MENU

Klassieke zabaglione | grapefruit | honing boerenyoghurtsorbet | dragon

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Lange vingers 150 g eiwit (7eieren) 125 g fijne kristalsuiker 3 eidooiers – vers 110 g bloem 25 g maizena poedersuiker	**Lange vingers** Verwarm de oven voor op 200˚C. Doe de eiwitten in een vetvrije kom en klop hiervan met de kristalsuiker een stevig parelmoerkleurig schuim. Klop in een andere kom de eidooiers los. Spatel de eidooiers voorzichtig door de geslagen eiwitten. Zeef de bloem samen met de maizena op de eiwitten en spatel ook dit voorzichtig door. Doe het mengsel in een spuitzak met een glad mondje en spuit lange vingers ofwel lepelbiscuits op een bakmat. Bestuif flink met een laagje poedersuiker om een mooie glanzende laag te krijgen. Bak de lange vingers circa 10 minuten in de oven.
Boerenyoghurtsorbet 1000 g volle boerenyoghurt 450 g fijne kristalsuiker 30 g dragonblaadjes	**Boerenyoghurtsorbet** Leg een aluminium bakplaat in de vriezer. Doe de boerenyoghurt, suiker en blaadjes dragon in een maatbeker en pureer met de staafmixer tot de massa mooi lichtgroen is. Giet door een zeef om de stukjes dragon te verwijderen. Draai er ijs van in de ijsmachine. Maak daarna ijsbollen of quenelles met een portioneerschep en leg deze op de koude bakplaat uit de vriezer. Dek af met plastic folie om ijskristallen te voorkomen. Zet terug in de vriezer tot gebruik.
Grapefruit 5-6 roze grapefruits 75 g bijenhoning zwarte peper 75 ml water 75 g suiker	**Grapefruit** Schil de grapefruits met de dunschiller. Probeer zo min mogelijk wit mee te schillen. Schraap zo nodig met theelepel het teveel aan wit weg anders wordt zeste erg bitter. Snijd de schillen vervolgens in fijne julienne. Snijd de rest van de grapefruit uit met de plisseer techniek. Leg de partjes op een stukje keukenpapier of zeef en laat in de koelkast uitlekken. Breng de julienne gesneden grapefruitschil in een pannetje water met wat zout aan de kook. Spoel de julienne daarna af. Blancheer de julienne 3 keer, telkens met schoon water en spoel tussendoor af. Zet na 3 keer blancheren de julienne op met 100 ml water en 100 g suiker. Gaar dit zachtjes op lage temperatuur in 20 minuten. Laat het afkoelen in de siroop.
Zabaglione 200 ml Marsala ½ citroen – rasp 150 g fijne kristalsuiker 6 - 7 eidooiers – vers	**Zabaglione** Doe de wijn, citroenrasp, eidooiers en suiker in een grote kom en klop dit au-bain-marie tot een dik romig lint. Zorg dat het niet warmer dan 70˚C wordt.

MENU

Eindbewerking	**Eindbewerking en presentatie**
grapefruit bijenhoning grapefruit julienne zabaglione boerenyoghurtsorbet lange vingers	Leg de partjes grapefruit dakpansgewijs in een diep bord. Verdeel er wat bijenhoning over. Karamelliseer de grapefruit licht met een gasbrander en maal er wat verse zwarte peper over. Verdeel de gekonfijte schilletjes grapefruit erover. Schep de Zabaglione boven op de grapefruit en schep er een mooie quenelle of ijsbol van het yoghurtsorbet bij. Garneer met de lange vingers. Ze horen traditioneel bij de sabayon. 