

Sinaasappel crème brûlée | sinaasappelcompote | krokantje

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Crème brûlée rasp van sinaasappel(*) 7 dl slagroom 190 g eierdooier (uit de fles) 90 g suiker 1-2 takjes rozemarijn fijne kristalsuiker</p> <p>(*) gebruik de rest van de sinaasappel bij het volgende element 'krokantje'</p> <p>Gebruik bruine ovenvaste crème brûlée schaaltes</p>	<p>Crème brûlée Verwarm de oven voor op 140° C. Boen een sinaasappel onder stromend water goed schoon en rasp de oranje schil. De rest van de sinaasappel gebruik je voor het krokantje. Breng in een steelpan de slagroom met het takje rozemarijn tegen de kook aan. Neem de pan van het vuur en leg een deksel op de pan. Laat de room 20 minuten trekken en zeef het mengsel. Klop met een garde de eierdooiers met de suiker en de sinaasappelrasp. Meng het roommengsel door de eierdooiers. Zet schaaltes in een braadslede en schenk er het ei-roommengsel in de schaaltes. Vul de braadslede met heet water tot ¾ van de rand van de bakjes. Dek de schaal losjes af met aluminiumfolie bak de sinaasappel crème in ca. 50-55 minuten in de oven totdat deze stevig aanvoelt. Neem de schaaltes uit het waterbad en laat afkoelen. Zet minimaal 2 uur in de koelkast om door en door koud te worden. Bestrooi en schaaltes met een dun laagje fijne kristalsuiker. Brand de suiker met de crème brûlée brander (of onder de salamander) tot er een lichtbruin karamellaagje ontstaat.</p>
<p>Krokantje 4 sinaasappels 200 g suiker 1 el honing 100 g bloem 100 g roomboter extra rietsuiker voor karamellaagje</p>	<p>Krokantje Pers de sinaasappels uit en zeef 200 ml. Eventueel sap wat over is, kun je gebruiken bij de compote. Meng in de aangegeven volgorde 200 ml sinaasappelsap, suiker, honing en de bloem. Roer er de verwarmde boter door en maak het deeg. Zet dit 1 uur in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180° C. Smeer een deel van het deeg zo dun mogelijk uit op een bakplaat met bakpapier (geen siliconenmatje), bestrooi met gemalen zwarte peper en zet het ca. 10-20 minuten in de oven. Blijf erbij vanaf 10 minuten, het kan snel gaan. Haal uit de oven en knip met een schaar het nog warme koekje in de gewenste vorm. Zolang het warm is, is het koekje nog buigzaam. Wordt het te snel hard, zet het koekje dan nog even terug in de oven). Herhaal dit tot je genoeg koekjes hebt (2 pp).</p>
<p>Gemarineerde sinaasappel 50 ml Grand Marnier 4 sinaasappels</p>	<p>Gemarineerde sinaasappel Schil de sinaasappels heel dik, inclusief het wit. Leg de sinaasappels in je hand, en snijd er met de andere hand de partjes uit. Vang het vocht op. Doe dit met alle sinaasappels. Meng het sinaasappelsap met de Grand Marnier en besprenkel dit over de sinaasappelpartjes.</p>

MENU Februari

Sinaasappelcompote

10 gedroogde abrikozen
4 sinaasappels
50 ml Grand Marnier
1 steranijs
10 blaadjes munt
50 g suiker

Sinaasappelcompote

Wel de abrikozen in een beetje lauw water. Rasp de schil van 1 sinaasappel en pers de sinaasappels uit. Snijd de abrikozen brunoise. Snijd de muntblaadjes ragfijn. Doe in een pannetje: de abrikozen, sinaasappelsap, rasp, Grand Marnier, suiker en steranijs. Laat inkoken tot een dikke compote. Laat een beetje afkoelen, haal de steranijs eruit en roer dan pas de munt erdoor. Dan blijft deze mooi groen.

Eindbewerking

1 bakje honingcress

Eindbewerking en presentatie

Zet op ieder bord een crème brûlée schaalje asymmetrisch (niet in het midden). Plaats aan een zijde een lepeltje compote. Plaats op de compote 2 krokantjes. Garneer met de gemarineerde sinaasappelpartjes. Werk af met de honingcress.

