

Schorseneer-sinaasappelgelei

Nagerecht voor 2 personen, 20min

Van de Streekmolen:

- 250 gram schorseneren

En verder:

- 1 sinaasappel
- 1 citroen
- 3 eetlepels vloeibare honing
- 1 theelepel geraspte gember
- Een snufje kardemom
- Een snufje nootmuskaat
- ½ blaadje witte gelatine
- 2 eetlepels water

Halveer de sinaasappel. Snijd een helft nogmaals door en leg daarvan 1 deel apart. Schil de rest van de sinaasappel en verwijder ook de witte vliesjes. Haal de partjes uit het schilletje en verwijder de pitjes. Verdeel de partjes over een 6-8 soufflévormpjes. Vul een schaal met koud water. Halveer de citroen en knijp het sap uit de citroen in het water. Neem een ander kommetje met koud water en leg hierin de gelatine om te weken. Schil de schorseneren en leg de geschilde schorseneer direct na het schillen in het citroenwater. Hiermee voorkom je dat ze bruin kleuren. Bruin kleuren is niet erg, maar het ziet er in het gerecht minder smakelijk uit. Schenk het sinaasappelsap in een pan, rasp de schorseneren en voeg het rasp toe aan het sinaasappelsap. Roer alles goed door elkaar. Voeg dan de honing, specerijen en het blaadje gelatine toe. Roer alles goed door elkaar en laat het geheel 3 tot 4 minuten zachtjes doorkoken. Vul de soufflévormpjes met het mengsel en laat het 3 uur in de koelkast opstijven. Haal de vormpjes uit de koelkast, snijd de taartjes los van de vormpjes en zet de taartjes omgekeerd op een bord. Garneer de toetjes met dingesneden plakjes sinaasappel. Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>