

Citroen- of sinaasappelcrème

Ingrediënten voor 4 pers.:

- 600 ml amandel- of rijstmelk
- 75 g rijstemeel
- 2 citroenen of sinaasappels, rasp en sap
- 50 à 100 ml yoghurt of zure room of haverroom
- Ahornsirop of rijststroop naar smaak
- zout

Smaakmakers: vanille, sinaasappelrasp, citroenrasp

Werkwijze:

- Het meel aanlengen in wat amandel- of rijstdrank of water.
- De overige vloeistof aan de kook brengen en het aangelengde meel onder voortdurend koken toevoegen en 2 min zachtjes laten koken.
- Zet van de warmtebron af en voeg vanillepoeder, sinaasappel- of citroenrasp en snuif zout toe.
- Laat 30 min nawellen en afkoelen.
- Nadien de consistentie controleren. Deze moet vladikte hebben. Yoghurt of zure room of haverroom toevoegen. Let op dat het niet te lopend wordt.
- Zoeten met wat ahornsirop of rijststroop.
- Portioneren en decoreren met wat hazelnoten.

