

# Lekker Brabant



Het beste en het lekkerste uit je eigen streek!

In Brabant worden heerlijke bavaroises gemaakt. Boordevol heerlijke en eerlijke ingrediënten en ambachtelijk bereid, naar voortreffelijke recepten. Verse bavaroises, van seizoen naar seizoen voornamelijk met vers fruit en zuivel ook weer uit ons eigen Brabant. Dat proeft je hoor... echte verwennerij...!

Maar de bavarois van Lekker Brabant heeft nog meer verrassingen. Laat je inspireren door onze tips en recepten, waarmee je snel een origineel nagerecht of traktatie op tafel zet... en... smullen maar...



1-2-3 en... **KLAAR!**  
1-2-3 en  
**KLAAR**  
RECEPT ZIE  
OMMEZIJDE

# Lekker Brabant



Het beste en het lekkerste uit je eigen streek!

## Vruchtenbavarois met vruchtensaus

Alle soorten yoghurt en vruchten-slagroombavarois zijn heerlijk te combineren met vruchtensauzen. Dat kan een lekkere kant en klare vruchtensaus van Lekker Brabant zijn. Maar nog lekkerder (en leuker om te doen) is zelf een sausje van vers fruit maken. Dat mag gerust fruit zijn dat al plekje begint te krijgen en eigenlijk op moet ('sund' om weg te gooien). Door vers fruit te verwerken in uw vruchtensaus krijgen uw kinderen ook de nodige vitamines en fruitvezels binnen.

## Bavarois met kiwi-saus



## Nodig:



3 kiwi's

3 eetlepels suiker

3 eetlepels water

1 bakje bavarois  
(bijvoorbeeld  
aardbeien)

## Maken:

Los 3 eetlepels suiker op in 3 eetlepels (kokend) water. Voeg 3 geplette kiwi's toe. Druk het mengsel desgewenst door een zeef. Niet mixen want door het mixen gaan de pitjes van de kiwi kapot en wordt de saus bitter. Maak met een ijsstang één of meerder bollen bavarois op een bord. Vers gemaakte kiwi saus erbij.

## Tijd:



10 minuten

## Tip:

Garneren met een stukje kiwi of een takje munt en smullen maar....

[www.lekker-brabant.nl](http://www.lekker-brabant.nl)