



Na gerecht

Soepje

van mousserende wijn



Soepje

van mousserende wijn

Benodigheden

(Nagerecht voor 4 personen)

Soepje mousserende wijn:

160 ml cousine witte kookwijn

200 ml witte lichtmousserende wijn

120 gr frambozen

12 blaadjes munt

4 gr poedersuiker

12 gr melk callets

Mise en place

Los de suiker met het water op (suikerwater 1:1). Breng de kookwijn samen met het suikerwater rustig aan de kook. Los de gelatine op in een beetje kraanwater en kook het kort mee.

Voeg als laatste de mousserende alcoholvrije wijn toe en laat het geheel afkoelen. Smelt de chocolade callets au bain marie en zet met een kwast een streep op een diep bord.

Zet het bord vervolgens koud, zodat de chocolade opstijft. Pluk de muntblaadjes.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Schenk het wijnsoepje in een diep bord en leg 3 blaadjes munt op de rand. Leg hierop een framboos en bestrooi het met poedersuiker. Knijp een bol sorbetijs en leg deze in het soepje in het midden van het bord.

Wit

VINTENSE

Fles 20 cl

08.900.63

Druiven en citrus

Evenwicht en delicaat



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

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

Hocras