

**Aperitief:**

by Herman Tackaert **Gelato Factory**

**Het menu:**

**Pompeelvino**  
Sorbet van rode pompeelmoes



**Ingrediënten (10p)**

500 gr rode pompeelmoes  
300 gr Moscato d'Asti  
160 gr fijnste kristalsuiker  
40 gr dextrose (\*)  
5 gr neutrale stabilisator (\*)  
10 gr inuline (\*)  
(\*) Eventueel kunt u deze minder courant verkrijgbare ingrediënten vervangen door 40 gr suiker.

**Bereiding**

Pers de rode pompeelmoes tot sap. Vermijd dat het bittere witte gedeelte van de schil in het sap terecht komt. Voeg de wijn aan het sap toe. Meng de kristalsuiker, de dextrose, de neutrale stabilisator en de inuline in een aparte kom. Voeg vervolgens alles samen in een voldoende grote kom of maatbeker tot de suikermix goed is opgenomen en laat rusten in de koelkast. Turbineer het mengsel volgens de aanwijzingen van de ijsmachine. Serveer onmiddellijk, dus zacht en niet ijskoud, in goed gekoelde glazen, coupes of bordjes. Werk desgewenst af met granaatappel en een takje munt, of volgens de inspiratie van het moment.

**Aperitiefsorbet**  
'Pompeelvino'



**Hapjes**

Rood, kwartelei, gekonfijte charlotte-aardappel, geroosterde aardappelschilbouillon, gerookte aardappelchips en kroket van pas de rouge



**Salade van fazant**

met gekonfijt witloof, mousse van de lever en truffelvinaigrette



**Schotse zalm**

met kombu, groene appel en avocado



**Gesmolten varkenspoot**

met krokant van hoevebrood, gebakken eekhoortjesbrood en gemarineerde knolselder



**Taartje van granny smith-appels en hazelnoot**



**Coffee cocktail**

NAGERECHT

## Kaasbord

### Van boven naar beneden

- Comté fort Saint-Antoine +16 maand (bij Kaasmeester Van Tricht)
- Vijgenbrood met amandelen (Colruyt)
- Mangokonfijt met gember (Colruyt)
- Sainte-Maure de Durbuy (Van Tricht)
- Le Lingot du Vieux Moulin (Van Tricht)
- Stichelton (Van Tricht)

### Aan de slag

- Steek rondjes van verschillende diameter uit het vijgenbrood. Schik kazen, brood en konfijt op het bord.

### Info

- Kaasmeester Van Tricht (Berchem)  
[www.kaasmeestervantricht.be](http://www.kaasmeestervantricht.be)
- Prijs voor dit bordje: ongeveer € 4,50

### Wijnsuggestie

- Fontodi Chianti Classico bio DOCG € 22,75 bij SVI in Zonhoven ([www.svi.be](http://www.svi.be))



G  
GOESTING

DM MAGAZINE  
07.12.2013

TEN SLOTTE

## Snoepgoed

- brownie (supermarkt)
- ongezouten pindanoten
- blik gecondenseerde melk met suiker
- gezouten karamelijs (Gelato Factory)

### Aan de slag

- Kook het gesloten blik gecondenseerde melk met suiker gedurende 35 minuten. Zorg ervoor dat het steeds onder water staat en doe niet open zolang het warm is. Doe de melkkaramel in een knijpfles. Snijd de brownie in twee. Schep het gezouten karamelijs op de brownie. Werk af met gekneusde pindanoten en puntjes melkkaramel.

### Info

- Gelato Factory (Antwerpen)  
[www.gelatofactory.be](http://www.gelatofactory.be)
- halve liter ijs € 7,50

### Wijnsuggestie

- Chambers Rosewood Muscat: € 12,60 via Ad Bibendum (Antwerpen, Sint-Truiden)  
[www.adbibendum.be](http://www.adbibendum.be)



De melk kan de dag voordien worden ingekookt en in een knijpfles gedaan



## DAME BLANCHE OP Z'N ITALIAANS

'Ik vind roomijs zwaar en oubolig.' Herman Tackaert besloot vier jaar geleden na een leven als jurist om een carrièreswitch te maken en opende Gelato Factory op het Zuid in Antwerpen. Elke dag bereidt hij er verse Italiaanse *gelato*.

