

# Pre-dessert:

## Promodori a cubetti met een schuim van eiwit

### **Ingrediënten:**

#### **Tomaat:**

800 gr rijpe tomaat  
10 blaadjes munt  
4 el balsamico  
2 el olijfolie  
peper en zout

#### **Schuim:**

50 gr eiwit  
25 gr suiker  
Brander  
spuitzak

#### **Afwerking:**

#### **Indekken:**

#### **Presentatie:**

10 st muntblaadjes



### **Bereidingswijze:**

#### **Tomaat:**

Plisseer de tomaten en verwijder de zaadcellen. Bewaar het vocht van de tomaat. Snijd de tomaat brunoise (5 mm). Breng op smaak met peper en zout.  
Voeg alles bij elkaar en zet weg op kamertemperatuur.

#### **Schuim:**

Klop voor het uitserveren het eiwit met de suiker en 2 el tomatenvocht stijf. Zodanig dat het opgeslagen eiwit staat. Doe in een spuitzak met kartelmond.

#### **Afwerking:**

Jockeyglas met kleine amuse lepel en -vork

#### **Presentatie:**

Vul de jockeyglas met een ruime eetlepel tomaat. Spuit het eiwit op de tomaat en brand het topje van het schuim af zodat het een bruine kleur heeft.

Garneer af met een blaadje munt.