°C of in de restwarmte van de oven vlak na gebruik