KIKKOMAN

Kikkoman Journey through your ice cream*

INGREDIËNTEN

Ijshoorntjes

190 g	eiwit
190 g	poedersuiker
65 g	boter
115 g	bloem
	snufje zout
2 el	zwarte sesam
1 tl	zwarte kleurstof

Kikkoman Soya karamel saus

200 g	suiker
100 g	kokosroom
50 g	crème fraiche
30 g	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Limoen Curd

3	limoenen
37 g	boter
50 g	witte kristalsuiker
1	losgeklopt ei

Citrus salade

1	grapefruit
1	mandarijn
1 el	poedersuiker

Avocado sorbet

400 g	rijpe avocado
600 ml	water
	sap van 2 limoenen
140 g	suiker

Eventuele decoratie

Limoencress

VOORBEREIDING

Stap 1

Ijshoorntjes

Smelt de boter en laat deze afkoelen. Meng de kleurstof door de tot de boter gelijkmatig zwart is van kleur. Meng het eiwit en de poedersuiker tot een glad mengsel. Voeg de gesmolten afgekoelde zwarte boter toe. Zeef de bloem erbij en meng alles tot een glad mengsel. Laat het beslagje 10 minuten rusten in de koelkast. Verwarm de oven in de tussentijd voor op 170graden. Wrijf met de bolle kant van de lepel ongeveer 2 el van het beslag op een bakpapiertje uit tot een grote cirkel. Sprinkel er een ½ el zwarte sesam zaadjes over. Bak 8 minuten op 170graden. Draai de tuille om de mal voor het ijshoorntje terwijl deze nog heet is. Laat afkoelen en verwijder de mal.

Stap 2

Kikkoman Soya karamel saus

Meng in een maatbeker de crème fraiche, kokosroom en soya saus en zet klaar voor gebruik. Doe de suiker in een pan met dikke bodem. Verhit op middelmatig vuur, zonder te roeren, tot de suiker in een mooie donkere karamel is verandert. Voeg in een keer het eerder klaargezette mengsel toe en roer tot een gladde saus. Zet de saus in de koelkast voor later gebruikt.

Stap 3

Limoencurd

Pers de limoenen boven een warmte vast

schaaltje. Voeg de zest van 1 limoen toe aan het sap. Doe ook de suiker en de boter erbij. Verwarm dit mengsel au bain marie tot de boter geheel gesmolten is. Voeg, al roerend met een garde, het losgeklopte eitje toe. Blijf roeren tot het mengsel licht in begint te dikken. Zet vervolgens koel in de koelkast voor later gebruik.

Stap 4

Citrus salade

Snijdt de grapefruit en mandarijn in segmentjes. Voeg 1 el poedersuiker toe en zet de kleine salade koel in de koelkast voor later gebruik.

Stap 5

Avocado sorbet

Draai alle ingrediënten mooi glad in een blender. Draai met behulp van een ijsmachine op tot een gladde sorbet.

Stap 6

Assembleren

Doe in het hoorntje eerst een laag soya karamel. Spuit er vervolgens de limoen curd in. Schep er een beetje citrus salade in. Doe op het hoorntje een bolletje avocado sorbet. Maak deze af met nog wat soya karamel en limoencress.