

Gevulde honingvijgen met ricotta-ijs-parfait



Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

NAGERECHT

BEREIDING

GEVULDE HONINGVIJGEN

Verhit het sinaasappelsap met 2/3e van de honing langzaam in een pan. Voeg de vijgen toe en laat zachtjes koken. Hierna het geheel af laten koelen. Verwarm de oven voor op 160 °C.

2/3e van de pistachenoten, abrikozen en het sesamzaad vermengen met de overgebleven honing. Haal de vijgen uit de pan en snijd de bovenkant voorzichtig in. Druk met een vinger een kleine holte in de vijg en vul deze met één theelepel van de pistachevulling. Druk de vijgen weer dicht, leg ze in een ovenschaal en schenk een deel van de kookvloeistof erover. Verwarm de vijgen ca. 15 minuten in de oven.

Hak de rest van de pistachenoten fijn.

RICOTTA-IJS-PARFAIT

Klop de eierdooiers, suiker, vanille en het kaneel au-bain-marie tot een schuimige massa. Laat het eimengsel afkoelen en vermeng het met de ricotta.

Klop de slagroom stijf en meng deze met het ei-ricotta mengsel. Giet het mengsel in siliconen vormen en zet in de vriezer.

SERVEERTIP

Haal de ijs parfait uit de vorm en leg in het midden op een bord. Zet een gevulde vijg op de parfait. Garneer met aalbessen en munt en strooi de gehakte pistachenoten erover. Nappeer met een klein beetje van de vijgen-kookvloeistof.

EET SMAKELIJK!



INGREDIËNTEN

voor 10 porties

GEVULDE HONINGVIJGEN

- 300 ml sinaasappelsap 100%
- 100 g vloeibare honing
- 400 g gedroogde vijgen
- 50 g pistachenoten
- 50 g gedroogde abrikozen
- 40 g wit sesamzaad

RICOTTA-IJS-PARFAIT

- 100 g eierdooiers
- 100 g suiker
- 1 g gemalen vanille
- 1 g gemalen kaneel
- 400 g ricotta (50% vet)
- 200 g slagroom (33% vet)

Voedingswaarden

(per portie à 170 gram)

Energie: 423 kcal / 1766 kJ

Vet: 20,1 gr

Koolhydraten: 47,0 gr

Eiwitten: 9,5 gr