

Sinaasappelsalade met luchtige vanillesaus

Ingrediënten

- 4 sinaasappelen
- 2 theelepels kaneel
- 1 zakje vanillesuiker
- een halve liter melk
- 1 vanillestokje
- 4 eieren
- 1 eetlepel meel
- 80 gram kristalsuiker

Werkwijze

1. Doe de melk in een pan.
2. Snijd het vanillestokje open, haal zaadjes eruit en voeg die aan de melk toe. Breng de melk aan de kook met het vanillestokje.
3. Als de melk warm is, haal deze dan van het vuur en haal het vanillestokje uit de melk.
4. Meng in een andere pan de eigelen met de suiker tot een witte massa ontstaat. Giet dit mengsel op de melk.
5. Zet de melk weer op het vuur en roer net zolang tot de massa gaat binden. Haal de pan vervolgens van het vuur.
6. Sla de eiwitten stijf. Giet de gebonden saus erop en meng met een houten lepel de eiwitten erdoorheen. (Dit moet niet een dag van tevoren worden gedaan, want de massa blijft niet een hele dag luchtig.)

7. Zet de saus op een koele plek weg.
8. Maak de sinaasappelen schoon en snijd ze in partjes.
9. Maak het toetje op: eerst in elk glas wat sinaasappel, eventueel be-stoven met wat kaneel en vanillesuiker. Voeg eventueel wat fijngesne-den gember of gembersap toe.
10. Schep op de sinaasappelstukjes de saus. Maak af met een chocolaatje of een muntblaadje.