

Marokkaans Sinaappel/dadel dessert

Aantal Personen	30	6
Hoeveelheid		500 gr
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 10 sinaasappelen• 50 verse dadels• 4 el kaneel• 1 bos Verse Munt• 2 liter slagroom gezoet• 2 liter yoghurt	<ul style="list-style-type: none">• 2 st• 10 st• 1-2 tl• 3 takjes• ¼ l• ¼ l

Bereiding

Schil de sinaasappelen dik, zodat het witte vliezen mee worden verwijderd, snijd het vruchtvlees in dunne plakjes leg ze op een of meerdere platte schalen. Verwijder de put uit de dadels en snijd ze overlangs in dunne plakjes. Leg ze over de sinaasappels, bestrooi het geheel met kaneel en doe er blaadjes verse munt over.

Klop de slagroom met suiker en roer het door de yoghurt. In een schaal.

Opdienen doe yoghurt in een schaal met sinaasappels/dadels enz er over heen.