

MENU MEI



Lemoncurd op een merengue van citroen met pecannotenijs

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Citroenmerengue 6 eiwitten 125 g suiker 125 g poedersuiker rasp van grote citroen	Citroenmerengue Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor op 90°C. Klop de eiwitten. Voeg tijdens het kloppen geleidelijk de suiker, de poedersuiker en de citroenrasp toe. Klop de eiwitten stijf zodat je pieken kunt maken die blijven staan. Neem een spuitzak met rond glad spuitmondje (opening van ongeveer 1 cm doorsnede) en vul deze met merengue. Spuit eerst een klein cirkeltje van ongeveer 3 tot 4 cm, op de buitenste rand spuit je nog 2 lagen merengue om zo een bakje te vormen. Maak op deze manier 12 schuimbakjes. Bak de schuimpjes in 1,5 uur op 90°C.
Lemoncurd 3 grote citroenen 200 g fijne kristalsuiker 125 g roomboter 2 eieren	Lemoncurd Rasp de schil van de citroenen en pers de citroenen uit. Verwarm de citroenrasp, suiker en roomboter au bain-marie in een kom. Laat de ingrediënten in de kom smelten en roer rustig door tot een gladde massa en alle suiker goed is opgelost. Als de boter is gesmolten het citroensap toevoegen. Zodra dit is opgelost twee geklopte eieren toevoegen. Blijf rustig roeren in de kom terwijl de lemoncurd steeds wat dikker wordt. Als de lemoncurd de dikte van yoghurt heeft is hij goed. Giet de lemoncurd vervolgens in een schaal en laat afkoelen. Houd er rekening mee dat de lemoncurd bij het afkoelen ook nog dikker wordt.
Pecannoten 125 g pecannoten	Pecannoten Hak de pecannoten in kleine stukjes. Verdeel in 2 porties. De ene helft wordt aan het ijs toegevoegd. De andere helft is voor de decoratie op het bord.
Ijs 2 eierdooiers 75 g lichtbruine basterdsuiker 470 ml slagroom een paar druppels vanille extract	Ijs Klop de eierdooiers, de basterdsuiker en 350 ml slagroom tot een dik mengsel. Klop vervolgens de rest van de slagroom en het vanille extract erdoor. Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Voeg de verkruimelde pecannoten toe aan het ijs voordat het ijs hard wordt in de machine. Neem een bakplaat en dek deze af met keukenpapier. Maak met de ijsschep bollen en leg deze op de plaat. Dek vervolgens de bakplaat en ijsbollen af met plasticfolie en zet de plaat in de vriezer. Haal het ijs eruit 15 minuten voordat het geserveerd wordt.

MENU MEI

<p>Sinaasappelpartjes 4 handsinaasappels</p>	<p>Sinaasappelpartjes Schil de sinaasappelen en verdeel in partjes. Plisseer de partjes. Deze worden gebruikt voor de decoratie op het bord.</p>
<p>Eindbewerking 12 blaadjes munt</p>	<p>Eindbewerking en presentatie Leg de merenguebakjes aan de rand van het bord. Vul ze met de lemoncurd. Leg daarom heen een paar sinaasappelpartjes zodat een bloem ontstaat en decoreer met een blaadje munt. Maak daar schuin tegenover een rondje van de pecannoten. Leg hier een bolletje ijs op. Leg op het bolletje nog wat pecannoten. Maak tussen deze onderdelen een streep, schuin over het bord van pecannoten.</p> 