**Bessensap met een herfstcompositie**

braambessen
crème de cassis
kiwi
appel

peren
banaan
aalbessen
granaatappelpitjes
bloemsuiker

Snijd flinterdunne schijfjes kiwi, appel, peer en banaan. Dat doe je best met de mandoline of met de machine om brood te snijden. Leg ze een tweetal uurtjes in de droogmachine of in een oven op lage temperatuur (maximum 90°C).
Ze moeten nog vochtig en soepel zijn voor gebruik.

Centrifugeer de braambessen, maar bewaar er eentje per bord. Voeg een scheutje Crème de cassis likeur toe aan het sap. Vul gekoelde glaasjes met deze mix.

**Op het bord**, in cirkelvorm en naar eigen inspiratie: appel, peer, kiwi, aalbessen, braambessen, granaatappelpitjes. Bestuif alles met bloemsuiker. Zet het gekoelde sapje in het midden van het bord.

Dien op, net voor het hoofdgerecht.