



## CITROENGRANITE EN PEPERIGE AARDBEIEN MET GIN EN VANILLEMASCARPONE MET KROKANTE ZWARTE OLIJF

### Receptuur:

- Citroen 5 stuks
- Suiker 130 gr
- Aardbeien 1 doosje
- Gin 10 ml
- Agar 1 potje
- Limoen 1 stuks
- Vanille 1 stokje
- Mascarpone 500 ml
- Zwarte olijf 50 gram
- Amandelen 50 gram
- Verse peper
- Olijfolie
- Poedersuiker

### Werkwijze:

1. Breng 50 ml water met 100 gram suiker aan de kook en laat de suiker oplossen. Haal van het vuur en meng met 200 ml ijskoud water. Voeg het sap van twee citroenen en de zeste van de schil toe en zet dit in een vierkante schaal in de vriezer. Elk half uur de granite met een vork goed losroeren en weer in de vriezer zetten.
2. Verwarm 100 ml water en 20 ml sap van drie citroenen en voeg 30 gr suiker en 3 eenheden agar toe breng aan de kook en haal van het vuur. Voeg de Gin n limoen zeste toe en breng heel kort aan de kook. Schenk in een vierkante schaal en plaats in de koelkast.
3. Meng de mascarpone met 50 gram suiker en één vanillestokje en plaats in een spuitzak.
4. Snijd de olijven in ringetjes en meng met 4 el poedersuiker. Droog deze gedurende 1 uur in de oven op 100°C en zet apart.
5. Snijd de kroontjes van de aardbeien en halveer de aardbeien. Meng deze met 2 el poedersuiker en zet in de koelkast.
6. Rooster de amandelen en voeg als deze goudbruin zijn 4 el poedersuiker toe. Laat dit kort karamelliseren en tot op een bakpapier. Laat dit goed afkoelen en hak de noten in de cutter fijn en zet apart.



**Opmaak:**

- Snijd uit de gin 24 blokje van 1 bij 1 cm en plaats er twee op het bord.
- Doe er iets peper op de aardbeien en zet een paar partje rechtop op het bord.
- Leg tegen de aardbeien een paar bergjes noten kruim.
- Spuit van de mascarpone enkele pareltjes op de bergjes noot en op het bord.
- Garneer met wat krokante olijven.
- Leg de granite tegen de gin.

**Kritische aandachtspunten:**

1. Elk half uur de granite met een vork goed losroeren en weer in de vriezer zetten
2. Maak de zeste van de citroen alleen van het groene gedeelte van de schil. Het witte gedeelte is erg bitter.

**Kooktechnieken**

- Granite Sorbet van geschilferd ijs met vruchtensap en eventueel suiker
- Agar Opgelost in heet water en daarna afgekoeld is agar te gebruiken als gelatine, bij verhoging tot 90 °C smelt het opnieuw.
- Drogen Conserveren van producten door het verlagen van het vochtgehalte
- Karamelliseren Het bruin laten kleuren van suiker door verhitting