



MENU JULI/AUGUSTUS 2018

6-gangenmenu

Amuse: Gyoza (Japans pasteitje)

Koud bereide komkommersoep

Salade met Noordzee krab | wortelgelei | avocado | appel

Rollade van snoekbaars en zalm | garnalen kerrie saus | paksoy | kerriecracker

Kalfszwezerik en kalfslende | sambai jus en eekhoortjesbroodsaus |
bloemkool crème | bloemkoolroosjes | aardappelchips

Gemarineerde aardbeien | limoenmascarpone | munt & chocolade ijs | amandeltuille

Samengesteld door Wilma de Haas (wilmadehaas@kpnmail.nl)

Eet smakelijk



Amuse: Gyoza (Japans pasteitje)

Amuse voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen


Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Gyoza 32 gyozavellen (plus enkele meer) 350 gr kippendijen 5 lente uitjes 5 shiitake paddenstoelen 100 gr spitskool 2 tenen knoflook 4 cm gember 1,5 theel sesam olie 1,5 el sojasaus 1,5 eetlepel mirin ½ theel witte peper ½ theel zout</p>	<p>Gyoza Snijd de kippendijen in stukjes, en draai in de Magimix tot gehakt. Doe over in een mengkom. Rasp de gember en knoflook en meng met de kip. Hak de shiitake en lente uien in kleine stukjes en de spitskool in reepjes. Voeg toe aan de kip toe en breng op smaak met sesamololie, sojasaus, mirin, zout en witte peper. Bak een klein beetje van de vulling om te proeven, zo kun je de smaak nog aanpassen. Het vullen van de gyoza Neem een vel en leg deze in de palm van je hand. Voeg hierbij een theelepel van het mengsel in het midden van het vel. Maak de randen nat met een beetje water. Vouw de gyoza nu dicht door de onderkant op de bovenkant te leggen. Goed aanduwen. Nu kun je een mooi randje maken door plooitjes te vouwen in de rand. Bewaar de gyoza op een vochtige theedoek op bakpapier tot gebruik in de koelkast.</p>
	
<p>Dipsaus 2,5 dl sojasaus 80 ml sesamololie 40 ml hete chilisaus 2 à 3 el honing 16 theel witte sesamzaadjes</p>	<p>Dipsaus Meng de ingrediënten -zonder het sesamzaad- goed met elkaar. Verdeel de saus over 1 dipkommetje per deelnemer en schep er een theelepel sesamzaad in.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie Zonnebloemolie Water Korianderblad</p> <p><i>Donker (leisteel) bord - warm</i></p>	<p>Doe een dun laagje olie in een anti-aanbak pan. Leg de gyoza in de pan met de platte kant naar beneden. Giet er zoveel water in dat de gyoza half onder water staan. Breng op hoog vuur aan de kook. Laat het water helemaal verdampen en draai het vuur daarna laag en laat nog even bakken tot de onderkant van de gyoza krokant en goudbruin is. Pas op dat de gyoza niet verbranden. Plaats 2 gyoza op het bord met een kommetje dipsaus ernaast. Bestrooi met blaadjes koriander.</p>

Koud bereide komkommersoep

Voorgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 20.20 uur
 Apparatuur: oven 200°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Muntkristallen 25 gr munt 1,25 dl water 25 gr poedersuiker	Muntkristallen Pureer muntblad met poedersuiker en water. Doe over een bakje en zet in de vriezer. Schep na een uurtje om tot mooie ijskristallen. Bewaar in de vriezer tot gebruik. Schep zo nu en dan om.
Komkommersoep 6 komkommers 1 theel. hot mustard peper, zout flinke scheut pastis	Komkommersoep Schil de komkommers en pureer in de Magimix. Leg een natte keukendoek (zonder zeepresten!) in een vergiet en zeef de komkommersoep. Breng de soep op smaak met 1 theelepel hot mustard, peper en zout en een scheut pastis. Zet de komkommersoep in de koelkast tot gebruik.
Fetajoghurt 2 dl Griekse schapenjoghurt 150 gr feta witte peper	Fetajoghurt Klop de feta los met de schapenjoghurt. Breng om smaak met wat witte peper. Vul een kleine spuitzak met het mengsel en bewaar tot gebruik in de koelkast.
Preicreme 2 niet te dikke preistokken scheutje slagroom 2 blaadjes gelatine 1 teentje knoflook peper, zout, kerrie	Preicreme Week 2 blaadjes gelatine. Snijd het preiwit en kook gaar. Pureer de prei met een scheutje slagroom en een teentje uitgeperste knoflook. Los de geweekte gelatine op in de warme puree. Breng op smaak met witte peper, zout en kerrie. Laat opstijven in de koelkast. Klop voor gebruik nog even goed door en doe over in een spuitzak.
Hamwokkel 150 gr gedroogde ham (Ardenner) 8 plakjes bladerdeeg eigeel 1 ei	Hamwokkel Bak de ham in een droge koekenpan en verkruimel. Verwarm de oven voor op 200°C. Besmeer steeds 2 plakjes bladerdeeg met eigeel en strooi er de gedroogde ham tussen. Leg de 2 plakjes op elkaar en snijd in 4 repen. Pak elke reep bij het uiteinde en draai aan één kant met de hand tot een wokkel. Bestrijk de wokkels met losgeklopt ei. Leg op een bakplaat met bakpapier en bak in de oven goudbruin en knapperig.
Eindbewerking en presentatie <i>Gekoeld kombord</i>	Neem een kombord en schep er een soeplepel komkommersoep in. Spuit op de rand van het bord een dot preicreme en een dot fetajoghurt. Leg er een hamwokkel bij. Schep net voor het opdienen een klein bergje muntkristallen in het midden van de soep.

