

Basilicumsorbet



SONJA VAN DE RHOER

Vorig jaar ontmoette ik Vanessa van Koppen tijdens een wandeltocht in de bergen. Een juriste met een passie voor koken, eten en schrijven. Ze koppelt koken vaak aan religie. Ze verbindt de herkomst en symboliek van - christelijke - feestdagen met gerechten. Samen met Tini Brugge schreef Van Koppen 'Koken met kruiden uit de kloostertuin'. Mediatieve teksten, inspirerende verhalen uit de kloostertuin en eenvoudige recepten, maken het geheel tot een boek om elke keer even open te slaan en een stukje te lezen.

Basilicumsorbet smaakt heerlijk fris. Voor dit recept heb je geen ijsmachine nodig. Het is een leuk en verrassend dessert, dat je eventueel ook tussen de gangen door kunt serveren. Basilicum is een geurend, warmte minnend kruid dat vooral bekend is als keukenkruid. Volksnamen zoals worstkruid of vleeskruid verwijzen daarnaar. In Europa werd het in de Middeleeuwen in cultuur gebracht. Er zijn nu ook cultivars met paars blad en lila bloemen. Door de goddelijke geur zijn rond dit kruid talloze verhalen ontstaan. De geboorte van Jezus zou zijn verkondigd door een vogeltje dat vanuit een basilicumstruikje het goede nieuws vertelde.

Breng 300 milliliter water met de suiker en 100 milliliter wijn aan de kook en kook ongeveer 5 à 10

minuten door totdat er een siroopje ontstaat. Gebruik afhankelijk van de smaak meer of minder suiker. Zet het vuur uit.

Rasp de schil van de limoenen met een fijne rasp en voeg de rasp toe aan de siroop. Pers de limoenen en de citroen uit en voeg het sap toe aan de siroop. Was de basilicumblaadjes en pureer ze met 50 milliliter witte wijn in een blender. Voeg toe aan de siroop.

Laat het mengsel in een bak of pan met een bodempje koud water afkoelen en doe het daarna in een platte (ijs)doos. Zet in de vriezer.

Klop na drie uur de twee eiwitten stijf en roer ze met een vork door het halfbevoren ijs. Zorg ervoor dat de ijskristallen verdwijnen. Roer na ongeveer twee uur het ijs nog eenmaal goed door met een vork. Na in totaal zes uur moet het ijs in principe voldoende zijn bevroren om het als sorbet te kunnen serveren.

Ingrediënten

(4-6 personen):

- 1 bosje basilicum
- 150ml (liefst zoete) witte wijn
- 100-150 gram suiker, naar smaak
- 2 biologische limoenen
- 1 biologische citroen
- 2 eiwitten