



Ristorante-Albergo "Al Vecchio Convento "
47010 Via Roma 7
Portico di Romagna (Fc)

Recepten van Gianni, chef-kok in Portico

Citroen en gember mousse

Ingrediënten:

Voor 4 personen:

halve liter melk
150 gr suiker
5 eidooiers
4 blaadjes gelatine
1 citroen en 1 sinaasappelschil
vanille
halve liter slagroom
50 gr suiker
2 citroenen
1 gember



Bereiding:

Neem de 4 blaadjes gelatine en leg ze in het water. NB koud water!

Doe in een pannetje de suiker, de citroen- en sinaasappelschillen, het sap van 2 citroenen en de fijngehakte gember. Kook alles gedurende ongeveer 3 minuten.

Maak een crème door het mengen van de melk met de eidooiers en de suiker, doe dit "au bain marie".

Voeg dan de gelatine toe en de gekookte citroensap.

Doe het mengsel door een fijne zeef en koel het af gedurende een paar uur.

Als alles koud is, voeg dan een halve liter slagroom toe.

Laat de mousse ongeveer 2-3 uur in de koelkast staan of als men geen tijd heeft, zet de mousse in de vriezer.