

# MENU september 2024



## Mango sticky rice crumble Kokosijs met chocolade

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Mango sticky rice crumble</u></b> 175 g kleefrijst <i>Ketan</i> 225 g water 175 ml kokosmelk 100 g suiker zout 550 g mangopuree <i>diepvries</i> 175 g bloem 100 g roomboter koud  Lage schaaltes	<b><u>Mango sticky rice crumble</u></b> Kook de kleefrijst met het water ca. 10 minuten. Giet af en laat nog 10 minuten met deksel op de pan rusten. Kook de kokosmelk samen met 50 gram suiker en een snufje zout. Voeg de kleefrijst aan de kokosmelk toe en roer goed door. Laat ca. 15 minuten rusten om de kokosmelk in te laten trekken. Meng de mango erdoor en proef of het zoet genoeg is. Verdeel de massa over de schaaltes, 1 p.p. en zet apart.  Snijd de boter in blokjes en meng ze met 50 gr suiker en bloem tot een crumble. Verdeel dit boven het mangomengsel.  Zie eindbewerking voor de laatste stap – verwarmen onder de grill van de Salamander in ca. 10 minuten.
<b><u>Kokosijs met chocolade</u></b> 500 ml kokosmelk 250 ml slagroom 125 g geraspte kokos 125 g suiker 225 g chocolade puur	<b><u>Kokosijs met chocolade</u></b> Meng de kokosmelk, slagroom, 100 g kokos en de suiker en roer dit goed door. Zet het mengsel 2 à 3 uur in de koeling zodat het zachter wordt en de smaken goed vrij kunnen komen. Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er een stevig ijs van. Hak 125 gr chocolade in kleine stukjes en meng het door het ijs, en schep er grote bollen van. Smelt de resterende 100 g chocolade au-bain-marie. Gebruik dit om te garneren, zie eindbewerking.
<b><u>Eindbewerking</u></b>	<b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Schakel de Salamander in. Plaats de schaaltes ca. 10 minuten voor het serveren, onder de grill van de Salamander tot de crumble licht gekleurd is.  Neem een zwart bord, plaats er een schaalte mango/sticky rice crumble op. Doe een bol ijs in een glas of kom, "slinger" er wat warme chocola over en bestrooi met wat kokosrasp.