

MENU JUNI



Aardbeien, basilicum roomijs

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Basilicum roomijs 250 ml melk 250 ml slagroom 150 g kristalsuiker 150 g eidooier (pak) 40 blaadjes basilicum	Basilicum roomijs Verhit al roerend de melk, room, suiker en eidooier tot 82°C. Zeef de massa en koel terug tot circa 40 ° C. Giet de massa in een blender samen met 30 blaadjes basilicum. Draai fijn en zeef opnieuw. Zet afgedekt in de koeling. Als deze geheel is afgekoeld dan in de ijsmachine draaien tot ijs.
Mousse 130 g witte chocolade 60 gr eiwit (pak) 1 ei 40 g kristalsuiker 300 ml slagroom 4 g gelatine 1blaadje = 1,6 gr	Mousse Smelt de chocolade au bain-marie. Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom lobbig. Klop het eiwit (pak) met 20 gram suiker stijf. Klop het ei samen met 20 gram suiker au bain-marie stijf. Knijp de gelatine uit en los deze op in het warme eimengsel. Meng nu alle ingrediënten door elkaar en doe de mousse in een spuitzak. Leg deze in de koeling.
Filodeeg filodeeg roomboter poedersuiker	Filodeeg Bestrijk een bakplaat met gesmolten boter. Steek op een snijplank 84 rondjes (Ø 6 cm) uit het deeg. Leg de filodeeg rondjes op de bakplaat in de gesmolten boter. Bestrijk ook de bovenkant met gesmolten boter en bestrooi rijkelijk en gelijkmatig met poedersuiker. Bak ze vervolgens af in een op 250°C voorverwarmde oven (let op dit kan snel gaan). Haal de krokante filodeeg rondjes van de bakplaat.
Crumble 100 g bloem 75 g boter 40 g suiker	Crumble Mix de ingrediënten goed, spreidt op een bakplaat en bak af op 180° C.
Aardbeien 800g aardbeien 75 g kristalsuiker	Aardbeien Neem 300gr aardbeien en pureer deze met de suiker. Maak de overige aardbeien schoon
Eindbewerking	Eindbewerking en presentatie Bouw op elk bord een torentje van 6 laagjes filodeeg koekjes, met tussen elke laag wat chocolademousse. Hak de resterende basilicumblaadjes ragfijn en maak op smaak. Doe naast het filotentje wat aardbeien saus met de aardbeien en de basilicum. Leg als laatste wat crumble op elk bord en leg daar een mooie bol ijs op. 