



DESSERT

Boulevardier - camparisorbet med kaksmulor & citrus

Kock: **Ludvig Brydolf** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Boulevardier är en av mina absoluta favoritdrinkar och skulle kunna beskrivas som en Negroni där gin ersätts med bourbon. Gör gärna sorbeten dagen innan.

De tre spritsorterna Campari, röd söt vermouth och bourbon har jag använt för att ge smak åt efterrätten. Den söta knäckiga smaken från bourbon med tydliga vaniljtoner ger smak åt lite kaksmulor som serveras tillsammans med en syrlig och bittersöt camparisorbet. Vermouthen lyfter de varma, söta och mogna hos citrusfrukten.



INGREDIENSER

- 6 stora blodgrape
- 2 citroner
- 2 dl campari
- 1.5 dl socker
- 2 äggvitor
- 1.5 dl vetemjöl
- 0.5 dl havregryn
- 0.5 dl muscovadosocker
- 50 g smör
- 1 krm salt
- 1 dl bourbon
- 2 apelsiner
- 1 blodgrape
- 2 dl söt röd vermouth



GÖR SÅ HÄR

- 1** Riv skalet från en grapefrukt och pressa juicen ur samtliga, det bör landa på omkring 7 dl. Sila av och lägg fruktköttet i en kastrull tillsammans med Campari, socker och zest. Pressa även över citronerna och koka upp lagen under stundtals omrörning. Sila den varma lagen över resterande juice och låt svalna i kylan.
- 2** Kör i glassmaskin eller överför till en rymlig bunke och placera i frysen. Tag ut och vispa igenom varje halvtimme för att minimera bildandet av iskristaller. Separera äggen och vispa äggvitorna till ett hårt skum, blanda ned när konsistensen börjar tjockna och låt därefter frysa klart. Denna sorbet kan

självkärlt göras dagen innan och förvaras i frysen.

3

Kör vetemjöl, salt, smör och socker i en matberedare tills konsistensen liknar sand, tillsätt havregryn och kör några varv till. Sprid ut smulorna på en bakplåt och grädda på 200 grader tills smulorna torkat och fått lite färg, ca 5 min. Tag ut plåten och skvätt över bourbon, blanda runt och låt ligga kvar på den varma plåten att torka till lite mer.

4

Filée apelsiner och blodgrape och lägg i en bunke. Häll över vermouth och låt klyftorna marinera minst 15 min. Arrangera slutligen bourbonsmulorna på en tallrik, lägg över en kula camparisorbet och garnera med de vermouthmarinerade klyftorna.