



ZEE-EGELS EN BEVROREN MELK, KOMKOMMER EN DILLE

500 g **water**
200 g **dille**
40 g **appel-balsamicoazijn**
zout
1 g **xanthaangom**

300 g **melk**
300 g **room**

2 **komkommers**
100 g **dille**
50 g **druivenpitolie**

12 **zee-egels**

klein bosje **dille**

Dillegranite

Blender het water, de dille en azijn 2 minuten in een keukenmachine op de hoogste stand. Zeef de vloeistof en voeg zout naar smaak toe. Klop de xanthaangom met een staafmixer door een beetje van de vloeistof in een hoge kom. Roer dit mengsel door de rest van de vloeistof en bevries deze in een ondiepe bak in de vriezer. Vergruis dit elke 30 minuten met een vork.

Bevroren melk

Meng de melk en de room en bevries deze in een ondiepe bak in de vriezer. Vergruis dit elke 30 minuten met een vork tot een fijn poeder.

Komkommer

Schil de komkommer en leg de schillen onder een hete grill tot ze helemaal zijn verkoold. Duw ze door een fijnmazige doek om een poeder te verkrijgen. Steek kleine balletjes uit het vruchtvlees van de komkommer. Blender dille met de olie voor 5 minuten en zeef dit. Breng ca. 7 balletjes per persoon op smaak met wat dilleolie en voeg het poeder toe voor een grill smaak.

Zee-egels

Trek een werkhandschoen aan en knip voorzichtig met een schaar de onderkant van elke zee-egel eruit. Spoel de binnenkant voorzichtig schoon met water en verwijder de eetbare oranje 'tongen' met een theelepeltje. Verwijder eventueel vuil en bewaar de 'tongen' in de koelkast.

Garnering

Pluk ongeveer 24 blaadjes van de dille steeltjes en week ze in ijswater. Dep ze droog.

Opdiene

Leg een lepel een steekring in de vriezer. Plaats de uitsteekring op het bord en leg daarin telkens 5 'tongen' en zeven balletjes komkommer. Strooi met de bevroren lepel de dillegranite en bevroren melk tussen de 'tongen' en de balletjes en garneer met de dille.