

Ingrediënten

- Appelpartjes in de suiker gewenteld
- Bananenplakjes in de suiker gewenteld
- Meloenstukjes
- Mandarijnpartjes
- Kiwipartjes
- Stukjes cake
- Bonbons
- Kaas
- Marshmallow
- Merengue
- Speculaas
- Pepernoten
- Oliebolletjes
- Vla
- Slagroom
- Yoghurt
- Rood fruit saus
- Chocoladesaus

Benodigheden:

- 3x1 theelichtje
- 3x2 houten patatvorkjes
- 3x1 cocktail/satéprikkers
- Snijplank
- Keukenmes
- Afvalbakje
- Afruimbakje
- Mengbak
- Spatel
- Plat bord
- Bakpan met anti-aanbaklaag
- Aansteker
- Kleine kommetjes

PIERRE WIND

Porties: 1 persoon
Bereidingstijd: 15 minuten

Theelicht toetje



Rijg een stuk marshmallow aan een cocktailprikkertje. Zet de twee lange houten vorkjes in het theelichtje, met de vorktandjes naar boven zodat er een spit ontstaat (pas aansteken, vlak voor het serveren).



Hang/schuif het spiesje in het theelichtjespit (zo hoog mogelijk boven de vlam). Steek het lichtje vlak voor het serveren aan. Zeg tegen de gasten dat ze het spiesje regelmatig moeten draaien! Op deze manier kun je producten roosteren en/of karamelliseren.



Doe alle ingrediënten in kleine kommetjes. Zorg ervoor dat de grootte van het ingrediënt zo groot is dat het op het spitje tussen de vorkjes past!



Serveer op een bord (per persoon) drie theelichtjes met op elk BBQ theelichtje een geregen spiesje.

Tip is om wat extra cocktail/ satéprikkers op tafel te zetten. Controleer van tevoren, dat ze groter zijn dan de ruimte tussen de twee vorkjes op het theelichtspitje!



De tafel is feestelijk gedekt. Op tafel staan allerlei kleine kommetjes gevuld met diverse dessert lekkernijen. Zelfgemaakt of gekocht. Ingrediënten die je aan je spitje (cocktailprikkertje) kan rijgen om vervolgens te roosteren of te karamelliseren.



Lekkernijen maar ook dessertsausjes, yoghurt, slagroom en vla. Zodat je het geroosterde product in de dip kan dopen.



Steek de lichtjes aan. Doe het kamerlicht uit (of dim het!) en geniet van deze feestelijke kaarsjessfeer.

Verhaal achter het gerecht

Het theelichtje als BBQ is één van mijn culinaire uitvindingen waar ik mega trots op ben. Het is geheid een succes aan tafel. Het kan heel romantisch of juist heel feestelijk zijn. Vooral in de decembermaand. Daarbij heeft het iets sociaal, zoals gourmetten, fonduen of BBQ. Het is leuk en spannend voor jong en oud. Blijven draaien!

Pierre Wind

THEELICHT
TOETJE