



Flinterdunne crêpes

Datum: 06-11-2017
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Crêpes:

- 125 g bloem
- snufje zout
- 1 el suiker
- 1 ei
- 1 eidooier
- 350 ml melk
- 30 g boter

Saus:

- 3 sinaasappels
- 1 citroen
- 50 g boter
- 3 eetl. suiker

Extra:

- zeef
- maatbeker met schenktuit
- koekenpan anti-aanbak-laag 20 cm
- bakpapier
- keukenkwastje

Vanille-ijs:

- 6 eidooiers
- 210 gram witte basterdsuiker
- 0,5 liter melk
- 4 dl. slagroom
- 1 vanillestokje

Bereidingswijze:

Bereiding:

Zeef bloem met zout boven een kom. Roer suiker erdoor en maak een kuiltje in het midden. Klop ei en eidooier los in een kommetje en giet ze in het kuiltje. Voeg een scheut melk toe en begin te kloppen met een garde. Voeg langzaam al kloppend alle melk toe tot je een glad beslag hebt en giet het in de maatbeker. Smelt boter en laat iets afkoelen. Laat de koekenpan goed heet worden op middelhoog vuur. Schenk helft van boter in de pan en wacht tot die gaat bubbelen en de belletjes daarna wegtrekken. Giet een scheutje beslag in de pan en beweeg de pan heel snel rond om het beslag goed te verdelen. Voor een echte flinterdunne crêpe wil je een papierdun laagje. Laat de crêpe 1 minuut bakken. Wees geduldig, draai je de crêpe te vroeg om, dan zal hij scheuren. Keer de crêpe en bak de andere in 1 minuut goudbruin. Laat de crêpe uit de pan glijden en leg hem tussen twee velletjes bakpapier. Bak zo nog 7 crêpes.

Kwast vanaf nu tussendoor de bodem en zijkanten van de pan in met boter en wacht tot die gaat sissen. Klap de nog warme crêpes dubbel en dan nog een keertje dubbel. Rasp voor de saus oranje schil van 1 sinaasappel. Pers alle sinaasappels en citroen uit. Verwarm een koekenpan of hapjespan. Smelt hierin boter en voeg sinaasappelrasp en -sap, citroensap en suiker toe. Laat saus circa 5 minuten pruttelen tot hij een beetje is ingedikt. Leg de crêpes met vier tegelijk in de saus in

de pan en warm ze even door. Schep ze uit de saus en laat ze boven de pan uitlekken. Herhaal met de rest van de crêpes.

Vanille-ijs:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de melk trekken. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig. Zet de pan terug op het vuur. Als de melk opnieuw kookt giet dan al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl je blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken; gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kun je de pan van het vuur nemen (nog wel blijven roeren tot het mengsel dik begint te worden). Als het mengsel dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonteren). Verwijder het vanillestokje en doe er de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als het mengsel schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor. Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten). Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.

Serveer één crêpe per persoon druppel er wat extra saus over en leg het vanille-ijs naast de crêpes.