

Sorbet en salade van venkel met blauwe bessen en meringue



Ingredienten

- 200 g blauwe bessen
- 1 venkel (voor de salade)
- 6 venkels (voor het sap)
- 55 g boter
- 55 g bloem
- 55 g amandelpoeder
- 1 sinaasappel
- 210 g bloedsuiker
- 250 g Suiker
- 250 ml Water
- kl venkelzaad
- 80 g amandelen
- enkele kletsoppen
- 1 handvol jonge spinazie
- basilicum
- anijsblad
- Griekse basilicum

Bereiding

Voor 4 personen:

1. Smelt de boter op een laag vuur.
2. Meng de bloem en het amandelpoeder met de zeste van de sinaasappel, bloedsuiker en de gesmolten boter. Stort en strijk uit op een met bakpapier bedekte ovenplaat en bak gedurende 10 minuten op 165°C in een oven.
3. Pers zes stukken venkel door een sapcentrifuge tot je 500 ml sap hebt. Breng aan de kook met het water en de suiker. Mix alles in de blender met de spinazie en draai af in een ijsmachine.
4. Snijd de resterende venkel in fijne plakjes met een mandoline. Was ze kort in ijswater en leg op

keukenpapier om uit te lekken.

5. Meng de venkel en blauwe bessen in een diepe schaal. Prak sommige bessen met een vork zodat zodat ze hun jus lossen. Breng op smaak met een halve koffielepel venkelzaad. Meng ook de verkruimelde kletsoppen over het geheel.

6. Schik de salade in een diep bord. Verdeel de amndelen. Werk af met de fijne kruiden en verbrokkelde meringue. Serveer met de sorbet.

Recept naar Seppe Nobels