



Crêpes Suzette

Nagerecht
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ingrediënten (voor 4 personen)

8 flensjes (dunne
pannenkoekjes)

3 sinaasappels

30 g. kristalsuiker

borrelglasje Cognac

20 g. boter

Bereiding

Vorbereiding

Enkele dunne sinaasappelschillen (zonder wit, enkel het bovenste oranje laagje) fijnhakken (= zeste) Sinaasappels uitpersen.

Flensjes in vier vouwen (Let op: wanneer je gebruik maakt van kant en klare flensjes, moet je deze eerst even voorverwarmen daar ze anders bij het dichtvouwen kunnen scheuren)

Bereiding

Boter in pan laten smelten en suiker toevoegen.

Lichtjes laten karamelliseren, een scheutje sinaasappelsap en de zeste toevoegen.

De dichtgevouwen flensjes hierop leggen en aan beide zijden goed verhitten.

Flamberen met Cognac en blussen met sinaasappelsap.

Alles nog even goed verhitten.

De flensjes op verwarmde borden leggen.

De saus tot dikte laten inkoken en over de flensjes doen.

Notities

Een klassieker die je alleen maar op feestelijke avonden geeft. Minder werk dan je zou denken omdat je bijna alles kunt voorbereiden en op het moment suprême enkel maar de afwerking en het flamberen moet gebeuren.

Foto's

