

# MENU JANUARI



## Avocado ijs met sinaasappel-Amaretto sabayon

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Avocado ijs</b> 6 avocado's 200 ml glucose-fructosesiroop 2 limoenen=alleen het sap 300 ml slagroom 35% vet</p>	<p><b>Avocado ijs – bewaar de schillen</b> Halveer de avocado's en haal de pitten en het vruchtvlees eruit. De schil van de halve avocado bewaren. Deze gebruiken we voor de vulling met avocado ijs.</p> <p>Doe het vruchtvlees in een blender met de glucosestroop en het limoensap en blender dit tot een egale massa. Klop de slagroom lobbijg en schep het avocadomengsel erdoor. Schep dit in de schillen, strijk glad en zet in de vriezer.</p>
<p><b>Chocolade pitten</b> 400 g witte chocolade 200g donkere chocolade 150 g slagroom 35% vet 50 g mascarpone 12 kleine prikkers</p>	<p><b>Chocolade pitten</b> Verwarm de witte chocolade au bain-marie, stand inductieplaat 4. Blijf erbij. Klop de slagroom lobbijg. Roer de mascarpone los, Voeg de mascarpone en de slagroom samen en klop dit mengsel stevig. Strijk het mengsel glad op een bakplaat voorzien van bakpapier en zet in de koeling. Laat opstijven.</p> <p>Verhit de donkere chocolade au bain-marie. Haal het witte chocolademengsel uit de koeling en maak er balletjes van ter grootte van een avocadopit. Doe er een prikker in en haal door de gesmolten donkere chocolade. Leg deze op een bord.</p>
<p><b>Sabayon</b> 30 g eigeel 2 sinaasappels= alleen het sap 50 g rietsuiker 1 tl citroensap 3 el Amaretto 1 blaadje gelatine</p>	<p><b>Sinaasappel- Amaretto sabayon</b> Week 1 blaadje gelatine in koud water. Klop in een sauspan met dikke bodem de eigelen los met de suiker tot een gebonden saus. Overgiet met het citroensap, het sinaasappelsap en de Amaretto. Klop de sabayon au bain-marie met een garde schuimig. Voeg het uitgeknepen gelatineblaadje uit en voeg toe. Gebruik de kleine kidde met 2 patronen en zet koud weg.</p>

# MENU JANUARI

## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Haal het avocado ijs uit de vriezer. Haal er een rondje uit ter grootte van de pit. En plaats de chocolade pitten in de ijsjes. Spuit de sabayon met de kidde naast het avocado ijs en serveer.

