**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.