

Gegrilde chocolademousse met pistache-spongecake en sinaasappel

Wat heb je nodig?

Voor de dille-citroengel:

225 ml. water
100 gr. suiker
125 gr. citroensap
7 gr. agar agar (1 zakje)
100 ml. appelsap
¼ bosje dille, heel fijngehakt

Wat moet je doen?

-verwarm in een pannetje het water met het citroensap
-los hier al roerend de suiker in op
-meet 350 gr van deze vloeistof af en verwarm opnieuw
-voeg het appelsap hieraan toe en laat 1 minuut koken
-roer de agar agar erdoor en giet in een platte bak
-laat opstijven in de koelkast
-draai, met de dille, in keukenmachine tot een gel
-bewaars in een spuitzak in de koelkast

Voor de compote:

2 handsinaasappelen
3 mandarijntjes
75 gr. gelei-suiker

-schil twee sinaasappels dik en snijd de partjes tussen de vliezen uit
-verwarm al het sap, met de helft van de partjes, in een skillet
-gril de mandarijnen 4 a 5 min. rechtstreeks in hete kolen tot ze rondom zwartgeblakend zijn en schil ze
-los 75 gr. gelei-suiker op in het sap en kook de vloeistof een beetje in
-laat afkoelen
-pers 2 gegrilde mandarijntjes uit, voeg het sap toe aan de compote
-snijd van 1 mandarijn de partjes tussen de vliezen uit
-voeg de mandarijn- en overgebleven sinaasappelpartjes toe

Voor de sponge-cake:

4 eieren
90 gr. pistachenoten
130 gr. bloem
135 gr. fijne kristalsuiker
flesje pistache-essence
(liefst de groene!)
60 ml. zonnebloem-olie
60 ml. melk

-maal de pistachenoten fijn en meng met de bloem en bakpoeder
-splits de eieren
-klop de eiwitten stijf in een vetvrije kom en voeg ondertussen de suiker in delen toe
-klop hier 1 voor 1 de eidooiers door
-zeef de pistache-bloem erboven en roer luchtig door het ei-mengsel
-roer er de melk en olie door en bak in éénpersoons taartvormpjes indirect op ca. 200 gr. gaar (ongeveer 12/15 minuten). Laat afkoelen.

Voor de chocolade-mousse:

150 gr. witte chocolade
2 sereh-stengels, gekneusd
50 ml. melk
1 gelatineblaadje
90 gr. slagroom
blokje whisky rookhout

-hak de chocola fijn en leg op een ruim bakblik, met de serehstengels
-steek de bbq aan en leg blokje rookhout op de hete kolen
-gril de chocolade, direct, tot ze goudbruin is (roer elke 30 seconden zodat het niet verbrandt en sluit steeds daarna het deksel van je bbq
-week het gelatineblaadje in koud water
-verwarm de melk en los hierin het gelatineblaadje op
-roer hier de gegrilde chocola door
-zeef en druk goed uit en laat de 'melk' afkoelen
-klop de slagroom lobbige en roer door de chocolademelk
-laat verder opstijven in de koelkast

Serveren:

Steek de spongecake uit of breek in stukjes (bruine korst niet gebruiken)

Maak een mooi bordje met lepels witte chocolademousse, spongecake, citroen/dille-gel en sinaasappelcompote.

Garneer met nog wat verse dille.

“Ik zeg: maken die hap!”

(en geen paniek: je kunt alle ‘onderdelen’ een dag van te voren maken, of eventueel een onderdeel weglaten maar dat zou jammer zijn: het is een superlekker nagerecht! Fijne feestdagen alvast!)

*Trouwens: overweeg om mijn ‘vriend’ te worden! Je krijgt dan, naast
gruwelijk veel kortingen en andere privileges (!), elke week de recepten
automatisch in je mailbox! En je steunt mijn kanaal...! Goeie dingen!*

Hartelijke groet,

Ralph de Kok