

Pain Perdu met aardbeien / Pain Perdu with strawberries



Boodschappenlijstje

½ oud witbrood
500 ml halfvolle melk
2 biologische eieren
snufje kaneel
1 theelepel vanille extract

Om te bakken

25 gram boter
75 gram suiker

Serveer met:

100 gram yoghurt
een bakje aardbeien

Optioneel: poedersuiker, om te bestuiven

Zo maak je Pain Perdu met aardbeien

Snijd het brood in dikke sneetjes.

Giet melk in een schaal en voeg hier de eieren en kaneel aan toe.

Voeg het vanille extract toe aan het mengsel in de schaal en klop het los.

Leg het brood in het mengsel van melk en eieren en laat het 5 minuten wellen.

Wacht totdat alle melk is opgezogen.

Maak ondertussen het fruit klaar

Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snij ze dan doormidden.

Verhit boter in een koekenpan en voeg de suiker toe.

Als de suiker licht gekarameliseerd is, leg je de sneetjes brood in de pan.

Bak het brood ongeveer 2 minuten per kant.

Zo serveer je de Pain Perdu

Stapel de pain perdu (brood) op elkaar op een bordje.

Maak het af met een beetje yoghurt en vers fruit.

Bestuif de aardbeien op de pain perdu eventueel met poedersuiker

Pain Perdu met aardbeien / Pain Perdu with strawberries



Shopping list

½ loaf of stale white bread
500 ml semi-skimmed milk
2 organic eggs
pinch of cinnamon
1 teaspoon vanilla extract

Optional: icing sugar, to dust

To bake:

25g butter
75g sugar

To Serve:

100g yogurt
a punnet strawberries

How to make Pain Perdu with strawberries

Cut the bread into thick slices.

Pour milk into a bowl and add the eggs and cinnamon.

Add the vanilla extract to the mixture in the bowl and whisk well.

Place the bread in the milk and egg mixture and let it soak for 5 minutes.

Wait until all the milk is absorbed.

Meanwhile, prepare the fruit

Wash the strawberries, remove the hulls and then cut them in half.

Heat butter in a frying pan and add the sugar.

Once the sugar is lightly caramelized, place the slices of bread in the pan.

Fry the bread for approximately 2 minutes on each side.

To serve the Pain perdu

Stack the pain perdu (bread) on top of each other on a small plate.

Finish off with a little yogurt and fresh fruit.

Dust strawberries on the pain perdu optionally with icing sugar