

Kokos-rijstkoekje met gegrilde ananas, aardbeien-yoghurtbavarois en een aardbeiensabayon



Ingrediënten

Bereiding

Voor 12 personen

Benodigdheden :

150 gr Arborio rijst
4 dl kokosmelk
2 eieren
35 gr suiker
2 eetl. crème fraîche
geraspte kokos
6 blaadjes gelatine
400 gr aardbeien
1 sinaasappel, het sap ervan
125 gr suiker
2 dl yoghurt
1 borrelglas aardbeienlikeur
2 dl room
plastic-folie
6 eierdooiers
 $\frac{3}{4}$ dl Loupac dessertwijn
1 borrelglas aardbeienlikeur
2 eetl. poedersuiker
100 gr aardbeien, in kleine blokjes
1 grote, verse ananas
suiker, om te bestrooien
12 aardbeien

12 blaadjes munt
poedersuiker

Bereidingswijze :

Breng de Arborio rijst met de kokosmelk aan de kook en laat het op een klein vuur ca 18 minuten trekken tot de rijst gaar is. Splits de eieren. Roer de dooiers met de suiker en de crème fraîche door de rijst. Laat de massa afkoelen en vul een spuitzak, zonder spuitmond, met deze massa. Spuit op bakpapier lange rechte strepen en

laat die in de koeling opstijven. Snijd er dan 24 kroketjes van, haal ze door het losgeklopt eiwit en dan door de geraspte kokos. Frituur ze in olie van 160° C goudbruin.

Week de gelatine in ruim water.

Pureer voor de aardbeien/yoghurt bavarois de aardbeien.

Breng deze massa, samen met het sinaasappelsap en de suiker aan de kook en neem de pan dan van het vuur.

los er de uitgeknepen gelatine in op en laat de massa afkoelen.

Vermeng de yoghurt met de aardbeienlikeur, sla de room lobbij en spatel de yoghurt en de room door de aardbeien-massa zodra deze gaat "hangen". Bekleed de soufflé-vormpjes met plastic-folie en vul die met de bavarois. Laat ze in de koeling opstijven. Los ze net voor het uitserveren uit de vormpjes.

Klop de eierdooiers met de dessertwijn au bain marie luchtig. Breng dit op smaak met de aardbeienlikeur en de poeder-suiker. Spatel er dan de kleine stukjes aardbei door. Zet de rest van de dessert-wijn in de koeling. Snijd de schil van de ananas en verwijder de "ogen". Snijd de ananas dan in 12 plakken en verwijder de harde kern. Bestrooi de schijven met wat suiker. Leg de ananasschijven onder de voorverwarmde grill en grilleer ze goudbruin. Laat ze dan afkoelen.

Serveren

Leg een ananasschijf op een bord en zet er een bavarois op. Leg er 2 kokos-rijstkoekjes naast.

Schep de sabayon rond het gerecht en garneer het met een aardbei, muntblaadje en wat poedersuiker.

Geef er een klein glaasje koude dessertwijn bij.