|  |  |
| --- | --- |
|  | **Naam gerecht:** marshmallow van ponzu met yuzu sesam, miso mayonnaise en wasabi blad. |
| **Aantal personen: 4** |
|  |
| **Ingrediënten:** 100 gram Ponzu100 gram Water50 gram Suiker10 gram gelatine110 gram eidooier30 gram mosterd55 gram witte miso pasta20 ml witte wijnazijn500 ml zonnebloemoliePeper en zoutYuzu sesam | **Materialen:**KitchenaidBekkenGardeSteelpanWeegschaalBlenderStekerdoosBakspraySlager folieKoffieblender |
| **Bereidingswijze:** **Marshmallow**1. Week de gelatine in koud water.
2. Verwarm de ponzu, water en suiker in een steelpan tot 50 graden.
3. Smelt hier de gelatine in.
4. Doe dit in de kitchenaid bekken en sla dit koud tot deze luchtig is.
5. Pak een bak en vet deze in met olie/bakspray.
6. Doe de marshmallow in de ingevette bak met slagersfolie en laat deze opstijven in de koelcel.
7. Als deze volledig is opgesteven snijdt de marshmallow naar gewenste grote en rol deze dan in met yuzu sesam.

**Miso mayonaise:**1. Pak de blender en zet de beker op de weegschaal.
2. Doe de eidooier, mosterd, miso pasta en azijn in de blender.
3. Draai nu tot een mooie egale massa.
4. Giet nu langzaam de olie al op de massa.
5. Als de mayonaise klaar is breng op smaak met peper en zout.

**Wasabi blad:**1. Steek het wasabi blad uit met een kleine steker en leg het wasabi blad koud tot gebruik.
 |