

Project 'Wentelteefje'.

'Wentelteefje met structuren van appel, sugar snap en basilicumzaad'

Laboratoire Gastronomique

Jan bedacht een wentelteefje met structuren van appel. Daartoe maakte hij een appelsorbet met de frisse smaken van appel, limoen en dragon: een drie-smaken-ijsje. Die zijn altijd lastig vanwege de smaakbalans. Je leest er meer over in de artikelen over appelijsjes.

Zie [Appel-sorbet met de frisse smaken van limoen en dragon](#), maar ook [Appel-sorbet met de rijpe smaken van kaneel en zoethout](#) een sorbet die ook heel goed bij een wentelteefje past.



Sugar snap is geen gebruikelijke component in een dessert. Hier is het geblancheerde peultje even meegebakken met de gebakken appeltjes: in boter en suiker. Dan nog een bolletje rauwe appel en nog wat basilicumzaad dat een half uurtje is geweekt in lauw water en daarna op smaak gebracht met wat limoensap. Inderdaad: het lijkt op kikkerdril. De zadjes hebben een lekker knapperige bite en zijn omgeven door een slijmvlies dat ontstaat tijdens het weken in warm water.



Dezelfde componenten, maar nu als rechthoekig wentelteefje op een rechthoekig bord, in dit geval een leitje.