

Ingrediënten

1 pak broodmix voor witbrood ?
oranje paprika ca. 10 cm
winterwortel, 2 handperen 25 gr
boter ca. 50 ml multivruchtsap.
Muffinvormpjes (ingevet!)

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Brood
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Koninginnedag: oranje broodjes

Voor 12 stuks. Eigen recept. Idee voor koninginnedag.

Bereidingswijze

Schil de peren, verwijder het klokhuis en doe ze in een mengkom. Pureer ze met de staafmixer. Voeg multivruchtsap toe, tot een hoeveelheid van 350 ml is bereikt. Mix het sap even goed door de perenpuree. Zet even apart. Snijd de wortel in zeer kleine blokjes. Doe ook zo met de paprika. Doe in een schaal. Doe in een andere schaal de broodmix, de boter, en het sap. Kneed daarvan een deeg met de hand. Is het deeg te droog, voeg dan een eetlepel water toe. Voeg de groenten toe, en kneed ze goed door het deeg. Laat het deeg afgedekt een half uur rusten. Vet de muffinvormpjes in. (ook als u papieren vormpjes gebruikt!) Verdeel het deeg over de vormpjes. Verwarm de oven voor, ca. 200 graden C/gas stand 5. Bak de broodjes in ca. 20-25 minuten goudbruin en gaar.

Serveertips

Copyright Bianca Boonstra 2001