

## GEMBERIJS MET ZACHT GESTOOMD EI EN KANEELTHEE MET ROZENKNOPJES

### Ijs:

700 gr pompoen t.b.v.  
500 gr pompoenvlees  
4 dl suikersiroop  
(2½dml water, 200 gr suiker, 30 gr dextrose, water koken, suikers erin oplossen, 2 min doorkoken en afkoelen)  
2 st limoenen (sap van)  
2 kruidnagels  
85 gr verse gember  
(koken in suikerwater)  
70 gr karamel (fudge)  
12 fortune cookies

### Gestoomd ei:

5 dl halfvolle melk  
125 gr suiker  
200 gr gepast. ei  
1 blik lychees

### Kaneelthee:

24 gedroogde rozenknopjes  
12 kaneelstokjes  
1 pot honing  
1,5 l kokend water

### Ijs:

Pompoen schillen, pitten verwijderen en in stukken snijden.  
Gaar koken in 1 ½ liter kokend water. Pureer 500 gram van het vrucht vlees met de suikersiroop.  
Maak de 2 kruidnagels fijn (tot poeder in de vijzel), voeg dit met het limoensap en de gember toe aan bovenstaand mengsel; blender fijn. Laat het mengsel afkoelen en zeef.  
Draai ijs van de compositie.  
Voeg op het laatst de fijngehakte karamel toe.

### Gestoomd ei:

Snijd de lychees in kleine blokjes (5 mm x 5 mm).  
Los de suiker op in lauwwarme melk.  
Meng door het suiker/melkmengsel het gepasteuriseerd ei (zachtjes kloppen en schuim verwijderen).  
Giet het mengsel in 12 kleine bakjes.

Stoom het mengsel gaar in de stoomoven op 95 graden/90% luchtvochtigheid gedurende 5 ½ minuut (afdekken met folie om te voorkomen dat er zich een waterlaag vormt op het ei).  
Laat afkoelen en decoreer met blokjes lychees.

### Kaneelthee:

Verdeel de rozenknopjes en kaneelstokjes over 12 kleine hittebestendige glazen.  
Voeg aan elk glas een ½ theelepel honing toe.  
Giet het kokend water in het glas (ong. 120 ml, à la minute, hoeft maar 3 à 4 minuten te trekken).

### Presentatie:

Serveer op een langwerpige bord: een bolletje ijs in een klein schaaltje met hierop een fortune cookie, het kommetje ei met de lychees en het glaasje thee.