



Carpaccio van sinaasappelen in aardbeien siroop

Ingrediënten (voor 10 personen)

- 10 grote sappige vleessinaasappelen - 500 gr aardbeien - 250 gr poedersuiker - 100 gr amandelschilfers - 20 verse muntblaadjes - 1 vanillestokje

Siroop

Was de aardbeien en droog ze af. Doe de steeltjes er af. Neem een kookpot 30 cl water en breng aan de kook. Snij de aardbeien in twee en voeg ze aan het water toe en laat op een rustig vuur 10 min verder koken. Plet ondertussen de aardbeien in het kokende water met een vork. Neem na 10 min de aardbeien van het vuur en giet ze door een fijne zeef in een andere kookpot over. Voeg de suiker en de vanillezaadjes van het vanillestokje toe en roer goed door elkaar. Laat daarna nog 15 minuten rustig sudderen tot je een stevige siroop hebt. Laat het geheel dan volledig afkoelen in de koelkast. (deze siroop is ook perfect bruikbaar op ijs) Je kan aan de siroop (10-15 cl) ook "Liqueur de Chataigne" toevoegen.

Sinaasappelen

Snij met de mandoline de sinaasappelen in schijfjes. Snij de schil (incl. de witte rand) er af met een zeer scherp keukenmes.

Muntblaadjes en amandelschilfers

Neem de muntblaadjes en snij deze in lange reepjes. Doe hetzelfde met de amandelschilfers.

Dressering op het bord.

Neem de borden nadat ze 20 minuten in de koelkast hebben gestaan. Giet er een of twee lepels aardbeiensiroop in. Leg daarop de sinaasappelschijfjes zodat ze het volledig bord bedekken. Giet er nog een lepel aardbeiensiroop over. En werk af met de fijne amandel reepjes en fijne snippers munt. Laat alles nog een 20 min in de koelkast op elkaar inwerken en serveer.

Opmerking:

Je kan de "Liqueur de Chataigne" ook als digestief toevoegen. Meer info over de Liqueur op onderstaande link. <http://www.jeangauthier.com> (er zijn ook enkele lekkere COCKTAILS te vinden)