



Fijne feestdagen!

Beste sofie aan tafelliefhebbers,

De decembermaand staat voor veel mensen in het teken van samen eten met vrienden en familie. Een mooi moment om elkaar wat uitgebreider te spreken. Met Sofie aan tafel willen we ook die ontmoeting aan tafel stimuleren. En dat is de afgelopen vijf jaar met veel succes gelukt. Dankzij uw inzet!

Wij hopen dat u dit jaar weer uw deur openstelt voor mensen die u beter wilt leren kennen. Sofie aan tafel is in 2012 op of rond **zaterdag 24 maart**. Doet u weer mee? Niet alleen in Amersfoort ontmoeten duizenden mensen elkaar eind maart aan tafel. Ook in Nijkerk en De Bilt heeft Sofie aan tafel de harten veroverd.

Voorproefje

Wilt u alvast in de stemming komen voor Sofie aan tafel? Kom dan naar het voorproefje. U bent van harte welkom bij het voorproefje op vrijdag 10 februari tussen 16.00 en 18.00 uur in Stadscafé De Observant, Stadhuisplein 7. U kunt dan andere Sofie-aan-tafelaars ontmoeten en voor u staat het tasje met uitnodigingskaarten en wat leuks voor uw gasten klaar.

Sofie aan tafel wenst u een verrassend 2012!

De organisatoren van Sofie aan tafel Alet, Conny, Fokkemijn, Gerlinde, Jolien, Machtelt en Yolanda



foto's: Conny Meslier

Benodigheden

- 3 sinaasappels
- 6 eieren
- 250 gr suiker
- zakje vanille suiker
- 250 gram amandelmeel (biowinkel of oosterse winkel)
- 1 citroen
- 1 limoen
- Theelepels bakpoeder
- Snufje zout
- Bakvorm 24 cm
- Keukenmachine of staafmixer

www.sofieaantafel.nl

sinaasappeltaart

Bereidingswijze

Kook de sinaasappels met schil 1,5 uur. Snijd ze daarna (met schil) door midden en haal de pitten er uit. Klop de eieren met suiker en vanille suiker. Rasp de schil van de citroen en limoen. Voeg het amandelmeel, de rasp van citroen en limoen, bakpoeder en zout toe. Voeg ook de gekookte sinaasappels toe en draai alles tot een gelijkmatige massa in de keukenmachine. Bak de taart op 190 graden 1 uur in de oven. Haal de taart pas uit de vorm nadat die is afgekoeld. Versier de taart met een takje munt en serveer het eventueel met zure room gemengd met sinaasappelmarmelade.

Eet smakelijk!