

# Crêpe suzette

PS  
PowerSlim



VOORBEREIDING: 15 MINUTEN  
BEREIDING: 20 MINUTEN



4 PERSONEN



BEREIDINGSWIJZE:

Laat het gelatineblaadje 5 minuten weken in een bodempje koud water. Doe 90 ml water in de shaker en mix dit met de inhoud van 1 zakje Sinaasappeldrank. Verwarm het gelatineblaadje in een klein beetje water totdat het gesmolten is. Laat afkoelen en meng vervolgens de sinaasappeldrank erdoorheen. Doe 110 ml water in de shaker en mix dit met de inhoud van 1 zakje Flensje appel karamel. Verhit ½ eetlepel olijfolie in een koekenpan en bak een grote pannenkoek. Herhaal deze stap met het 2e zakje Flensje appel karamel. Snijd beide pannenkoeken doormidden. Verdeel de gehalveerde pannenkoeken over 4 borden en vouw iedere pannenkoek twee keer dubbel. Giet de sinaasappelsaus eroverheen.

*Tip:  
lekker met stukjes  
sinaasappel  
vanaf fase 2.*

## Ingrediënten:

- 2 zakjes **PowerSlim** flensjes appel karamel
- 1 zakje **PowerSlim** sinaasappel drank
- 2 blaadjes gelatine
- 1 el olijfolie

FASE 1A + 1B