

Receptuur

Rode kool dessert

NIERSTICHTING

4 PERSONEN



Rode kool compote

- 1 rode kool
- 1 sinaasappel
- 2 laurierblaadjes
- 1L rode wijn
- ½ kruidkoek
- 300g suiker
- 30g verse citroentijm
- 300ml water
- bakpapier

Bereiding

Snijd de rode kool en doe in een grote pan met zest van 1 sinaasappel en de rest van de ingrediënten. Zorg dat de rode kool helemaal onder staat. Knip van bakpapier een rondje met dezelfde oppervlakte als de pan. Knip een gat in het midden en leg dit bovenop je rode kool. Breng aan de kook en zet op laag vuur. Houd de rode kool tegen de kook aan tot de rode kool gaar is en laat daarna in de pan afkoelen. Zorg er voor dat tijdens het koken de rode kool geheel onder blijft. Laat het gehele mengsel het liefst een nacht in de koelkast staan.

Giet het vocht van de rode kool af (bewaars dit voor het ijs!) en knijp de rode kool licht uit. Hak de rode kool fijn in een keukenmachine tot een grove compote.



Rode kool ijs

- 1L Rode kool kookvocht
- 200g glucose
- 2g gelatine
- 80g pro sorbet
- 40g cortina

Bereiding

Laat de gelatine weken. Verwarm een deel van het rode kool vocht met de glucose totdat dit is opgelost. Voeg hieraan de gelatine toe en los deze op. Meng dit met behulp van een staafmixer met de rest van het vocht en de overige ingrediënten. Draai dit op in de ijsmachine.

Schapenkefir schuim

- 1L schapenkefir
- 95 g water
- 42g suiker
- 53 citroensap
- 4g zout
- 50g pro espuma
- Sifon
- 1 N₂O patroon

Bereiding

Meng alle ingrediënten in een kom. Doe in een Sifon en zet voor gebruik onder druk met een N₂O patroon.



Yuzu granité

- 400g suiker
- 900g water
- 400g citroensap
- 100g yuzu sap

Bereiding

Los de suiker op in warm water en voeg hieraan het citroen- en yuzusap toe. Zet dit in de vriezer en schraap voor serveren los met behulp van een vork.

Yuzu tijm siroop

- 1L water
- 1kg suiker
- 35g verse citroentijm
- 100g vers yuzu sap

Bereiding

Meng het water met de suiker en breng tegen de kook aan. Doe de citroentijm er in en zet het vuur uit. Laat de citroentijm 10 minuten trekken. Laat de siroop verder afkoelen en voeg daarna het yuzu sap toe. Verwarm weer voor gebruik.



Baba

- 6g gedroogd gist
- 30ml lauwe melk
- 12g honing
- 300g bloem
- 110g boter
- 185g eiwit
- 185g eigeel

Bereiding

Meng de lauwe melk met de honing en gist en laat dit 5 minuten staan. Meng met de vlinder de boter, bloem, zout en het gismengsel. Voeg in één keer al het eiwit en eigeel toe en laat dit op de hoogste stand van je mixer 10 minuten draaien tot een elastisch deeg. Vet de vormpjes in en vul deze met behulp van een spuitzak met het deeg. Laat dit rijzen tot het in volume is verdubbeld. Bak af op 190 graden voor 12 minuten.

