

NAGERECHT

ANANAS MET OLIJFOLIE, HONING EN LIMOEN (Alain Passard) MET VANILLE IJS

Ananas:

450 gram vloeibare acacia'honing
6 grote limoenen
3 groene appels
0,75 liter olijfolie
3 ananassen
Verse rozemarijn

Romig vanille-ijs:

± 1 liter ijs voor 15-20 bollen
1 vanillestokje**, in de lengte
opengesneden
500 ml volle of halfvolle melk
5 eierdooiers
150 g suiker
250 ml slagroom

* Ijsmachines zijn in veel prijsklassen te koop, de goedkoopste heb je al voor een paar tientjes, een zelfvriezende ijsmachine is er vanaf ongeveer 250 euro. Bij de niet-zelfvriezende ijsmachines moet je de ijskom voorvriezen in een 4-sterrenvriezer, de kom moet dan tot -18°C worden bevroren. Dit duurt 3-4 uur.

** Zin in een smaakexperiment? Gebruik dan eens een ander aroma. Sereh, Citroenschil, kaneel of bijv. steranijs.

*** Digitale kernthermometers zijn in keukenwinkels te koop. Behalve voor dit dooiermengsel kun je ze ook gebruiken om andere kerntemperaturen, zoals van groot vlees en gevogelte, te meten.

Mix het uitgeperste sap van de limoenen met de honing. Voeg beetje bij beetje de olijfolie toe, alsof je mayonaise maakt. Schil de ananas en snijd het vruchtvlees in blokjes van 2 cm. Schep steeds een spiegel van 4-5 eetlepels honingsaus op dessertbordjes en bouw daarop een kasteeltje van de ananasblokjes (een stuk of 12 p.p.). Snijd de appel net voor het opdienen op de mandoline in vliedunne plakjes en schik er 5-6 op elke portie. Bestrooi ze met fijngehakte rozemarijn en serveer.

1. Schraap de zaadjes met een theelepel of mes uit het vanillestokje. Breng de melk met het vanillestokje én de zaadjes tegen de kook aan en laat het ± 15 min. trekken. Door de melk zachtjes te verwarmen (niet laten koken), wordt het aroma van het vanillemerg beter opgenomen door de melk. Neem de pan van het vuur en zeef de melk.
2. Klop de eierdooiers en de suiker 10-15 min. met een garde tot een romige crème die als een breed lint van de garde loopt. Schenk al kloppend de hete vanillemelk in een dunne straal bij het dooiermengsel.
3. Schenk alles terug in de pan. Om een optimale binding te krijgen, wordt het dooiermengsel verwarmd, waardoor de dooiers garen. Doe dit op zo laag mogelijk vuur en onder voortdurend roeren met een houten lepel, zodat alles gelijkmatig warm wordt en bindt. Roer ook goed over de panbodem, zodat het mengsel zo min mogelijk 'aanzet'. De binding of dikte van de vla is goed als de eierdooiers gaar zijn. Dit kun je testen door met je wijsvinger een horizontale streep over de houten lepel te trekken. Als de streep blijft staan, zijn de dooiers gaar. Als de streep meteen vanuit de zijkanten wegzakt, ga dan nog even door met verwarmen en roeren. Met een digitale thermometer*** kun je de binding snel en eenvoudig testen. De dooiers in de vla zijn gaar bij 80°C. Schenk de vla uit de pan in een metalen kom en roer er de slagroom door. Laat onder regelmatig roeren afkoelen tot kamertemperatuur. Zet de vla nog een uur in de koelkast.
4. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai het in ± 1 uur tot ijs.



Bereiden ± 30 min. / afkoelen 3 uur / ijsmachine 30 min. tot 1 uur (afhankelijk van de ijsmachine).