

Cremeux van yoghurt & citrus



Ingredienten

- 60 g Griekse yoghurt
- 40 g gesuikerde room
- 4 gelatineblaadjes
- 2 tl xantana
- 1 citroen
- 1 limoen
- 20 ml bloedsinaasaapelcoulis
- 10 ml room 35%
- 2 slagroompatronen
- 500 g bramen
- enkele takjes atsina cress

Bereiding

Recept voor 1 persoon.

Snijd de citroen en limoen in dunne schijfjes en droog op 65 °C gedurende een paar uur. Doe de oven regelmatig open om het vocht eruit te laten ontsnappen. Als de citroen- en limoenschijfjes droog zijn, mix je 3/4 ervan in de blender mixen tot poeder. Klop vervolgens 10 ml gesuikerde room op en voeg er 60 g Griekse yoghurt, 0,5 g gelatine en 2 tl xantana aan toe om het vocht te behouden. Doe de cremeux vervolgens in een vormpje en laat opstijven in de diepvriezer.

Mix 500 g bramen en haal door een zeef om de pitjes te verwijderen. Doe de restanten in een maatbeker en voeg er 3 gesmolten gelatineblaadjes en 0,5 tl xantana aan toe. Laat opstijven in de koelkast en zet opzij. Indien de mix te dik wordt, voeg je er een beetje water aan toe. Doe 20 ml bloedsinaasappelcoulis en 10 ml room in een slagroomsputbus en voeg hier 2 slagroompatronen aan toe. Schud de bus goed en test daarna of er niet te veel druk op staat.

Haal de cremeux uit de diepvriezer en laat ontdooien op een bord. Spuit de bramengel in mooie puntjes. Haal de gevulde slagroomsputbus met bloedsinaasappel uit de koelkast en druk zachtjes zodat de espuma niet te snel uit te fles komt. Garneer met atsina cress en bestrooi met het citruspoeder. Garneer verder met de

schijfjes gedroogde limoen en citroen.