

NAGERECHT: PEER & GROENE THEE

Ingrediënten:

Matcha Tuille

100	g	poedersuiker
100	g	bloem
100	g	zachte boter
100	g	eiwit
14	g	Matcha theepoeder

Cake van matcha en munt

150	g	verse munt blaadjes
160	g	olijfolie
330	g	suiker
4		eieren
290	g	bloem
15	g	maïs zetmeel
8	g	bakpoeder
7	g	zout
15	g	Matcha theepoeder

Bereiding matscha tuille:

- Teken op de achterkant van een stuk bakpapier 12 rondjes van 8 cm niet te dicht bij elkaar (dit zorgt ervoor dat ze niet tegen elkaar bakken);
- Zet 12 glazen omgekeerd, onderkant 6-7 cm klaar, naast of in de buurt van de oven.
- Vermeng de poedersuiker en het eiwit met een garde;
- Voeg vervolgens de gesmolten boter (niet te warm) toe en meng;
- Zeef de bloem samen met de Matscha theepoeder op het beslag en vermeng tot een homogene massa;
- Breng het beslag nu over in een spuitzak met een rond spuitje (middelmaat);
- Spuit nu op het bakpapier de rondjes cirkelsgewijs en zeker niet te dik vol tot aan de rand;
- Plaats de bakplaat in de voorverwarmde oven van 180 °C en bak in ongeveer circa 8 minuten gaar;
- Zodra de koekjes uit de oven komen en dus nog heet zijn over de klaarstaande glazen *hangen*, zodat er een tuille *) ontstaat.
- Noot: zorg dat alles klaar staat en vorm de tuille's (met 2 personen) als ze nog heet zijn!! Snel dus! *) is een typisch franse koekje wat vaak in allerlei vormen gebruikt wordt als decoratie bij nagerechten en desserts. De tuille krijgt zijn vorm door het over een object te vouwen als het beslag nog heet is.

Bereiding Cake van matcha en munt:

- Verwarm de oven voor op 180 °C ;
- Pureer de munt met de olijfolie in een blender;
- Klop de suiker door de eieren;
- Meng de eieren dan met de muntpuree;
- Zeef er de bloem, het maïs zetmeel, de bakpoeder, het zout en de matcha theepoeder over.
- Meng goed door elkaar.
- Bak in een cakevorm in de voorverwarmde oven op 180 °C in ongeveer 60 minuten gaar, controleer de gaarheid door in de cake te prikken (gaar betekent: de prikker blijft schoon) en laat afkoelen;

Ijs van groene theepoeder		
10		eidooiers
120	g	suiker
500	g	room
500	g	melk
20	g	groene theepoeder

Peer en peren granité		
4		peren Doyenne du Comice
1		steranijs
1		kaneelstokje
1		stukje gember
4	takjes	mint
3		limoenen (sap ervan)
250	g	water
50	ml	witte wijn
100	g	suiker

Muntroom		
200	g	room
50	g	poedersuiker
10	takjes	verse mint

Bereiding ijs van groene thee theepoeder:

- Klop met een garde de eidooiers en de suiker door elkaar tot het mengsel wit wordt (Ruban);
- Warm de room en de melk samen op tot tegen het kookpunt (niet koken!);
- Voeg de warme room en melk toe aan de ruban en roer door elkaar;
- Doe de massa weer terug in de pan van de room en laat op laag vuur onder voortdurend roeren de massa garen tot 83 °C en controleer met een kookthermometer;
- Meng de theepoeder erbij;
- Laat de massa nu goed afkoelen en draai het in de ijsmachine tot ijs;

Bereiding peer en peren granité:

- Bereiding granité: schil hiervoor 2 peren, verwijder de klokhuizen
- Breng de overige ingrediënten aan de kook en laat hierin de in stukken gesneden peren trekken; mix tot een gladde massa en vries in; zie verder voorbereiding voor het uitserveren;
- 2 peren voor opmaak in tuilles: schil deze 2 peren, verwijder de klokhuizen, snijd in gelijke partjes ten behoeve van de peertjes in de tuilles (zie voorbereiding voor het uitserveren en uitserveren)

Bereiding muntroom:

- Laat de room opkoken met de suiker en giet dit op de verse *fijngesneden* mint;
- Laat afkoelen en zeef;
- Klop de room op net voor het opdienen en doe in de kidde.

Vorbereiding voor het uitserveren en uitserveren:

- Schik de peertjes in de tuilles en spuit de room erbovenop.
- Plaats vervolgens een bolletje ijs op het bord;
- Werk af met de granité van peer en de verkruimelde matcha-cake.
- Schraap de bouillon af tot granité;

Serveer hierbij zo gewenst een kopje “groene” thee.