



Desserten

Crêpes suzette

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 bloedappelsienen
3 theelepels zeste (van bloedappelsienen)
2 1/2 deciliters melk
75 gram suiker
1 deciliter Grand Marnier (of Cointreau)
2 1/2 deciliters spuitwater
2 deciliters sinaasappelsap
150 gram bloem
1 zakje vanillesuiker
boter
2 eieren

Bereidingswijze

Giet de melk en het spuitwater bij de bloem en klop glad. Voeg de eieren en de vanillesuiker toe en roer stevig door elkaar.

Bak dunne pannenkoekjes van het beslag in hete boter.

Snij de bloedappelsien in schijfjes. Smelt wat boter met de suiker en laat lichtjes karamelliseren. Blus met het sinaasappelsap, voeg het sinaasappelrasp toe en schenk er de helft van de likeur bij. Roer glad. Verwarm de resterende likeur in een steelpannetje.

Verwarm de flensjes en de sinaasappelschijfjes in de saus. Verdeel over de borden. Flambeer de flensjes met de opgewarmde likeur.

