

Sinaasappelmousse – Flan de laranja

Ingrediënten (8 personen)

- 5 sinaasappelen
- 5 eieren
- 5 spl suiker
- 2 spl maïzena
- gekonfijte sinaasappelpartjes

Bereidingswijze

- Sinaasappelen uitpersen, sap in een kookpot doen
- Eieren splitsen, eierdooiers en eiwitten apart in een kom
- Eierdooiers + suiker + maïzena mengen – roeren tot alles goed gemengd is
- Sap warm maken (niet koken)
- Van het vuur nemen, het mengsel van eierdooiers + suiker + maïzena langzaam door het sap roeren (met een klopper)
- De kookpan terug op een laag vuur zetten, blijven roeren tot de massa dik wordt – niet laten koken
- De pan van het vuur nemen en laten afkoelen
- Eiwit tot sneeuw kloppen
- Het tot sneeuw geklopte eiwit langzaam onder het afgekoelde mengsel roeren.
- In potjes gieten en laten koelen in de koelkast.
- Juist voor het opdienen de gekonfijte sinaasappelpartjes en bovenop leggen

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

