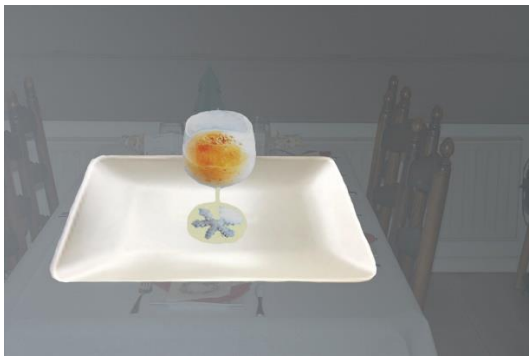
NAAM GERECHT	Schuim van geitenyoghurt en pompoen

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

-250gr. pompoenvlees, zonder schil
-3 eetlepels water
-zout
-peper
-150ml. eiwit
-200ml. geitenyoghurt (kan besteld worden In de kaaswinkel)

FOTO:



BEREIDING: 30 minuten

-Snij de pompoen in stukjes en stoof ze met het water zachtjes tot ze gaar zijn. Kruid met peper en zout. Pureer met de roerzeef of de blender.
-Wrijf de puree door een fijne zeef. Roer er de geitenyoghurt en het eiwit door. Doe alles in de sifon en zet onder druk. Zet koel weg tot het serveren

ADVIES:

-Volg het recept en giet het gezeefde of gepureerde mengsel in de sifon. Breng een gasvulling (N20) aan en zet zo de fles onder druk. De patronen zijn te koop in kookwinkels. Eén patroon is voldoende voor 500ml.