



Kookweb.be

Ananasbavarois met aardbeien coulis.

Benodigdheden:

- --- Voor de aardbeien coulis: ---
- 1/2 kg. aardbeien
- Bloedsuiker naar eigen smaak
- Enkele druppeltjes citroen
- --- Voor de ananasbavarois: ---
- 4 dl. ananaspuree
- 4 dl. opgeklopte room
- 7 gelatineblaadjes
- 2 dl. water
- 150 gram suiker
- Enkele druppeltjes citroen
- ---- Voor de versiering: ----
- Seizoenfruit.

Bereiding:

Mix - voor de coulis - de aardbeien, de bloedsuiker en de citroen en zeef de coulis. Laat het water en de suiker koken tot siroop. Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes toe en laat het geheel afkoelen. Voeg de siroop bij de ananaspuree, samen met de citroen en spatel er de opgeklopte room onder. Giet het mengsel in geliede vormpjes en laat ze opstijven in de koelkast. Keer ze om op een bord. Schik het seizoenfruit en de coulis er decoratief rond. Afwerken met een blaadje munt.

Recept rubriek: Nagerechten