

Crêpes met sinaasappelsaus / Crêpes with orange sauce



Voor de crêpes

125 gram bloem
15 gram fijne suiker
snufje zout
2 vrije uitloop bio-eieren (M)
325 ml melk
50 ml slagroom
druppels oranjebloesemwater (optioneel)
20 gram (geklaarde) boter

Voor de sinaasappelbotersaus (optioneel)

10 sinaasappels, 6 geperst, 4 in parten
100 gram poedersuiker
125 gram boter, in blokjes
4 takjes verse munt (optioneel)

Zo maak je crêpes met sinaasappel-botersaus

Maak het beslag

Doe bloem, suiker, zout, eieren en een derde van de melk in een kom en roer tot een glad beslag. Roer geleidelijk de rest van de melk en de room erdoor.

Laat het beslag één tot 2 uur rusten op een warme plaats.

Roer vlak voor het bakken (optioneel) het oranjebloesemwater erdoor.

Maak de sinaasappel-botersaus

Pers 6 van de sinaasappels en wrijf het sap door een zeef in een steelpan.

Voeg de poedersuiker toe en roer het mengsel door elkaar tot de suiker opgelost is.

Breng het mengsel geleidelijk aan aan de kook en kook tot het volume met de helft is verminderd.

Draai het vuur uit en klop de boter er beetje bij beetje door.

Bak de crêpes

Bestrijk een koekenpan van 20 cm met wat (geklaarde) boter) en zet op middelhoog vuur.

Voeg een soeplepel beslag toe en kantel de pan om de bodem dun te bedekken.

Bak de crêpe 1 minuut aan elke kant, leg ze op een bord en stapel de crêpes tussen bakpapier.

Herhaal dit tot al het beslag is opgebruikt.

Serveer de crêpes

Vouw elke crêpe in vieren en leg er sinaasappelpartjes bovenop.

Lepel de sinaasappelsaus er overheen en garneer de pannenkoeken optioneel met een takje munt

Crêpes met sinaasappelsaus / Crêpes with orange sauce



The crêpes

25g plain flour
5g caster sugar
pinch salt
2 medium free-range eggs
325ml milk
50ml double cream
few drops orange flower water (optional)
20g clarified butter

The orange butter sauce

10 oranges, 6 juiced, 4 segmented
100g icing sugar
125g butter, diced, softened
4 sprigs fresh mint (optional)

How to make crêpes with an orange-butter sauce

To make the batter

Whisk the flour, sugar, salt, eggs and a third of the milk in a bowl to form a smooth batter. Gradually stir in the rest of the the milk and all of the cream. Leave the batter to rest in a warm place for about one or two hours. Just before cooking, stir in the orange flower water, if using any.

To make orange-butter sauce

Juice 6 oranges, strain the orange juice through a sieve into a saucepan and add the icing sugar. Gradually bring the mixture to the boil and cook until the volume of liquid has reduced by half. Turn off the heat and whisk in the butter, a little at a time.

To bake the crêpes

Brush a small 20cm frying pan with a little of the (clarified) butter and place on medium heat. Add a ladle of batter and tilt the pan to cover the base thinly. Cook the crêpe for 1 minute on each side. Transfer the crêpe to a plate and stack the crêpes between sheets of greaseproof paper, Repeat until all of the batter has been used up.

To serve

Fold each crêpe in quarters and put orange segments on top. Spoon over the orange sauce and garnish with a sprig of mint.