

BBQ Skillet Dessert met Zomerfruit – ook zonder BBQ!

Een heerlijk zomers toetje met banaan, aardbeien en kersen in een romige vanille-roomsaus. Oorspronkelijk bedoeld voor op de barbecue, maar ook perfect te maken in de oven of op het fornuis!

Ingrediënten

- 1 banaan
- Een handje aardbeien, gehalveerd
- Een handje kersen, ontpit
- 100 ml kookroom
- 50 ml melk, yoghurt of kwark (of een combinatie)
- 1 ei
- 1 zakje vanillesuiker of 1 tl vanille-extract
- 1 el suiker of honing (naar smaak)
- Snuf kaneel (optioneel)



Bereidingswijze op de BBQ

1. Verwarm de BBQ met een indirecte zone en zet de skillet alvast op het rooster zodat deze kan voorverwarmen.
2. Snijd het fruit en meng in een aparte kom de kookroom, melk/yoghurt/kwark, ei, vanillesuiker, suiker en eventueel kaneel.
3. Vet de skillet licht in. Voeg het fruit toe en giet het roommengsel eroverheen.
4. Zet de deksel op de skillet en laat het dessert ongeveer 20-25 minuten garen.
5. Het is klaar als het roommengsel gestold is en zachtjes bubbelt. Laat even rusten voor serveren.
6. Serveer warm, eventueel met een lepel kwark, yoghurt of een bolletje ijs.

Alternatieve bereidingswijzen (zonder BBQ)

In de oven (de makkelijkste optie):

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte).
2. Volg het recept en giet het mengsel in een ovenschaal of skillet.
3. Bak 20 à 25 minuten tot het roommengsel gestold is.
4. Laat even rusten voor serveren.

Op het fornuis (gas of inductie):

1. Gebruik een pan met dikke bodem en zet op laag vuur.
2. Giet het roommengsel met fruit in de pan zodra deze warm is.
3. Dek af met een deksel en laat 15–20 minuten langzaam garen.
4. Zorg dat het niet kookt, anders gaat het schiften.

(recept van Marian)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl