

Elke vrijdag en zaterdag kookt een kunstenaarskok op Parasite Paradise. Leon Mazairac is er op 22 en 23 augustus. Hier een voorproefje om lekker zelf te maken.

ParasiteParadise

Taartje van gebraden peer en in zoete basilicum gemarineerde aardbeien

DESSERT

PETITE TARTE DU POIRE RÔTI, FRAISES MARINEÉS A LA BASILIC DOUX

Parasite Paradise Favourites

Voor 10 personen:

2 doosjes aardbeien, 8 peren (stevige peren, niet te rijpe comice du doyenne), een paar takjes basilicum, 600 gr suiker, scheutje cognac, een steranijs, een kaneelstok of poeder, een eetlepel roomboter, een citroen

Bereiding Snijdt de aardbeien in kleine blokjes (ongeveer in vieren). Schil de peren, snijdt ze in blokjes en besprenkel ze met citroen (tegen het verkleuren).

Aardbeien basilicum Hak de basilicum fijn en zet deze met 400 gram suiker en 10 cl water op het vuur. Als hij goed kookt (eventueel met een thermometer controleren 110 graden) met de staafmixer pureren. Kook het geheel nog even door en giet deze warm over de aardbeien. Laat ze eerst afkoelen alvorens ze in de koelkast te zetten. Serveer de aardbeien goed koud.

Peer Doe in een gietijzeren pan (lieft met antiaanbaklaag) een beetje suiker en verdeel het gelijkmatig over de bodem. Als de suiker begint te smelten voeg je een klein beetje roomboter toe. Als het geheel een hete karamel is voeg je de peerblokjes toe. Schud de pan goed en ga niet met een spatel of vork in de pan (de suiker zal er aan gaan plakken en dat is een vervelend karwei om schoon te maken). Voeg een steranijsje toe en een beetje kaneel (op een kaneelstokje) Flambeer het met wat bourbon-whiskey (Jack Daniels bijvoorbeeld). Laat het nog even goed doorkoken tot de peer gaar is en laat deze vervolgens ook afkoelen.

Afwerking/dresseren Serveer de aardbeien en de peer goed koud en afzonderlijk van elkaar, giet wat van het vocht af. Erg lekker is hierbij vanille of yoghurt ijs.