



Desserten

Ananas-kiwicarpaccio met sinaasappelsiroop

Voor 4 personen.

Ingrediënten

60 gram blauwe bessen
1/2 sinaasappel (sap)
2 passievruchten
1/2 ananas
2 kiwi's
1 eetlepel pistachenoot (fijnggehakt)
60 gram fijne suiker
60 milliliters water
2 eetlepels tijmblaadjes (verse)
1 handvol muntblaadjes

Bereidingswijze

Breng de suiker met het water aan de kook en laat op een zacht vuur lichtjes bruin worden. Giet er het sinaasappelsap bij, voeg de tijmblaadjes toe en laat nog even inkoken.

Schil de ananas en snij in flinterdunne plakken. Doe hetzelfde met de kiwi's. Halveer de passievruchten en schep er het vruchtvlees uit.

Schik de ananas- en kiwicarpaccio op een groot bord, schep er het vruchtvlees van de passievruchten op en verdeel er de blauwe bessen over. Bedruppel met de sinaasappelsiroop en werk af met de nootjes en muntblaadjes.

