

CITROENRAVIOLI MET WARME SINAASAPPEL-TIJMSAUS, LIMOEN-KOFFIE IJS, LEMONCURD MET MAANZAADMERINGUE, CITROENPOEDER, PASSIEVRUCHT EN MANGO

400 gr Pastabloem (00)
 4 eieren
 2 mespunten zout
 2 el olijfolie

1 citroen
 240 ml citroensap (vers)
 220 gr suiker
 6 eidooiers
 30 gr maïzena

2 citroenravioli
 2 eieren
 2 li water
 50 gr suiker
 10 takjes munt

Pastadeeg

Maak op het aanrechtblad een bergje van de bloem en maak er een kuiltje in.

Breek de eieren in het kuiltje.

Voeg zout en een scheutje olie toe.

Roer de eieren met je vingers of een vork los. Neem tijdens het mengen elke keer een beetje bloem van de kanten mee en ga zo door tot het mengsel dik en kleverig wordt.

Meng de rest van de bloem met je handen erdoor. Kneed het deeg circa 10 minuten stevig door tot het soepel en egaal wordt. Als je er met je duim in drukt en het veert terug dan is het klaar.

Bestuif de deegbol met bloem, verpak in plasticfolie of vetvrij papier en laat minimaal 30 minuten rusten op een koele plaats.

Citroenvulling

- Rasp de citroenschil.
- Klop in een pan het citroensap, citroenrasp, suiker en eidooiers door elkaar.
- Voeg maïzena toe.
- Breng langzaam aan de kook.
- Schenk in een kom.
- Laat afkoelen en opstijven in de koelkast.
- Schep de vulling in een spuitzak met glad spuitmondje.

Ravioli

- Snijd het pastadeeg in plakjes van 1 centimeter.

- Bestuif de plakken met bloem en haal de plakken deeg door de pastamachine op de ruimste stand.

- Vouw meerdere malen dubbel totdat er een soepele egale plak deeg ontstaat.

- Ga daarna stap voor stap naar een kleinere stand. Hierdoor wordt de deeglap langer en dunner.

Gebruik voor ravioli de dunste stand.

- Snijd de randen van de lange lappen deeg recht bij.

- Verdeel de citroenvulling op de deeglap.

- Houd voldoende tussenruimte aan.

- Bestrijk de tussenruimten met eiwit of losgeklopt ei.

500	ml	slagroom
500	ml	volle melk
2	el	glucosestroop
2	st	steranijs
2		simoenen
300	gr	suiker
100	gr	hele koffiebonen
8		eiwitten
100	gr	hele koffiebonen

2		citroenen
100	ml	citroensap (vers)
200	gr	suiker
2		grote eieren
100	gr	zachte boter

4		eiwitten
160	gr	poedersuiker
2	el	maanzaad

- Leg een tweede deeglap over de vullingen heen en druk de randen rond de vulling met de vingertoppen op elkaar.
- Maak met een raviolisteker 36 kleine ronde ravioli's. Laat de ravioli 30 minuten rusten en controleer voor het koken, of de ravioli goed gesloten is. Druk de randen zonodig nog aan.
- Breng kort voor het uitserveren het water met het suiker en de munt aan de kook.

Limoen-koffie ijs

- Breng room, melk, glucosestroop, steranijs, rasp van de limoenschil en suiker aan de kook.
- Neem de pan van de warmtebron.
- Kneus de koffiebonen grof en voeg ze toe. Laat het mengsel van het vuur af afgesloten met een deksel circa 30 minuten aromatiseren.
- Schenk het mengsel door een zeef in een schone pan.
- Klop de eiwitten los en schenk ze al roerende door het warme koffiemengsel.
- Verwarm het voorzichtig, blijf met een spatel goed over de bodem van de pan roeren tot het licht gebonden is.
- Het mag niet gaan schuimen.
- Schenk het mengsel door een fijnmazige zeef in een schaal, laat afkoelen en daarna circa 1 uur in de koelkast goed koud worden.
- Draai er in de ijsmachine ijs van.

Lemoncurd

- Borstel de citroenen schoon.
- Rasp de schil van de citroenen, pers het sap eruit en schenk het citroensap door een zeef.
- Roer de suiker met de eieren glad.
- Voeg het citroensap, de citroenrasp en de boter toe.
- Verwarm al roerende tot 90 °C tot de massa gaat binden.

Meringue

- Verwarm de oven voor op 90 °C.
- Klop de eiwitten met de helft van de suiker stijf in de keukenmachine.
- Voeg de resterende suiker toe en klop het eiwit tot stijve pieken.
- Schep het schuim in een spuitzak met glad spuitmondje van circa 8 millimeter doorsnede.
- Spuit 'dopjes' op vetvrij papier of een bakmat.
- Bestrooi de helft van de dopjes met maanzaad.
- Laat circa 2 uur drogen in de oven tot ze droog en bros zijn.

Mandarijn-tijmsaus

400 ml vers geperst mandarijnsap
2 el honing
2 takjes tijm
4 passievruchten

3 citroenen
200 gr suiker

- Zeef het mandarijnsap en breng het mandarijnsap met honing en tijm aan de kook en laat tot de helft indampen.
- Schenk door een zeef.
- Voeg het vruchtvlies van de passievruchten toe aan de saus en roer goed door.

Citroenpoeder

- Schil de citroenen met een dunschiller.
- Snijd het wit van de schillen.
- Breng de schillen in water aan de kook..
- Giet ze op een zeef en herhaal dit proces nog 4 keer.
- Breng het water met de suiker aan de kook.
- Verwarm de schillen circa 30 minuten in suikersiroop.
- Giet op een zeef en laat goed uitlekken.
- Leg de schillen op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze in de oven op 85 °C volkomen droog en knapperig worden.
- Maal ze daarna tot poeder in de keukenmachine.

Eindbereiding en presentatie

1 rijpe mango

- Spuit evenwijdige streepjes lemoncurd op een rechthoekig bord.
- Kook de ravioli 3 tot 4 minuten tot ze boven komen drijven.
- Leg ze aan de rechterkant van het bord.
- Lepel de warme mandarijn-tijmsaus over de ravioli en tussen de lemoncurdstrepen.
- Schep een quenelle limoen-koffie ijs aan de andere kant van het bord.
- Snijd de mango in stukjes en verdeel over de ravioli.
Strooi citroenpoeder ernaast. Garneer met wat blaadjes munt.