

Eton Mess

Hoe komt het dat het statige, eerbiedwaardige Engelse College Eton in één adem wordt genoemd met het woord 'mess'?

Eton Mess is een klassiek Engels dessert, dat traditioneel wordt geserveerd op de jaarlijkse cricketwedstrijd van Eton College tegen Winchester College. Het verhaal wil dat een labrador bovenop de picknickmand ging zitten. Dit toetje van slagroom, aardbeien en gebroken meringue verdient dan ook geen schoonheidsprijs, maar wel één voor smaak.

Ingrediënten

1 grote meringue (ca. 75 gram)

250 ml slagroom

500 gram aardbeien

½ zakje vanillesuiker

eventueel aardbeienlikeur



Dit zijn de basisverhoudingen. Meer meringues betekent dat het zoeter wordt. Gebruik witte en roze meringues voor het verrassingseffect.

Gebruik mokka meringues voor een heel andere, eveneens heerlijke smaak. Eventueel aardbeien marinieren in aardbeienlikeur.

Bereiding

Aardbeien wassen en in hapklare stukjes snijden.

Meringue in ongelijke stukjes breken.

Slagroom met vanillesuiker lobbig kloppen.

Aardbeien en stukjes meringue door elkaar scheppen.

Slagroom voorzichtig door mengsel van aardbeien en meringue roeren.

Eventueel wat aardbeien bewaren om bovenop te leggen.

En hoe komt het dat dit recept een plaats verdient in Jan Karels Liber?

Wij van P&O zijn heel goed in het voorkomen c.q. opruimen van 'mess', omdat wij als geen ander weten dat onze statige, eerbiedwaardige algemeen directeur niet van 'mess' houdt. Toch zijn wij ervan overtuigd dat Jan Karel deze 'mess' wel waardeert.

Karin van Gemert

Marlin van der Heijden

Irma van Lunenburg

Léon Ouwerkerk