Salade met Noordzee krab | wortelgelei | avocado | appel

Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
Uitserveren: 20.45 uur
Apparatuur: stoomoven 100°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Wortelsap 2 bossen bospeen 1 sinaasappel	Wortelsap Snijd de wortelpuntjes van de wortels voor de garnering. Maak wortelsap met de juicer. We hebben 6 deciliter nodig. Voeg het sap van een uitgeperste sinaasappel toe. Bewaar de wortelpuntjes in wat sap.
Wortelgelei 6 dl wortelsap 4 gram agar-agar 2 blaadjes gelatine (klein)	Wortelgelei Week de gelatineblaadjes in wat van het wortelsap. Doe het sap over in een pan en voeg de agar-agar toe. Laat 2 minuten kloppend zachtjes koken en klop van het vuur af de uitgeknepen gelatine toe. Bekleed een gastroplaat met plastic folie en stort hierop de gelei in een dunne laag van niet meer dan 3 mm dik. Dit gaat het beste als de plaat heet is zodat de gelei vloeibaar blijft tijdens het spreiden. Houd de gastroplaat schuin en laat de gelei er in een dunne laag op lopen. Laat opstijven in de koeling. Steek 16 rechthoeken uit de gelei met een rechthoekige steker en haal ze voorzichtig los van de plaat. De gelei vormt de ondergrond voor de salade.
Appelmayonaise 45 gr eiwit 40 gr yoghurt 30 gr appelazijn 2 dl zonnebloemolie zout mierikswortel (potje) limoen HULPMIDDEL: Gebruik de staafmixer met opzetstukje met golfjes	Appelmayonaise Meng de ingrediënten voor de mayonaise, behalve de olie, in een smalle maatbeker. Giet daarna de olie erop. Laat 5 à 10 minuten rusten zodat de temperatuur zo gelijk mogelijk wordt. Puls dan met een staafmixer enkele keren op een lage stand. Blend vervolgens 10 seconden op de hoogste stand. Trek de staafmixer langzaam met een cirkelende beweging omhoog. Breng de mayonaise op smaak met zout, een kneepje limoen en een mespunt mierikswortel.

