

CARPACCIO VAN ANANAS KOKOSKLETSKOP EN LYCHEE-IJS

Ingrediënten voor de Carpaccio

1 st ananas

Marinade

1 1/2 st sinaasappel

1 1/2 st citroenen

2 st vanillestokjes

1/2 liter water

300 g suiker

1 tl sechuanpeper

3 st kruidnagel

2 st kaneelstokjes

2 st steranijs

Koekje in kokervorm

90 g poedersuiker

45 g zachte boter

45 g gram vloeibare honing

15 g bloem

15 g gemalen kokos

De Carpaccio

Schil de ananas met een koksmes. Snijd eerst de boven en onderkant weg en zet de ananas rechtop op een snijplank. Snijd de schil van boven naar onder weg. Verwijder de overgebleven bruine stukjes. Snijd de ananas in zeer dunne schijven met de vleesmachine. Verwijder de harde kern met een uitsteker. Zet de schijven weg tot de marinade klaar is.

De marinade

Pers de sinaasappelen en citroenen uit. Snijd de vanillestokjes in de lengterichting middendoor. Breng het water, het fruitsap en alle andere ingrediënten in een pan aan de kook. Leg de ananasschijven in de marinade en breng terug aan de kook. Giet de marinade in een platte schaal met hoge rand en laat de ananas erin afkoelen. Laat zo lang mogelijk in de koelkast marinieren.

Koekjes in tuilevorm

Doe alle ingrediënten in een mengkom en roer ze met een spatel tot een kleverig deeg. Laat het deeg minstens 1 uur opstijven in de koelkast.

Rol het deeg eerst tot knikkergrote bolletjes. Rol het daarna uit tot strookjes en leg ze op een bakmatje op een bakplaat.

Bak de kletsoppen in een voorverwarmde heteluchtoven op 180 C tot ze een donkere karamelkleur krijgen.

Laat de koekjes eerst wat afkoelen en vorm daarna een tuile door ze rond de metalen deegrol te vouwen. Laat de koekjes afkoelen tot ze hard worden.

Sorbetijs

3 bl lychees (560 gram per blik)

1 st eiwit

100 g poedersuiker

1 st citroen

Zet 12 lychees apart voor de garnering. Doe de rest van de inhoud van de blikken lychees uitgelekt in de blender, mix fijn en passeer het door een fijne puntzeef. Voeg het eiwit, de poedersuiker en het citroensap aan de lychees toe. Laat het mengsel een tijdje rusten in de koelkast. Draai het tot sorbet in de ijsmachine. Schep over in een schaal en zet het in de diepvriezer.

		afwerking:
40	g	gemalen kokos
70	g	griessuiker
12	st	lychees
12	st	ananaskers (physalis)
1	st	limoen(zestes)

Afwerking en Uitserveren:

Schep wat gezeefde marinade in een sauspan. Breng dit aan de kook en laat inkoken tot sausdikte. Laat afkoelen. Strooi de gemalen kokos op een bakblik en laat kort kleuren onder de grill. Meng de gebrande kokos met de griessuiker.

Leg een aantal schijfjes ananas strooksgewijs op een bord.

Zet de tuile schuin over de ananas.

Napeer de ananas met de ingekookte marinade.

Bestrooi de koker met wat kokosmengsel. Werk het geheel af met een bol sorbetijs, wat verse lychee, een ananaskers en limoenzestes.