



Boekweit crêpe met crème anglaise van Coconut Dream en miso ananas karamel

Ingrediënten voor vijf porties Crêpes

- 125 gram boekweitmeel
- 350 gram Rice Dream
- 125 gram eieren
- 5 gram suiker
- 0,6 gram limoenrasp
- 30 gram gesmolten kokosolie
- 2 gram zout

Crème anglaise met Coconut Dream

- 77 gram eierdooiers
- 275 gram Coconut Dream
- 33 gram suiker
- 1,2 gram gelatine
- 1,1 gram vanille (stokje)

Miso ananas karamel

- 120 gram suiker
- 48 gram Coconut Dream
- Groot stuk ananas
- 16 gram Shiro miso (let op: glutenvrij)
- 36 gram water

Meng voor de crêpes de Rice Dream, eieren, suiker, gesmolten kokosolie en zout in een blender. Voeg het meel en de limoenrasp toe en meng tot er een glas beslag ontstaat. Bak de crêpes op middelhoog vuur.

Snijd de vanille doormidden en schraap alle zaadjes eruit. Meng het vanillemerg, de eierdooiers en suiker. Week de gelatine in koud water. Breng de Coconut Dream tegen de kook aan en giet hier al roerende beetje bij beetje het eiermengsel bij. Giet het mengsel over in een schone pan. Laat onder voortdurend roeren zachtjes sudderen. Laat het niet koken. Neem de crème Anglaise van het vuur zodra hij dik is geworden. Los de geweekte gelatine in het mengsel op, passeer door een fijne zeef en laat het in ijskoud water afkoelen.

Breng voor de karamel de suiker met water in een pan met dikke bodem aan de kook. Maak de ananas schoon. Snijd in tien cm dikke plakken en steek het midden eruit met een koekjessteker. Als de suiker gekarameliseerd is en een mooi goudbruine kleur heeft, leg dan voorzichtig de plakken ananas in het karamel en laat ze aan elke kant twee minuten garen. Snijd ze daarna in hapklare blokjes. Haal de ananas eruit en leg ze op een bord. Doe de Coconut Dream bij de karamel en kook zachtjes tot alle suiker is opgelost. Haal van het vuur en mix de miso daardoor. Laat zachtjes afkoelen. Doe twee lepels crème anglaise op het bord. Vouw de crêpe in twee en leg op de anglaise. Verdeel de ananas over de crêpe, vouw om en schenk royaal de miso karamel eroverheen. Herhaal dit met de andere crêpes.