

MENU juni



Aardbeitaartje met spekjes, gelei van Szechuan peper en bombe van framboos en citroen

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Szechuan gelei</u> 300 g water 150 g suiker 5 g Szechuan peper 6,6 g gelatine	<u>Szechuan gelei</u> Kneus de Szechuan pepers. Breng het water, suiker en de gekneusde pepers aan de kook en laat 20 minuten trekken. Los de geweekte gelatine erin op en passeer.
<u>Citroenbombe</u> 120 ml citroensap 120 g witte basterdsuiker Zeste van ½ citroen 3 eieren 175 g boter 3 g gelatine 10 frambozen Siliconenvorm bombes 5 cm doorsnee	<u>Citroenbombe</u> Doe citroensap, suiker, zestes en eieren in een steelpan. Verhit het mengsel en blijf roeren met een garde en breng het aan de kook. Blijf een aantal minuten doorroeren en laat het doorkoken. Zeef het mengsel en doe er de blokjes boter en de geweekte gelatine bij. Stort nu het mengsel in flexibele bombevormen van 5 cm en laat het afkoelen. Als de crème begint op te stijven, duw een framboos tot in het midden in de bombe. Vervolgens de vormen in de vriezer zetten om ze vervolgens half bevroren te storten.
<u>Aadbeispekjes</u> <u>Aarbei Coulis</u> 200 g verse aardbeien 25 g suiker <u>Spekjes</u> 110 g suiker 80 g water 20 g glucosestroop 30 g eiwit 6,6 g gelatine 60 g aardbeien coulis (diepvries) poedersuiker	<u>Aardbeispekjes</u> <u>Aardbei coulis:</u> Kook de suiker met iets water, voeg fijngesneden aardbeien toe en laat inkoken. Zeven en af laten koelen. Gebruik 60 g voor de spekjes en de rest voor de eindbewerking. <u>Spekjes</u> Het water met de suiker en de glucosestroop tot 130°C verwarmen. Klop het eiwit stijf en giet er beetje bij beetje de hete siroop bij. Los er de geweekte gelatine in op en schenk er 60 g aardbeien coulis bij. Klop volledig koud en schep in een spuitzak. Bestrooi een siliconenmat met poedersuiker en spuit daarop dopjes en laat deze drogen op kamertemperatuur.
<u>BISCUIT</u> 20 g boter 125 g ei 30 g invertsuiker 80 g suiker 50 g bloem 90 g amandelpoeder 75 g eiwit	<u>Biscuit</u> Verwarm de oven voor op 180°C Klop voor de biscuit de eieren, de invertsuiker, 30 g suiker en het amandelpoeder 15 min. op. Klop het eiwit stijf met de rest van de suiker (50 gr) in een vetvrije kom en garde en spatel deze door de massa. Voeg voorzichtig de bloem en gesmolten boter toe en giet het beslag op een bakplaat. Bak 12 minuten in de oven van 180°C

MENU juni



Eindbewerking

Limon Cress

- 15 grote aardbeien
- 1 bakje frambozen

Eindbewerking en presentatie

Snij de biscuit in een vierkantjes van 5 x 5 cm.

Plaats de vierkantjes op een rekje met bakplaat en giet de Szechuan gelei er over en beleg met plakjes verse aardbei.

Plaats het aardbeienvierkant op het bord, garneer met dotjes coulis, de spekjes, garneer met de frambozen, restant spekjes uit de spuitzak en de cress.

Snijd met een dun scherp mes, dat in heet water heeft gestaan, de bombe doormidden.

Zet de doorgesneden bombe gespreid op het bord bij het aardbeienvierkant.

