



Gegrild suikerbrood met kaneelijs en blauwe bessen

Door de toevoeging van honing is dit gerecht niet geschikt voor kinderen van 0 tot 1 jaar.

Benodigheden (4 personen)

300 gram blauwe bessen
4 sneetjes suikerbrood
25 gram boter
2 eetlepels suiker
1 theelepel kaneelpoeder
2 sinaasappels
2 eetlepels honing
1 l kaneelijs
poedersuiker

Bereiden suikerbrood

- Leg de sneetjes suikerbrood naast elkaar op een bakplaat.
- Besmeer ze met boter.
- Meng de suiker met kaneelpoeder en strooi dit mengsel over de sneetjes brood.
- Rasp de schil van 1 schoongeboende sinaasappel en pers de sinaasappels.
- Verwarm de blauwe bessen in het sinaasappelsap waaraan de honing wordt toegevoegd.
- Rooster de sneetjes brood onder een hete ovengrill goudbruin.
- Leg ze op 4 borden met erop of ernaast bolletjes ijs.
- Giet de warme blauwe bessen erover en bestrooi het gerecht rijkelijk met poedersuiker.

Variatietips

In plaats van suikerbrood is notenbrood ook heel lekker.

Voeg eens een scheutje bessenlikeur of crème de cassis bij de warme blauwe bessen.

