

# RATU RAJA

## *Le Restaurant*

---

---x---

Palmsuiker / pandan / vijg / rode wijn / gember

### **Ingrediënten**

#### Flensjes:

250	gr	melk
2	stuk	pandanblad
1	stuk	ei
125	gr	bloem

#### Vulling:

250	gr	geraspte kokos
220	gr	lindebloesemhoning
1	stuk	citroen

#### Ijs:

250	gr	gula djawa
600	gr	water
200	gr	eigeel

#### Vijg:

100	gr	suiker
9	stuks	vijg
80	gr	gember
200	ml	Maury

#### Crème Anglaise

300	gr	melk
3	blad	pandan
50	gr	suiker
60	gr	dooier
10	gr	maizena
10	gr	bloem

palmsuiker

Bereiden:

Flensjes:

Snijd de pandanbladen klein en doe in een vacuümzak met de melk. Laat 20 minuten garen op 60 graden in de roner en doe in een blender. Passeer door een tamis. Klop het ei op, voeg de gezeefde bloem toe en langzaam de melk. Bak er dunne flensjes van.

Vulling:

Meng de kokos met honing, rasp van de citroen en djeruk, en sap van de djeruk en ½ citroen. Doe in een vacuümzak. Laat 20 minuten op 60 graden in de roner. Haal uit de zak. De substantie moet klef zijn, zo niet voeg wat vocht toe.

Crème Anglaise:

Snijd de pandanbladen fijn en doe met de melk in een vacuümzak. Plaats gedurende 20 minuten in een roner op 60 graden. Vermaal in een blender en passeer door een tamis.

Meng met de overige ingredienten (staafmixer) en verhit tot het gaat binden. Passeer door een tamis en zet weg in de koelkast met een folie er op.

Ijs:

Klop het eigeel op in de Kitchenaid. Breng de palmsuiker met het water aan de kook. Passeer door een zeef op het eigeel terwijl de Kitchenaid draait. Laat draaiend afkoelen. Draai er ijs van.

Vijg:

Halveer de vijgen. Maak een lichte caramel met de suiker en wat water, plaats de vijgen met de gesneden kant op de caramel en blus af met Maury. Voeg de gewassen en dun gesneden gember toe en laat afgedekt 10 minuten trekken. Zeef het vocht af, bewaar de vijgen, bind het vocht licht met xantaan en een beetje boter.

Afmaken:

Snijd rechthoekjes uit de flensjes. Vul ze met de vulling, rol op en plaats ze op het bord. Plaats een halve vijg tegen het rolletje. Zet een lijn crème anglaise op het bord. Snijd wat palmsuiker in groffe stukjes en strooi op het bord. Plaats een quenelle van het ijs. Giet wat Mauryvocht bij de vijg.