

Groene appelsorbet met Madeira

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
750 gr <i>Elstar appel</i> 25 gr <i>citroensap</i> 180 gr <i>water</i> 50 gr <i>spinazie (20 gr. sap)</i> 70 gr <i>kristalsuiker</i> 40 gr <i>glucose</i>	Was de appels. Bewaar ½ appel (rode gedeelte) voor de afwerking. Haal uit de overige appels het klokhuis, maar laat de schil eraan. Snijd in blokjes en meng meteen 15 gr citroensap door de appel. Verhit appel + water zacht tot net gaar (6–8 min). Niet laten koken! Blender volledig glad. Doe verse spinazie in de sapcentrifuge. Voeg het sap (± 20 gr) toe aan de appel. Voeg suiker + glucose toe aan de warme appelpuree. Zorg dat suiker en glucose goed zijn opgenomen zonder de massa te koken. Breng naar smaak citroensap en snufje zout toe. Koel terug en draai er ijs van. Bewaar ijs in de vriezer.
Afwerking:	Afwerking:
<i>Elstar appel</i> <i>citroensap</i>	Snijd de ½ appel in 2 kwarten. Snijd vervolgens dunne schijfjes van de delen en besprenkel met een beetje citroensap. Bewaar in de koeling.
Indekken:	Champagnecoupe met dessertlepel
Presentatie:	Presentatie:
10 st <i>muntblaadjes</i> 1 dl <i>Madeira medium dry</i>	Doe bolletje sorbet in een coupe en giet er een scheutje Madeira bij. Garneer met schijfje appel en muntblaadje.

