

Pré dessert: Wafel van zoete aardappel, perencompote en Rommedoe

Ingrediënten:

Wafel:

300 gr zoete aardappel
100 gr havermeel
1 st sinaasappel
2 st eieren
0,75 dl ongezoete amandelmelk
1 tl speculaaskruiden
1 tl vanillepoeder
zout
2 el kokosolie
wafelijzer

Perencompote:

300 gr conference peren
½ citroen
½ st rode peper
1 st kruidnagel
1tl vanille extract
suiker

Afwerking:

perensiroop
200 gr Rommedoe



Bereidingswijze:

Wafel:

Schil de zoete aardappel en snijd in blokjes. Kook de zoete aardappel (net onder water) goed gaar is, giet af en stoom droog. Rasp en pers de sinaasappel. Doe de havermeel, eieren, amandelmelk, rasp en vocht sinaasappel, speculaaskruiden, vanillepoeder en de zoete aardappel in een kom en roer met een garde tot een glad beslag. Laat beslag 30 minuten afgedekt op werkbank rusten. Verwarm het wafelijzer en vet in met kokosolie. Lepel er met ijslepel (Ø 3cm) beslag in en laat mooi goudbruin bakken (± 6 minuten). Bak 12 wafels (2 reserve) en bewaar op werkbank.

Perencompote:

Schil de peren, verwijder klokhuis en snij peer in grove blokjes. Pers de citroen uit, halveer pepertje (verwijder zaadlijsten) en snijd fijn brunoise. Doe alle ingrediënten in een pan en breng het geheel aan de kook met deksel op de pan, laat op klein vuur langzaam garen gedurende ± 20 minuten, blijf in de buurt! Breng eventueel op smaak met suiker. Bewaar op werkbank

Afwerking

- Snijd de kaas in 10 gelijke porties en leg op elke zoete aardappelwafel een portie kaas.
- Verwarm wafel kort onder salamander tot de kaas warm is en 'loopt'.

Indekken:

8-kantig wit bord met kleine mes en vork.

Presentatie:

Leg een zoete aardappelwafel op een 8-kantig wit bord. Garneer af met een lepel peren compote en een streepje perensiroop op de Rommedoe.