

Ananas met kokos, groene appel en basilicumijs



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 1 ananas
- 1 liter Water
- 400 gr Suiker
- 10 snuifjes saffraanpoeder
- 250 gr kokosmelk
- 3 blaadjes gelatine
- 80 gr Suiker
- 100 gr geraspte kokos
- 1 granny smith
- 4 vanillestokjes

Suikerwater:

- 1 dl Water
- 1 blaadje gelatine
- 50 gr Suiker
- scheutje rum

Basilicumijs:

- sap van 1 citroen
- 200 gr Water
- 150 gr Suiker
- handvol basilicumblaadjes

Bereiding

Snij de ananas in kubusjes van 2 centimeter en hou vier flinterdunne schijfjes ananas over.

Breng water en suiker aan de kook en pocheer de ananas hierin.
Laat koud worden.

Dompel de dunne schijfjes ananas in hetzelfde suikerwater en laat ze gedurende een dag in de oven droegen op 50° C.

Breng de kokosmelk aan de kook, hou een beetje opzij voor de bordversiering.
Voeg suiker toe en los de geweekte gelatineblaadjes op in de kokosmelk. Doe in een vorm naar keuze en laat gedurende een nacht goed afkoelen (eventueel op bakplaat)

Snij blokjes of balkjes van de opgesteven kokosmassa en wentel ze in de geraspte kokos.
Plaats ze even onder de salamander tot ze een mooi bruin korstje hebben.

Snij de appel in heel fijne stukjes. Laat water en rum en suiker goed inkoken. Los de geweekte gelatine toe, laat afkoelen en leg de rauwe stukjes appel in het suikerwater.

Maak het basilicumijs. Breng het water met de suiker aan de kook, voeg het citroensap toe en de fijngesneden basilicumblaadjes.
Mix fijn en laat afkoelen, hou een beetje opzij voor de bordversiering.
Doe het mengsel in de ijsmachine en draai tot ijs.

Schik de blokjes ananas op het bord, plaats het kokosbalkje in het midden en leg aan elke zijde een quenelle van appel.
Leg een quenelle basilicumijs op het balkje van kokos en versier met het gedroogde schijfje ananas en een koekje.
Spuut rondom nog enkele toefjes van de basilicumbereiding en de kokosmelk.
Versier verder met een bolletje van de opgesteven kokosmassa en werk af met een vanillestokje.