



Lemon poppy cake met passievrucht-coulis

room en dubbelpret-crumble

Het makkelijkste en prachtigste kerstdessert dat je ooit gaat klaarmaken. Heerlijk aan het einde van jouw fantastische kerstdiner-rit. De cakejes zijn al voor je klaargemaakt door de beste bakkers: erbij een bijzonder zuur-zoete saus van passievruchten. Erop: een koekje die we dubbelpret moeten noemen, maar die niet mag ontbreken bij jouw prinsheerlijke dessert. Een echte topper lemon poppy (maanzaadjes)!

10 min | 295 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

2P 4P 6P 8P

Passievrucht	st	1.5	3	5	6
Crème fraîche	ml	45	85	150	170
Citroen	st	0.25	0.5	0.75	1
Lemon poppy cake	g	125	250	375	500
Dubbel pret - oreo koekjes	st	4	8	12	16

zelf toevoegen:

Bloedsinaasappel	st	0.5	1	1.5	2
Honing	tl	0.5	1	1.5	2

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de passievrucht doormidden en schep het vruchtvlees eruit (bewaar per persoon een halve passievrucht voor garnering). Pers de bloedsinaasappel uit en meng met het vruchtvlees van de passievrucht. Breng één keer aan de kook en voeg de helft van de honing toe. Let op: de zoetheid van passievruchten kan erg verschillen. Proef zelf hoeveel honing of suiker je toevoegt, passievrucht wordt namelijk zoeter naarmate hij afkoelt.
2. Klop de overgebleven crème fraîche op met de andere helft van de honing en de citroenrasp. Laat de room eventueel nog stijf worden in de koelkast. Let op: je hebt ook een beetje crème fraîche nodig voor de soep.
3. Maal met een vijzel, of met de achterkant van een grote lepel de koekjes helemaal fijn. Houd per persoon een koekje apart voor decoratie. Leg de koekcrumble in het midden van het dessertbord. Snijd de lemon poppy cake in vieren en leg op ieder bord 2 stukjes. Leg het koekje en de halve passievrucht er naast.
4. Schep citroenroom erbij en verdeel de passievrucht-coulis erover.

Tip: Maak van de room een quenelle: een langwerpige balletje die je maakt met 2 warme vochtige eetlepels.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

