

Pruimen met ijs

Gesmoorde pruimen met ijs



Ingrediënten

Pruimen	5	st.
Bruine suiker	1	el.
Honing	3	el.
Amandelen	1	handje
Vanille extract	1	tl.

Materialen

Snijplank	1	st.
koksmes	1	st.
Braadslee	1	st.
koekenpan	1	st.

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 180 graden.

Halveer de pruimen, verwijder de pitten en snij ze nog een keer door de helft. Doe de pruimen met het vanille extract de suiker en de honing in een braadslede. Zet alles in de oven of tot de pruimen goed gaar zijn.

Rooster de amandelen tot ze mooi goudbruin zijn in een droge koekenpan

Zet de pruimen daarna even aan de kant en serveer ze in met een bolletje vanille ijs, waar je wat van de heerlijke, warme pruimenjus overlept.

Serveertip

Heerlijk toetje