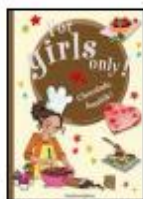




Fophamburger



Dit recept is afkomstig uit het boek 'For girls only'
Standaard Uitgevers
ISBN 9789002247255

SCHIJN BEDRIEGT!



Je zou zweren dat dit een hamburger is.
Tot je er je tanden in zet...

Fophamburger



15 min 5 min
+ 1 x 10 rusttijd

Voor 3 hamburgers



- 100 g melkehocolade
- 40 g boter
- 4 el gepofte rijst (natuur of met chocolade)
- 3 hamburgerbroodjes
- 1 banaan
- 2 kiwi's
- 3 el aardbeienjam



bakpapier

1 Smelt de chocolade met de boter op een heel zacht vuurtje.



Haal de pan van het vuur, voeg de gepofte rijst toe en meng. Laat ca. 10 minuten afkoelen. Breng de chocolade over op een vel bakpapier en vorm er 3 'steaks' mee. Laat ze zeker 1 uur hard worden.

3 Schil de kiwi's en pel de banaan. Snijd de kiwi's in schijfjes en de banaan in dikke plakken. Snijd de broodjes doormidden.



4



Beleg de broodjes met achtereenvolgens een paar schijfjes kiwi, een 'steak', plakjes banaan en jam.



Als je het nog zoeter wilt, kun je de hamburgerbroodjes vervangen door brioches.



Je kunt ook gedroogde vruchten gebruiken in plaats van marshmallows.

Als bijgerecht kun je een bordje met appelfrietjes serveren!



Chocoladesalami

Voor 1 salami: Smelt 200 g chocolade met 100 g boter op een heel zacht vuurtje. Neem een kom en doe daar achtereenvolgens de gesmolten chocolade, 1 eidooier, 120 g lange vingers en 8 in stukjes gesneden marshmallows bij. Roer telkens goed. Laat 30 minuten afkoelen. Leg de chocolademassa op een stuk huishoudfolie en rol hem tot een worst. Wikkel de folie om de worst. Leg 4 uur in de koelkast. Haal de huishoudfolie eraf en rol de worst door wat poedersuiker.

