

Cappuccino met bosvruchten uit de [Cook Expert](#)

Ingrediënten bosvruchten compote

30 gram maïzena
250 ml rode wijn
600 gram bevroren bosvruchten
4 eetl. suiker
1 zakje vanillesuiker
Sap van ½ citroen



Bereiding compote

Meng in een kleine kom met een vork de maïzena met 50 ml rode wijn tot een papje.
Doe de bevroren vruchten, rode wijn, suiker, vanillesuiker en de maïzena bal in de rvs kom. Start het EXPERT programma 12 minuten, snelheid 3 en 100 graden.
Voeg het citroensap toe en spatel om. Laat de compote afkoelen. (is ook lekker met ijs)

Ingrediënten Vanillepudding

30 gram suiker
1 zakje vanillesuiker
400 ml volle melk
100 ml kookroom
1 mespuntje zout
30 gram maïzena

Bereiding:

Doe de suiker, vanillesuiker, 350ml melk, kookroom en zout in de kom. Start het EXPERT programma 7 minuten, snelheid 2A en 105 graden.
Meng de overige melk met de maïzena en voeg dit mengsel toe via de vultrechter. Start het EXPERT programma 2 minuten, snelheid 3, 105 graden.

Schenk de pudding in mooie glazen en laat afkoelen. Schep hier op de bosvruchten compote.
Garneer eventueel met een toefje slagroom

Smullen maar!

(Recept van Magimix)


Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168
www.marianskookwereld.nl

