

Heldere rabarbersoep met basilicumsorbet

🍴 4 personen

👨‍🍳 Sligro-ISPC



Ingrediënten

Voor het gerecht

- 400 ml basilicumsorbet (zie extra recept)
- 6 kiwi's
- 400 ml rabarbersoep (zie extra recept)
- 50 g Tomberry's
- 4 krokante rabarberchips (zie extra recept)

Voor 1 liter rabarbersoep

- 1500 g rabarber, fijngesneden
- 100 g suiker
- 1 kaneelstokje
- 500 ml water

Voor 1 liter basilicumsorbet

- 450 ml basilicumsiroop (Monin)
- 500 ml water
- rasp en sap van een ½ limoen
- 1 blaadje gelatine
- 20 g basilicum, fijngehakt

Voor de rabarberchips

- 1 rabarberstengel
- 500 ml suikersiroop

Bereiding

- Verdeel het sorbetijs over 4 rechthoekige siliconen vormpjes van 100 ml. Laat een uur opstijven in de vriezer.
- Schil de kiwi's en snijd er 4 in roosjes. Snijd de andere kiwi's in flinterdunne plakjes.
- Serveer de rabarbersoep in glaasjes met in het midden een kiwiroosje. Leg er Tomberry's omheen. Leg de plakjes kiwi naast het glaasje met daarop een rechthoek van basilicumsorbet. Garneer met een krokante rabarberstengel.

- Rabarbersoep

Breng de ingrediënten tegen de kook aan en laat 30 minuten zachtjes koken. Giet af op een kaasdoek en laat uitlekken.

- Basilicumsorbet

Meng de basilicumsiroop met 400 ml van het water. Breng de rest van het water aan de kook en los hierin de (geweekte) gelatine op. Draai tot ijs in de machine. Voeg de fijngehakte basilicum toe als het ijs begint uit te zetten.

- Rabarberchips

Snijd de rabarber in smalle stroken. Snijd met een mandoline of snijmachine over de lengte in flinterdunne plakjes. Verhit de rabarberslierten in de suikersiroop en laat 10 minuten trekken. Laat uitlekken (bewaarsiroop) en leg de slierten naast elkaar op een bakplaat bekleed met bakpapier.

Droog 2 uur in de oven op 80°C. Wikkel de nog warme rabarberslierten in spiraalvorm om een stokje.