

Dessert

Sorbet van Cavailonmeloen met gemarineerde Cavailonballetjes

Door

Gilbert op 26/09/2022

Foto



1 Sorbet van meloen

Ingrediënten

400 g Cavaillonmeloen

85 g suiker

100 g water

Bereiding

Cavaillon schillen, in blokjes snijden en mixen als basis voor de sorbet.

Suikerbouillon: suiker en het water mengen en +/-5min te laten opkoken.

Meng de gemixte Cavaillon met de suikerbouillon

(dit om het mengsel te kunnen bevriezen)

Mengsel bevriezen in ijsmachine voor 15min

Zet de sorbet in de diepvries

2 Granité van citroengras

Ingrediënten

1L water

250 gr witte suiker

8 steeltjes citroen gras

Munt

Citroen

Bereiding

Suiker en het water mengen en +/-10min laten opkoken.

Nadien de steeltjes citroengras fijn snijden en aan de suikerbouillon toevoegen

Voeg een paar blaadjes munt toe

Snij de citroen in vier stukken en pers het sap bij in de suikerbouillon

Leg de uitgeknepen citroen stukjes even bij in het mengsel NIET TE LANG, anders wordt de bouillon bitter

Neem een platte schaal met een grotere oppervlakte om de bouillon goed te laten afkoelen en beter kleine ijskristallen te vormen.

Giet de bouillon door een zeef in de platte schaal

Houd wat suikerwater apart om Cavaillon balletjes te marineren

Zet de Granité in de diepvries en roer regelmatig om de 30 min om met een vork om het afkoelende mengsel tot fijne kristallen te vormen.

3 Gemarineerde Cavailonballetjes

Ingrediënten

Suikerwater (zie suikerwater van de Granité)

Munt

Zoethout

Kruidnagel

Bereiding

Haal ondertussen met een parisiennepeltje kleine balletjes uit de meloen en leg ze in het suikerwater.

Snij wat Munt en zoethout blaadjes fijn en voeg aan het suikerwater toe.

Snij 2 kruidnageltjes middendoor en voeg aan het mengsel toe

Let op kruidnagel niet te klein snijden om te beletten dat ze in het dessert komen

4 Suikerdruppels van vanilleolie

Ingrediënten

Vanille stokje

Olie

Bereiding

1 vanille stokje fijn snijden

Bodempje olie in een pannetje

Fijn gesneden vanille stokje bij in potje gieten

Mengsel oproeren en +/-10min opwarmen

Oliemengsel zeven.

5 Opdiene

Neem de Granité kristallen uit de diepvries en vorm per plat bord een lange lijn

Plaats gemarineerde Cavaillonballetjes op de Granité

Versier met wat kruiden en zeste van citroen

Neem meloen sorbet uit de diepvries, vorm Quenelles

Versier de zijkanten met suikerdruppels