



### **Zomerse fruitsalade met frambozenijs**

**Benodigdheden fruitsalade:** 1 kg. aardbeien, ½ kg blauwe bessen, 2 doosjes bramen, 2 doosjes frambozen, ½ kg rode bessen. 3 dl. vruchtensiroop, 6 dl. witte wijn, sap van 2 citroenen, mespunt kaneel, aardappelzetmeel. 2 doosjes Atsina cress. 2 wasknijpers.

**Frambozenijs:** 8 dl. frambozen coulis van Boiron, ½ liter slagroom, 300 gram suiker, sap van 2 citroenen, scheut frambozenlikeur, 30 gram pro-crema.

Halve liter slagroom, 75 gram suiker. Spuitzakken. IJsmachine. Kleine ijsknijper.

**Werkwijze frambozenijs:** Coulis, room, suiker, citroensap, pro-crema en een scheut likeur met elkaar vermengen. **In etappes tot ijs draaien.** Slagroom **opkloppen** voor rozetten.

**Fruitsalade:** Vruchtensiroop met de witte wijn en citroensap aan de kook brengen.

Vier eetlepels aardappelzetmeel met iets water vermengen en het vocht lichtelijk binden.

**Koud zetten.** Fruit wassen, aardbeien doormidden snijden en onder de afgekoelde gebonden vocht mengen.

**Op koude schalen** al 40 kleine ijsbolletjes maken en in de diepvries zetten.

**Opmaak:** De onderkant van de spuitzakken wegsnijden en er een wasknijper opzetten.

**De koude fruitsalade** in de spuitzakken doen en het gebonden fruit sierlijk in een **S**-vorm op de **koude borden** spuiten.

**Twee rozetten** slagroom ernaast spuiten met daarop het frambozenijs.

**Garneren** met de Atsina Cress.

