

Ingrediënten voor 4 personen

Vorbereiden. 4 st verse lychees.
4 el macha thee poeder Lychee
Spoom 0,5 blik Lychees (565 gr
netto) 25 gr suiker 10 ml
citroensap 3 dl Champagne rose.
Presenteren. 5 cm gember 0,1 bk
shiso green cress. Maldon zout.

Tijd: > 1 uur
Keuken: Europees
Gang: Tussengerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Lychee gerookt in Macha thee en Champagne Rose Spoom.

Een rustpauze in een 8 gangen menu. De gerookte lychee vond ik op de website van Herbivarious, en daarbij heb ik een lychee spoom gemaakt met rose champagne. Een geslaagde combinatie!

Bereidingswijze

Vorbereiden. 1. Schil de gember en rasp fijn. 2. Pel de lychees voorzichtig en deel ze in de helft. Verwijder de pit. 3. Leg 3 el macha thee poeder in de rook pan. Leg de halve lychees op een rekje in de rookpan. Sluit de pan en zet op een laag vuur. 4. Check na 5 minuten of er rook ontstaat, verhoog anders het vuur. 5. Laat de lychees gedurende 10 minuten in de rook. 6. Maak van 1 el macha thee poeder thee in een kopje kokend water. Laat een paar minuten staan en koel af. Lychee ijs. 7. Giet de lychees af. Pureer in een mengbeker de lychees. 8. Verwarm in een pan 50 cl water met de suiker tot de suiker gesmolten is. Laat afkoelen 9. Roer de suikersiroop met de citroensap door de lycheepuree. 10. Giet het mengsel in een bak en zet in de vriezer. Roer elk uur door met een vork tot het bevroren is. Presenteren. 11. Neem het lychee ijs tijdig uit de vriezer. 12. Schep een bolletje sorbet in de champagne glazen. 13. Schenk de champagne rose erover. 14. Leg 2 halve lychees op een amuse lepel. Druppel er wat macha thee over en strooi er wat geraspte gember op 15. Garneer met wat blaadjes shiso cress en een klein beetje maldon zout.

