



KOKEN MET LEKKERS VAN JE LOKALE BOER

PAPILLOT MET ROOD FRUIT EN CUBERDON

INGREDIËNTEN VOOR 4 PAPILLOTTEN

- 12 aardbeien
- Blauwe bessen
- Frambozen
- Eventueel ander rood fruit dat je lekker vindt
- 4 takjes rozemarijn
- 8 takjes tijm
- 8 cuberdons
- Aluminiumfolie om de papillotten te maken

RECEPT

- Leg de oven aan op 180°. Snijd de aardbeien in vier en halveer de grote frambozen. Snijd de cuberdons in de lengte in twee.
- Scheur vier vellen aluminiumfolie af, zorg ervoor dat ze groot ze groot genoeg zijn om als papillot te gebruiken.
- Beleg de vellen in het midden met een 3-tal gesneden aardbeien, 1 el blauwe bessen en enkele frambozen. Voeg hierbij 2 gehalveerde cuberdons, een takje rozemarijn en 2 takjes tijm. Sluit de papillot en rooster ongeveer 20min. in de oven tot het fruit zacht is en de cuberdons min of meer gesmolten zijn.
- Serveer eventueel met een bolletje vanilleijs.
- Ook lekker op de barbecue!

EEN RECEPT VAN GOESTJES.BE

GOES
TJES



Dit recept komt uit een workshop **Eetbaar Landschap**.
Ook een activiteit beleven?
Ga naar www.eetbaarlandschap.eu
of volg ons op **facebook**.

