



FLAN VAN RODE BESSEN

BENODIGDHEDEN

- * 200 gr. rode bessen
- * ½ dl. water
- * 1 dl. room, stijfgeklopt
- * 4 gelatineblaadjes
- * 50 gr. griessuiker
- * verse muntblaadjes

BEREIDING

Was de bessen en laat ze vervolgens in het water koken tot een compote verkregen wordt. Duw deze compote door een puntzeef (of een andere fijne zeef) en zet deze op laag vuur. Voeg de suiker en gelatineblaadjes toe. Roer nu de room voorzichtig door het schuimende mengsel. Giet de flan in vormen en laat deze opstijven in de koelkast. Haal de flannetjes uit hun vorm en versier met een blaadje munt. Onmiddellijk serveren.

