

MARLEY SPOON



Special: churrostijl bladerdeegstengels

met drie verschillende dips



ca. 30min



2 personen

Leuk die oliebollen, maar als je net zoals wij bent, heb je er tegen Oudjaarsavond al honderdduizend op. Even iets anders is dan ook geen straf. Bijvoorbeeld deze bladerdeegstengels in churrostijl, met gesmolten chocola, yoghurt- en sinaasappeldip. En als je het echt gezellig wil maken, doe je een scheutje rum in de sinaasappeldip.

Wat je van ons krijgt

- 1 sinaasappel
- 1 zakje rozijnen ¹²
- 1 zakje speculaaskruiden
- 1 zakje kaneel
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje donkere chocoladedruppels ⁶

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- zout

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 617kcal, vet 34.2g, koolhydraten 67.4g, eiwit 7.6g



1. Fruit snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Rasp ca. **1tl sinaasappelschil** fijn. Schil de **sinaasappel** en snijd de partjes tussen de vliesjes uit.



4. Dip maken

Meng de **yoghurt** met de **crème fraîche**, de **sinaasappelrasp** en **1tl suiker**.



2. Sinaasappeljam maken

Doe 1tl suiker en 1el water met de **sinaasappelpartjes**, **rozijnen** en **1 snuffje speculaaskruiden** in een kleine kookpan (je kunt evt. 1el water vervangen voor 1el amaretto of rum). Breng aan de kook en laat op matig vuur 5-6min sudderen, tot er een **jam** ontstaat. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.



5. Chocolade smelten

Doe de **sinaasappeljam** in een kommetje en veeg de pan schoon. Doe de **chocolade** erin en laat op laag vuur langzaam smelten. Roer daarbij regelmatig door en breng de **chocoladesaus** op smaak met een snuf zout. Schep ook in een kommetje.



3. Churro's bakken

Meng de **kaneel** met 4el suiker. Rol het **deeg** uit en snijd het in ca. 3cm brede stroken. Pak telkens **1 strook** aan de bovenkant vast en draai 2-3 keer zodat je een **twistervorm** krijgt. Leg de **churros** op een bakplaat met bakpapier.. Bestrooi **elke churro** met **1tl kaneelsuiker**. Bak de **churros** in 10-12min goudbruin en knapperig in de oven.



6. Serveren

Leg de **churros** op een bord, bestrooi ze met meer **kaneelsuiker** en serveer met de **dips**.