Parfait gele curry met ananas



Gebruikte bresc producten



Gember & limoen WOK 450g



Madras 450g



Thaise rode curry 450g

Ingrediënten

4

Voor de parfait

- Parfait
- Bresc Madras naar smaak

Voor de sponscake

- 150 g eiwit
- 80 g amandelpoeder
- 80 g suiker
- 30 g bloem
- 60 g eidooier
- 1 el Bresc WOKgember

Voor de ananas

- 2 stuks ananas
- 1 vanillepeul
- sinaasappelsap
- boter
- 1 el Bresc WOKgember

Voor de garnering

- Griekse yoghurt
- rasp en sap van limoen
- Bresc Thai red curry

Bereidingswijze

Bereid een parfait volgens de aanwijzingen op de verpakking en breng op smaak met de madras. Vries in, in vierkante vormpjes en ontvorm als ze stevig genoeg zijn (of stort in een bak en snijd na opstijven in vierkantjes).
Draai de ingrediënten voor de sponscake in de blender volledig glad, wrijf door een fijne zeef en giet in een siphon. Belucht met 1 patroon en spuit plastic bekertjes halfvol met het beslag. Gaar 40 seconden in de magnetron op vol vermogen, keer direct om, laat afkoelen en pluk grof.
Maak de ananas schoon, snijd in plakjes en bak aan met een klontje boter. Blus af met het sinaasappelsap en voeg de gember en de uitgeschraapte vanillepeul toe. Laat ongeveer 15 minuten zachtjes garen en reduceren. Breng de Griekse yoghurt op smaak met het sap en de rasp van de limoen. Dresseer de componenten op het bord en werk af met dopjes rode curry.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000