Franse roosterbrood met aarbei en-

lemoensous

- Elma Heyns, Bloemfontein

Ek maak graag hierdie lekker broodjies vir

ontbyt wanneer gaste oorslaap. Dis minder

moeite as om net spek en eiers te maak. Dis

ook ’n lekker "voorgereg" vir ’n groot ontbyt

as jou gaste werklik honger is.

**Aarbei-en-lemoensous**

1 pakkie (250 g) ryp aarbeie, in

kwarte gesny

30 ml strooisuiker

125 ml vars uitgedrukte lemoensap

Broodjies

4 eiers

40 ml melk

40 ml vanieljesuiker (ek maak my eie

deur oopgesnyde vanieljepeule

in ’n glasfles met strooisuiker

te sit)

3 ml kaneel

5 ml gerasperde lemoenskil

3 ml sout

botter om in te braai

8 dik snye dag-oud witbrood

Mascarpone-kaas om af te rond

Maak eerstens die sous en hou dit warm. Die

broodjies moet so gou as wat dit uit die pan

kom, voorgesit word.

Plaas die aarbeie in ‘n kastrol en verhit oor

matige hitte. Strooi die suiker oor die aarbeie.

Roer deur sodat die aarbeisap vrygestel

word. Voeg die lemoensap by en roer tot die

mengsel kookpunt bereik. Draai die plaat laer

en kook die mengsel stadig totdat die sous

tot ‘n stroop afgekook het. Hou warm.

Klits die eiers en die melk. Voeg die suiker,

kaneel, lemoenskil en sout by en klits tot goed

gemeng. Smelt die botter in ’n pan oor matige

hitte. Doop die snye brood een vir een in

die eiermengsel en braai tot goudbruin aan

weerskante. Plaas twee broodjies op ’n bord en

skep van die aarbeisous bo-oor. Rond af met

’n lepel mascarponekaas en sit dadelik voor.

Lewer 4 porsies