

## KRUIDIGE SINAASAPPELS EN POMPELMOEZEN

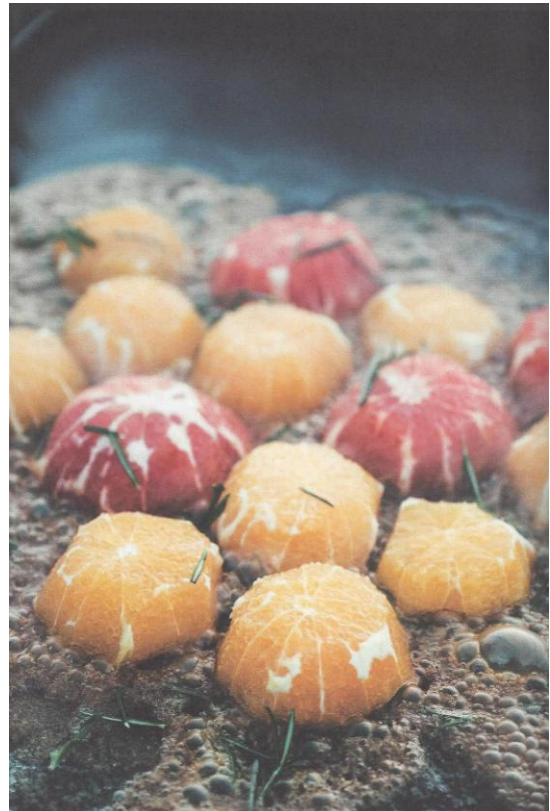
### Ingrediënten (4 tot 6 personen):

4 sinaasappels  
2 roze pompelmoezen  
boter  
150 g ruwe rietsuiker  
3 el rozemarijnaalden  
vanille-ijs

### Bereidingswijze:

*Snijd de sinaasappels en pompelmoezen overlangs in tweeën.*

*Schil de vruchten tot op het vruchtvlees met een scherp mesje, zodat ook de witte velletjes verwijderd zijn.*



*Laat een klontje boter smelten op de hete plaat, strooi daarin de ruwe rietsuiker en laat de suiker zachtjes smelten. Wacht geduldig tot de karamel zich begint te vormen, en begin er zeker NIET in te roeren !*

*Doop de vruchten met de platte kant in de rozemarijnaalden.*

*Leg de vruchten met de platte kant naar beneden in de karamel. Hier moet je wat zoeken naar de juiste temperatuur, niet te warm want dan verbranden de vruchten, maar ook niet te koud, want dan wordt het een zompig boeltje en dat is niet de bedoeling !*

*Laat de vruchten karamelliseren tot ze een mooie bruine karamelrand hebben.*

*Schik de vruchten op een bord en werk af met een bolletje vanille-ijs.*