

COMPOTE VAN RODE VRUCHTEN

Duits recept



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 12 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- COMPOTE VAN RODE VRUCHTEN: - 30 g maïszetmeel - 250 ml rode wijn - 600 g bevroren rode vruchten - 4 el suiker - 1 vanillestokje - sap van een ½ citroen - VANILLES AUS: - 5 eidooiers - 60 g kristalsuiker - ½ vanillestokje - 350 ml volle melk

COMPOTE VAN RODE VRUCHTEN:

1. Meng in een kleine kom met een vork het maïszetmeel met 50 ml rode wijn tot een kleine bal.
2. Doe de rode vruchten, rode wijn, suiker, het vanillemerg, het gespleten vanillestokje en het gemengde maïszetmeel in de kom. Start het programma EXPERT gedurende 12 minuten op snelheid 3 en op 100 °C.
3. Voeg het citroensap toe en roer met een spatel. Serveer de compote koud of lauw met vanillesaus. De compote kan ook met ijs worden opgediend.

VANILLES AUS:

1. Doe de eidooiers in de kom met de poedersuiker. Plaats de mixer, verwijder de dop en start het programma EXPERT gedurende 8 minuten op snelheid 5 en op 65 °C.
2. Voeg het vanillemerg en gespleten vanillestokje toe. Start het programma EXPERT gedurende 8 minuten op snelheid 3 en op 80 °C. Schenk beetje bij beetje de melk door de opening van het deksel en sluit.

