

NAGERECHT: WARM GEKARAMELISEERDE ANANAS – BASILICUMIJS - SINAASAPPELSAUS

		Ingrediënten:	Bereiding ijs:
		Ijs	
400	ml	melk	<ul style="list-style-type: none">• Klop de eidooiers met de suiker ruban. <i>Eiwitten voor Voorgerecht!</i>• Verwarm de melk tot kookpunt met merg uit vanille stokje en het vanillestokje. Laat minimaal 15 minuten trekken;• Giet een gedeelte van de melk al roerend op de ruban. Haal het vanillestokje uit de melk;• Breng alles over in de pan; verwarm de massa al roerend tot net 82-84 °C.• Klop de slagroom lobbijg en meng deze - als de melk massa is afgekoeld – voorzichtig bij elkaar;• Draai er roomijs van in de ijsmachine, voeg op het laatst net voor het ijs dik is de zeer fijn gesneden basilicum toe.• Schep er mooie grote bollen (quenelles) van en leg deze in de vriezer tot gebruik.
16	bl	basilicum	
½		vanillestokje	
120	g	suiker	
3		eidooiers	
200	ml	room	
		Ananas 1:	Bereiding ananas 1:
1	grote	rijpe ananas boter suiker	<ul style="list-style-type: none">• Ananas schillen en in 12 plakken snijden van 1 cm dik, hart verwijderen.• De ananassen bakken in boter en bestrooien met suiker.• Zet (afgedekt) weg tot gebruik.
		Saus:	Bereiding saus:
200	g	suiker	<ul style="list-style-type: none">• In een koekenpan karamel maken met boter en suiker.• Blussen met de sinaasappelsap en laten inkoken.• Op smaak brengen met Grand Marnier.
25	g	boter	
250	ml	vers geperst sinaasappelsap Grand Marnier	
		Ananas 2:	Bereiding ananas 2:
½		ananas suiker	<ul style="list-style-type: none">• De ananas op de snijmachine snijden in schijven van 1 a 2 mm.• Het hart verwijderen.• Suikerstroop maken van 4 delen water en 5 delen suiker.• De ananas schijven wentelen in de suikerstroop, overtollige stroop er af laten lopen. Schijven op een bakmatje leggen, en 2 uur laten drogen in de stoomoven (<i>bovenin i.v.m. "waaien"</i>) van 80 graden.• Na 1 uur omdraaien, anders breken ze bij het verwijderen van het bakmatje!