

# Sorbet van Cranberry's met vanillehangop met Vossenbessencompote en Galette van Duindoorn

## **Sorbet**

1 kg Coulis  
130 gr suiker  
50 gr glucose  
2 blaadjes gelatine

## **Hangop**

Boerenyoghurt 'uithangen'  
Mengen met 1/3 gezoete en geslagen room  
Merg van 2 vanillestokjes

## **Vossenbessencompote**

1 kg Vossenbessen  
2 stuks steranijs  
1 kaneel stokje  
2 kruidnagels  
6 jeneverbessen  
2 laurierblaadjes  
400 gr geleisuiker  
1 dl rode wijn

## **Galette**

150 gr Duindoornpuree  
50 gr Karamelbasis (zie hieronder)  
Dit mengen

## **Karamelbasis**

250 gr glucose  
250 gr suiker  
5 dl water

Bronnen:

## **Herberg De Waard van Ternaard**

Michael Roest (chef-kok)

De Groedse 3

9145 RG Ternaard

Telefoon: 0519 - 57 18 46

E-mail: [info@herbergdewaard.nl](mailto:info@herbergdewaard.nl)

Website: [www.herbergdewaard.nl](http://www.herbergdewaard.nl)

**Wráldfrucht, coöperatie voor bijzonder fruit U.A.**

Sijtze Pilat (secretaris)

Egypte 26

9285 WX Buitenpost

Telefoon: 0511- 44 33 26

E-mail: [sijtzepilat@hotmail.com](mailto:sijtzepilat@hotmail.com)

Websites: [www.lauwershof.com](http://www.lauwershof.com) en [www.defledder.nl](http://www.defledder.nl)

(coöperatie-leden met o.a. Duindoorn);

[www.dewouden.com/index.php?page=producten-bijzondere-fruitgewassen](http://www.dewouden.com/index.php?page=producten-bijzondere-fruitgewassen)