

Hendriks recept

Chocomousse met rode biet en bloedsinaasappel

Benodigheden voor 2 personen

- Adventurechocomousse
- 200 ml bietensap
- 1 steranijs
- 100 gr suiker
- 200 ml bloedsinaasappel
- 2 dunne plakken suikerbrood
- 1 rode biet
- 200 ml eiwit
- 6 gr agar agar (verkrijgbaar bij de toko)



Bereiding:

Snijd de rode biet in plakken en steek hier met een steker rondjes uit, doe het bietensap in een pan en breng aan de kook samen met 50 gram suiker, steranijs en kaneel. Kook de bietenrondjes in het bietensap in +/- 4 minuten beetgaar en haal ze uit de pan om af te koelen. Voeg nu 3 gram agar toe en breng het geheel weer aan de kook, doe het vocht nu door een fijne zeef en zet in de koeling. Doe ditzelfde proces met 100 ml bloedsinaasappelsap.

Voor de merengue: 100 ml bloedsinaasappelsap aan de kook brengen met 50 gram suiker en laat dit reduceren tot 1/3. Sla ondertussen het eiwit in de keukenmachine luchtig en voeg hier al draaiend het sap aan toe en laat 10 minuten koud kloppen. Doe de massa in een spuitzak en spuit nette rondjes uit op een vel bakpapier. Bak de merengue's af voor 30 minuten in een oven verwarmd op 100 graden.

Als de "gel" van bloedsinaasappel en biet helemaal afgekoel en hard zijn kunnen deze doorgedraaid worden in de keukenmachine tot een gladde massa. Voeg wel iets vocht toe tijdens het draaien om hem mooi glad te krijgen. Steek van het suikerbrood ook mooie rondjes uit en bak deze langzaam in boter tot ze mooi goudbruin zijn aan beide kanten en laat uitlekken op een keuken papiertje. Maak de mousse zoals staat aangegeven op de verpakking en maak het bord mooi op.



Recept van chef-kok Daan de Jong, Walhalla Harderwijk, i.s.m. Kampeerwereld Hendriks

