

Snelle vanillevla en frambozenijs

Je kunt dit gewoon in de winkel kopen, maar je kunt die thuis ook zelf maken. Volg de aanwijzingen op de verpakking. Om de vla te zoeten, kun je in plaats van suiker, een beetje honing gebruiken. De vla moet wel koud zijn als je die op tafel zet.

150 gram bevroren frambozen
150 ml vanillevla
1-2 eetlepels frambozensiroop

2 kleine porties

Pureer de frambozen (met een staafmixer of foodprocessor) tot een hele fijne bevroren puree.

Meng de vla met siroop naar smaak.

Schep het 'ijs' in twee glazen of schaalpjes en serveer direct.



Tip: in plaats van frambozen kun je ook zwarte bessen gebruiken.

Zoete appeltosti met kaneel

Je kunt dit soort tosti's heel goed op de brander van je fornuis 'bakken' of in een tosti-ijzer.

½ appel
4 kleine sneetjes volkorenbrood
½ eetlepel zachte boter
1 theelepel honing
½ theelepel kaneel

2 kleine porties

Schil de appel. Verwijder het klokhuis en snijd de appel in zeer dunne plakjes.

Snijd uit de boterham zo groot mogelijk rondjes, bijvoorbeeld met behulp van een steekvormpje, of kommetje. Besmeer het brood dun met boter. Beleg twee brood rondjes met appel, druppel er wat honing over en bestrooi met kaneel. Leg de andere rondjes brood er met de besmeerde kant naar onderen op. Druk de boterhammen een beetje op elkaar. Besmeer de bovenkant dun met boter.

Verhit een koekenpan. Leg de tosti's er met de beboterde kant naar beneden in en bak ze aan de onderkant bruin. Besmeer de bovenkant dun met boter en keer ze om. Bak de andere kant ook bruin.

Snijd de tosti's doormidden en leg ze op kleine bordjes.



Tip: als je in plaats van appel plakjes banaan gebruikt, heb je geen boter nodig.