

2^e NAGERECHT: CITROENSORBET MET SINAASAPPEL/MANGOSAUS EN AARDBEIEN

		Ingrediënten:	Bereiding citroensorbet
1000	ml	Ijs water	<ul style="list-style-type: none">• Pers 300 ml citroensap van verse citroenen;• Breng alle ingrediënten voor het ijs aan de kook;• Laat afkoelen, en draai er ijs van in de ijsmachine;• Als het ijs klaar is vul er dan 12 stalen rechthoekige vormpjes mee en zet weg in de vriezer.
300	ml	Zelf geperst citroensap	
150	ml	Cointreau	
10	el	glucose	
250	g	suiker	
		Sinaasappel/mangosaus	Bereiding sinaasappel- en mangosaus:
300	ml	sinaasappelsap (vers geperst)	<ul style="list-style-type: none">• Pers 300 ml sinaasappelsap van verse sinaasappels.• Doe alle ingrediënten voor de saus in een keuken machine en mix het geheel.• Proef de saus en voeg eventueel extra suiker of wodka toe.
2		rijpe mango's	
100	g	suiker	
75	ml	Wodka	Vorbereiding voor het uitserveren:
500	g	mooie rijpe aardbeien muntblaadjes	<ul style="list-style-type: none">• Snij de aardbeien in plakjes van ca. 3 mm dik.• Trek met een zesteur zestes van de sinaasappel en citroenen schillen. Blancheer de zestes in suikerwater en laat ze in het suikerwater afkoelen.• Snij de blaadjes munt ragfijn. Uitserveren: <ul style="list-style-type: none">• Snijd de plakjes aardbei met een rechthoekig vormpje (idem ijs-rechthoek) tot een rechthoekige plak.• Haal het ijs uit de vriezer en laat het in de vormpjes. Zet de vormpjes in een diep bord.• Leg met een paletmes de plakjes aardbei daarna op het ijs. Verwijder voorzichtig met behulp van de rechthoekig aanstamper het vormpje.• Schep ruim saus rondom het ijs en garneer het ijs met de zestes en munt.