



**LEKKERE
POFFERTJES.NL**

twitter

Richard Klooster
Tel: 06 53 71 11 10

RECEPT

Poffertjes met roomijs en warme kersensaus

Ingrediënten

- 1 pot kersen zonder pit op siroop (350 g)
- 1/2 dl rode port
- 1 kaneelstokje
- 2 eetlepels allesbinder
- 1 zak poffertjes (24 stuks), of zelf gebakken poffertjes
- 4 bollen slagroomijs

Vorbereiding

Kersen in zeef laten uitlekken, sap opvangen.

Bereidingswijze

In steelpan kersensap met port en kaneelstokje aan de kook brengen. Saus ca. 15 minuten tegen de kook aan houden. Kaneelstokje uit saus verwijderen en kersen toevoegen. Allesbinder erover strooien en saus al roerend iets laten binden. Poffertjes op platte schaal leggen en volgens gebruiksaanwijzing in magnetron verwarmen. Poffertjes over vier borden verdelen, kersensaus erover scheppen en in midden bol roomijs leggen.

