

FEESTELIJKE HAPJES EN HAGELANDSE WIJNEN

KRUID ELK FEEST
MET EEN VLEUGJE DIEST

**Verloren peperkoek
met ananas, mascarpone en advocaat**

visitdiest.be



Najaar 2025

RECEPT

VERLOREN PEPERKOEK MET ANANAS, MASCARPONE EN ADVOCaat

INGREDIËNTEN VOOR 4 HAPJES

- 4 mooie plakken peperkoek - [Averbode](#)
- 1,5 dl Melk
- 4 eieren - [Boerder-ei Jacqueline](#)
- Snuifje kaneel
- boter
- 250 gr mascarpone
- 100 gr bloedsuiker
- 1 ananas
- Advocaat - [vzw Martine van Camp](#)
- 5 Chocolade Begijntjes - [Visit Diest](#)

WERKWIJZE

1. Klop in een grote kom de melk, eieren en kaneel door elkaar.
2. Verhit een pan en smelt er wat boter in. Laat de plakjes peperkoek [eventueel in vormen gesneden] even weken in het beslag en bak ze goudbruin.
3. Leg ze daarna op een bakplaat met bakpapier; 4 minuten voor het serveren kun je ze nog even opwarmen in een oven van 180°C.
4. Meng de mascarpone met de bloedsuiker. Voeg de ananasblokjes toe en meng voorzichtig door elkaar.
5. Leg de peperkoek op een plateau, schep er een mooie lepel van het mascarponemengsel op en werk af met een lepeltje advocaat.
6. Garneer met wat chocoladeschaafsel en een chocolade begijntje voor de finishing touch.

Dit gerecht werd samengesteld door Jan Maes (Bacari) met heerlijke lokale producten uit Diest en omgeving, verkrijgbaar bij de producenten zelf of in de streekwinkel van Visit Diest.