

BAVARWAAS

het zoete Waasland

Onze streek toont zich deze zomer van haar zoetste kant. Onder de noemer 'BavarWaas' vroeg Toerisme Waasland elf chefs om een dessert te ontwikkelen op basis van streekproducten. Nog tot eind september staan die creaties op het menu. Elf vrijdagen op rij stellen wij in Het Nieuwsblad telkens één gerecht voor.

Vandaag deel 2: mini-ijsbombes van melk met Lokerse aardbeien en banketbakkersroom uit Biznis Hotel Brouwershof in Lokeren.



Biznis Hotel



LOKEREN

Ijsbombes

■ Ingrediënten:

Banketbakkersroom: 6 dl melk, 5 eidooiers, 100 gr suiker en 50 gr maïszetmeel.

Ijsbombe: roomijs, 5 eiwitten, bloem, speculaas, peperkoek, 250 gr aardbeien en banketbakkersroom.

■ Bereiding:

Banketbakkersroom: kook de melk. Klop de eidooiers op met de suiker en meng er het maïszetmeel onder. Giet de kokende melk op het eimengsel. Laat dit mengsel gedurende een minuut arriveren op de kokende melk. Neem het mengsel van het vuur en zet het aan de kant.

Ijsbombe: schep het roomijs een dag op voorhand in bolletjes en bewaar ze in de diepvries. Plet de koekjes fijn met een vork tot paneermengsel. Draai het roomijs eerst in de bloem, vervolgens in het losgeklopte eiwit en dan in het paneermengsel. Herhaal dit drie keer om het openbarsten tijdens het fritureren te vermijden. Frituur de ijsbolletjes ongeveer een minuut op 180 graden.

Dresseren: trek onderaan het bord een royale lepel banketbakkersroom, garneer met de aardbeien en leg het gefrituurde ijs op het laatste moment op het bord.

■ Bereidingstijd:

45 minuten.

Christophe Lammens (foto) is sedert goed anderhalf jaar chef-kok in het Biznis Hotel in Lokeren, dat goed vijf jaar bestaat. Vroeger was hier het befaamde Brouwershof gevestigd.

'Ik hou van een eerlijke keuken en ik weet dat onze klanten daar op staan', vertelt Christophe.

'Bij ons staat er exact op de kaart wat een gerecht is en wordt de klant nooit bedot. Dat blijft het langste duren. Wij serveren een klassieke Franse keuken. Aan gewaagde experimenten doen wij niet mee, die gaan er toch snel uit. Dat kan ook niet anders: wij werken elke middag met drie mensen voor zo'n honderd klanten.'

De ijsbombes die de chef hier voorstelt passen in die filosofie: een lekker, maar eerlijk nagerecht met pure ingrediënten. (JDL)