



ZOETE TOAST MET AARDBEIEN EN MASCARPONE STRACIATELLA

Ingredienten

4 personen:
4 plakken suikerbrood
50 gram boter
1 eetl. suiker
1 eetl. Amaretto
250 gram aardbeien
poedersuiker
4 eetl. mascarpone
50 gram pure chocolade (fijngehakt)
4 takjes basilicum



Bereiding

Bak het suikerbrood krokant in de boter en bestrooi met wat suiker. Besprenkel het daarna met Amaretto. Snijd de aardbeien in zessen en kneus de helft licht met een vork. Meng de mascarpone met de gehakte chocolade.

Presentatie

Leg op ieder bord een sneetje toast, verdeel de gekneusde aardbeien erover, bedek met de overige gesneden aardbeien, bestrooi met poedersuiker. Maak met behulp van twee eetlepels gelijkmatige quenelles van de mascarpone-straciatella en garneer met een blaadje basilicum. Bestrooi indien gewenst met poedersuiker.

Wijnsuggestie

De ingrediënten doen denken aan de tiramisu. Het zoete suikerbrood en de amaratto zijn daar debet aan. Anders zijn de aardbeien en de chocolade. Een combinatie die nieuwsgierig maakt. Het bittere van de chocolade met de overige toch echt zoete tot zeer zoete ingrediënten. Bij zoveel zoets met toch wel een Italiaanse inslag vraagt het gerecht om een Italiaanse dessert wijn. Bij een vruchtentaart past perfect de smaak van de muskaatdruif zoals verwerkt in de Moscato d'Asti. Zuiver en lichtzoet met een mooie pareling. Het productie proces is uniek en gericht op het behouden van de aroma's. Na de filtering wordt het sap op een temperatuur gebracht van 0 graden C. Daarna wordt het sap langzaam naar 5 graden gebracht. Voordat alle suikers zijn omgezet in alcohol wordt het proces stopgezet. Hierdoor blijft de natuurlijke zoete smaak behouden. (Vughtse Wijnkoperij)

Jaargang

2005-2006 03-05