



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Chef

Vilhjalmur Sigurdarson

Recept

Komkommer, munt, platte kaas, cacao



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Aantal personen

- 4 personen

Ingrediënten

Muntbasis

- 1 l muntthee
- 300 g verse muntbladeren
- 500 g zomerpostelein
- suikersiroop

Muntmeringue

- 120 g muntbasis
- 24 g albuminepoeder
- 65 g suiker
- 40 g eiwitten

Verse kaas met munt

- 650 g verse kaas
- 170 g muntbasis
- 50 g limoen
- mespuntje zout

Cacao-aarde

- 200 g suiker
- 200 g getoaste pompoenpitten
- 120 g bloem
- 100 g cacaopoeder
- 135 g boter

Komkommersorbet

- Sorbet basis:
- 300 g palatinose
- 600 g water
- 100 g glucose
- 80 g limoensap
- 5 g Xantana



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Komkommersap

- Centrifugeer 5 grote komkommers en zeef.

Sorbet

- 50 cl komkommersap
- 100 g muntbasis
- 450 g sorbetbasis
- 6,5 cl vers limoensap

Bereiding

Muntbasis :

Maak 1 liter muntthee. Meng de koude muntthee met de verse muntbladeren en zomerpostelein, meng en mix met 40% suikersiroop. Hou apart.

Muntmeringue :

Satureer de muntbasis met het albuminepoeder en laat 15 minuten rusten. Meng met de eiwitten, voeg suiker toe en klop op tot het zacht is en er belletjes in komen. Droog op 63°C.

Verse kaas met munt :

Meng samen en hou apart.

Cacao-aarde :

(We vervangen amandelen altijd door pompoenpitten, je moet het eens proberen). Meng alle ingrediënten voor de cacao-aarde en spreid uit over een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak 20 minuten op 160°C, roer om de 5 minuten. Laat afkoelen en giet over in een luchtdicht afgesloten doos.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Komkommersorbet :

Meng alles en breng aan de kook. Zeef, laat afkoelen en hou apart.

Komkommersap:

Centrifugeer 5 grote komkommers en zeef.

Sorbet:

Meng met de handmixer en laat invriezen in pacojetbekers.

Lepel verse kaas met munt op een bord. Leg er een quenelle komkommersorbet bij. Strooi er cacao-aarde over. Werk af met muntmeringue en takjes jonge munt.