

Fattoush / Fattoush



Boodschappenlijst

4 kleine tortilla wraps
20 gram boter, gesmolten
35 gram rietsuiker
½ theelepel kaneel
snufje zout

sinaasappel
aardbeien
druiven
blauwe bessen
granaatappelpitjes

optioneel: peterselieblaadjes

Zo maak je Fattoush

Leg bakpapier op de bakplaat en verwarm de oven voor op 200°C

Snij de wraps in stukjes van 2x2 cm, bedek ze met gesmolten boter.

Meng er suiker, zout en kaneel door en spreid de stukjes uit op de bakplaat.

Schuif de plaat in het midden van de oven, zet de timer op 5 minuten, let intussen goed op.

Schudt de stukjes op en bak ze nog 5 minuten of tot ze mooi bruin zijn.

Laat de geroosterde tortillastukjes even afkoelen.

Was intussen het fruit, snij het eventueel en doe het in kommen.

Strooi de tortillastukjes over het fruit.

Je kunt er eventueel ook yoghurt bij geven.

Fattoush / Fattoush



Shopping list

4 small tortilla wraps
20 grams of butter, melted
35 grams of cane sugar
½ teaspoon of cinnamon
pinch of salt

1 orange
strawberries
grapes
blueberries
pomegranate seeds

optional: parsley leaves

How to make Fattoush

Place baking paper on the baking tray and preheat the oven to 200°C

Cut the wraps into pieces of 2x2 cm, coat them with melted butter.

Mix in sugar, salt and cinnamon and spread the pieces on the baking tray.

Slide the plate in the middle of the oven, set the timer to 5 minutes but keep an eye on it.

Toss the pieces and bake for another 5 minutes or until nicely browned.

Let the roasted tortilla pieces cool for a little while.

In the meantime, wash the fruit, cut it if you like and put it in bowls.

Sprinkle the tortilla pieces over the fruit.

You may also opt to serve yogurt on the side.