Gegratineerde sinaasappelsalade met snippers

Recept van V-ZUG N.V.

Bereiding	45 Mins
Gaartijd	15 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

sinaasappelsalade

4 sinaasappels

2 vijgen, gedroogd

3 dadels, medjool

Sinaasappel schillen. De sinaasappelen en vijgen in dunne schijfjes snijden. De dadels in reepjes snijden.

Sinaasappels, vijgen en dadels afwisselend in de ingevette porseleinen vorm plaatsen, zodat ze elkaar een beetje overlappen.

2 el sinaasappelsiroop

2 el Grand Manier

1 tl vanillepasta

De sinaasappelsiroop, Grand Marnier en vanillepasta goed mengen en over de sinaasappelsalade druppelen.

Snippers

30 g amandelkoekjes

25 g boter, koud

2 el bloem

2 el suiker

Amandelkoekjes verkruimelen Boter in kleine blokjes snijden.

Amandelkoekjes met de suiker in een kom doen en tussen de handen fijnwrijven. De kruimelige massa over de sinaasappelsalade strooien.

De porseleinen vorm op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen. Garen.

Hot air humid 230 °C gedurende 15 Mins

500 ml roomijs, bijv. nougat

kleine hoeveelheid pistachenootjes, fijngehakt

De nog warme sinaasappelsalade over de borden verdelen en de pistachenoten erover strooien. Hierbij een bol roomijs serveren.

Accessoires

Porseleinen vorm, ½ GN

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019