



MASCARPONEROOM MET SINAASAPPEL

Met chocoladevlokken en gedroogde cranberry's



Supersimpel



Totaal: **10-12** min.



Eet binnen **5** dagen

Sinaasappel en pure chocolade is een klassieke combinatie. In dit dessert vullen de zoete sinaasappel, bittere chocolade en zure cranberry - ook wel bekend als grote veenbes - elkaar perfect aan. Door de mascarpone met zure room te mengen wordt het dessert lekker fris.



Sinaasappel



Mascarpone ✳



Zure room ✳



Gedroogde cranberry's



Chocovlokken

LEKKER — TOETJE

MASCARPONEROOM MET SINAASAPPEL

BENODIGDHEDEN:

Fijne rasp, kom en mixer.



1 Rasp de schil van de **sinaasappel** met een fijne rasp. Snijd de onderkant en de bovenkant van de **sinaasappel** en zet hem op een van de platte kanten rechtop. Snijd vervolgens de schil, inclusief het witte gedeelte, van de **sinaasappel**. Snijd het vruchtvlees in halve plakken.



2 Meng in een kom de **mascarpone** en de helft van de suiker glad met een mixer. Voeg de **zure room**, de overige suiker en $\frac{1}{2}$ tl **sinaasappelpers** per persoon toe en meng goed.



3 Verdeel de **mascarpone** over de kommen en garneer met de halve plakken **sinaasappel**. Bestrooi met de **cranberry's** en 10 g **chocovlokken** per persoon.

INGREDIËNTEN	2P	4P	VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Sinaasappel (st)	1	2	Energie (kJ/kcal)	1912 / 457	1006 / 241
Mascarpone (g) 7) *	50	100	Vetten (g)	34	18
Zure room (g) 7) *	150	300	Waarvan verzadigd (g)	22,4	11,8
Gedroogde cranberry's (g) 19) 22) 25)	10	20	Koolhydraten (g)	32	17
Chocovlokken (g) 6) 7) 22) 25)	20	40	Waarvan suikers (g)	30,0	15,8
Suiker* (el)	2	4	Vezels (g)	2	1
			Eiwit (g)	5	3
			Zout (g)	0,1	0,1

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

ALLERGENEN

6) Soja 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

