

French toast / French toast



Boodschappenlijstje

6 dikke sneetjes Briochebrood

3 grote vrije uitloop bio-eieren

250 ml slagroom

1 theelepel vanille-extract

2 eetlepels bruine basterdsuiker

een mespunt zout

1 theelepel kaneel

Zo maak je French Toast

Klop de eieren, room, vanille, kaneel en het zout samen in een grote kom.

Week het brood aan elke kant 5 minuten in het eimengsel.

Zet een groot bord in de oven, op lage temperatuur

Smelt een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur.

Bak het brood goudbruin, steeds 2 sneden tegelijk, in +/- 2 minuten per kant.

Leg het gebakken brood op het warme bord in de oven terwijl je de rest van het brood bakt.

Serveer het brood warm met een klontje boter bovenop en ahornsiroop er bij.

Indien gewenst kun je elk fruit dat je bij de hand hebt bij de French Toast geven.

French toast / French toast



Shopping list

6 thick slices Brioche bread
3 large free range organic eggs
250ml double cream
1 teaspoon vanilla extract

2 tablespoons light brown sugar
a pinch salt
1 teaspoon cinnamon

How to make French Toast

Whisk together eggs, cream, vanilla, cinnamon and salt in a big bowl.
Soak the bread for 5 minutes on each side in the egg mixture.

Put a large plate in the oven, on low heat

Place a frying pan on medium heat and melt a small knob of butter.
Fry the bread - per slices - until golden brown, in +/- 2 minutes on each side.

Place the fried bread on the warm plate in the oven while frying the remaining bread.
Serve the bread warm with a small knob of butter and maple syrup.

If desired you can add any fruit you have on hand to the French Toast.