

Poffertjes met pruimen-gembercompote en gezouten karamel

totale tijd **105 min.** 45 min. voorbereidingstijd 60 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2239.3 kJ / 533.7 kcal

Vetten: **22 g** Eiwitten: **9,3 g**
Koolhydraten: **73,1 g**

INGREDIËNTE

N

6 porties

Voor de poffertjes:

250 g bloem
7 g droge gist
40 g suiker
1 snufje zout
250 ml lauwe melk
2 eieren, geklopt
50 g gesmolten boter
1 eetlepel boter om in te vetten
Een beetje poedersuiker

Voor de compote:

500 g pruimen
2 cm verse gember
50 g suiker
Water naar behoefte
30 ml Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus

Voor de gezouten karamel:

100 g suiker
50 g boter
100 ml room
30 ml Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus

VOORBEREIDING

Stap 1

250 g bloem - **7 g** droge gist - **40 g** suiker - **1 snufje** zout - **250 ml** lauwe melk - **2** eieren, geklopt - **50 g** gesmolten boter

Meng de bloem, droge gist, suiker en het zout in een grote kom. Voeg de lauwe melk toe en meng goed tot je een glad deeg hebt. Voeg de eieren een voor een toe aan het deeg en meng goed. Voeg de gesmolten boter toe en meng goed tot er een glad deeg ontstaat. Dek het deeg af en laat het op een warme plaats ongeveer 30-45 minuten staan tot het gerezen is en kleine bellen vormt.

Stap 2

500 g pruimen - **2 cm** verse gember - **50 g** suiker - Water naar behoefte - **30 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Was de pruimen, verwijder de pitten en snijd ze in kleine stukken. Schil de gember en hak fijn. Meng de pruimen, gember, suiker en een beetje water in een steelpan. Breng aan de kook op middelhoog vuur en zet het vuur dan laag. Laat de compote ongeveer 15-20 minuten sudderen tot de pruimen zacht zijn en alles een beetje is ingedikt. Voeg indien nodig meer water toe om de gewenste consistentie te bereiken. Breng op smaak met Kikkoman Sojasaus.

Stap 3

100 g suiker - **50 g** boter - **100 ml** room - **30 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
Smelt de suiker in een pan op middelhoog vuur. Als

de suiker gesmolten is, voeg dan voorzichtig de boter toe en meng goed. Voeg al roerend langzaam de room toe tot je een gladde karamelsaus hebt. Voeg naar smaak Kikkoman Sojasaus toe.

Stap 4

Poffertjesbeslag - **1 eetlepel** boter om in te vetten - Poedersuiker

Verwarm de poffertjespan voor op middelhoog vuur en vet in met een beetje boter. Vul de putjes van de pan tot ongeveer de helft met beslag. Bak de poffertjes aan beide kanten goudbruin en tot ze licht gerezen zijn. Houd de bereide poffertjes warm op een bord. Serveer met de compote, poedersuiker en karamelsaus.