FEESTELIJKE SINAASAPPELVLA

Land: Hollands
Maaltijd: Nagerechten
Porties: 2 personen
Bereidingstijd: 20 min. + min. 1 uur afkoelen

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 300 ml melk
- 150 ml sinaasappelsap (zonder vruchtvlees)
- 1 sinaasappel (alleen de schillen, zie tips)
- 0,5 citroen (alleen het sap)
- 2 eieren
- 50 gram suiker
- 20 gram maizena
- oranje kleurstof (een drupje, optioneel)

ter decoratie

- aardbeien
- blauwe bessen
- slagroom

WAT GA JE DOEN

Zet de melk, het sinaasappelsap en citroensap in een pannetje op laag vuur. Voeg de sinaasappelschillen toe en laat 10 minuten trekken. Zorg dat de melk niet gaat koken. Het mengsel moet warm zijn, maar niet kokend heet. Verwijder na 10 minuten de sinaasappelschillen.

Splits de eieren. Meng de eidooiers met de suiker en de maizena. Voeg een scheutje melk toe zodat je makkelijker kunt mengen. Klop met een garde tot je geen klontjes meer hebt.

Voeg een beetje van de warme sinaasappelmelk bij de eidooiers terwijl je klopt met de garde. Dit heet ‘familie maken’ en zorgt ervoor dat je eieren niet gaan schiften. Voeg vervolgens het hele eimengsel beetje bij beetje bij de warme sinaasappelmelk op het fornuis, terwijl je goed blijft roeren met de garde. Zorg dat het mengsel niet gaat koken, want dan kunnen de eieren gaan stollen. Laat op laag vuur zachtjes pruttelen tot de sinaasappelvla is ingedikt tot een dunne vla. Roer regelmatig met de garde zodat je geen klontjes krijgt. Haal de pan dan van het fornuis. Voeg eventueel een klein drupje oranje kleurstof toe, als je van een feloranje vla houdt. Laat de vla op het aanrecht en vervolgens in de koelkast verder afkoelen. Dek de vla even met wat vershoudfolie af als je hem in de koelkast zet.

Schenk de afgekoelde (en ietwat ingedikte) sinaasappelvla in mooie glazen of schaaltjes. Decoreer met slagroom, aardbeien en blauwe bessen.

FIJNE KONINGSDAG!

TIPS

- De beste sinaasappelschillen krijg je met een dunschiller. Je schilt dan alleen het oranje deel van de schil los en dit heeft de meeste smaak. Het witte gedeelte eronder is bitter, vermijd dit dus zoveel mogelijk.
- Het is ook erg lekker om een luchtige sinaasappelvla te maken. Klop hiervoor de overgebleven eiwitten stijf op met een mixer in een vetvrije kom. Meng de eiwitten met de garde door de enigszins afgekoelde vla. Deze variatie is niet geschikt voor kleine kinderen en zwangere vrouwen, ivm het rauwe eiwit.