

Wentelteefjes met ricotta & aardbeien / French toast with ricotta & strawberries



Boodschappenlijstje

300 ml melk

1 groot vrije uitloop bio-ei

1 theelepel vanille extract

4 witte casino boterhammen

50 gram ricotta

2 eetlepels honing

100 gram aardbeien

klontje boter, om in te bakken

Zo maak je wentelteefjes met ricotta en aardbeien

Zet de oven op de laagste stand en verwarm de borden.

Schenk de melk in een groot diep bord, voeg het ei en de vanille toe en klop het door elkaar.

Week het brood enkele minuten in het mengsel en bak het aan beide kanten bruin.

Leg het brood op de warme borden.

Voeg de honing aan de ricotta toe, roer het glad en schep de ricotta op de wentelteefjes.

Leg de aardbeien op de ricotta en druppel er nog wat honing over.

Wentelteefjes met ricotta & aardbeien / French toast with ricotta & strawberries



Shopping list

300 ml of milk
1 large free-range organic egg
1 teaspoon vanilla extract
4 slices white bread
50g ricotta
2 tablespoons honey
100g strawberries
knob of butter, for frying

How to make French toast with ricotta and strawberries

Turn on the oven on the lowest heat and warm the plates.

Pour the milk into a large deep plate, add the egg and vanilla and whisk until combined.

Soak the bread in the milk-mixture for a few minutes then fry until brown on both sides.

Place the bread on the warm plates.

Add the honey to the ricotta, stir it smooth and spoon the ricotta on the French toast.

Place the strawberries on top of the ricotta then drizzle with some honey.