

Vital: heerlijk zachte nougat



AVEVE biedt je aan:
nougat vanille • nougat vanille en chocolade
• nougat 4 smaken • gesuikerde amandelen
• fruitmix



Hoe het begon...

De jonge Vital Gormez trok in 1923 vanuit zijn geboortestad Konstantinopel de wijde wereld in. Zijn pad bleek uiteindelijk het traject te zijn dat eeuwenlang afgelegd werd door... nougat. Het recept leerde hij in Montélimar, in Verona leerde hij de Italiaanse variant torrone kennen, in Alicante maakte hij kennis met turrón en jijona en in Gent... werd hij verliefd op Elsa! Ze trouwden en verdienden vanaf 1926 de kost met het maken en verkopen van hun 'Vitalnougat'. Maurice, één van hun 3 kinderen, kwam in 1958 in de zaak en intussen verzekeren kleindochter Veronique Gormez en haar man Matthias Haeck de toekomst én de kwaliteit van de Vitalnougat.

Het geheim...

Het recept van Vital geeft de familie uiteraard niet prijs, maar de nougat wordt nog altijd traditioneel gekookt van eiwit, kristalsuiker, glucosesiroop en honing. Vervolgens krijgt hij een natuurlijke garnituur (en geen kleurstoffen!) mee: noten, gekonfijt fruit, chocolade,... En omdat we voor de op lagere temperatuur gekookte variant kozen, geniet je van lekker zachte nougat die niet aan de tanden kleeft.

Nodig voor 4 personen

- 4 bananen
- 1 zakje Vital nougat vanille
- 40 cl witte rum
- rietsuiker
- muntblaadjes

Bereiding

- Zet de oven alvast op 200°C.
- Maak overlangs een inkeping in de ongeschilde bananen.
- Breek de blokjes nougat in 2 en vul elke banaan met 6 stukjes.
- Giet 10 cl rum in elke banaan, bestrooi met rietsuiker en leg 4 muntblaadjes bovenop.
- Leg de bananen op een vel alufolie en vouw dat bovenaan dicht.
- Grill de bananen 15 min. in de oven.
- Serveer eventueel met een bolletje ijs: een bijzondere banana split!

TIP: je kan deze bananen ook op de barbecue bakken. Heerlijk!

Banaan met nougat, rum en munt