<p>Krabsalade 16 Noordzee krabbenscharen 1 à 2 sjalotten appelmayonaise citroenmelisse amandelolie</p>	<p>Krabsalade Stoom de krabbenscharen 10 minuten in de stoomoven en laat wat afkoelen. Breek de scharen open en haal het vlees eruit. Controleer zorgvuldig op stukjes pantser en balein. Snij de sjalot in piepkleine brunoise en de citroenmelisse in ragfijne julienne. Roer krab met enkele eetlepels appelmayonaise door elkaar en breng voorzichtig op smaak met sjalot, citroenmelisse, scheutje amandelolie en zout. Doe de rest van de mayonaise in een spuitflesje.</p>
<p>Peterselie olie ½ bos peterselie 2 tenen knoflook 100 ml extra vergine olijfolie zeezout, peper, tabasco</p>	<p>Peterselie olie Snijd de harde stukken van de peterseliestelen. Blend de olie met de peterselie en knoflook. Verwarm de olie 30 seconden in de magnetron op 800 Watt en koel het schaalteje daarna direct terug op ijswater. <i>Hierdoor komt het chlorofyl vrij en behoudt het een frisgroene kleur.</i> Breng op smaak met tabasco, zout en peper. Zet apart.</p>
<p>Limoencrème 250 ml crème fraîche 3 biologische limoenen 2 mespuntjes Xantana zout</p>	<p>Limoencrème Rasp de schil van de goed geboende limoenen. Pers de limoenen uit. <i>We gebruiken het sap ook voor de avocadopuree en de appelbolletjes.</i> Klop de crème fraîche los en meng met de rasp. Breng op smaak met limoensap, 2 mespuntjes Xantana en een snuf zout. Maak het fris, maar niet te zuur. Doe over in een spuitzak.</p>
<p>Avocadopuree 2 avocado's 2 teentjes knoflook limoensap (van crème recept) chili peper, zout, ras el hanout</p>	<p>Avocadopuree Pureer de schoongemaakte avocado kort in de blender samen met de uitgeperste knoflook en breng op smaak met chili peper, zout, ras el hanout en limoensap. Het sap gaat tevens het verkleuren tegen. Doe over in een spuitzak.</p>
<p>Appelbolletjes 2 granny smith appels limoensap</p>	<p>Appelbolletjes Was de appels en maak met een parisienneboor mooie <i>kleine</i> appelbolletjes. Besprenkel met wat limoensap tegen het verkleuren. Reken per persoon op 3 bolletjes.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie 1 avocado citroenmelisse apple blossom cress</p> <p><i>Bordjes op kamertemperatuur</i></p>	<p>Snijd de avocado doormidden en haal schil eraf en pit eruit. Leg het plakje wortelgelei op een klein bordje. Brand spikkels op de avocadohelften met de brander. Snijd in mooie dunne plakjes. Zet een bolletje krabsalade midden op het wortelplateau. Spuit aan weerszijden (zodat je de gelei blijft zien) dotjes avocadopuree en dotjes limoencrème. Leg er wat appelbolletjes bij. Leg er partjes avocado bij.</p> <p>Verdeel ook de resterende appelmayonaise in toefjes rondom de salade. Druppel met een theelepeltje de peterselie olie eveneens rondom de salade. Leg wat sprietjes apple blossom cress en kleine blaadjes citroenmelisse op de salade.</p>

Rollade van snoekbaars en zalm | garnalen kerrie saus | paksoy | kerriecracker

Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
Uitserveren: 21.15 uur
Apparatuur: stoomoven 75°C + oven 165°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Visrollade 750 gr snoekbaarsfilet zonder vel 500 gr zalmfilet zonder vel 60 ml + 40ml room peper en zout Bos groene asperges 4 vellen nori zeewier panko bloem heel ei	Visrollade Zet de visfilets samen met de pureerbeker een halfuurtje in de vriezer om bij het pureeren schifting van de farce te voorkomen. Schil de groene asperges aan de onderzijde en haal een stukje van het ondereinde af. Kook de asperges in enkele minuten beetgaar. Was en droog de visfilets. Pureer eerst de snoekbaars met wat room in de blender. Doe dit vervolgens ook met de zalm. Het mag niet te slap worden, maar ook niet te droog. Breng goed op smaak met peper en zout. Neem 4 stukken magnetronfolie en leg op elk een vel zeewier. Verdeel de snoekbaars farce in 4 delen en smeer het vel zeewier hier voor 4/5 mee in. Laat dus een rand over. Verdeel vervolgens de zalmfarce op de onderste helft. Leg enkel groene asperges op de zalmfarce. Rol tot een rollade alsof je een sushi rol maakt. Draai het plastic strak om de rol en sluit de zijkanten goed af. Wikkel vervolgens ook nog eens in aluminiumfolie. Gaar de rollen in de stoomoven op 75°C gedurende ca. 20 minuten. Laat de rollen afkoelen in de koelkast (of vriezer). Paneer nu de rollen achtereenvolgens in ei, bloem, ei en als laatste in panko.
Garnalen kerriesaus 1 zak garnalenschillen zonnebloemolie 1 lt slagroom 4 à 5 el kerrie 3 uien (gemiddelde grootte) cayennepeper	Garnalen kerriesaus Zet de garnalenschillen aan in de olie. Voeg er de fijn gesneden uien aan toe en laat sudderen. Voeg nu de kerrie en de room erbij en laat het geheel op laag vuur 1 uur zachtjes door sudderen. <i>Op tijd zeven om voldoende tijd te hebben voor het inkoken.</i> Daarna op smaak brengen zout en cayennepeper Als de saus te dun blijft kan deze dikker gemaakt met een paar bolletjes beurre marnié (gelijke delen zachte boter en bloem tot bolletjes gedraaid).
Kerriecracker 150 g roomboter 2 tl kerriepoeder 30 ml gembersiroop 150 g eiwit 1 tl zeezout 1 limoen 150 g bloem	Kerriecracker Verwarm de oven voor op 165 °C. Smelt de boter in een kleine lage pan op laag vuur. Voeg de kerrie toe en roer circa 20 seconden door, zodat alle aroma's loskomen. Neem de pan van het vuur en laat in circa 2 minuten iets afkoelen. Voeg gembersiroop, eiwit en zout toe. Pers de limoen en voeg 2 eetlepels sap toe en klop het beslag goed los met een garde. Voeg de bloem toe en roer alles goed door met een spatel. Maak met een brede kwast lange dunne vegen op bakpapier en bak in circa 5-6 minuten goudgeel en krokant in de oven. Haal ze voorzichtig van het bakpapier. De wafels zijn erg breekbaar.

