

MENU FEBRUARI



Jonagold | yoghurt | amandelkrokant tarte tatin ijs

Menu nagerecht februari 2012 De Zilveren pollepel

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Yoghurtcrème</u> 500 ml biologische yoghurt 75 ml slagroom 35% 20 g suiker	<u>Yoghurtcrème</u> Laat de yoghurt in een uitgewrongen schone doek uitlekken tot vlak voor het serveren Klop de slagroom met de suiker lobbige en meng met de yoghurt tot crème.
<u>Compote</u> 4 jonagold appels 20 g boter 100 g suiker 1 tl kaneel 100 ml mousserende wijn	<u>Compote</u> Schil de appels en snijd de appels in kleine stukjes Fruit de stukjes appel in de boter Voeg de suiker en kaneel toe en voeg vervolgens 100 ml mousserende wijn Laat zachtjes op laag vuur onder gesloten deksel tot compote koken. Maak de compote fijn met een vork. In koeling zetten op een platte schaal (Moet gebruikt worden voor de het tarte tatin)
<u>Tarte tatin ijs</u> 300 ml melk 1 vanillestokje 60 g eidooier (uit fles) 100 g suiker 300 ml slagroom 120 g appelcompote	<u>Tarte tatin ijs</u> Leg een plaat in de vriezer, ter voorbereiding van het ijs. Haal het merg uit het vanillestokje. Voeg het vanillestokje en het merg toe aan de melk. Zet de melk op en laat 10 minuten trekken. Zeef de melk en haal het vanillestokje eruit Klop met de mixer de eidooier met de suiker wit tot er zich een lint vormt bij het opheffen van de garde. Voeg het eimengsel toe met een spatel aan de vanillemelk. Maak dan familie en klop het met de garde verder tijdens het verwarmen op tot ca. 85°. Neem van de warmtebron en roer er de room en 120 gram afgekoelde appelcompote door. (de rest van de appelcompote is voor garnering) Laat de compositie afkoelen en draai er ijs van. Haal de plaat uit de vriezer. Maak bolletjes van het ijs en leg op de plaat. Dek af met plasticfolie om kristalvorming te voorkomen.
<u>Amandelkrokant</u> 100 g amandelschaafsel 100 g suiker 60 g eiwit (pak)	<u>Amandelkrokant</u> Oven voorverwarmen op 180° C Bakplaat bekleden met bakpapier. Klop het eiwit lobbige op. Meng het amandelschaafsel, suiker en eiwitten. Spreid het amandelmengsel uit over een met bakpapier beklede bakplaat Bak het mengsel in 15 à 20 minuten goudbruin, af en toe om scheppen. Af laten koelen op de werkbank.

MENU FEBRUARI

<p>Garnering</p> <p>2 jonagold appels 1 el roomboter 1 el vanillesuiker</p>	<p>Garnering</p> <p>Schil de jonagold en snijd ze in gelijke dunne schijfjes. Bak de appelschijfjes in een beetje roomboter en strooi er wat vanillesuiker overheen.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Amandelkrokant appelcompote en stukjes appel</p>	<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Trek met de yoghurtcrème strepen op een groot koud bord. Leg daartussen, appelcompote en een bol Tarte tatin ijs Garneren met amandelkrokant en de schijfjes appel.</p> 