



Voorgerechten

Meloensorbet met crunchy parmaham, geitenkaasmousse en scampi's

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram geitenkaas (zachte)
2 plakjes parmaham
60 milliliters witte wijn
200 milliliters slagroom
2 gelatineblaadjes
25 gram suiker
4 scampi's
blaadje waterkers (enkele)
olijfolie
witte peper
zout

Voor de sorbet

1/2 meloen (naar keuze)
75 milliliters water
1/2 citroen (sap)
35 gram suiker
snuifje zout
1 eiwit

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180° C. Leg de parmaham op een met bakpapier beklede ovenplaat en strooi er de suiker over. Zet 5 à 10 minuten in de oven tot de suiker begint te karamelliseren. Zet de oven uit en laat 30 minuten in de oven rusten.

Maak de sorbet: verwijder de zaadlijsten van de meloen. Steek er 4 bolletjes uit en zet apart. Snij de rest van de meloen in stukjes en doe samen met het citroensap in een blender. Mix glad. Breng de suiker met het water aan de kook. Laat een drietal minuten koken en wat indikken. Zet het vuur uit en laat iets afkoelen. Meng de siroop onder de meloenpuree, schep in een schaaltje en zet 1,5 uur in de vriezer.

Klop de eiwitten met een snuf zout stijf. Pureer het sorbetmengsel nog een keer, schep er het eiwit door en zet nog eens 2 uur in de vriezer.

Snij voor de geitenkaasmousse de kaas in blokjes en laat op kamertemperatuur komen. Week de gelatine 5 minuten in koud water. Klop de slagroom stijf. Kook de witte wijn voor $\frac{3}{4}$ in en voeg de geweekte gelatine toe. Roer de geitenkaas los en voeg het witte wijnmengsel toe. Spatel er de slagroom onder. Kruid met peper en zout en schep in een kom. Dek af met folie en laat opstijven in de koelkast.

Pel de scampi's en verwijder het darmkanaal. Bak ze in olijfolie 30 seconden per kant op hoog vuur en kruid met peper en zout. Schep een bol sorbetijs en een bol geitenkaasmousse op elk bord. Verkruiemel er de parmaham over. Werk af met een scampi, een bolletje meloen en waterkers.

Tip:

Geen ijsmachine? Dankzij het eiwit wordt je sorbet toch romig!

Keukenbenodigdheden

Oven

Blender

