

Variatie van aardbei en koffie ijs

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Smoothie</u> 400 g Pomodoro tomaten 2 st perssinaasappel 125 g perzik pulp 5 g blaadje munt 5 g blaadje basilicum 1 st mespunt kaneel 15 g suiker 3 druppels rode voedingskleurstof	<u>Smoothie</u> Ontvel de tomaten en verwijder de zaadjes. Snijd het tomatenvlees in blokjes. Pers de sinaasappels uit. Doe de tomaat, het sinaasappelsap en de overige ingrediënten in een maatbeker en mix alles door elkaar tot een gladde massa. Zeef het geheel en bewaar in de koeling.
<u>Koffie ijs</u> 30 g eigeel (van gavottes) 150 g suiker 2 el water 135 g koffie espresso 270 g slagroom 300 g melk 15 g koffielikeur	<u>Koffie ijs</u> Zet een plaat met bakpapier in de vriezer. <i>Gebruik het eigeel van de gavottes.</i> Verwarm het eigeel met de suiker en het water tot de suiker opgelost is. <u>Let op:</u> Verwarm niet hoger dan 80° C om stolling van het ei te voorkomen. Maak 2 kopjes espressokoffie voeg deze bij het eimengsel. Voeg verder room, melk en likeur toe, meng alles goed en laat afkoelen, indien nodig in de koelkast. Draai er ijs van in de ijsmachine. Maak daarna bolletjes en leg deze op de koude plaat en dek af met plastic folie om ijskristallen te voorkomen. Zet terug in de vriezer tot gebruik.
<u>Rode gavottes</u> 80 g eiwit van 3 eieren 80 g poedersuiker 80 g zachte boter 80 g bloem 1 tl rode voedingskleurstof 2 tl vanille-essence 80 g poedersuiker 15 g maanzaad blauw	<u>Rode gavottes</u> Splits de eieren en gebruik het eigeel voor het koffie ijs. Klop met de mixer de eiwitten met de poedersuiker tot een luchtig geheel. Voeg dan de zachte boter toe mix tot een romige massa. Voeg bloem, kleurstof en vanille toe. Doe het beslag in een spuitzak zonder spuitmond. Spuit op bakpapier strepen van 12 cm lang en 5 mm breed. Bestrooi ze met maanzaad en bak ze 15 minuten in het midden van de oven op 160°C.
<u>Eindbewerking</u> 600 g aardbeien	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Maak de aardbeien schoon en snijd deze in kleine stukken. Leg een ring Ø7 cm in het bord, schep de stukjes aardbei erin en druk aan zodat het een stevig geheel wordt. Leg daarboven op een bolletje koffie ijs. Schenk de smoothie er tot halverwege de aardbei omheen. Steek er hier en daar wat gavottes in.

MENU MEI

