Wentelteefje, verse en gebakken appel, sugar snap, basilicumzaad, limoen-dragon-sorbet

Limoen-dragon sorbet 500 g limoen Suiker Water 0,75 g Guargom 0,75 g Locust Ca 1 g Cortina Blaadjes dragon van ca vier takken	**Limoen-dragon sorbet** 1. Zet een bewaarbakje (met passend afdekpapiertje van bakpapier) en een grote kom met ijs met daarin de beker van een blender in de vriezer om voor te koelen. 2. Koel de ijsmachine voor, doe wat jenever tussen de keteltjes en smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk (als lippenbalsem op je lippen) 3. Rasp van drie limoenen de schil en reserveer. 4. Pers de limoenen uit tot je 250 g sap hebt. Meet de Brixwaarde van het sap met de refractometer. (Als je tot in het wit van de schil perst, wordt het sap bitter. Dat kan aangenaam zijn in dit ijsje, maar maak het niet te gek). NB: de receptuur gaat verder op basis van 10° Brix; indien je een andere waarde vindt moet je voor elke graad Brix 3 g suiker méér (lagere brixwaarde dan 10) of minder (hogere brixwaarde dan 10) toevoegen. 5. Voeg 185 g suiker en 315 g water bij elkaar. Voeg hier 0,75 g Guar en 0,75 g Locust aan toe. Roer krachtig door en verwarm tot ca 85°C. Laat enkele minuten op die temperatuur en koel daarna snel af door over te gieten in de voorgekoelde beker van een blender die op ijs is voorgekoeld. Voeg 250 g limoensap, de limoenrasp en dragonblaadjes toe. Blender nu krachtig tot de dragonblaadjes verkleind zijn, maar nog wel te herkennen als (stukjes van) blaadjes. Giet in de draaiende ijsmachine en draai er ijs van. 6. Zodra het ijs de juiste consistentie heeft: doe over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer.
Basilicumzaad Basilicumzaad Suiker Water	**Basilicumzaad** 7. Maak een suikerstroop van 40% suiker en 60 % water. Breng roerend aan de kook. Zet van het vuur en doe het basilicumzaad er in. Reserveer. ALLE VOLGENDE BEREIDINGEN A LA MINUTE UITVOEREN
Wentelteefjes 4 eieren Melk	**Wentelteefjes** 8. Maak een mengsel van losgeklopt ei en melk (ongeveer 50/50).

Suiker Kaneel (gemalen) Boter 2 à 3 pakken Tramezzinibrood	9. Neem twee sneetjes tramezzinibrood op elkaar. Steek uit het brood sikkelvormen. Doe dit met twee ringen, de één groter dan de diameter van het bord waarop je gaat presenteren, de ander een maatje kleiner dan het bord. (bijv bord Ø 28 cm, grootste ring Ø 32 cm, kleinste ring Ø 24 cm). Leg de dubbele sikkelvormige sneetjes in het eimengsel en laat helemaal volzuigen. Smelt boter in een ruime koekenpan en bak op zeer matig vuur het brood juist een beetje bruin. Reserveer de sikkels op keukenpapier en bestrooi meteen met fijne suiker waar wat kaneel aan toegevoegd is.
Appelbereidingen 8 grote Elstar appels Drie parisienne-boren van verschillende grootte Boter Suiker Kaneel Limoensap	**Appelbereidingen** 10. Schil de appelen en steek met de grootste boor één bolletje pp uit. Besprenkel met wat limoensap en reserveer. Neem de middelste boor en steek 3 bolletjes pp uit. 11. Neem de kleinste boor en steek zoveel bolletjes uit als mogelijk. Doe de restanten van de appel door de sapcentrifuge. 12. Bak eerst de middelste balletjes in wat boter en op zeer matig vuur juist glazig. Voeg nu de kleinste balletjes toe. Voeg suiker en wat kaneel toe en wals de balletjes door de pan zodat alle balletjes rondom gecoat zijn. Is het boter-suikermengsel te dik, verdun dan met wat appelsap. Reserveer in een bakje op kamertemperatuur. Voeg nog wat appelsap toe en roer door.
Sugar snap 1 sugar snap pp	**Sugar snap** 13. Blancheer de sugar snaps kort in extreem zout water en koel terug op ijswater. Zodra ze zijn afgekoeld: doe in de pan waarin de appelbolletjes werden gebakken. Wals de peulen door de pan tot ze rondom gecoat zijn met boter-suikerstroop. Verdun eventueel met wat appelsap. Haal uit de pan, snijd in smalle spievormen en serveer direct.

Plaats een wentelteefje op het bord. Drappeer de gebakken en de verse appelbolletjes op het brood en laat ruimte voor het ijs. Drappeer wat sugar snap-wigjes en basilicumzaad op de creatie. Plaats als laatste een bol ijs en serveer direct.