



BRIOCHE WENTEL- TEEFJES

CATEGORIE: *brunch* **AANTAL PERSONEN:** *4 persoon* **BEREIDINGSTIJD:** *15 minuten*

ALLERGENEN: *gluten, ei, lactose* **BENODIGDHEDEN:** *pan*

INGREDIËNTEN

4 plakken brioche brood

LEF's bospeen & sinaasappelsiroop

4 eieren

100 ml volle melk

1 el kaneel

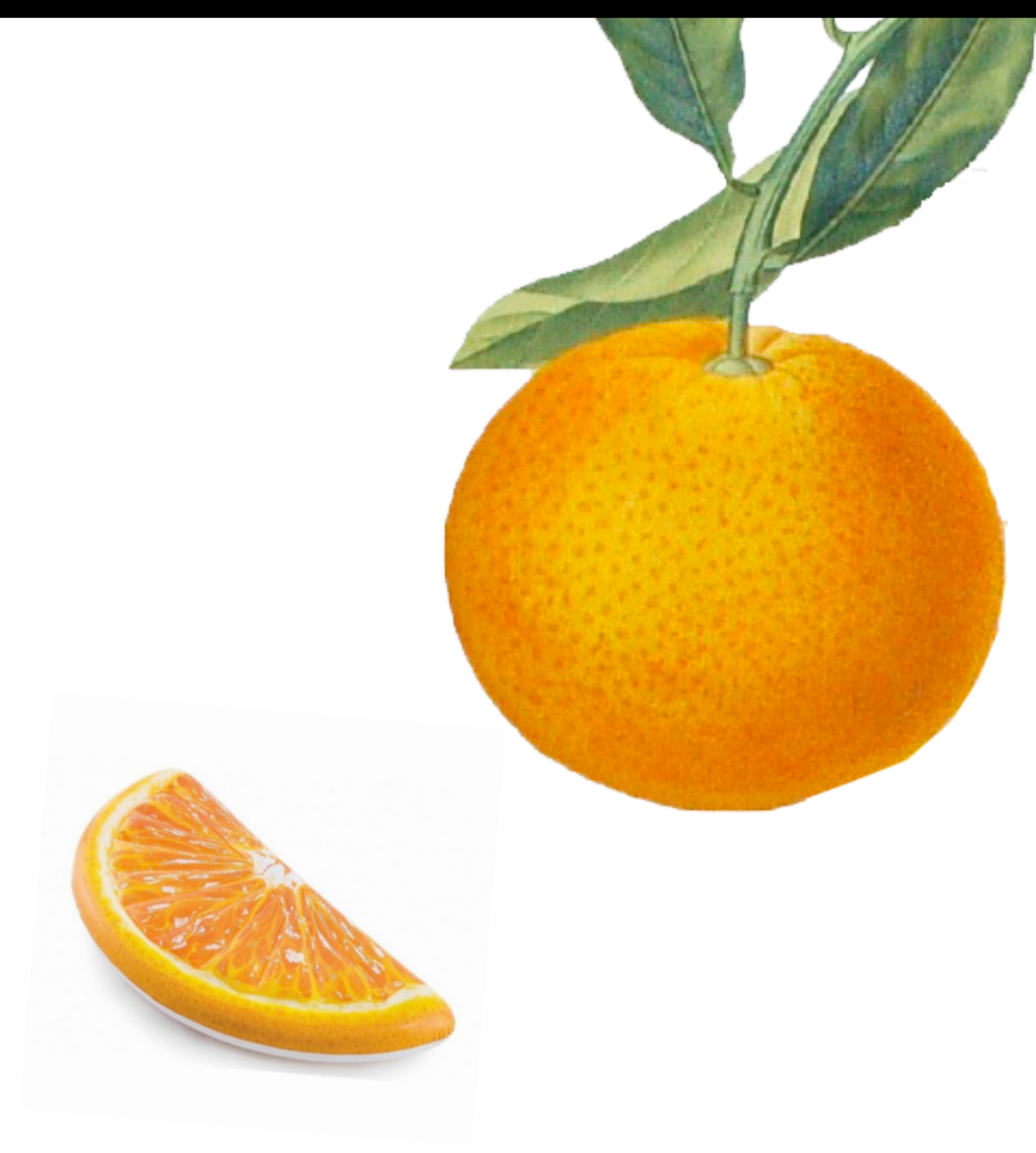
1 el kardemom

klontje roomboter

1 ricotta

1 sinaasappel

snufje zout



BEREIDING

1. Klop het ei, een scheutje siroop, kaneel en melk los in een diep bord

2. Wentel de sneetjes brioche brood 1 voor 1 door het eimengsel

3. Verhit de roomboter in een ruime koekenpan en de wentelteefjes op laag vuur goudbruin aan beide kanten

4. Meng de sinaasappelrasp met de ricotta en scheutje siroop

5. Schil de sinaasappel en snijd deze in plakjes

6. Plaats de wentelteefjes op het bord met daaroverheen het ricottamengsel, de stukjes sinaasappel

7. Decoreer het bord met wat extra kaneel, kardemom en siroop

