

Parfait van bloedsinaasappel

Smakelijk!
met Petra Possel

Ingrediënten

8		eigelen (= circa 160 gram)
150	gr	suiker
50	ml	water of sap van de bloedsinaasappel
250	ml	slagroom (koud)
70	gr	bloedsinaasappelpartjes
30	ml	Grand Marnier

Bereiding

Bekleed een cakeblik ruim met bakpapier of plasticfolie.

De de sinaasappel met een scherp mes in stukjes.

Doe de eigelen in de kom van een keukenmachine.

Kook van suiker met water een suikersiroop tot 120° Celsius. Klop de eigelen op hoge snelheid schuimig en giet er in een straaltje de hete suikersiroop op. Klop totdat de massa afgekoeld is. Voeg de smaakmakers (vruchtenpuree en likeur) toe. Spatel 1/3 van de geslagen room door de schuimige vla. Voeg de rest van de geklopte slagroom toe, roer door en vul het cakeblik (of de kleine vormpjes). Zet het ingepakte cakeblik een nacht in de vriezer.

Serveer plakken parfait met partjes gefileerde sinaasappel en geconfijte sinaasappelschil (van te voren maken).

Geconfijte sinaasappelschil (kan ook van bloedsinaasappels), op de wijze van Cees Holtkamp

<https://www.youtube.com/watch?v=Z7xnW6qXYSM>

2		biologische handsinaasappels, de schillen
200	gram	suiker
1	tl	zout
100	gram	water

Snijd een overdaad aan wit van de schillen. Een beetje mag. Snijd van elke schil dunne, gelijkmatige strookjes. We leren op dit moment waarschijnlijk een nieuw woord: repels! Vul een steelpannetje met koud water en doe er een theelepel zout bij. Zet de sinaasappelschillen in dit water op het vuur en laat 1 minuut koken. Giet de schillen af en spoel af met koud water.

Doe 200 gram suiker en 100 gram water in een pan en breng aan de kook. Doe na 1 minuut koken de sinaasappelschillen erbij. Haal de pan van het vuur en laat 24 uur staan.

Haal de schillen na 24 uur uit de pan. Breng het suikerwater opnieuw gedurende 1 minuut aan de kook. Haal van het vuur en voeg de sinaasappelschillen weer toe.

Haal de schillen na opnieuw 24 uur uit de pan en breng het suikerwater opnieuw op dezelfde manier aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg de sinaasappelschillen weer toe.

Haal de schillen stuk voor stuk door suiker en leg op een bord om af te koelen en te drogen. Bewaar in een afgesloten trommeltje.

Voor nog meer luxe: smelt wat lekkere chocolade au bain maire en haal daar de geconfijte schilletjes voor de helft door. Laat ze afkoelen.