

Sorbet van Cranberry's met vanillehangop met Vossenbessencompote en Galette van Duindoorn

Sorbet

1 kg Coulis
130 gr suiker
50 gr glucose
2 blaadjes gelatine

Hangop

Boerenyoghurt 'uithangen'
Mengen met 1/3 gezoete en geslagen room
Merg van 2 vanillestokjes

Vossenbessencompote

1 kg Vossenbessen
2 stuks steranijs
1 kaneel stokje
2 kruidnagels
6 jeneverbessen
2 laurierblaadjes
400 gr geleisuiker
1 dl rode wijn

Galette

150 gr Duindoornpuree
50 gr Karamelbasis (zie hieronder)
Dit mengen

Karamelbasis

250 gr glucose
250 gr suiker
5 dl water

Bronnen:

Herberg De Waard van Ternaard

Michael Roest (chef-kok)

De Groedse 3

9145 RG Ternaard

Telefoon: 0519 - 57 18 46

E-mail: info@herbergdewaard.nl

Website: www.herbergdewaard.nl

Wráldfrucht, coöperatie voor bijzonder fruit U.A.

Sijtze Pilat (secretaris)

Egypte 26

9285 WX Buitenpost

Telefoon: 0511- 44 33 26

E-mail: sijtzepilat@hotmail.com

Websites: www.lauwershof.com en www.defledder.nl

(coöperatie-leden met o.a. Duindoorn);

www.dewouden.com/index.php?page=producten-bijzondere-fruitgewassen