



WENTELTEEFJES VAN BRIOCHE MET KOKOS EN ANANAS



X 4



10 min



10 min grillpan

Schil de ananas en verwijder de harde kern.
Snij de ananas in 8 stukken. Smelt 30 g boter. Voeg de suiker toe.
Bak de ananasschijven hierin bruin.

Klop de eieren los met de kokosmelk. Laat de sneetjes brioche hierin weken.

Smelt de resterende boter in de pan. Bak de brioches aan beide kanten bruin.

Serveer de brioche-wentelteefjes met gekaramelliseerde ananasschijfjes erop.

Strooi er wat poedersuiker of geraspte kokos op.

4 sneden brioche van 2 cm

- 2 eieren
- 40 cl kokosmelk
- ½ ananas
- 25 g suiker
- 2 x 30 g boter
- Poedersuiker of geraspte kokos voor de garnering

TIP VAN DE CHEF

Je kunt de smaken aanpassen aan de tijd van het jaar; gebruik in plaats van ananas bijvoorbeeld appels, perziken of abrikozen.