



Crepes met mandarijn-creme, coulis van mango met passie vruchten.

Nagerecht voor 8 personen.

Ingrediënten:

- 6 eidooiers
- 150 gram suiker
- 30 gram bloem
- 5 dl volle melk
- 1 vanille stokje
- 4 steranijs
- rasp van 8 mandarijnen
- mandarine napoleon naar smaak
- Pakje zoete crepes
- 2 dl mango coulis
- 8 passievruchten

Bereiden :

- 1)
Meng de eidooiers en de suiker en roer met een garde tot een luchtig mengsel. Voeg de bloem toe.
- 2)
Breng de melk met de vanille, steranijs en mandarijnenrasp aan de kook.
- 3)
Voeg een klein beetje warme melk bij het eidooier mengsel en roer goed door.
- 4)
Voeg nu alles bij de melk, schenk de likeur erbij en breng langzaam aan de kook tot het dik is.
- 5)
Laat goed afkoelen.
- 6)
Flambeer de crepjes met de likeur en vul ze met de creme.
- 7)
Bestrooi de bovenkant met poeder suiker en karameliseer ze.
- 8)
Verdeel de coulis en de passievruchten zaadjes over 8 borden en leg de crepes er in.

Garneer met een takje mint.