

Oppskrifter 31.5.2013 – Klubbmøte hos Sigurd

Marinert banan med kumquat- og pasjonsfruktsirup og marengs

2-3 bananer i tynne skiver

6 kumquat i skiver

1 dl vann

½ dl sukker

¼ sitron, saft og skall

2 pasjonsfrukter (ikke frøene)

1 kvist koriander

75 g eggehviter

150 g sukker

50 g vann

Limeskall

Pistasjnøtter

Blancher kumquatene i vann to ganger før du har i vann og sukker. Ha i sitron, og la kumquatene surre i kjelen til bitene er myke og blanke, og sirupen er ganske tykk. Ta av varmen, og ha i pasjonsfrukten og koriander.

La det kjøle, og fjern korianderstilken før servering

Kok opp sukker og vann til 120°C. Pisk eggehvitene stive i en mikser, og hell i sukkerlaken ved høy hastighet. Pisk til marengsen har kjølnet. Bak marengsen på bakepapir i ovnen på 100°C i 1-2 timer.

Hell marinaden over bananene og garner med marengsen og litt pistasjnøtter.

Drikke

I Capitelli, Roberto Anselmi, 2008