

Amuse van Ramon Beuk

DADELS GEVULD MET ROOMKAAS EN SINAASAPPELSIROOP.

BENODIGDHEDEN

8 dadels • 200 g roomkaas naturel • 2 sinaasappels • 1 el suiker • 1 el witte balsamicoazijn
• 4 eetlepels olijfolie • 1 klein uitje • zout en peper

BEREIDINGSWIJZE

Schil een sinaasappel, snij hierbij de schil heel dun van de sinaasappel en laat het witte gedeelte zitten (zie instructievideo op www.lidl.nl). Snij de schil in fijne lange reepjes. Snipper een halve ui heel fijn. Verhit 4 eetlepels olie in een pan op hoog vuur. Fruit de gesnipperde ui in de pan tot deze glazig is, voeg vervolgens de fijne reepjes sinaasappelschil toe. Roer dit goed door elkaar. Voeg 1 eetlepel suiker en het sap van 2 sinaasappels toe. Laat dit rustig inkoken op laag vuur tot een siroop.

Schep intussen de roomkaas in een schaal en roer dit goed door elkaar tot een glad mengsel. Schep de roomkaas vervolgens in een spuitzak.

Voeg 1 eetlepel balsamicoazijn toe aan de siroop als deze stroperig is. Haal vervolgens de pan van het vuur. Breng de siroop op smaak met peper en zout.

Snij de dadels in de lengte in en verwijder de pit (zie instructievideo op www.lidl.nl). Vul de dadels met de roomkaas.

SERVEREN

Verdeel de gevulde dadels over een schaal en schep de sinaasappelsiroop eroverheen.

