

## GEBAKKEN PAPAYA MET GEMBER

### Benodigheden (8 personen)

- 4 rijpe papayas
- 6 bolletjes stemgember
- 2 el gembersiroop
- 6 el rozijnen
- sap van 2 citroenen
- 2 el bruine rietsuiker
- potje Griekse yoghurt
- pistachenootjes
- 8 petit beurre koekjes

### Bereidingswijze

-papayas overlangs in 2 snijden en de zaden verwijderen -gember in stukjes snijden - koekjes verkrumelen -gember, rozijnen, suiker, citroensap, yoghurt en koekjeskrumels mengen in een kom -de papayas vullen met dit mengsel -overstrooien met gemalen pistachenootjes en er de siroop over druppelen -oven voorverwarmen op 200 ° -de papayas in een ovenschotel 20 à 25 min laten bakken

opmerking papayas niet té lang laten in de oven laten staan want dan worden ze waterig

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

