

Aardbeienijs met hangop en een kattentong

Datum: 19-11-2007
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Hangop:
- 2,5 eetl. sinaasappelmarmelade
- 1,2 liter yoghurt b.v. boerenlandyoghurt

Aardbeienijs:
- 0,8 kg. aardbeien
- 240 gram suiker
- 2 dl. water
- 1 citroen
- 0,8 dl. aardbeienlikeur

Aardbeiensoep:
- 0,8 kg. aardbeien
- suiker naar smaak
- citroen naar smaak

Kattentongen:
- 100 gram boter
- 100 gram poedersuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren
- 100 gram bloem

Bereidingswijze:

Hangop:
Meng de sinaasappelmarmelade door de yoghurt. Doe het geheel in een theedoek. Hang de theedoek op een koele plaats en laat 6 uur (of zo lang mogelijk) uitlekken. Schep de hangop in een kom.

Aardbeienijs:
Maak een suikerstroop door de suiker met het water aan de kook te brengen. Laat ca. 5 minuten pruttelen tot de suiker is opgelost. Maak de aardbeien schoon. Pureer ze in de keukenmachine en wrijf de puree door een fijne zeef. Voeg de puree bij de suikerstroop en roer er de aardbeienlikeur door. Breng het geheel op smaak met citroensap. Draai op tot een stevige massa in de ijsmachine en zet tot gebruik in de diepvries.

Aardbeiensoep:
Maak de aardbeien schoon en pureer ze in de keukenmachine. Breng op smaak met suiker en citroensap. Wrijf door een fijne zeef en zet koel weg.

Kattentongen:
Zeef de poedersuiker. Zeef de bloem. Klop de eieren los, maar niet schuimig. Roer de boter met de gezeefde suiker en de vanillesuiker week. Voeg de eieren toe en roer alles tot een gelijk beslag.

Roer er vervolgens de gezeefde bloem door. Het beslag in een spuitzak doen met een gladde spuitmond van ca 1,5 cm. Op een ingevet bakblik staafjes van ca 5 cm spuiten met een onderlinge afstand van 4 cm. De koekjes ca 7 min. in een vrij warme oven (ca 200 graden) bakken, tot ze langs de kanten lichtbruin zijn. Even laten rusten, daarna met een plat mes van de bakplaat halen en plat neerleggen.

Uitserveren:
Verdeel de aardbeiensoep over diepe borden. Maak per persoon 3 bolletjes van de sinaasappelhangop en leg deze in de saus. Leg in het midden een bol aardbeienijs. Garneer af met een kattentong.