



## **WITLOF MET SINAASAPPELSAUS**

### **NODIG:**

**3 STRONKEN WITLOF**

**2 SINAASAPPELEN**

**THEELEPEL MAIZENA**

**½ THEE LEPEL KANEEL POEDER**

**1 THEELEPEL VERSE DILLE**

**EETLEPEL AMANDEL SCHAAFSEL**

**PEPER EN ZOUT**

**WATER**

### **BEREIDEN:**

- 1. WAS DE WITLOF EN SNIJ VAN DE ONDERKANT 1 CM AF**
- 2. IN KOKEND WATER DOEN ( 15 MINUTEN LATEN KOKEN)**
- 3. BOEN DE SINAASAPPELEN GOED SCHOON**
- 4. RASP DE SCHIL VAN 1 SINAASAPPEL ER DUN AF**
- 5. PERS DE 2 SINAASAPPELEN UIT**
- 6. DOE SAP EN SCHIL IN EEN KLEIN PANNETJE EN MAAK HET HEET**
- 7. DOE ONDERTUSSEN DE MAIZENA IN EEN EIERDOPJE**
- 8. DOE ER EEN EETLEPEL WATER BIJ**
- 9. ROEREN, TOT HET MELKZACHT IS EN GEEN KLONTJES HEEFT**
- 10. EN ALS DE SINAASAPPELSAP KOOKT**
- 11. GIET JE DE MAIZENA ERBIJ**
- 12. EVEN ROEREN EN JE SAUS WORDT DIK**
- 13. KANEEL EN DILLE ERBIJ DOEN'**
- 14. ROEREN EN VAN HET VUUR NEMEN**
- 15. ZET MAAR OP EEN THEELICHTJE**
- 16. EETLEPEL AMANDEL SCHAAFSEL ERBIJ DOEN**
- 17. ROEREN**

**18. NU ZIJN JE WITLOF STRONKJES WEL GAAR**

**19. GIET DE SAUS EROVER**

**20. EN SERVEER IN EEN MOOI SCHAALTJE**

**21. ZO LEKKER WAS JE WITLOF ZELDEN!**

**22. EN DEZE SAUS IS HEMELS LEKKER BIJ POMPOEN.. ( OOK STOVEN, VERDER HETZELFDE)**

**23. SMAKELIJK ETEN !**