

Citroenmadeleintjes met witte chocolade crunch, geroosterde honing-miso mango en aardbeienroomijs

Een heerlijk dessert om jezelf mee te verwennen! Dit recept wordt volledig bereid in de Philips Airfryer, deze keer in het dual basket-model. Dit toestel synchroniseert baktijden en temperaturen zodat alles tegelijk klaar is. Dat betekent nóg makkelijker genieten!

Ca. 3 uur incl. afkoeltijd

Actieve bereiding: 30 minuten

Moeilijkheidsgraad: ★ ★ ★ ☆ (Gemiddeld)



Ingrediënten

Citroenmadeleintjes

- 150 g boter (+ extra om de vorm in te vetten)
- 2 el honing
- 3 grote eieren
- 110 g fijne suiker
- 15 g kinnekessuiker (lichtbruine basterdsuiker)
- Zeste van 2 citroenen
- 135 g zelfrijzende bloem
- Sap van 1 citroen
- Snuifje zout
- Bakvorm voor madeleines

Witte chocolade crunch

- 100 g witte chocolade

Geroosterde honing-miso mango

- 1 rijpe mango
- 1 el honing
- 1 el shiro miso
- 1 tl roze peper

Extra

- 1 bolletje aardbeienroomijs

Bewaartips:

- **Madeleines:** Luchtdicht bewaren, maximaal 2 dagen. Invriezen kan tot 3 maanden.
- **Witte chocolade crunch:** In een afgesloten bakje op een koele plek bewaren, maximaal 1 week.
- **Geroosterde mango:** Vers het lekkerst, maar in de koelkast maximaal 1 dag houdbaar.

Bereidingswijze

Citroenmadeleintjes

1. Smelt de boter samen met de honing en citroenzeste in een steelpan. Laat het mengsel schuimen tot het goudbruin kleurt en een heerlijke karamelachtige geur verspreidt.
2. Klop de eieren met beide soorten suiker gedurende 5 minuten op tot een luchtig, wit schuim.
3. Giet al kloppend het warme honingmengsel erbij.
4. Zeef de bloem boven het beslag en meng stevig tot er geen klontjes meer zijn. Voeg een snufje zout toe.
5. Laat het beslag minimaal 3 uur (of een hele nacht) opstijven in de koelkast.
6. Verwarm de airfryer voor op 190°C gedurende 10 minuten.
7. Vet de madeleinebakvorm in. Doe het beslag in een spuitzak en vul de vormpjes (niet te vol, want het deeg rijst nog).
8. Bak de madeleines 8 à 10 minuten op 200°C met volle airflow.
9. Haal de madeleines uit de airfryer, besprenkel met een beetje citroensap en laat afkoelen.

Geroosterde honing-miso mango

1. Snijd de mango langs de pit doormidden en maak in het vruchtvlees een raster zonder door de schil te snijden.
2. Meng de miso, honing en een scheutje olijfolie en bestrijk hiermee de mango.



Witte chocolade crunch & mango roosteren

1. Plaats de mangohelft in het linkermantje van de airfryer en stel in op 200°C voor 10 minuten.
2. Breek de witte chocolade in stukjes en plaats deze in een bakaccessoire in het rechtermantje, stel in op 140°C voor 5 minuten.
3. Druk op de synchronisatieknop zodat beide mandjes tegelijk klaar zijn.
4. Roer de gesmolten chocolade door om een crumble-achtige structuur te krijgen en laat afkoelen.
5. Strooi een beetje roze peper over de geroosterde mango.

Dresseren

1. Schik de geroosterde mango, citroenmadeleintjes en witte chocolade crunch op een bord.
2. Voeg een quenelle aardbeienroomijs toe.
3. Serveer onmiddellijk en geniet!

