Vruchtenbrood met zoete omelet en kwark

Ingrediënten

- 8 st eieren
- 8 pl noten/vruchtenbrood
- 100 g rood fruit (framboos, bramen, rode bessen
- 100 g roomboter
- 40 ml amandelmelk
- 40 g kwark
- 30 g Bresc Tapenade vijgen
- 20 g honing
- 5 g maanzaad
- 2 st granaatappel
- 2 st sinaasappel (rasp)
- 1 st mango
- cress

Gebruikte bresc producten

Bresc Vijgen tapenade 325g

Bereidingswijze

Vermeng de melk, honing, tapenade vijgen en 2/3 deel van de sinaasappelrasp, klop de eieren erdoor. Snijd de mango in brunoise van een halve centimeter. Halveer de granaatappel en haal de pitjes met behulp van een lepel eruit. Snijd het brood in 8 plakken van 1 centimeter dik en bak ze in 50 gram roomboter aan beide zijden goudbruin. Verwarm de overige hoeveelheid roomboter in een pan en fruit hierin de mango en granaatappelpitjes goudbruin. Voeg het eiermengsel toe en steek 8 kleine omeletten uit. Bestrooi het maanzaad als de omletten licht gaan stollen. Roer de overige sinaasappelrasp door de kwark. Serveer de omeletten op het brood met daarop wat kwark. Garneer met rood fruit en werk af met cress.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000