

WITTE DRUIVEN GRATIN - eenvoudig

Benodigdheden : voor **4** personen

200	gr	Witte druiven zonder pitten
4		Ovenschaaltjes
200	gr	Ricotta (of Mascarpone of Brabantse hoevekaas)
0,5	dl	Room
30	gr	Suiker
1	kl	Amandelpoeder
2	st	Eierdooiers
		Geschaafde amandelen

Bereidingstijd: 15 minuten

Werkwijze :

Zet de grill van de oven op.

Verdeel 200 gram witte druiven zonder pitten over 4 ovenschaaltjes.

Klop 200 gram Ricotta (of Mascarpone) op met 0,5 dl slagroom, 30 gram suiker en 1 koffielepel amandelpoeder.

Doe er 2 twee eierdooiers bij en klop goed op.

Verdeel dit mengsel over de druiven – strooi er wat amandelschilfers over.

Laat dit 5 minuten kleuren onder de hete grill.

=====