

## 1 Gegratineerd citrusfruit met vanillesaus, frambozencoulis en vanilleroomijs



### Ingrediënten voor 4 personen

2 bergsinaasappelen

### Sinaasappelsiroop

3 el sinaasappelsap

3 el ml Grand Marnier

1 el suiker

1/2 zakje vanillesuiker

### Vanillesaus

2 dooiers ( 400 g )

2 el suiker

50 ml melk

1/2 vanillepeul

50 ml slagroom

### Frambozencoulis

50 ml water

20 g suiker

scheutje crème de cassis

100 g diepvriesframbozen

1 tl citroensap

## **Afwerking**

4 bollen vanilleroomijs

4 verse munt blaadjes

50 g verse frambozen

## **Vanilleroomijs**

3 dl volle melk

3 eierdooiers

100 g suiker

2 dl room

1/2 vanilleboon

## **Werkwijze**

Schil de sinaasappels tot op het vruchtvlees ( peler à vif )

## **Sinaasappelstroop**

Breng de sinaasappelsap samen met de sinaasappellikeur en de suiker en vanillesuiker aan de kook

Tot stroopdikte laten inkoken en over de sinaasappelpartjes gieten

Laat marinieren gedurende 15 à 30 minuten. Zeven.

## **Vanillesaus**

Melk tot het kookpunt brengen met het merg van een opengesneden vanillepeul.

Eierdooiers en suiker kloppen tot een gladde, witte massa, al roerend de kokende melk toevoegen.

Op een zacht vuurtje plaatsen en al roerend juist onder het kookpunt brengen om te binden

Een beetje van de gezeefde sinaasappelsiroop bij de saus voegen nadat de sinaasappelpartjes voldoende gemarineerd zijn. Opgelet, het mag de saus niet te veel verdunnen.

Laten afkoelen

Spatel er vervolgens  $\frac{3}{4}$  opgeklopte room door

Proef en voeg eventueel nog wat Grand Manier toe.

## **Frambozencoulis**

Kook het water, de suiker, cassis, frambozen en citroensap gedurende een 5-tal minuten.

Passeer door een zeef.

## **Presentatie**

Giet de coulis in soepborden en overgiet met de vanillesaus. Schik de sinaasappelpartjes in de borden  
Gratineer met een crème brûlée brander.

Plaats een bol vanilleroomijs en het midden en garneer met een muntblaadje en enkele frambozen.

## **Vanilleroomijs**

Verhit de melk , de room, de vanille stokken of de vanille essence en de en de helft van de suiker tot net onder het kookpunt.

Klop de eierdooiers en de andere helft van de suiker tot een ruban ( een dikke, lichtgele massa )

Meng een beetje van het melkmengsel voorzichtig door het eimengsel

Klop één minuut. Klop vervolgens de rest van het mengsel door de melk.

Breng het mengsel in een pan net onder het kookpunt en laat binden.

Laat het mengsel afkoelen en giet het over in de ijsmachine.

Draai tot ijs ( ongeveer 50 min)