

# Paprika spoom

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>500 gr    <i>oranje paprika</i>           <i>chilipeper</i>           <i>plastic zak</i></p> <p>100 gr    <i>suiker</i> 25 gr    <i>glucose stroop</i> 1½ dl    <i>water</i> 2 dl    <i>Vinho Verde</i> ½ st    <i>limoen, sap van</i></p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p>Snijd een stuk van één paprika en snijd er 10 flinterdunne reepjes van voor de afwerking. Rooster de rest van de paprika in een hete oven van 220°C totdat het vel zwart blakert. Haal de paprika uit de oven en doe ze in een plastic zak en laat afkoelen. Verwijder het vel, de steeltjes en de zaadjes. Pureer het vruchtvlees van de paprika met een staafmixer. Passeer de massa door een zeef en breng op smaak met wat chilipeper.</p> <p>Verwarm suiker, druivensuiker en water tot een siroop. Koel de siroop al roerend af in een bak met ijswater. Voeg de paprikapuree en de Vinho Verde toe aan de afgekoelde siroop. Breng op smaak met limoensap en draai er ijs van. Bewaar het ijs afgedekt in de vriezer.</p>
	<p><b>Indekken:</b></p> <p>Neem ijskoude jockey- (champagne-) glazen met een sorbetlepel.</p>
<p><b>Presentatie:</b></p> <p>10 bl    <i>Vinho Verde</i>           <i>citroenmelisse.</i></p>	<p><b>Presentatie:</b></p> <p>Giet een scheut Vinho Verde in een ijskoud jockey glas. Doe er een bolletje ijs in en garneer met een flinterdun reepje paprika en een blaadje citroenmelisse.</p>

