

Soep van curry met sorbet van citroen en yoghurt



Ingredienten

Voor 8 personen:

Currysoepje:

- 250 gr Melk
- 200 gr eigeel
- 10 gr Madrascurry
- 175 gr Suiker
- 700 gr room
- 1 citroenschil

Sorbet:

- 150 gr citroensap
- 750 gr suikersiroop(1/2 water 1/2 suiker)
- 850 gr volle yoghurt

Koekje:

- 3 eigelen
- 200 gr bloem
- 200 gr boter
- 300 gr Maizena
- 150 gr kristalsuiker

Bereiding

Soep:

Meng alle ingrediënten en plaats ze afgedekt gedurende 30 min. in oven van 90°, passeer door een zeef,

laat afkoelen en mix glad.

Sorbet :

Meng alle ingrediënten en turbineer

Koekje :

Meng alles kort en rol uit. Snij in de gewenste vorm en bak 8 min. op 160 °.

Recept van Lieven Demeestere, Restaurant Arenberg Heverlee
Uit Culinaire Ambiance Maart 2018