



Desserten

Crêpes suzette met ijs

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 sinaasappel (geraspte schil)
5 eetlepels Grand Marnier
4 eetlepels vanille ijs (of mokka-ijs)
muntblaadjes (enkele)
boter

Voor het beslag:

100 gram zelfrijzende bloem
350 milliliters melk
zakje vanillesuiker
2 eieren

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor het beslag en roer glad. Verhit boter in een koekenpan en bak pannenkoekjes van het beslag. Vouw de pannenkoekjes in vieren. Neem een grote pan en leg de gevouwen pannenkoekjes erin. Giet er de Grand Marnier over, laat opwarmen en flambeer.

Schik een pannenkoekje op elk bord, leg er een bolletje ijs op en garneer met de geraspte sinaasappelschil en een blaadje munt.

Tip: Je kan een kindvriendelijke variant maken met chocoladesaus.

