



Portugese arme ridders (Rabanadas)

Portugese kerstlekkernij van in gekruide melk geweekt oud brood, gefrituurd tot goudbruin en bestrooid met kaneelsuiker. Een rijkere neef van de klassieke wentelteef.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Dessert

Ingrediënten

1 oud stokbrood, in dikke plakken van ca. 2 cm
500 ml volle melk
1 kaneelstok
1 stukje citroenschil (enkel het gele gedeelte)
80 gr fijne suiker
3 eieren
500 ml zonnebloemolie
100 gr fijne suiker
2 kl kaneelpoeder

Bereidingswijze

1. Breng de melk samen met de kaneelstok, de citroenschil en de 80 gr suiker op een zacht vuur aan de kook. Laat 5 minuten zachtjes trekken en haal dan van het vuur. Laat afkoelen tot lauwwarm.
2. Verwijder de kaneelstok en de citroenschil uit de melk.
3. Klop de eieren los in een diep bord.
4. Meng in een apart diep bord de 100 gr suiker met het kaneelpoeder en zet apart.
5. Warm de olie in een diepe pan of ruime kookpot op tot 170 graden Celsius. Controleer de temperatuur met een kookthermometer.
6. Dompel de plakken brood een voor een in de lauwwarme melk en laat ze enkele seconden weken zodat ze volledig doordrenkt zijn maar niet uiteenvallen.
7. Haal de doordrenkte plakken door het losgeklopte ei zodat ze rondom bedekt zijn.
8. Frituur de plakken in porties gedurende 2 tot 3 minuten per kant tot ze goudbruin en knapperig zijn. Zorg dat de pan niet te vol ligt.
9. Laat de gebakken rabanadas even uitlekken op keukenpapier.
10. Wentel de rabanadas terwijl ze nog warm zijn door de kaneelsuiker zodat ze rondom gelijkmatig bedekt zijn.
11. Serveer lauw of op kamertemperatuur.

Tip

Gebruik brood van de vorige dag of laat vers brood een nacht onafgedekt liggen. Droog brood neemt de melk beter op zonder te snel uit elkaar te vallen. Weik niet te lang: een paar seconden per kant volstaat.

Lekker met

Portwijnsiroop of een bolletje vanille-ijs.

Dranktip

Een glaasje lichte Portugese moscatel past uitstekend bij de kaneelsuikersmaak van de rabanadas.