



Crêpes Suzette

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding
Gaartijd

20 Mins
20 Mins

Delicate crêpes in een warme, aromatische sinaasappelsaus. Karamel, Grand Marnier, sinaasappel en boter. Een klassiek genoeg dat indruk maakt.

Crêpes

200 ml melk
3 eieren
1 vanillepeul, gehalveerd in de lengte, zaden verwijderd
1 snufje zout
100 g witte bloem
50 g boter, in stukken

Sinaasappelsaus

4 sinaasappels
100 g suiker
30 g boter
50 ml sinaasappellikeur, (bijv. Grand Marnier)
3 sinaasappels, in partjes
een beetje poedersuiker

Serveren

100 g Slagroom





½ vanillestokje, gehalveerd in de lengte, zaden verwijderd
een beetje poedersuiker

Crêpes

Giet melk, eieren, vanille en zout in een hoge kom en mix met de staafmixer. Voeg bloem toe en blijf mengen tot het beslag glad en homogeen is. Dek af en laat ongeveer 30 minuten rusten. Verhit een beetje boter in een anti-aanbakkoekenpan op middelhoog tot hoog vuur (stand 7). Giet een kleine hoeveelheid beslag in de pan en draai voorzichtig om het gelijkmatig over de bodem te verspreiden, zodat er een dunne laag ontstaat. Bak de crêpe ongeveer 1 minuut, draai om en bak kort tot deze gaar is. Houd crêpes afgedekt en warm, en vouw ze in vieren voordat u ze serveert.

Sinaasappelsaus

Rasp fijn de schil van een sinaasappel en pers vervolgens het sap uit. Fileer de resterende sinaasappels, pers sap uit de overgebleven membranen. Verhit suiker in dezelfde koekenpan op middelhoog vuur (stand 6-7) en karameliseer tot een bruine kleur door de pan voorzichtig te draaien. Voeg boter toe en laat het smelten. Voeg Grand Marnier toe en laat het iets inkoken. Giet sinaasappelsap erbij en laat sudderen, af en toe roeren, tot het stroperig is. Roer de sinaasappelrasp erdoor. Leg de crêpes in de sinaasappelsaus, voeg de sinaasappelpartjes toe, haal de pan van de kookplaat en laat kort intrekken.

Serveren

Roer slagroom en vanillezaadjes door elkaar. Schik crêpes, sinaasappelpartjes en saus op borden. Schep een beetje slagroom erop en, indien gewenst, bestrooi met poedersuiker.

Tips

Sinaasappellikeur kan kort geflambeerd worden indien gewenst.

Accessoires

Antiaanbakkoekenpan

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

07.04.2026

