

Flensjes met Reypenaer VSOP en rode port stroop

Geef uw gasten een bijzondere verrassing door Reypenaer-flensjes te serveren. Onze suggestie is gebaseerd op deze traditionele verwennerij, maar dan meer exclusief gebracht door de toevoeging van Reypenaer VSOP en stroop die gemaakt is van rode port.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1/16 Reypenaer VSOP.

Voor de stroop:

- 3 dl rode port,
- 3 el bruine basterdsuiker,
- 25 g ijskoude roomboter
(in blokjes gesneden).

Voor het flensjesbeslag:

- 250 g bloem,
- 2 eieren,
- 5 dl melk,
- 1 el zonnebloemolie,
- mespuntje zout,
- mespuntje kristalsuiker.

Roer voor het flensjesbeslag de bloem los met de melk tot er geen klontjes meer in het beslag zitten, voeg de eieren, de olie, het zout en de suiker toe en roer verder tot een glad beslag. Laat ongeveer 1 uur rusten.

Reduceer voor de stroop de rode port met de bruine basterdsuiker tot stroopdikte, neem van het vuur en roer er met behulp van een garde de klontjes ijskoude boter door. Laat volledig afkoelen en voeg eventueel wat water toe als de stroop te dik zou zijn. Smelt in een anti-kleefpan een klein beetje roomboter tot deze begint te bruisen, schep er het flensjesbeslag bij tot de bodem dun bedekt is en laat op laag vuur bakken tot de onderkant mooi goudbruin is. Draai de flensjes met behulp van een paletmesje voorzichtig om en beleg deze met dingeschaafde blaadjes Reypenaer VSOP. Laat bakken tot de flensjes aan beide kanten mooi goudbruin zijn en de kaas zacht gesmolten is.

Serveer een stapel van de flensjes op een ouderwets boerenbont bordje en schenk er aan tafel de stroop over.

