Stoofpruimen

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	15 Mins
Porties	6
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

750 g pruimen

200 ml rode wijn, krachtig

50 g suiker

1 vanillestokje

De rode wijn en de suiker in de porseleinen vorm met elkaar mengen. Het vanillestokje opensnijden, het merg van het vanillestokje eruit schrapen en onder de rode wijn en de suiker mengen. Het vanillestokje toevoegen.

De pruimen halveren, de pitten verwijderen en de pruimen in de porseleinen vorm leggen.

De porseleinen vorm op het rooster op niveau 2 in de koude gaarruimte schuiven. Garen.

Hot air humid 200 °C gedurende 15 Mins

Tips

Serveersuggestie: de afgekoelde pruimen met slagroom en geroosterde amandelblaadjes garneren.

Bij diepvriespruimen dient de gaartijd met 10-15 minuten verlengd te worden.

Accessoires

Rooster

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019