Coulibiac van winterfruit met tomaat en koriander



Gebruikte bresc producten



Bresc Harissa kruidenmix 450g

Ingrediënten

10

- 1000 g briochedeeg
- 625 g rabarber
- 475 g kristalsuiker
- 250 g abrikozen, geweekt en gesneden
- 250 g abrikozenjam
- 75 g Bresc Harissa kruidenmix
- 13 g kaneel
- 10 st flensjes
- 5 st bananen
- 5 st appels (cox)
- 5 st passievruchten
- 3 dl water
- 3 st ei
- 1 st citroen (sap)
- zout

Briochedeeg:

- 625 g bloem
- 440 g zachte boter
- 40 g suiker
- 13 g zout
- 13 g gist
- 8 st eieren
- 0,8 dl warme melk

Bereidingswijze

Schil de rabarber en snijd in stukken van 6 centimeter. Was en meng in een pan met 110 g suiker en het water. Breng aan de kook, haal van het vuur en laat afkoelen in de siroop. Pel de bananen en snijd door in de lengte in drieën. Leg in de koekenpan met 40 g boter en 40 g suiker op hoog vuur zonder te laten kleuren en laat afkoelen. Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd in plakken en laat in een koekenpan met 40 g boter en 40 g suiker bruin worden. Bestrooi met kaneel en citroensap. Rol het briochedeeg uit tot een rechthoek van 30x20 cm. Bedek de rechthoek met de flensjes. Leg in het midden een 20 cm lange strook met de helft van de bananen, rabarber, appels en stukjes abrikoos. Vermeng de abrikozenjam, harissa kruidenmix, het vruchtvlees van de passievruchten en bestrijk met de helft van het fruit. Leg de rest van het fruit erop en strijk weer met het restant van de jam. Vouw de flensjes dicht over het fruit en bestrijk de randen van het deeg met losgeklopt ei en zout. Vouw de lange kanten van het deeg over elkaar en de korte kanten hieroverheen. Verwijder eventueel overtollig deeg. Leg de coulibiac op een bakplaat en laat 20 minuten rusten in de koeling. Bestrijk met overtollig eigeel en bak gedurende 25 minuten af op 180 .