Pavlova

Bij Ter Groene Poorte bewijzen ze jaar na jaar dat ook grootkeukenkoks de culinaire vinger aan de pols houden. In samenwerking met Chefs**pro**Veggie ontwikkelden de leerlingen van het 6e en 7e jaar van de afdeling grootkeuken voor het 2e jaar op rij enkele lekkere én gezonde veggie gerechten.

Dit jaar ligt de focus op ontbijt en desserts. Een veggie interpretatie van klassiekers in een nieuw jasje. Hieronder Andres' creatie!



Ingrediënten

- 250 g aquafaba (vocht van kikkererwten)
- 500 g kristalsuiker
- 700 g fruit brunoise - Ardo (100307410)
- kleurstof groen
- 50 g munt - Ardo (100337510)
- 640 g kristalsuiker
- 1000 ml Greek Style Natuur - Alpro
- 50 g rode biet blokjes - Ardo (100330110)
- 480 ml water
- 100 g pistachenoten -Verstegen (95674)

Methode

1. Pavlova: Wrijf een mengkom in met citroensap. Klop de aquafaba op. Eens mooi opgesteven voeg je de suiker beetje bij beetje toe. Klop tot mooie pieken. Spuit in vormen en laat 8 uur drogen op 100°.
2. Meng 50 g rode biet blokjes met 240 g water en 320 g suiker voor de rode bietensiroop. Laat inkoken tot een stroperige massa en passeer.
3. Meng 50 g munt met 240 g water en 320 g suiker voor de groene muntsiroop. Laat inkoken tot een stroperige massa, voeg groene kleurstof toe en passeer.
4. Klop de Greek Nature los en dresseer dit op de pavlova.
5. Schik het fruit en de pistaches erover en werk af met de gekleurde siropen.

Fotografie

Foodphoto

Dit recept is van
Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be