

Aardbeien met een crème van rucola

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Crème: 30 gr eidooier (gepasteuriseerd) 60 gr room 40 gr melk 5 gr suiker 1 gr munt 40 gr rucola 10 gr basilicum 20 gr verbena 70 gr eiwit (gepasteuriseerd) 250 gr mascarpone 20 gr room 4 gr gelatine spuitzak	Crème: Meng voor de crème de eidooiers, room, melk en suiker door elkaar. Giet de massa met de kruiden in de blender en mix het goed. Klop de eiwitten stijf. Spatel de mascarpone en de eiwitten door de kruidenmix. Week de gelatine in koud water. Verhit de 20 gr room en voeg de geweekte gelatine toe. Spatel de gelatine door de crème als deze is opgelost. Doe de crème in een spuitzak en bewaar het in de koeling.
Aardbeien: 800 gr aardbeien 2 el balsamicoazijn (wit) poedersuiker	Aardbeien: Maak de aardbeien schoon en snijd ze in schijfjes van ongeveer 0.5 cm. Voeg de balsamicoazijn toe en breng op smaak met wat poedersuiker.
Aardbeienigel: 200 gr aardbeien 30 gr poedersuiker 50 gr water 20 gr grand marnier 1 tl xantana	Aardbeienigel: Maak de aardbeien schoon. Doe alle ingrediënten in een kom en blender het geheel tot een gladde massa. Zet in de koeling tot gebruik.
Indekken:	Middelgroot wit achtkantig bord met een klein mes en vork.
Presentatie: 2 bakjes <i>atsina cress</i>	Presentatie: Zie foto: zet een ring Ø 7 cm op het bord. Plaats de aardbeien met de punt naar buiten tegen de buitenzijde van de ring. Haal de ring weg en spuit de gel binnen de aardbeien. Spuit de crème op de gel tot aan de aardbeien. Garneer af met atsina cress.