'Gelato is geen vet ijs op basis van room en eieren, zoals het hier normaal wordt gemaakt', vertelt Herman. 'Een echte gelato heeft

drie kenmerken. Ten eerste is het ijs minder vet omdat er minder room in wordt verwerkt. Ten tweede smaakt de gelato beter, omdat er minder lucht in zit. En ten derde wordt hij minder koud geserveerd.'

Herman gebruikt uitsluitend verse producten. 'Ik kies voor verse melk van de Hollebeekhoeve en werk nooit met een smaakpasta. Daar zitten te veel suikers en kleurstoffen in. Mijn

vanille-ijs wordt gemaakt met echte vanillestokjes uit Madagaskar.'

Het gevolg is een modern, luchtig ijs.



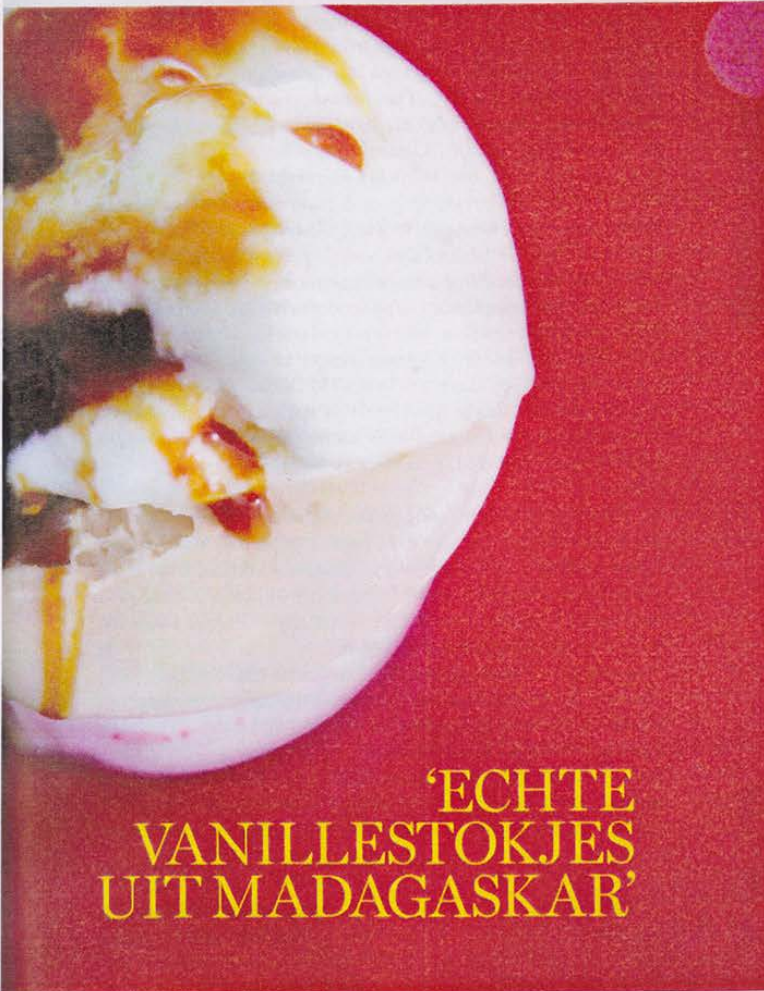
'De stadsmens is vaker op zoek naar gezonde producten', zegt Herman. 'Toch is de klant niet altijd even consequent in die gezonde eetstijl. De meest verkochte zijn de vettere smaken, zoals Nutella en speculaas.'

### DAME KARMEL

We vragen Herman naar zijn versie van de klassieker onder de ijscoupees, de dame blanche. Herman kiest ervoor om de gelato te combineren met een bol van zijn zelf gecreëerde karamelijs met gezouten boter.

Herman: 'Het karamelijs heb ik twee jaar geleden ontwikkeld. Ik reis wel vaker naar Bretagne en daar zijn de zoute karamelsnoepjes een vaste waarde. Ik wilde absoluut iets met die smaak doen.' Een dame met een zout kantje. Hoewel Herman zelf geen fan is van toppings, geeft hij toe dat de verse chocoladesaus ook in de nieuwe versie onontbeerlijk is. En een mooie toefslagroom - suikervrij, weliswaar.

*Gelato Factory, Verschansingstraat  
57, 2000 Antwerpen, 0473/81.53.33,  
www.gelatofactory.be*



**'ECHTE  
VANILLESTOKJES  
UIT MADAGASKAR'**