

## NAGERECHT: AARDBEI - HIBISCUSSAUS - KLETSKOP

<b>Aardbeiorsorbetijs</b>		
100	g	suiker
150	g	water
50	g	glucosesiroop
400	g	aardbeien
1		limoen
<b>Saus</b>		
1		citroen
1		sinaasappel
		water
80	g	suiker
1		vanillestokje
12	bl	munt
40	g	gedroogde hibiscusbloem (natuurwinkel) Xantana
<b>Gegrilde aardbeien</b>		
36	grote	aardbeien
36		brochette stokjes
75	g	pure chocolade

### **Bereiding aardbeiorsorbetijs:**

- Breng de suiker met het water in een pannetje aan de kook.
- De suikerstroop is klaar als alle suiker opgelost is. Meng er dan de glucosesiroop onder;
- Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Pureer de aardbeien glad met een staafmixer.
- Pers de limoen uit en voeg het sap bij de gepureerde aardbeien.
- Voeg de suikerstroop bij het mengsel en meng het door elkaar. Proef en voeg eventueel nog wat citroensap toe die over blijft van de saus bereiding;
- Laat het aardbeienmengsel zo lang mogelijk in de koelkast staan tot de ijsbereiding. *Thuis: liefst 24 u.*
- Zet je ijsmachine aan en voeg het mengsel toe. Draai er in 40 minuten een zacht aardbeiorsorbet van. De aardbeiorsorbet is klaar als je er bollen van kunt maken. Zet tot gebruik in de vriezer;
- Haal de aardbeiorsorbet een kwartier voor serveren uit de vriezer.

### **Bereiding saus:**

- Schil de gewassen citroen en sinaasappels met een dunschiller, bewaar de schillen zie voor bereiding hieronder;
- Pers de sinaasappel uit en zo ook de citroen; meng het sap van de sinaasappel en de helft van het sap van de citroen; de rest van het citroensap is indien nodig voor het ijs.
- Vul nu het sap van de sinaasappel en de helft van het citroensap aan met water tot 500 g. Breng dit mengsel aan de kook met de suiker, de helft van de schil van de sinaasappel en ¼ van de schil van de citroen, het opengesneden vanillestokje en het eruit gehaalde merg; laat 10 minuten trekken en haal van het vuur;
- Voeg nu de gedroogde hibiscusbloemen en 10 blaadjes munt toe;
- Laat nog 45 minuten buiten de koelkast.
- Zeef de saus, maak de saus iets dikker met wat xantana en zet in de koelkast om geheel te laten afkoelen; Zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

### **Gegrilde aardbeien :**

- Was de aardbeien en snijd ze in de lengte doormidden.
- Smelt de chocolade au-bain-marie of in de magnetron en doop hierin de doorgesneden aardbeien tot de helft zodat de punt bedekt is met chocolade en de rest van de aardbei onbedekt blijft.
- Steek 2 halve aardbeien op een klein brochettestokje: 3 stokjes p.p. en zie verder voorbereiding

## Kletskop

### Bereiding kletskoppen

Bak 12 kletskoppen volgens de standaardreceptuur die aanwezig is.

Ga als volgt te wekt om mooie dunne kletskoppen te krijgen:

- Leg twee rijen van drie bolletjes van het afgekoelde deeg op een silpat, zorg voor voldoende tussenruimte.
- Druk de bolletjes iets plat en bedek met keukenfolie. Wrijf nu de bolletjes uit met een natgemaakte lepel om zo mooie dunne kletskoppen te maken.
- Bak de kletskoppen in de voorverwarmde oven bruin (8 tot 10 minuten).

100 ml room

### Vorbereiding voor het uitserveren

1. Maak van de room, met iets suiker een net spuitbare room en breng over in een spuitzak;
2. Sorbetijs: haal het sorbetijs 15 minuten voor het uitserveren uit de vriezer;
3. Zet koude diepe borden klaar;

### Uitserveren:

Verdeel de saus over de 12 kleine diepe borden;

Leg hierover in een waaier de drie brochettestokjes met de aardbeien;

Plaats op de punt van de waaier een bolletje sorbetijs, steek er de klets kop in en

Versier met een toefje geslagen room en wat munt.

munt