

WITTE CHOCOLADE BROWNIE MET EEN MÁLAGA DULCE-SAUS

INGREDIËNTEN VOOR 7 PERSONEN

Brownie: 125 gr basterdsuiker, 100 gr boter, 200 gr witte chocolade, 3 eieren, 125 gram bloem. Málaga dulce-saus: half glas Málaga dulce, 50 gr rozijnen, 25 gr basterd suiker, halve theelepel maizena

BEREIDINGSWIJZE

Smelt 'au bain-Marie' de boter met de witte chocolade en meng met de basterdsuiker.

Haal zodra de ingrediënten een gladde massa vormen de kom uit het hete water en voeg eieren en bloem toe. Roer tot het een egale massa is. Vul de ingevette bakvorm met het beslag en bak de brownie ongeveer 30 minuten in een voorverwarmde oven op 160 graden. Kook de Málaga dulce samen met rozijnen en de basterdsuiker. Meng, zodra het kookt de maizena (opgelost in één lepel water) erbij en blijf roeren. De saus kan warm of koud geserveerd worden. Tip: serveer er een bol vanille ijs bij.

DE CHEF

Favoriete ingrediënten van Simon zijn, vanwege de volle en typische smaak, sinaasappelen, amandelen en extra virgen olijfolie. Bij deze brownie gebruikt hij echter Málaga dulce, dé specialiteit in de provincie Málaga die perfect bij de brownie past.

Simon Robson

Restaurante Vino Mio in Málaga (Andalusië)

952 609 093

www.restaurantevinomio.com

