

## NAGERECHT: MANGOPARFAIT - SINAASAPPEL-ANIJSGELEI

### Ingrediënten:

#### Mangoparfait

5	grote	stevige mango's
3		grote eidooiers
60	g	fijne kristalsuiker
300	ml	room

### Bereiding mangoparfait:

- Neem 12 kunststof vormpjes van 4 cm Ø en bekleed de onderzijde met plasticfolie;
- Schil de mango's en snijd het vruchtvlees in dunne plakken van de grote pit;
- Steek nu met een uitsteekvorm van 5 cm Ø 12 rondjes uit de grote plakken; en steek ook 12 rondjes uit van 4 cm Ø; Tel eerst het aantal plakjes mango, kijk dan of je voldoende hebt voor de 2x 12 rondjes zoals aangegeven. Zo neen: kies voor een iets kleinere vorm!
- Leg de rondjes op een bord, dek af met plasticfolie en zet tot gebruik in de koelkast;
- Hak de rest van de mango's en het verdere afsnijdsel grof en pureer in een blender; druk door een fijne zeef en gooi de vezelige pulp weg.
- Meet 450 g puree af; gebruik eventuele rest voor een apart te serveren smoothy!
- Doe de eidooiers en de suiker in een hittebestendige kom en klop alles losjes door elkaar;
- Zet de kom op een pan zacht kokend water (zorg dat de kom het water niet raakt (au-bain-marie)).
- Klop het mengsel in de kom met een handmixer tot het volume is verdrievoudigd en dik en bleek wordt (er moet een geribbeld spoor achterblijven wanneer je de gardes uit het mengsel haalt);
- Klop de room in een andere kom tot zachte "pieken";
- Spatel de 250 g mangopuree nu voorzichtig door het suiker-eimengsel en spatel er vervolgens de geklopte room door, verdeel het mengsel over de vormpjes; dek ze af en laat de vormpjes in de vriezer helemaal bevriezen.

#### Mangosorbet

500	g	mangopuree (van restanten mango (mangoparfait))
75	ml	lichte suikersiroop (50/50)
1	el	vloeibare glucose
1		limoen (sap ervan)

### Bereiding mangosorbet:

- Breng de suikerstroop en de glucose in een pan zachtjes aan de kook, roer tot alles goed gemengd is
- Laat de siroop afkoelen en meng het limoensap en de mangopuree erdoor;
- Verwerk dit mengsel in de ijsmachine tot het bijna stevig is en doe het daarna in een ondiepe vriesdoos of schaal en laat helemaal bevriezen.

		<b>Sinaasappelpoeder</b>
2		sinaasappels
		<b>Sinaasappel-anijsgelei</b>
150	ml	vers geperst sinaasappelsap *)
1	st	steranijs
1,5	bl	gelatine
1	st	steranijs

#### **Bereiding sinaasappelpoeder:**

- Boen de sinaasappels schoon en schil met een dunschiller de schil van de beide sinaasappels en verwijder alle wit met een scherp mesje;
- Blancheer de schillen enkele seconden in kokend water en dompel ze daarna direct in ijswater;
- Herhaal dit proces 2-3 maal: de schil wordt zo minder bitter;
- Laat de schillen uitlekken en dep droog met keukenpapier;
- Verwarm de oven op circa 100 °C en spreid de schillen uit op een bakplaat en laat 30 – 40 minuten drogen, tot ze knapperig en broos worden: je moet de schillen met de hand kunnen verkrumelen;
- Maal de schillen nu in de keukenmachine tot een fijn poeder en zeef daarna om grovere stukjes te verwijderen; Bewaren kan in een goed gesloten pot!

#### **Bereiding sinaasappel-anijsgelei:**

**\*) Gebruik voor het sinaasappelsap de sinaasappels die je hebt geschild t.b.v. het maken van het sinaasappelpoeder)!!**

- Verwarm nu het sinaasappelsap met de steranijs in een pan tot het zachtjes kookt;
- Week de gelatine 15 minuten in koud water;
- Laat de gelatine nu uitlekken en knijp zoveel mogelijk water eruit;
- Neem het sinaasappelsap van het vuur en roer de gelatine erdoor;
- Roer tot de gelatine is opgelost en giet de massa door een fijne zeef in een klaarstaande doos;
- Laat de massa afkoelen en zet afgedekt in de koelkast tot de massa is opgesteven.

#### **Vorbereiding voor het uitserveren:**

Vermaal de steranijs in een vijzel tot poeder, zeef door een fijne zeef en zet weg tot gebruik.

#### **Uitserveren:**

- Haal de parfaits uit de vormpjes;
- Leg de grootste plak mango op elk bord en plaats de parfait hier precies bovenop;
- Leg nu de kleine cirkel mango bovenop de parfait;
- Leg hierop een quenelle van mangosorbet met daarop een eetlepel sinaasappelgelei;
- Strooi wat sinaasappelpoeder en gemalen steranijs
- Werk eventueel af met wat gedroogde koriander of een blaadje cress.