



Fruitsoep

Datum: 20-02-2006
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Fruitsoep:

- 1 blik perziken
- 500 gr. blauwe druiven
- 1 galia meloen
- 1 bakje frambozen
- scheut Grand Marnier
- 2.5 dl slagroom
- 2.5 dl. crème fraiche
- poedersuiker
- 100 gr. suiker

Sorbetijs:

- 900 gr. bosvruchten (uit de diepvries)
- 6 dl. suikersiroop (4 dl water en 400 gr kristalsuiker)
- sap van 2 citroenen
- 2 dl koud water

Bereidingswijze:

Sorbetijs:

Doe de 4 dl water en de 400 gr. suiker in een pan en verhit dit mengsel al roerend tot suikersiroop. Laat de suikersiroop ca. 1 minuut koken en laat het vervolgens goed afkoelen. Was de bosvruchten en pureer dit samen met de suikersiroop en het citroensap. Voeg vervolgens het koude water toe. Zet dit mengsel in de koelkast.

Ca. 45 minuten voor het opdienen de ijsmachine inschakelen op de stand voor "softijs". Giet het mengsel in de ijsmachine en laat de machine 45 min, draaien.

Fruitsoep:

Schud een beetje vocht van de perziken af (dit vocht bewaren) en maal de perziken (in het overige vocht) fijn met een staafmixer, zodat de perzikcoulis ontstaat. Sla de slagroom tot yoghurt-dikte op. Vermeng de helft van de slagroom met de perzikcoulis, 70 gr. suiker, de crème fraiche en de Grand Marnier. Klop dit geheel goed met een klopper en zet het koud in de ijskast.

Snij de meloen in mooie, gelijke stukjes en meng dit voorzichtig met de druiven. De (zachte) frambozen echter apart houden. Het restant (de helft) van de slagroom met het restant (30 gr.) van de suiker stevig opslaan.

Serveren:

Zorg dat de diepe borden goed koud zijn door ze in de diepvries te zetten. De fruitsalade (meloen, druiven en frambozen) over de koude borden verdelen. Doe er 2 pollepels fruitsoep overheen, spuit er een rozet slagroom naast en leg er enkele bolletjes sorbetijs bij. Bestrooi het geheel met poedersuiker.