

Tuttifrutti-ijs



SONJA VAN DE RHOER

Schapekaas met tuttifrutti-ijs, ayran-kardemom crème en wafels van Turks brood (eerste deel). De bereiding van dit feestelijke nagerecht is voor een hobbykok heel goed te doen. Een dessert om met de Kerst te serveren en nu vast een keer te oefenen?

Het tuttifrutti-ijs kan van tevoren worden gemaakt, net als de ayran-crème. Het recept kreeg ik van Ronnie Brouwer, sommelier van De Kromme Dissel, het restaurant in Heelsum dat al 45 jaar lang een Michelinster heeft. Hij serveert bij dit gerecht een Spaanse cava, een mousserende wijn uit de Penedès. Cava bevat minder suiker dan champagne en is daardoor minder zwaar dan een dessertwijn. Een cava verfrist. In dit geval een rijpe Cava van het huis Parés Balta, de Cuvée de Carol. Deze cava van de chardonnaydruij is door de lange rijping van 60 maanden erg zacht en romig geworden. Dan wordt een cava zo lekker rijk, zelfs 'kazig' in neus en smaak. In plaats van een rijpe cava kan ook een mooie cider bij dit gerecht worden geserveerd.

Deze week krijgt u van mij de bereiding van het tuttifrutti-ijs, volgende week de overige bereidingen.

Doe de tuttifrutti, het appelsap, de rode wijn, kardemompeulen, kaneelstokje, stukje citroenschil, de suiker, glucose (of suiker), citroensap en agar-agar in een pan met dikke bodem. Breng aan de kook en laat 5 minuten rustig

doorkoken. Verwijder de kardemom, kaneel en citroenschil. Draai alles glad in een blender, zeef door een grove zeef en laat dit mengsel afkoelen.

Draai het mengsel vervolgens in een ijsmachine tot ijs. Heeft u geen ijsmachine en laat u het mengsel bevriezen in de vriezer, onder regelmatig doorscheppen, dan krijgt u een parfait.

Volgende week de overige delen van het recept zodat u een compleet feestelijk nagerecht kunt serveren.

Ingrediënten voor 8 -10 personen:

tuttifrutti-ijs:

- 650 gram tuttifrutti
- 3,5 dl appelsap
- 1 dl rode wijn
- 2 kardemompeulen
- 0,5 kaneelstokje
- stukje citroenschil,
- 200 gram suiker
- 150 gram glucose (of suiker)
- 1 eetlepel citroensap
- 5 gram agar-agar