

Ingrediënten voor 8 personen

1 bakje aardbeien (250 g),  
schoongemaakt 2 perziken 2  
eetlepels gestampte muisjes 1  
bakje munt, blaadjes  
fijngesneden 1 brioche(brood)

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Nederlands

**Smaak:** Zoet

**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Zoet brood gevuld met fruit

Voedingswaarden per een persoon: 500 kcal/Eiwit 11 gr/Vet 14 gr/Koolhydraten 81 gr

### Bereidingswijze

Snijd de aardbeien in kleine stukjes en doe in een kom. Halveer de perziken, verwijder de schil en de pit en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Voeg toe aan de aardbeien in de kom en schep om met de gestampte muisjes en munt. Snijd het kapje van het brood. Hol het brood uit en snijd de stukjes die je uit het brood haalt klein. Meng door het fruit. Schep het mengsel in het uitgeholde brood. Leg de bovenkant er weer op. Wikkel het brood stevig in bakpapier en daarna in aluminiumfolie. Neem een broodmes, snijplank, papieren bordjes en servetten mee. Vouw de folie en het bakpapier open en snijd het brood ter plekke voorzichtig in plakken.

### Serveertips

U kunt het brood een paar uur van tevoren bereiden. Bewaar in bakpapier en aluminiumfolie. Variatie 1: Met chocobanaan. Snijd het kapje van de brioche. Hol het brood uit en snijd de stukjes die u uit het brood haalt klein. Besmeer de binnenkant van de brioche met hazelnootpasta. Snijd 2 bananen in plakjes en besprenkel met 3 el citroensap. Meng met de stukjes brioche en vul het brood ermee. Leg de bovenkant er weer op. Volg verder het recept vanaf stap 3. Variatie 2: Met tropische vulling. Vervang de aardbeien door 1 bakje verse ananasstukjes (250 g) en de perziken door 1 bakje verse mangostukjes (275 gr). Laat de gestampte muisjes achterwege.

