



## Pasen: fruitige ricottacrêpes

met warme chocoladesaus



ca. 30min



2 personen

Het wordt très délicieux vandaag, want we maken delicate crêpes die je of als heerlijk dessert of als decadent weekendontbijt kunt serveren. Je vult ze met een nootachtige, fruitige ricottacrème en vers fruit. Maar dat is niet alles: je maakt snel nog een romige chocoladesaus om aan het eind over je crêpes te sprenkelen - of ze helemaal te bedekken, jij kiest. Bon appétit!

## Wat je van ons krijgt

- 150g tarwebloem <sup>1</sup>
- 500ml volle melk <sup>7</sup>
- 2 eieren <sup>3</sup>
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 25g hazelnoten <sup>15</sup>
- 1 kuipje ricotta <sup>7</sup>
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 peer
- 1 zakje pure chocoladedrops <sup>6</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- boter of olie
- zout
- suiker

## Kookgerei

- kleine kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- garde
- soeplepel

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 1128kcal, vet 57.4g, koolhydraten 112.5g, eiwit 39.1g



### 1. Beslag maken

Klop met een garde een glad **beslag** van de **bloem**, **250ml melk**, de **eieren** en een snuf zout. Het **beslag** moet de consistentie van room hebben.



### 2. Ricotta mengen

Rasp de **helft van de sinaasappelschil** fijn. Hak de **hazelnoten** grof. Meng de **ricotta** met de **sinaasappelrasp**, de **hazelnoten**, de **vanillesuiker** en 1el suiker.



### 3. Fruit snijden

Schil de **sinaasappel** met een scherp mes, verwijder ook het witte deel. Snijd het **vruchtvlees** in hapklare stukjes. Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd 'm in dunne plakken.



### 4. Crêpes bakken

Verhit een grote koekenpan met 1tl boter of plantaardige olie op middelhoog vuur. Voeg een soeplepel **beslag** toe aan de pan en draai de pan een beetje om het **beslag** gelijkmatig over de bodem van de pan te verdelen. Bak de **crêpe** 1-2min, draai om en bak nog ca. 30sec. Herhaal dit met de **rest van het beslag** tot je **4 crêpes** hebt gebakken.



### 5. Crêpes vullen

Smeer de **ricotta** op één helft van elke **crêpe**, beleg met het **fruit** en vouw de **crêpes** in vieren.



### 6. Chocoladesaus maken

Doe **75ml** melk in een kleine kookpan en verwarm op middelhoog vuur tot het bijna kookt. Neem de pan van het vuur en voeg de **chocoladedrops** toe. Laat het 1min staan, roer dan grondig tot de **chocolade** gesmolten is. Besprenkel de gevulde **crêpes** met de warme **chocoladesaus** en serveer.