

OUWE WITTE MIK MET AARDBEIENSAUS (per portie)

Snijd een snee witbrood (niet te vers) in driehoeken.

**-Meng 1 ei, 2 el melk, 2 tl vanille-essence in een bord.
Laat het brood er eventjes goed in weken.**

**-Mix 150 g aardbeien, 4 el poedersuiker en een beetje citroensap
(eventueel kant en klare Rooise Dommeldal aardbeiensaus
gebruiken)**

**-Verhit boter in een pan (+ een beetje olie, voorkomt spatten) en
bak het brood aan beide zijden lichtbruin.**

-Doe 25 g suiker in een bord en wentel het brood erin.

**-Doe wat van de zelfgemaakte aardbeiensaus over het
gebakken brood en dan is het smullen geblazen!**