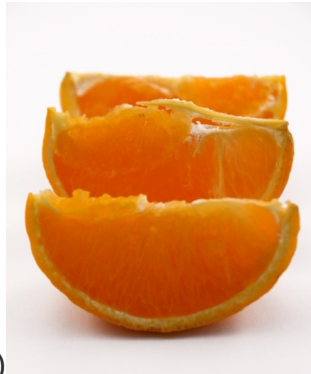




ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 sinaasappels
- 3 eetlepels suiker.
- 1 kopje rode wijn
- 3 eetlepels sherry
- 1/2 kopje bloem
- zout
- olie om te frituren
- 2 eieren
- poedersuiker

Bereiding.

Sinaasappels schillen en in partjes verdelen en witte vliesjes en pitten verwijderen, vervolgens apart in een schaal leggen. Strooi er 2 eetlepels suiker over. Wijn en Sherry erover gieten en alles 30 minuten laten rusten. Intussen van de bloem en 1/2 kopje water een deeg maken. Rest van de suiker en mespunt zout toevoegen en 1 eetlepel olijfolie erdoor roeren. Eiwitten stijf kloppen en lepel voor lepel door het deeg werken.

Olie verhitten tot 175 graden.

Sinaasappel partjes één voor één uit de schaal nemen, laten uitlekken en in het deeg dopen. Daarna in de olie goudgeel frituren en op keukenpapier laten uitlekken. Op een platte schaal leggen, poedersuiker erover strooien en warm serveren.