

Appeltjes van Oranje / Apples of Orange



Boodschappenlijstje

sinaasappels
chocolade, melk of puur

We geven geen exacte hoeveelheden in dit recept, het ligt aan de grote en hoeveelheid van de sinaasappels hoeveel chocolade je nodig hebt. Wij gebruikten ongeveer 50 gram chocolade per middelgrote sinaasappel.

Zo maak je appeltjes van oranje

Snij de schil rondom kruislings in en pel de sinaasappel.

Schrap het witte vel af onder de kraan en laat de schijfjes sinaasappel drogen op keukenpapier.

Breng in een steelpan een laagje water aan de kook met een vuurvast schaalje er op.

Hak de chocolade in stukjes en smelt het au bain marie.

Zet een rooster op bakpapier klaar.

Roer de gesmolten chocolade kort door en doop de schijfjes sinaasappel in de chocolade.

Tik de overvloedige chocolade goed af en laat de chocolade dan goed harden.

Niet echt mooi maar wel erg lekker, die appeltjes van Oranje!

Appeltjes van Oranje / Apples of Orange



Shopping list

oranges

chocolate, milk or dark

We don't give exact amounts in this recipe, it depends on the size and amount of the oranges how much chocolate you need. We used about 50 grams of chocolate per medium orange.

This is how you make apples of Orange

Cut the peel crosswise all around and peel the orange.

Scrape off the white skin under the tap and let the orange slices dry on kitchen paper.

Bring a small amount of water to the boil in a saucepan with a heatproof bowl on top.

Chop the chocolate into pieces and melt it in a bain marie.

Prepare a grid on baking paper.

Stir the melted chocolate briefly and dip the orange slices in the chocolate.

Tap off the excess chocolate well and allow the chocolate to set.

Not really pretty, but truly delicious, those apples of Orange!