



Desserten

Kiwi met mascarpone-vanilleroom

Voor 4 personen.

Ingrediënten

handvol citroentijmblaadjes
1 citroen (sap en rasp)
4 kiwi's (groene)
30 gram pecannoten (fijngehakt)
1/2 theelepel vanille-extract
2 theelepels poedersuiker
100 gram mascarpone
50 milliliter slagroom
1 zakje vanillesuiker

Bereidingswijze

Roer het citroensap en -rasp los met de poedersuiker. Halveer de kiwi's en bestrijk de snijkanten met het zoete sap. Gril de kiwi's enkele minuten op de barbecue.

Roer de mascarpone los met een scheutje slagroom. Klop de rest van de slagroom stijf met het vanille-extract en de vanillesuiker. Spatel onder de mascarpone.

Leg telkens 2 gegrilde kiwihelften op elk bord. Lepel er wat van de mascarponeroom op, druppel er wat zoet citroensap over en werk af met de citroentijm en pecannoten.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

