

Minipannenkoekjes met sinaasappelkaramel

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

4 sinaasappels
75 gram suiker
50 gram boter (ijskoud)
8 minipannenkoekjes (kant-en-klaar, Beauvoords Bakhuis)
1 scheutje grand marnier
4 bollen vanilleroomijs

Bereidingswijze

1. **Was één sinaasappel grondig en snij de schil eraf (enkel het zeer dunne oranje deel, niet het bittere wit). Snij de oranjeschil in dunne reepjes en dompel deze onder in kokend water. Laat daarna uitlekken. Pers de sinaasappels en zeef het sap. Breng dit aan de kook met de suiker. Laat inkoken tot een lichtgebonden siroop. Haal van het vuur en voeg de ijskoude boter toe (in klontjes). Roer tot ze gesmolten is en de saus is ingedikt. Voeg de reepjes schil toe.**
2. **Bak de pannenkoekjes in kleine porties zeer kort op in een pan met wat boter. Overgiet met een klein scheutje Grand Marnier en flambeer.**
3. **Verdeel de pannenkoeken over de borden en giet er een beetje siroop over.**
4. **Werk af met een bolletje roomijs.**