

Geroosterde tutti-frutti

Ingrediënten

- 500 gram gewelde abrikozen, pruimen en vijgen
- 200 gram bacon
- 125 gram crème fraîche
- 1/2 geraspte appel
- citroensap
- 1/2 eetlepel fijngehakte munt
- peper en zout

Werkwijze

1. Omwikkel de abrikozen met de bacon en rijg om en om verschillende zuidvruchten op een satéprikker.
2. Verwarm de oven voor op stand 6.
3. Roer de crème fraîche, de appel, de citroen, de munt en de peper door elkaar.
4. Rooster de tutti-frutti ca. 6 minuten. Serveer de appelsaus apart.