

## Omelet Hawaiï

### Ingrediënten voor 6 personen:

- 1 grote ananas
- 3 eiwitten
- 150 g suiker
- 4 vanillestokjes
- 300 ml slagroom
- 300 ml melk
- 6 eidooiers
- 150 g suiker

### Vorbereiding:

- Zorg ervoor dat je op tijd begint met het maken van het ijs. Snijd hiervoor de vanillestokjes in de lengte open en schraap het merg eruit. Doe het merg met de lege vanillepeulen, de slagroom en de melk in een steelpan. Breng het op laag vuur en al roerend tot net onder het kookpunt. Zet het vuur uit en laat het roommengsel ca. 30 minuten trekken.
- Schenk het roommengsel door een zeef en verwarm het opnieuw op laag vuur tot net onder het kookpunt. Doe intussen de eidooiers met de suiker in een kom en klop met een garde of mixer romig.
- Klop het warme roommengsel beetje bij beetje door het eidooiermengsel. Schenk deze vanillecustard terug in de pan en verwarm op laag vuur, terwijl je met een houten lepel continue roert, tot de custard ongeveer zo dik als vla is. Het is belangrijk om de custard langzaam te verwarmen om te voorkomen dat de eidooiers gaan schiften. Haal de pan van het vuur en laat de custard afkoelen.
- Doe de vanillecustard in een ijsmachine en draai tot ijs of schep het in een ondiepe bak en plaats deze in de diepvries. Roer dan tijdens het vriesproces af en toe door om te voorkomen dat het ijs kristalliseert.
- Halveer de ananas, inclusief de kruin, in de lengte. Snijd van beide helften de kern eruit en snijd vervolgens de halve vruchten rondom een centimeter langs de randen in. Schep het vruchtvlees eruit. Dit kun je lekker opeten of voor een andere bereiding gebruiken.
- Vul de ananashelften tot ongeveer een halve centimeter onder de rand met het ijs. Dek af met aluminiumfolie en leg ze minstens 24 uur in de diepvries.

## Serveren:

- Steek de houtskool in de barbecue aan en verwarm deze (indirect, zie blz. XX) tot 200 °C. Klop intussen de eiwitten met de suiker in een kom met een mixer tot het mooie, stijve pieken vormt. Je moet de kom ondersteboven kunnen houden zonder dat het eiwit eruit valt.
- Schep het eiwit in een spuitzak met een kartelspuitmond (Ø12 mm). Haal de ananashelften met ijs uit de diepvries. Spuit mooie toefjes van het eiwitschuim op de met ijs gevulde ananashelften, zorg ervoor dat het schuim het ijs volledig afdekt en er geen openingen meer zijn.
- Leg de ananashelften op het rooster van de barbecue en sluit de deksel van de barbecue. Bak de omelet Hawaiï ca. 10 minuten tot de meringue mooi bruin kleurt en een stevig laagje is gevormd.
- Haal de ananashelften van de barbecue en snijd ze in mooie plakken.

## Tips:

- In plaats van een grote ananas kun je ook per persoon een baby ananas gebruiken.
- Voeg als je de vanillecustard tot ijs draait eventueel 75 gram pure chocoladeschaafsel aan de custard toe.
- Gebruik als je het jezelf makkelijk wilt maken kant-en-klaar vanille-ijs. Schep het wel van tevoren in de ananashelften en leg ze 24 uur in de diepvries zodat het ijs volledig is bevroren.

el = eetlepel (15 ml)

tl = theelepel (5 ml)

ml = milliliter

l = liter (1000 ml)

g = gram

kg = kilogram (1000 gr)