

Sinaasappelcrème

Benodigdheden (voor 8 personen)

- 4 dikke sinaasappels
- 3 dl room
- 1 dl witte port
- 2 blaadjes gelatine
- 100 gr fijne suiker

Werkwijze

- de sinaasappels halveren en het sap eruit persen
- de witte vliezen uit de uitgeperste sinaasappels verwijderen
- de gelatine weken in koud water
- het sinaasappelsap, witte port en suiker even opwarmen tot de suiker volledig gesmolten is
- de gelatine uitknijpen en in het warme mengsel oplossen en laten afkoelen
- de room kloppen en het gekoelde mengsel eronder roeren
- hiermee de sinaasappels opvullen en in de koelkast laten opstijven
- de gevulde sinaasappels kunnen voor het opdienen versierd worden met een rode kers, of een partje mandarijn, of kiwi.....enz.

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

Voor meer recepten zie <http://www.kwbreet.be>

