

DESSERT MET SINAASAPPELS EN CHOCOLADE- IJS

Benodigheden (6 personen)

- 5 navelsinaasappels
- scheut cointreau
- 1/2 koffielepel kaneelpoeder
- 2 spl suiker
- chocolade- ijs
- muntblaadjes
- pijnboompitten

Bereidingswijze

- 2 sinaasappels uitpersen , sap in een kom doen
- de andere 3 schillen, in partjes en de partjes ontvliezen
- het sap mengen met suiker en kaneel en aan de kook brengen
- van het vuur nemen , cointreau toevoegen en wat laten afkoelen
- de sinaasappelpartjes bij het sap doen , goed mengen en bestrooien met kaneel
- laten rusten in de koelkast
- de pijnboompitten roosteren in een droge koekenpan

juist voor het opdienen :

- schik enkele partjes sinaasappel in een waaiervorm op een bord en leg een bol chocolade-ijs in het midden , werk af met pijnboompitten en enkele muntblaadjes
- eventueel een dot room

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

