

Warme abrikozen met passievrucht-mascarpone

Datum: 17-09-2012
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Abrikozen en passievrucht-mascarpone:

- 24 gedroogde abrikozen
- 4 perssinaasappels
- 4 kaneelstokjes
- 2 steranijs
- 2 eetl. honing
- 4 passievruchten
- 12 eetl. mascarpone
- 2 mangos
- 24 kleine blaadjes basilicum

Extra nodig:

- citruspers

Bereidingswijze:

Voorbereiden:

Wel de gedroogde abrikozen minstens 4 uur in lauw warm water. Halveer en pers de sinaasappels uit. Kneus het kaneelstokje. Breng in een brede pan de sinaasappelsap met het kaneelstokje, steranijs en honing aan de kook. Laat in 3-5 minuten indampen tot een stroop. Halveer de abrikozen, voeg toe aan de sinaasappelstroop en laat circa 5 minuten zachtjes koken. Halveer de passievruchten en schep het vruchtvlees eruit. Wrijf het sap door een zeefje bij de mascarpone. Hak de pitjes fijn en meng door de mascarpone. Schil de mango, en snijd deze van de pit af. Snijd in plakken van circa 4 millimeter.

Opmaak bord:

Vorm met een warme lepel quenelles van de passievrucht-mascarpone en leg er drie op het bord. Leg er mango tegen aan en verdeel de warme abrikozen over het bord. Garneer met de basilicum.