

DRONKEN SINAASAPPELS

Benodigheden voor 4 personen

4 sinaasappels

een handvol ontpitte zwarte olijven

5 eetlepels extra vierge olijfolie

voor de siroop : 250 gram suiker
 2,5 dl water
 een scheutje witte Porto of Grand Marnier of Cointreau

Werkwijze:

Welke appelsienen je gebruikt speelt geen rol.

Maar als je geen bio gebruikt, was en boen ze dan voor gebruik zeer goed zodat je het waslaagje verwijderd.

Haal eerst met een canneleermesje sliertjes van de pel. Zestes.
Of met een dunschiller en dan snij je ze zelf maar in sliertjes.
Deze blancheer je eerst een minuutje of twee in wat kokend water.

Dan doe je de suiker en het water samen in een pannetje en breng aan de kook.
Doe er de uitgelekte zestes bij en laat verder zachtjes inkoken tot stroopdikte.
Doe er dan “de alcohol” bij.

Snij nu al het wit van de appelsienen, dat smaakt bitter.
Snij ze dan in mooie schijven.

Nu naar smaak eventueel de olijven over de schijven verdelen.

Besprenkel met de saus (en eventueel ook de olijfolie) en zet koud weg.

Serveren? Zonder olijven met een flinke schep vanille-ijs.