

Sinaasappel sorbetijs door Peter Janssen

Peter Janssen is chefkok bij Peter Pan Kookstudio en Catering.

Peter over Fairfood: Wij gebruiken zoveel mogelijk goede, verantwoorde ingrediënten. Onbespoten groenten zijn lekkerder en gezonder en als ze ook nog fair zijn, des te beter! Zo snijdt het mes aan vele kanten, altijd handig in de keuken!

Ingrediënten:

Voor 6 personen

300gram rietsuiker

300 cl. water

Geraspte schil van 1 biologische citroen

Geraspte schil van 3 Oké sinaasappels

0,5 liter sinaasappelsap, versgeperst en gezeefd

2 Eieren (waarvan het eiwit tot zachte pieken geslagen is)

limoncello (Italiaanse citroenlikeur) of limoensiroop

Muntblaadjes (vers), voor de garnering



Bereiden:

In een steelpan: water, suiker, citroen- en sinaasappelschil. Breng het aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Laat het vervolgens 5 minuten op laag vuur inkoken tot een siroop. Haal de pan van het vuur en meng er de sinaasappelsap door. Laat de siroop afkoelen.

Je hebt nu de basis voor het sinaasappelijs gemaakt. Er zijn twee methodes om ijs te maken.

Met de hand

Zeef de siroop en schenk het in een ondiepe diepvriesdoos. Bewaar de schillen. Zet de doos 4 uur in de vriezer tot het half stijf is.

Klop het ijs smeüig in een keukenmachine. Schep het ijs terug in de diepvriesbak, roer het eiwit er stevig door tot een gladde massa. Zet de bak in de vriezer. Meng na een uur de massa nog eens goed door. Laat de bak nog drie uur in de vriezer staan.

Meng de schillen die je bewaart hebt door het ijs en schep het sorbet-ijs in mooie dessertcoupes.

Met een ijsmachine

Zeef de siroop en schenk het in de ijsmachine. Laat de machine draaien tot het een stevige massa begint te worden. Voeg het stijfgeslagen eiwit toe en laat de ijsmachine draaien totdat het ijs stevig is. Meng de schillen die je bewaart hebt door door het ijs en schep het sorbet-ijs in mooie dessertcoupes

Garneer het ijs met muntblaadjes en schenk naar smaak wat limoncello over het ijs.

Tip: het is zeer decoratief om het kapje van de sinaasappel af te snijden, de sinaasappel uit te persen en het overgebleven vruchtvlees te verwijderen. Gebruik de uitgeholde sinaasappel als dessertcoupe.

Exporteren van ruwe suikerriet in verwerkte vorm door ontwikkelingslanden wordt door strenge controle en regels in de EU moeilijk gemaakt. Ondermeer hierdoor blijft de export beperkt tot ruwe suiker. De toegevoegde waarde die ontstaat bij het verwerken van ruwe suiker tot suiker voor dagelijks gebruik, komt nu vooral in het Westen terecht.