



Nagerecht

Pistachesoufflé met bloedsinaasappelijs, mascarponecrème en mandarijnencompote

Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
100272	Souffle pistache, Martinucci	100 gr
156337	Cream mascarpone, Debic	10 ml
756672	Amaretti, Bonomi	7 gr
885316	Sorbet, bloedsinaasappel, Sanissimo premium	30 ml
699257	Marmelade siciliaanse mandarijn, Uniche&Sicule	12 gr
346906	Koffie siroop, Monin	2 ml

Bereidingswijze

- Verwarm de pistachesoufflé volgens de instructies op de verpakking.
- Sla de mascarponecrème op tot deze stevig is. Dit kan ook in een slagroomkide.
- Verkruimel de amarettikoekjes en knijp hier een bolletje bloedsinaasappelsorbetijs op.
- Serveer het gerecht met de compote van mandarijn en besprenkel met de koffiesiroop.

Adviesprijs: € 12,00

Brutomarge*: 70 %

Mise-en-place: geen

Bereidingstijd: 3 minuten

Wijnsuggestie:

Chateau Jolys Doux

Art.nr. 144888