

# 'Verloren' broodrolletje met aardbei



## Ingrediënten voor 2 rolletjes:

- 2 sneden (volkoren) brood
- 1.5 eetlepel pindakaas 100%
- 4 à 6 tal aardbeien
- 1 ei
- 70 ml magere / halfvolle/ plantaardige melk
- snuifje kaneel
- Of koek – en speculooskruiden
- bakspray

## Optioneel extra:

- 60 ml magere/halfvolle natuuryoghurt
- Of magere platte kaas
- 2 aardbeien
- scheutje vanille-extract



## Bereidingswijze

- Rol het brood platter met een deegrol.
- Bestrijk de sneetjes met de pindakaas.
- Was de aardbeien, verwijder het kroontje en snijd in plakjes.
- Beleg iedere (pindakaas)boterham met de aardbeienplakjes en rol vervolgens strak op.
- Breek het ei en vermeng met de melk. Voeg het snuifje kaneel toe en meng alles goed door elkaar.
- Dompel hier de rolletjes kort in.
- Verhit de bakspray in een antikleefpan (of gebruik een kleine hoeveelheid vloeibare margarine of olie) en bak hierin de rolletjes aan beide kanten goudbruin aan.
- Serveer eventueel met een extra schaalje (vanille)yoghurt en de overige aardbeien.

---

## Tips

- Pas je fruit aan naargelang het seizoen. Zo kunnen de aardbeien vervangen worden door nectarine, banaan, frambozen, blauwe bessen,...
- Kies steeds voor de 100 % pindakaas. Dit wil zeggen dat er geen extra suiker (of olie) aan toegevoegd wordt.



---

## Bron

- Eigen recept