

14-2-2014

KOOKAVOND

Clementine in Beaujolais siroop, yoghurt bavaroise en brikfantasie.

Nodig:

- 10 clementines, 1 fles Beaujolais
- 150 gr lichtbruine basterdsuiker
- 1 kaneelstokje of snuifje poeder, 1 vanillestok, verse munt
- Bavaroise: 250 gr Griekse yoghurt, 65 gr suiker
- 2 gelatineblaadjes, 125 ml room
- Brik fantasie: 3 vellen brikdeeg, speculoos kruiden, 1 eierdooier, bloemsuiker

Zo maak je het:

Yoghurt bavaroise:

- Laat de gelatine weken in koud water.
- Verwarm wat yoghurt, los er de uitgeknepen gelatine in op.
- Roer er de suiker en de rest van de yoghurt onder en plaats in de koelkast.
- Klop de room lobbig op en spatel onder de yoghurt.

Brik fantasie:

- Doreer het brik vel en bepoeder het met weinig speculoos kruid en bloemsuiker.
- Snij het in driehoekjes en rol deze schuin op.
- Schik op bakvel en bak in oven van 200° C. tot ze goudbruin zijn.

Clementines.

- Pel de clementines en verwijder witte velletjes en vliesjes.
- Snijd de vanillestok in de lengte middendoor, breng in een pan samen met suiker, kaneelstokjes en rode wijn.
- Breng aan de kook en laat tot de helft inkoken.
- Haal pan van het vuur en leg de stukjes clementine in de siroop en laat afkoelen.
- Neem een diep bord, leg de clementine in het bord en schenk er wat siroop over.

INTERIEUR SEYS

Tel 057 488114
Fax 057 200014

Bruggestraat 1
8920 Poelkapelle

www.interieurseys.be
info@interieurseys.be

INTERIEUR
SEYS

- Werk af met de yoghurt bavarois en het stukje gebakken brikdeeg.
- Strooi er wat noten over en een takje munt.