



Na gerecht

Miserable

met een sinaasappeljasmijnthee compote en frambozensorbetijs



Miserable

met een sinaasappeljasmijnthee compote en frambozensorbetijs

Benodigheden

(Nagerecht voor 4 personen)

Miserable:

8 st (blokjes) fingerfood miserable,
15x10

IJs:

100 ml ambachtelijk frambozen-
schempijs (4 bolletjes)

Compote:

100 ml sinaasappelsap
40 gr handsinaasappels
2 st inhoud van 2 zakjes Dilmah
special green tea jasmijn
3 gr allesbinder (Honig)
40 gr geleisuiker

Kletskep:

4 st mint kletskeppen (Didess)

Mise en place

Ontdooi de miserables.

Schil de sinaasappels en steek hier partjes uit. Breng het sinaasappelsap en de geleisuiker aan de kook en hang hier ca. 4-5 minuten de theezakjes in (afhankelijk van de gewenste theesmaak). Verwijder de theezakjes en bind het af met de allesbinder.

Voeg als laatste de sinaasappelpartjes toe aan de compote.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer beide miserables op een bordje en schep hier de compote naast. Knijp een bol ijs en leg deze op de compote.

Garneer het gerecht met een mini kletskep.

Drankadvies!

Special green jasmijnthee

DILMAH

doos 20 zakjes

20.208.08

geurig, zacht, aromatisch,
verfrissend, elegant



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum
T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras