Sinaasappelcrème

**Ingredienten voor 4-5 personen**

* 150 ml volle melk
* 150 ml sinaasappelsap
* 150 ml water
* 50 gram rijstmeel (volkoren)
* 2 sinaasappels
* Peren diksap of ahornsiroop naar smaak
* 150 ml slagroom
* Zout, 1 tl vanille, geraspte schil van ½ biologische sinaasappel
* Muntblaadjes en een schijfje sinaasappel als garnering

 **Werkwijze:**

* Het meel met water of meel aanlengen.
* De overige vloeistof aan de kook brengen, het aangelengde meel onder voortdurend roeren toevoegen en 4 minuten zachtjes laten koken.
* Van de warmtebron af een snuf zout, vanille en sinaasappelschil toevoegen en mengen. Daarna laten nawellen en afkoelen.
* De schil van de sinaasappels met een scherp mes zo afsnijden zodat het witte velletje geheel. verwijderd wordt. De sinaasappelstukjes uit de vliezen snijden en door de crème roeren.
* Naar smaak zoetmiddel toevoegen. De consistentie controleren. Deze moet vladikte hebben. Eventueel verdunnen met nog wat sinaasappelsap, melk of water. Wanneer je de crème in een uitgeholde halve sinaasappel, in plaats van in een glaasje, doet mag de consistentie wat dikker zijn.
* De slagroom opkloppen en voorzichtig door de crème spatelen.
* Schep in glaasjes of in een halve uitgeholde sinaasappel en zet nog een half uurtje in de koelkast. Decoreer met een schijfje sinaasappel en een muntblaadje.

Recept van ”De Groene Kookacademie”

 **Smakelijk!**

