

Plaatkoek met bloedsinaasappel

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Moeilijk

Ingrediënten

GARNITUUR:

4 bloedsinaasappel
175 ml water
400 gram kristalsuiker

DEEG:

3 eieren
100 ml olijfolie (+ extra)
300 gram bloem
1 eetlepel bakpoeder
1 snuifje zout
1⁄2 theelepel nootmuskaat (versgeraspt)
100 gram Griekse yoghurt
2 theelepels vanille-extract

Bereidingswijze

1. **MAAK DE GARNITUUR: neem twee ongeschilde (maar goed gewassen) bloedsinaasappelen en snij ze met een mandoline of zeer scherp mes in zo dun mogelijke plakjes. Doe het water met 150 g suiker in een steelpan en breng aan de kook. Voeg de plakjes bloedsinaasappel toe en zet het vuur lager. Laat een kwartiertje heel zacht pruttelen. Roer af en toe. Haal van het vuur en laat afkoelen.**

2. **Rasp de gekleurde schil van de twee overgebleven bloedsinaasappelen (niet het wit) en hou apart. Verwijder het wit van het vruchtvlees. Snij het vruchtvlees in stukjes. Doe de geraspte schil met de stukjes sinaasappel in de keukenmachine en mix kort. Hou apart.**

3. **Bekleed een bakplaat met bakpapier en smeer lichtjes in met olijfolie.**

4. **Leg de schijfjes bloedsinaasappel uit de afgekoelde siroop dakpansgewijs op de bakplaat. Bewaar de siroop.**

5. **MAAK HET DEEG: klop de eieren met de rest van de suiker tot een luchtige massa (5 minuten kloppen). Voeg beetje bij beetje de olijfolie toe. Voeg de gezeefde bloem, het bakpoeder, het zout en de nootmuskaat toe. Meng kort en voeg de Griekse yoghurt, het vanille-extract en de gepureerde sinaasappel toe. Meng opnieuw kort.**

6. **Schep het deeg op de schijfjes bloedsinaasappel. Zet 50 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat minstens 30 minuten afkoelen in de bakplaat, die je op een rooster hebt gezet. Draai de cake om op een snijplank. Snij in vierkantjes. Bedruppel met een beetje van de bewaarde siroop.**