

## Crêpe Suzette met sauce à l'orange / Crepe Suzette with orange sauce



### De boodschappen

- 125 gram bloem
- 15 gram fijne kristalsuiker
- mespunt zout
- 2 vrije uitloop eieren
- 50 ml slagroom
- 145 gram boter
- 6 sinaasappels
- 100 gram poedersuiker

**Niets lekkerder dan een flinterdun Frans flensje af en toe. Als er dan ook nog zo'n romig sinaasappelsausje over gaat zijn ze helemaal heerlijk.** Veel minder zoet dan je zou verwachten, heel lekker. Dit beslag is genoeg voor 4 personen. Recept: Michel Roux Jr.

### Zo maak je ze

Zeef meel & zout in een kom, voeg de suiker er aan toe en breek de eieren er in.

Doe er 1/3 van de melk bij en klop het allemaal samen.

Mix de rest melk en de slagroom er bij en zet het beslag opzij.

Pers de sinaasappels voor de saus, giet het sap door een zeef in de pan.

Weeg de poedersuiker af, zeef het bij het sap en breng het sap aan de kook.

Laat de saus tot de helft inkoken.

Smeer boter in de koekenpan en giet er een flinterdun laagje beslag in.

Keer het flensje om als de randjes kleuren, bak de andere kant ook kort.

Schuif de crêpe uit de pan op een warm bord.

**TIP! Leg stukjes bakpapier tussen de crêpes zodat ze niet aan elkaar kleven.**

Neem de saus van het gas en roer er 125 gram boter blokjes door. Vouw de flensjes in vieren en schenk de saus er over.

**Deze crêpes smaken ongelooflijk lekker, Michel Roux Jr blijft onze held!**

## Crêpe Suzette met sauce à l'orange / Crepe Suzette with orange sauce



### Shopping list

- 125g flour
- 15g caster sugar
- dash of salt
- 2 free range eggs
- 50ml double cream
- 145g butter, cubed
- 6 oranges
- 100g icing sugar

**Nothing better than a thin French crepe occasionally.** If there is also a creamy orange sauce on them they are quite delicious. Much less sweet than you would expect, very tasty. This batter is enough for four people.

### How to make these crepes

Sieve flour and salt in a big bowl, add the sugar and break the eggs over the bowl.

Add 1/3 of the milk and beat it.

Mix the rest of the milk and the cream in and put the batter aside.

Juice the oranges for the sauce, pour the juice through a sieve into the pan.

Weigh the icing sugar, sift it into the juice, bring the juice to the boil and let the sauce reduce by half.

Brush butter into the frying pan and pour in a flimsy layer of batter.

Flip the crepe over when the edges colour and bake the other side shortly too.

Slide the crepe from the pan onto a warmed plate.

**TIP! Place pieces of waxed paper in between the crepes so they won't stick together.**

Take the sauce from the stove and stir 125g butter cubes in.

Fold the crepes twice and pour on some sauce.

**These crepes taste amazingly good, Michel Roux Jr stays our hero!**