



Menu 18-6-2015

### Witte chocolade met pijnboompitten en citroenschilletjes

Ingrediënten voor 12 personen:

600 ml slagroom  
300 g witte chocolade  
6 el olijfolie  
3 citroen, onbespoten  
150 g kristalsuiker  
120 g pijnboompitten, goudbruin geroosterd  
12 kleine mespuntjes zeezout



Verwarm de room op hoog vuur en giet de kokende room in een kom met daarin de witte chocolade.

Voeg 1 eetlepel olijfolie toe en roer met een rondgaande beweging (verander niet van richting, anders verbreek je de structuur) tot de chocolade is gesmolten.

Zet minimaal 1 uur in de diepvries, daarna in de koelkast. (beter 6 uur in de koelkast of een nacht)

Schil de citroen (alleen het gele, niet het bittere witte) en snijd de schil in dunne reepjes.

Leg de citroenreepjes in een steelpannetje, voeg het water toe en breng aan de kook.

Giet de citroen af, giet er weer water bij en breng opnieuw aan de kook.

Giet weer af (de reepjes zijn nu niet bitter meer) en voeg 50 ml water toe.

Roer de suiker erdoor, breng aan de kook en laat 5 minuten sudderen. Laat vervolgens afkoelen.

Klop net voor het serveren het witte-chocolade mengsel tot het dik en stevig wordt.

Klop niet te lang. Schep voorzichtig in je mooiste glazen.

Garneer met pijnboompitten, een mespuntje zeezout, een paar druppels olijfolie en citroenreepjes.