

NAGERECHT: RABARBERSOEPJE MET AARDBEIEN EN CITROENSORBET

Ingrediënten:

500	g	rabarber
375	ml	water
125	ml	zoete witte wijn
100	g	suiker
1	st	vanillestokjes
½	st	citroen
½	st	kaneelstokje
1	st	citroengras

		citroensorbet
3	st	citroenen
2	st	limoenen
175	g	fijne tafelsuiker
1	st	eiwit
1	El	glucosestroop

enkele	takjes	munt
1	st	ei
100	g	witte suiker

de rabarbersoep:

- Schil de rabarberstelen. De flinterdunne schil kan je in enkele halen verwijderen. Snij ook het topje en het kontje van elke steel. Snij de geschilde stelen in grove stukken van 3 tot 5 centimeter lang.
- Doe de stukken rabarber in een kookpan, schenk er water bij en de witte wijn. Breng het mengsel rustig aan de kook.
- Schep er suiker in en verwarm het mengsel op een matig vuur. Snij zestes van de citroenschil en voeg die toe. Voeg daarna het sap van de citroen toe.
- Snij de vanillestokjes overlans in twee en gebruik een mespunt om er zoveel mogelijk zaadjes uit te schrapen. Laat de zaadjes en de lege peul met de rabarber meekoken. Breek de stengels citroengras op verschillende plaatsen, zodat er zoveel mogelijk smaak kan vrijkomen.
- Laat de stengel citroengras mee pruttelen, samen met de kaneelstokjes. Laat de bereiding ongeveer een kwartier pruttelen.
- Proef het rabarbersoepje en als je tevreden bent, laat je het afkoelen. Reken hiervoor een uur of langer. Giet het soepje door een zeef en druk de rabarberpulp aan, zodat de laatste druppel vocht eruit is gelekt. De droge pulp die overblijft wordt niet gebruikt.
- Zet de rabarbersoep in de koelkast.

de citroensorbet:

- Rasp de schil van de citroenen en de limoenen en pers ze daarna uit. Vul aan met water tot 500 ml. Voeg de suiker toe en laat de suiker op laag vuur oplossen. Breng aan de kook en laat 5 minuten sudderen. Voeg nu de glucosestroop toe, meng goed en laat het mengsel afkoelen.
- Klop het eiwit licht met een garde en voeg de afgekoelde siroop en de limoen- en citroenrasp toe.
- draai het mengsel tot ijs.

de gesuikerde muntblaadjes:

- Spoel de takjes verse munt. Pluk er nadien 12 middelgrote mooie blaadjes af.
- Breek het ei en doe het eiwit in een schaal. De dooier wordt niet gebruikt. Klop met de garde het eiwit een klein beetje schuimig.
- Gebruik een keukenpenseel om de blaadjes langs beide zijden in te smeren met een dun laagje eiwit.

- Leg de kleverige blaadjes in een schaaltje met suiker. Strooi er ook nog wat suiker bovenop. Laat de blaadjes daar zo lang mogelijk inliggen tot ze mooi gepaneerd zijn met een laagje suiker. (Hoe langer op voorhand je de muntblaadjes paneert, hoe beter het resultaat).

de afwerking:

- Spoel de aardbeien in ruim water. Doe dit alvorens je de kroontjes verwijdert. (Zo niet dan zullen de vruchten veel water opslorpen.)
- Verwijder het groene kroontje van elke aardbei en snij de vruchten in kwartjes. Besprenkel de aardbeien met wat Grand Marnier.

500 g aardbeien
Grand Marnier

Uitserveren:

- Gebruik soepborden om het dessert in te serveren. Strooi in elk bord een portie aardbeistukjes.
- Schenk er koele rabarbersoep bij.
- Verwarm de ijsschep in warm water en schep in elk diep bord een bolletje citroensorbet.
- Werk elk dessert af met een blaadje gesuikerde munt op het ijs.