

# Roquefortsorbet met pompoen, kweepeer en granny smith.



## Ingredienten

- 1 pompoen ( butternut )
- 100 gr gekonfijte kweepeer
- 100 gr gekonfijte pompoen
- 1 halve liter druivensap

### Voor de 12 ravioli:

- 1 granny smith voor de ravioli
- 6 granny smth voor de jus
- 200 gr zuring
- 1 halve gram xantana per 500 gr jus
- 1 citroensap
- 1 brunoise van granny smith

### Roquefortsorbet:

- 1 liter volle melk
- 350 gr roquefort
- 8 gr stabilisator
- 10 gr sojasaus
- 45 gr Chardonnay azijn
- 2 blaadjes gelatine
- 45 gr Suiker

### Vinaigrette:

- 1 el balsamico azijn
- 2 el olijfolie

### Kruidensalade:

- 1 el geroosterde pijnappelpitten
- 1 rucola
- 1 scarlett cress
- 1 mosterd cress
- 1 bloedzuring
- 1 zilverzuring

## Bereiding

Schil de pompoen en snijd in grote stukken. Stoof aan in boter, voeg er water aan toe en gaar onder deksel. Laat uitlekken, mix in de keukenrobot, kruid met peper en zout en passeer door een fijne zeef. Laat afkoelen.

Week voor de compote de gekonfijte pompoen en de gekonfijte kweepeer gedurende 1 uur in druivensap. Mix tot een grove puree, voeg 2 lepels puree van butternutpompoen toe.

Snij de geschilde Granny Smith in fijne plakjes op de mandoline en maak er met een uitsteekvorm ronde plakjes van 7 cm doorsnede mee. >Centrifugeer 6 appels en 200 gr zuring, verwijder het schuim. Voeg enkele druppels citroensap toe, voeg 0,5 gr xantana toe per 500 gr. jus, mix alles met de staafmixer en passeer door een fijne zeef.

Leg de uitgestoken appelcirkels vervolgens 2 uur in de appelzuringjus, haal ze er uit en dep droog. Doe 1 koffielepel compote van pompoen en kweepeer in het midden van het appelrondje, plooi toe zoals een ravioli.

Kook melk, roquefort, stabilisator en 45 gr. suiker op. Voeg er de geweekte gelatine aan toe, voeg sojasaus en chardonnay azijn toe. Mix met de staafmixer en passeer door een fijne zeef, draai af in de ijsmachine.

Meng de balsamico azijn met olijfolie en meng die onder de kruidensla en de pijnappelpitten.

Leg een paar ravioli en een diep bord, plaats twee hoopjes brunoise van Granny Smith met daarop telkens een quenelle van roquefortsorbet. Giet daartussen een beetje appelzuringjus. Leg twee hoopjes kruidensla met vinaigrette errond, en druppel wat balsamico azijn in de appelzuringjus.