

Parochiefeesten 30 mei 2010.

KWB kookploeg - restaurantdag

Desserten

Advocaat Royal. (Menu A,B,C en D)

Nodig voor 100 personen

Ananasstukjes (uit blik), Vanilleroomijs, mokka-ijs, 1 liter mascarpone, 2 liter advocaat, 100 eetlepels bresiliënne, 100 fijne ijskoekjes, slagroom en enkele muntblaadjes (pp)

Bereiding:

Meng de advocaat onder de mascarpone. Giet er 25 à 50 eetlepels ananassap bij. Roer om tot een gladde saus. Schep het ijs (1x vanille, 1x mokka pp) in coupes en bedek met ananasstukjes. Overgiet met de saus en bestrooi met bresiliënne. Versier met verse munt, slagroom en een fijn ijskoekje.

Vanille-ijs met aardbeien coulis. (Menu E - Econoom)

Nodig voor 20 personen

40 bollen vanille ijs, Room, verse munt, 5 eetlepels suiker en 1 kg aardbeien (Diepvries)

Bereiding

Maak een coulis van de aardbeien. (Aardbeien en suiker tot een moes koken) zet in de koelkast. Schep 2 bollen vanille ijs per coupe. Overgiet met de aardbeien coulis en versier met een toef opgeklopte slagroom en een muntblaadje.