





<https://www.aspergecentrum.nl/>

Suikerbrood sandwiches



 Wit
 Nagerecht

 4 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingredienten

6 aardbeien	250 gr. slagroom	2 tl kaneelpoeder
2 el poedersuiker	1 zakje vanillesuiker	1 suikerbrood
2 el rum of grand marnier	150 gr. asperges	

Bereiding

1. Schil de asperges en kook deze totdat ze beetbaar zijn.
2. Was de aardbeien en dep deze droog.
3. Klop slagroom met kaneel, poedersuiker en vanillesuiker stijf.
4. Doe de room over in een spuitzak met kartelmond.
5. Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
6. Snijd het suikerbrood in dunne plakjes en rooster ze op de grillplaat ca. 10 cm onder het hete element in ca 2-3 min mooi goudbruin, keer de sneetjes halverwege en laat ze vervolgens afkoelen.
7. Snijd de sneetjes diagonaal door en druppel er wat rum of grand marnier op.
8. Spuit op de helft van de driehoekjes een flinke toef kaneelroom.
9. Garneer met plakjes aardbeien en stukjes beetgare asperges en leg de andere suikerbrooddriehoekjes erop.
10. Leg de sandwiches op een mooi opgesierd bord omringd met vers fruit.
11. Serveer het direct.