

Meloensoepje met rabarbersorbet en honingkrul



Ingredienten

Voor 8 personen:

Soepje:

- 1 cavaillon
- citroensap
- 2 dl witte wijn
- 10 gram vanillesuiker
- 90 gram Suiker
- Aardbeien

Sorbet:

- kg rabarber
- 2 dl witte wijn
- 125 gram Suiker
- 1 vanillestok
- suikersiroop

Krullen:

- 150 gram boter
- 200 gram lichtbruine suiker
- 150 gram honing
- 200 gram eiwit
- 200 gram patisseriebloem

Bereiding

Soepje :

Schil en snijd de meloen in stukken. Pureer met 1/2 liter water en het citroensap.

Breng aan de kook met de wijn en suikers en laat kort inkoken.

Pureer en zet koel weg.

Krullen :

Laat de boter smelten met de suiker en de honing. Voeg het eiwit en de bloem toe en laat kort opstijven in de koelkast.

Spreek het deeg uit over een bakplaat met bakpapier en bak op 180°

Haal uit de oven en krul rond een fles of deegrol terwijl het deeg nog warm is.

Sorbet :

Schil en snijd de rabarber in stukken. Doe de schillen in een pan met de wijn, de suiker en de vanille.

Laat 2 minuten koken en zeef. Doe het kookvocht in een pan met de geschildte rabarber en laat gaarkoken.

Pureer en zeef.

Laat 1 nacht afkoelen in de ijskast en voeg nadien een scheut siroop toe.

Draai tot ijs .