

Courgettebloem gevuld met mascarpone-aardbeienmousse, geprakte aardbeien, vlierbloesemstroop



Amor

Vorbereitung

AARDBEIENMOUSSE • 150 G MASCARPONE • 175 G AARDBEIEN, SCHOONGEMAAKT • HONING NAAR SMAAK • SAP VAN HALVE LIMOEN
Roer de mascarpone los. • Pureer de aardbeien met limoensap fijn in de blender of met de staafmixer. • Meng ze door de mascarpone. Voeg honing toe naar smaak. • Vul een spuitzak met aardbeienmousse. Bewaar gekoeld.

VLIERBLOESEMSTROOP • 150 ML VLIERBLOEEMSIROOP* • 2 EL ORANJEBLOEEMHONING • SAP VAN 1 SINAASAPPEL
Verwarm de vlierbloesemsiroop met de honing en het sinaasappelsap. Laat op laag vuur tot een derde inkoken. Schenk in een spuitflesje.

*Vlierbloesemsiroop is verkrijgbaar bij de natuurvoedingswinkel

Endbereiding

GEPRAKTE AARDBEIEN • 250 G AARDBEIEN, SCHOONGEMAAKT • SAP VAN HALVE LIMOEN • 1 EL SUIKER
Prak met een vork de aardbeien fijn met limoensap en suiker

COURGETTEBLOEM MET AARDBEIENMOUSSE • 4 COURGETTEBLOEMEN (MET COURGETTE ERAAN)
Snijd de bloem van de courgettes. • Vouw de bloem voorzichtig open, haal de stamper eruit en vul de bloem met de aardbeienmousse. • Snijd de courgettes in smalle plakjes. Bewaar voor de presentatie.

Presentatie

Verdeel de geprakte aardbeien over het bord. Laat even staan zodat het sap zich vanzelf van de pulp splitst. Verwarm een kleine koekenpan met olijfolie en glaceer de plakjes courgette 30 seconden. Bestrooi ze heel licht met zeezout. Leg ze in de aardbeienpulp. Zet de courgettebloem in het midden. Spuit de vlierbloesemstroop rondom.



Aardbeien voelen zich altijd goed met Moscato d'Asti. Hou je van een sensueel smakenspel, samen met de courgettebloem en vlierbloesem, serveer dan een Maury, liefst koel zo rond de 10-12 graden Celcius.