

Nagerecht: Zomerse variatie van aardbei en koffie ijs

Ingrediënten:

Smoothie:

400 gr tomaten
2 st sinaasappel
125 gr perzik pulp
5 gr blaadje munt
5 gr blaadje basilicum
1 st mespunt kaneel
20 gr suiker
1 drup rode voedings-
kleurstof

Koffie ijs (15 personen):

30 gr eigeel
150 gr suiker
2 el water
135 gr koffie espresso
270 gr slagroom
300 gr melk
15 gr koffielikeur

Rode gavottes:

80 gr zachte boter
80 gr eiwit
80 gr poedersuiker
80 gr bloem
1 tl rode voedings-
kleurstof
2 tl vanille essence
80 gr poedersuiker
25 gr maanzaad zwart

Afwerking:

600 gr aardbeien



Bereidingswijze:

Smoothie:

Ontvel de tomaten en verwijder de zaadjes. Snijd het vlees in blokjes. Pers de sinaasappels uit. Doe de tomaat met het sinaasappelsap met de overige ingrediënten in een maatbeker en mix alles door elkaar tot een gladde massa. Zeef het geheel en bewaar in de koeling.

Koffie ijs:

Verwarm het eigeel met de suiker en het water tot de suiker opgelost is.

Maak 2 kopjes espresso koffie voeg deze bij het eimengsel. Voeg verder room, melk en likeur toe, meng alles goed en laat afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Rode gavottes:

Klop met de mixer de eiwitten met de poedersuiker tot een romig geheel. Voeg dan de zachte boter toe mix toe een romige massa. Voeg bloem, kleurstof en vanille toe. Doe het beslag in een spuitzak zonder spuitmond. Spuit op een flexmatje strepen van 12 cm lang en 5 mm breed.

Bestrooi ze met maanzaad en bak ze 10 à 15 min in een oven van 160°C.

Afwerking:

Maak de aardbeien schoon en snijd deze in kleine stukken.

Indekken:

Dek in met een koud diep wit bord en bestek.

Presentatie:

Zie foto: Leg een ring Ø7 cm in het bord, schep de stukjes aardbei erin en druk aan zodat het een stevig geheel wordt. Leg daar boven op een bolletje koffie ijs.

Schenk de smoothie er tot halverwege de aardbei omheen. Steek er hier en daar wat gavottes in.