

Signatuurgerecht Yr.Farm

Zoet kan ook hartig zijn. Ideaal alternatief voor een dessert.. Het zure en romige van de duindoornbes combineert super met de frisse romige toetsen van verse geitenkaas

Receptuur voor 1 recept



Ingrediënten

200 g verse geitenkaas
90 g diepvries premium duindoornbessen Yr.Farm
250 ml room
200 ml volle melk
5 eidooiers
3 el rietsuiker
1 opengesneden vanillestokje
Extra: **20gr** duindoornpoeder Yr.Farm
versgemalen zwarte peper

Werkwijze

Maak de Crème brûlée:

Mix de duindoornbessen in de thermomix of blender tot een gladde coulis.

Breng de room aan de kook, roer de verse geitenkaas en coulis erdoor tot zich een smeuge massa vormt. Zeef nadien.

Voeg de eierdooiers, het vanillemerg (extra poeder) en de peper in een diepe kom samen met de melk en roer dit goed dooreen. Giet het eimengsel bij de room met de geitenkaas en roer dit, au bain-marie, zeer goed door elkaar tot alles is opgelost.

Giet het mengsel in vuurvaste schoteltjes en zet voor 2h op 95graden in de oven.

Coulis Duindoornbes

50 g duindoornbessen Yr.Farm

30 g suiker

40 g water

5 g citroen verbena

Duindoornbes-sorbet

135 g melk

140 g water

3 g stabilisator

50 g suiker

100 g glucose

50 g mangopuree vers

65 g bergamotsap

60 g Duindoornbes-coulis

1 gelatineblaadje

Meng alles en los de gelatine op. Laat een nacht koud infuseren met verbena blaadjes.

Dresseer alles mooi op het bord, werk af met duindoornbes poeder en premium diepvries duindoornbessen van Yr.Farm.

Joric Duys