

Dessert

Mandarijn Sorbet

Ingrediënten:

Mandarijnen
Honing
Rozenwater (100%)



rozenwater

Bereiding:

De helft van de mandarijnen schillen en in de thermomix of blender (met pit en al, in de pit zit amygdaline en kininesulfaat). De andere helft van de mandarijnen uitpersen. Meng de mandarijnensap en voeg een scheut rozenwater en honing toe. Zet het mengsel in de vriezer. Na ca. 30-45 minuten doorkloppen en dit een keer of drie herhalen, zodat het kruimelig blijft. Dit kan ook in een ijsmachine worden gemaakt.

Bosvruchtendessert

Ingrediënten

Bosvruchten
Appelsap
Beetje salie



bosvruchten

Bereiding:

Salie een half uur in de appelsap zetten met steel en al. Na een half uur de salie eruit halen en de bosvruchten aan de appelsap toevoegen. In salie zitten veel bitterstoffen, dus niet teveel gebruiken.

Abrikozen-appelmoes

Ingrediënten:

8 gedroogde abrikozen
8 gedroogde pruimen
handje rozijnen
4 middelgrote appels
2 kiwi's naar smaak



abrikoos

Bereiding:

Abrikozen, pruimen en rozijnen een nacht (of een dag) laten weken in ruim water.

De appels in stukjes snijden en toevoegen aan de gedroogde vruchten. Ook het weekwater moet erbij en de eventuele kiwi's. Met staafmixer of blender een moes maken.

Vijgen in chocoladebad

Ingrediënten:

4 verse, of gedroogde vijgen
2 sinaasappels
Oranjbloesemwater
Honing
Chocola (puur 70 % of hoger)



oranjbloesemwater

Bereiding:

Verse vijgen: Laat de chocola au bain marie smelten (niet bewegen en zorg dat het bakje groter is dan de pan, zodat er geen water in de chocola kan komen, ook geen stoom). Sinaasappels schillen en het wit verwijderen.

Verse vijgen: Van 1 sinaasappel scheidt je de partjes met een mesje, de andere pers je uit. Zet de sinaasappel met het sap op het vuur, eventueel wat honing toevoegen. Laat de sinaasappels wat opwarmen en indikken, maar de partjes moeten niet stuk gaan. Als je het vuur uit doet een lepeltje sinaasappelbloesemwater toevoegen (als je dit niet hebt kan het ook met een beetje likeur). Doe de vijgen ingesneden op een bord, leg de sinaasappel ernaast en overgiet het met de gesmolten chocola. Gedroogde vijgen: pers de sinaasappels en dek de vijgen hiermee af. Zet de vijgen met de sinaasappelsap op het vuur. Als de vijgen zacht zijn van het vuur halen en wat sinaasappelbloesemwater toevoegen. De vijgen op een bord leggen en de gesmolten chocola er overheen gieten. Eventueel wat verse vruchten erbij serveren.

Bananenijs

Banaan met kokosmelk in de thermomix of blender. 1/3 kokosmelk 2/3 banaan. Macadamia grof malen. Dit geheel in de vriezer

Bosvruchtensaus met sinaasappel. In de thermomix de hele sinaasappel met schil en de bosvruchten en witte wijn.

Chocoladesaus choc 95% au bain marie smelten en over het bananenijs uitgieten



bananen

Vijgen met vanilleijs, macadamiasaus overgoten met warme chocolade

Ingrediënten:

Gedroogde vijgen

Witte en blauwe druiven

Balsamicoazijn



balsamicoazijn

Bereiding:

Vijgen koken met witte en blauwe druiven.
Voeg later wat balsamico-azijn toe

Vanille-ijs van kokosmelk en appel

Maak ijs van fijngeraspte appel en kokosmelk. Gebruik hierbij ook de zaadjes van een vanillestokje.
(of vanille-essence)



vanillestokjes

Macadamia-moes

Ingrediënten:

macadamianoten
kokosmelk
kaneel
peper
olijfolie



macadamianoten

Bereiding:

Maal de macadamianoten fijn in de thermomix met de kokosmelk en iets olijfolie. Maak de moes op smaak met kaneel en peper

Warme chocolade

Verwarm de chocolade au bain marie.

Schik op een bordje de macadamiamoes, vanille-ijs en de vijgen en giet de warme chocolade erover.



au bain marie

Mangotoetje

Ingrediënten:

2 rijpe mango's

1/2 bosje citroenmelisse

1/2 bosje munt



mango

Bereiding:

De mango's schillen en langs de pit in stroken snijden. Doe dit boven een grote schaal zodat het sap opgevangen wordt. Daarna de stroken in stukjes snijden.

Was de kruiden, eventueel harde stelen verwijderen, en fijn hakken.

Alles met een blender of staafmixerpureren en minstens een half uur laten staan