



Exclusieve kooklessen en workshops



Dessert van framboos, gepofte paprika en basilicumstroop

Meringue

2 eiwitten
60 gr suiker
60 gr poedersuiker

Zet de onderste oven op 90 graden.

Klop de eiwitten goed schuimig, doe dan in 3 delen de suiker erbij en klop deze totdat er pieken ontstaan.

Spatel dan de poedersuiker erdoor en spuit dopjes op vetvrij papier.

Droog de eiwitten in de onderste oven in ongeveer 2 uur.

Basilicumstroop

20 gr basilicum blaadjes
60 gr water
80 gr suiker

Blancheer de basilicum in ruim water (1 minuut)

Spoel deze meteen koud en maak de blaadjes droog, snijdt deze fijn.

Breng het water met de suiker aan de kook en laat deze kort afkoelen.

Voeg de gesneden basilicum toe en maak deze met de staafmixer fijn en zet de stroop in de koelkast voor later gebruik.

Gepofte rode paprika

2 rode paprika's
75 gr water
75 gr suiker
Merg van 1 vanille stokje

Pof de paprika's in de oven tot het vel los laat. Laat deze afkoelen.

Trek met een mesje het vel eraf, steek met een steker kleine rondjes uit.

Breng het water met de suiker aan de kook en voeg de vanille toe. Doe de paprika erbij en verwarm het geheel nog 1 minuut door.

Frambozen

150 gr frambozen
150 gr Griekse yoghurt
25 gr suiker
200 gr slagroom

Sla de slagroom op met de suiker, vermeng deze met de Griekse yoghurt.

Doe dit mengsel in een spuitzak.

Controleer de frambozen en vul deze met het yoghurt mengsel.

Maak van het bovenstaande geheel een mooi dessert, zoals op de foto.