

Oliebollen met appelcompote en sabayon

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Oliebollen 250 g melk 5 g droge gist 15g suiker 1 eidooier 1 eiwit 250 g bloem snufje zout 2,5 g vanillepoeder 50g suiker 1 tl kaneelpoeder</p>	<p>Oliebollen Verwarm de melk tot lauw. Los de gist op. Voeg de bloem toe en roer door met een garde. Voeg de suiker, vanille, eidooier en het zout toe. Klop het eiwit stijf en spatel het door de rest van het beslag. Laat het beslag circa 30 min rijzen onder een vochtige doek. Verwarm zonnebloemolie tot 180 °C en bak met een ijslepel kleine oliebolletjes mooi goudbruin. Meng de 5 eetlepels suiker en de theelepel kaneel door elkaar en rol de warme net gefrituurde oliebolletjes door de kaneelsuiker.</p>
<p>Appelcompote 35 g boter 25 g kristal suiker sap van 1/2 citroen snufje zout 320 g jonagoldappel (2 stuks) 175 g golden delicious appel 5 g lichte basterd suiker</p>	<p>Appelcompote Laat 25 gr boter smelten. Voeg suiker, citroensap en zout toe en tot slot de geschilde en in blokjes gesneden jonagold. Laat dit alles gedurende 30 min op een laag vuur tot een compote koken. Roer af en toe om aanbranden te voorkomen. Schil de golden delicious en snijd brunoise. Smelt 10 gr boter en zodra het schuimt, de suiker toevoegen. Roer los met enkele druppels citroensap. Voeg de appelbrunoise toe en laat karamelliseren. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Meng vervolgens met de compote.</p>
<p>Sabayon 100 g room 100 g witte dessertwijn 100 g eidooier 65 g suiker</p>	<p>Sabayon Klop de room lobbige. Klop de dessertwijn met suiker en eidooiers au bain marie tot 82 °C. Klop vervolgens koud en voeg de lobbige room toe. Bewaar in de koelkast.0460</p>
<p>Appelpuree 300 g golden delicious appel 50 g suiker 100 g boter 50 g room</p>	<p>Appelpuree Schil de appel en snijd in fijne brunoise. Stoof de appel in boter en strooi de suiker er over. Laat verder garen tot de appel een beetje zacht is. Mix in de blender en passeer door een fijne zeef. Klop de room lobbige en spatel door de afgekoelde appelpuree</p>

MENU november

Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Maak een spiegel van de sabayon. Leg daarop wat appelcompote. Leg daarnaast een oliebol en garneer met appelpuree.

