

Citroen-ricottaparfait op een bedje van meloensalade



Ingredienten

Voor de parfait:

- 1 citroen (onbehandeld)
- 4 eieren
- 4 cl citroenlikeur
- 80 g Suiker
- 400 g ricotta
- 200 ml room
- 1 el vanillesuiker

Voor de meloensalade:

- 0.5 watermeloen
- 0.5 meloen met oranje vruchtvlees, bv. kanteloep
- 0.5 galiameloen
- 1-2 el bloedsuiker
- 2 cl sinaasappellikeur (ik gebruikte mijn fles narancello van Lim)
- 4 el citroensap
- 2-3 el pijnboompitten
- 1 stukje gekonfijte sinaasappelschil
- plukjes dragon
- bloedsuiker

Bereiding

Bekleed een springvorm met bakpapier. Was de citroen onder heet stromend water en rasp er de zeste dun af. Pers de vrucht uit.

Splits de eieren. Klop de eidooiers au bain-marie met het citroensap en de zeste, de likeur en de helft van de

suiker tot een romige massa. Haal van het vuur en laat afkoelen. Roer er dan de ricotta onder. Klop de room met de rest van de suiker en de vanillesuiker tot slagroom en spatel voorzichtig door de eierroom. Klop 2 eiwitten op tot stevige sneeuw en spatel die er ook door (de 2 resterende eiwitten worden in dit recept niet gebruikt).

Spatel het roommengsel in de vorm en strijk het glad. Zet minstens 5 uur in de diepvriezer.

Verwijder intussen de pitten uit alle meloenen en schep er met een meloenlepel balletjes uit. Leg die in een mengkom en voeg de suiker, de likeur en het citroensap toe. Meng en laat marinieren.

Rooster de pijnboompitten in een braadpan zonder vetstof en laat ze afkoelen. Snij de gekonfijte sinaasappelzeste in dunne reepjes. Was en droog de dragon.

Bestuif de parfait met bloedsuiker en karamelliseer die met een brandertje (of zet kort onder de ovengrill). Snij de parfait in punten.

Verdeel de meloenensalade over de borden en zet er een punt parfait op. Werk af met de dragon en de reepjes zeste en strooi er net voor het serveren de pijnboompitten over.