

Clementines gegaard, crème van Kaffir Limoenen en wortel, salade met koriander



Ingredienten

- 100 gr Suiker
- 1 citroen
- 2 kaffir limoenen
- peper
- koriander
- 1 wortel
- 8 cl citroensap
- 2 eieren
- 100 gr boter
- 4 clementines
- Gran Marnier

Bereiding

Citroencrème:

Meng 100gr. suiker met zesk van een gele citroen en een Kaffir limoen

Voeg 80 gr sap van gele citroenen, 2 eieren en 100 gr zachte boter toe

Meng tot een gladde crème

Bewaar op kamertemperatuur

Gegaarde clementines:

Pel de clementines en leg opzij

Mak een jus van het sap van 4 clementines en een halve gele citroen

Maak een karamel met de suiker

Laat de hekel clementines garen

Blus met de vooafbereide jus van clementines

Wortelsalade met koriander:

Snij de wortel in julienne

Voeg de koriander en enkele druppels gember jus toe
Voeg een beetje citroensap en enkele druppels arganolie toe
Peper uit de molen en dresser