



Smeer eens melk op je boterham

'S OCHTENDS IS MELK NATUURLIJK ONMISBAAR IN EEN KOMMETJE ONTBIJTGRANEN OF ALS WOLKJE IN DE KOFFIE. MAAR EEN BEETJE VARIATIE KAN NOOIT KWAAD, VOORAL ALS HET EEN ORIGINEEL RECEPT IS OM DUIMEN EN VINGERS BIJ AF TE LIKKEN ... LAAT JE DUS DOOR FAIREBEL MEEVOEREN NAAR ZUID-AMERIKA EN ONTDEK ER DE MELKCONFITUUR, OF DULCE DE LECHE. HEERLIJK!

Wij zouden er niet meteen aan denken, maar melk is inderdaad nog veel meer dan een drank in een glas, mok, kom of kopje ... Je kan melk zelfs smeren op je boterham, hoe raar dat ook mag klinken! Wie bijvoorbeeld al eens door Argentinië of Bolivia heeft gereisd, weet meteen waar we het over hebben: de legendarische "dulce de leche", een smeùige melkpasta met een fijne karamelsmaak. Zelf eens proberen? Combineer dan het beste van twee werelden: lekkere, 100% lokaal geproduceerde en 100% faire Fairebel-melk van bij ons en een typisch recept uit Zuid-Amerika. Heel het gezin zal verbaasd en dolblij naar meer vragen ...

VOOR DIT RECEPT BEZWIJKT IEDEREEN!

Hoe maak je "dulce de leche"? Giet een liter volle melk van Fairebel in een kookpot en doe er 250 tot 300 g suiker en een opengesneden vanillestokje bij. Breng aan de kook, verminder het vuur en laat heel zachtjes anderhalf uur doorkoken. Roer regelmatig. Als de melk mooi begint in te dikken en een licht oranje-gele kleur krijgt, is je confituur bijna klaar. Blijf onophoudelijk roeren tot je de gewenste consistentie krijgt en giet de bereiding in een glazen pot die zich hermetisch laat afsluiten. Van deze lekkernij kan je op allerlei manieren genieten: uitgesmeerd op een toastje, door yoghurt geroerd, bij een bolletje vanille-ijs, als toefje op een pannenkoek, als laagje op gebak, ... of gewoon uit een potje uitgelepeled!



Voelt u er iets voor om een betrokken consument'acteur te worden?
AFSPRAAK OP FAIREBEL.BE.