

Zoete Valentijn's harten / Valentine's Sweet Hearts



De boodschappen voor twee

4 witte casino boterhammen
1 vrije uitloop ei
zakje vanillesuiker
poedersuiker om te strooien
2 bolletjes vanille slagroomijs

Nutella chocopasta
75 ml melk
kneepje plantenmargarine
50 gram aardbeien

Zo maak je Nutella Valentijnsharten

Druk 4 harten uit het brood en besmeer er twee royaal met Nutella.
Dek de harten af met de andere twee boterham-harten.
Breek het ei in een kom, voeg melk en vanillesuiker toe en klop alles door elkaar.
Smelt de boter in een koekenpan en bak de harten aan twee kanten licht goudbruin.
Leg de harten op een bord en bestrooi ze licht met poedersuiker.
Geef er aardbeien en een bolletje vanille-slagroomijs bij.

Fijne Valentijnsdag!

Zoete Valentijn's harten / Valentine's Sweet Hearts



Shopping list for two

4 slices of bread, casino white
1 free-range egg
vanilla sugar
icing sugar for dusting
2 scoops of vanilla ice cream

Nutella chocolate paste
75 ml of milk
a squeeze of vegetable margarine
50 grams of strawberries

How to make Nutella Valentine hearts

Cut four hearts out of bread, cover two with Nutella and cover them with the other two.
Break the egg in a bowl, add the milk and vanilla sugar then whisk until combined.
Melt the butter in a frying pan and bake the hearts until light golden brown on both sides.
Place the hearts on a plate then dust with icing sugar.
Serve the Valentine Hearts with strawberries and a scoop of vanilla ice cream.

Happy Valentine's Day!