

Aziatische koek  
en peper dessert



# Aziatische koek

en peper dessert

## Benodigheden

(Nagerecht voor 4 personen)

200 ml aardbei Madame

Jeanette schepijs

180 gr pandan spekkeok

4 takjes munt

40 gr rode bessen

4 st chocolade pencils

### Kumquats:

120 gr kumquats

60 ml kraanwater

60 gr kristalsuiker

### Sinaasappelkletskep:

27 gr basterdsuiker

7,6 gr kristalbloem

20 gr amandelschaafsel

16 gr ongezoute roomboter

10 ml sinaasappelsap

## Mise en place

Kook de suiker met water op. Prik een aantal gaatjes boven en onderin de kumquats en leg ze er 24 uur in.

Meng de sinaasappelsap met de witte bastard suiker en smelt de boter. Voeg hier vervolgens de bloem en de amandelen aan toe. Laat het 15 minuten opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 160°C. Maak kleine hoopjes op een silicone matje en bak dit circa 10 minuten af. Als ze uit de oven komen zijn ze nog te buigen in het gewenste formaat.

Snij de spekkeok in het gewenste formaat en pluk topjes van de munt.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Snij de onderkant van de kumquats schuin af en zet er 3 op een bord. Zet er twee blokjes spekkeok achter en bestrooi het geheel met poedersuiker.

Leg de kletskep neer met een bolletje aardbeien Madam Jeanette-ijs erop. Garneer het geheel met het chocolaatje, een munttopje en rode besjes.

## Fine tawny port

KOPKE

fles 75 cl

09.105.30

Fruit, vanille

Gedroogde fruit, zacht & rond



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**