

RECEPT VAN DE MAAND

Augustus 2010 - In juni liet chef-kok Raf Meuris je kennis maken met het recept voor gebonden tuinkruidentsoep & gegratineerde schapenkaas. Vorige maand volgde het zomerse hoofdgerecht "In rozemarijn en yoghurt gemarineerde kipfilet met een koude aardappel-citroensalade & courgette en rode ui". Nu augustus is aangebroken, besluiten we dit zomerse 3-luik met een zachte Bavarois à l'orange:

Bavarois à l'orange & brunoise de fruit fraîche

Sinaasappelbavarois & brunoise van vers fruit

Voor 4 personen

Benodigheden:

- 200 ml verse sinaasappelsap
- 200 ml room (35% vetgehalte)
- 6 blaadjes gelatine (geweekt in koud water)
- 2 kiwi's
- 1 grapefruit
- 8 muntblaadjes
- 4 eetlepels poedersuiker

Werkwijze:

- Verwarm het sinaasappelsap tot het bijna kookt.
- Voeg de geweekte gelatine toe en roer tot alles opgelost is.
- Klop de room met 4 lepels poedersoep lobbijg.
- Als het sinaasappelsap wat afgekoeld is, spatel je voorzichtig de room er doorheen.
- Verdeel het mengsel over vier siliconenvormpjes of anders koffiekopjes en zet deze in de koelkast.
- Schil de kiwi en grapefruit en snijd ze in blokjes. Snipper de munt, meng alles door elkaar en zet koel weg.
- Na drie uur is de bavarois opgestijfd. Haal de bavarois voorzichtig uit de vormpjes en plaats ze op een dessertbord.
- Verdeel de vruchtensalade over de bavarois.

Wijntip: Malvoisie, "Le Primat", Canton Valais, Suisse 2008

Een frisse doch zachte dessertwijn uit Zwitserland.

Smakelijk eten!