Eindbewerking en presentatie

8 stuks paksoi (kleintjes)

soja

300 gr Hollandse garnaltjes

zonnebloemolie

warm bordje

Maak de paksoi schoon en snijd in reepjes. Blancheer kort en giet af. *Niet koud afspoelen, het gerecht is lauw warm.* Breng op smaak met een scheutje zoute soja.

Bak de visrollen goud bruin in een diepe koekenpan in ruim olie (van 185°C) in ca. 5 minuten. Even iets afkoelen en met een lang en zeer scherp mes in mooie plakken snijden.

Maak met een ring een mooi rondje paksoi. Leg er 2 schijven visrol-lade tegenaan. Sprenkel de saus over vis en bord en verdeel hier en daar een garnaltje. Leg er een kerriecracker bij.

**Kalfszwezerik en kalfslende | sambai jus en eekhoortjesbroodsaus |
bloemkool crème | bloemkoolroosjes | aardappelchips**

Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 4 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍷🍷
 Uitserveren: 21.40 uur
 Apparatuur: frituur 150°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Kalfszwezerik 600 gr hartzwezerik van het kalf 250 gr kruidenboter</p> <p>eiwit bloem</p>	<p>Kalfszwezerik Zet de zwezerik een uur in een pan met koud gezouten water.</p> <p><i>Ga nu eerst verder met de overige componenten..</i></p> <p>Haal na 60 minuten de zwezerik uit het water, controleer of alle bloed eruit is en snijd voorzichtig de vliezen en vet van de zwezerik. Snijd de zwezerik mooi bij. <i>De afsnijdsels gaan naar de sambai jus.</i> Portioneer de zwezerik. Klop eiwit los in een bord en doe bloem op een ander bord. Bloem de zwezerik en zet koel weg tot de eindbewerking.</p>
<p>Kruidenboter 250 gr roomboter 1 preiwit 1 kleine winterwortel 2 stengels bleekselderij 1 tomaat 1/2 ui 1 knoflookteen tijm, rozemarijn</p>	<p>Kruidenboter Snijd de groenten heel klein en bak aan samen met wat tijm, rozemarijn en knoflookteen in een deel van de boter. Voeg de rest van de boter toe, laat smelten, en laat 30 minuten trekken. Zeef de kruiden uit de boter. Laat de gekruide boter afkoelen in de koelkast, zodat vocht en vet scheiden. <i>We gebruiken het vet om de zwezerik in te bakken.</i></p>
<p>Eekhoortjesbroodsaus 30 gr gedroogde porcini 2 dl demi-glace 1 dl room 1 dl rode wijn 1 el cognac klontje boter 1 sjalotje peper, zout</p>	<p>Eekhoortjesbroodsaus Porcini 5 minuten in koud water weken en goed afspoelen, daarna in warm water 20 minuten maar net ondergedompeld laten weken. Paddenstoelen uit het weekvocht halen, wederom afspoelen, vocht uitknijpen. Het weekwater zeven en bewaren. De paddenstoelen droogdeppen en in grove stukken snijden. Hak het sjalotje zeer fijn. Bak de paddenstoelen. Als deze hun vocht loslaten de fijngehakte sjalot toevoegen en deze licht fruiten. Blus af met cognac, de vlam door de pan laten gaan. Haal de pan van het vuur. De wijn inkoken tot stroperig, paddenstoelen en room toevoegen en het geheel tot de helft inkoken. Demi-glace toevoegen en op laag vuur warm houden, als de saus te dik wordt deze verdunnen met het gezeefde weekvocht. Saus op smaak brengen met peper en zout en voor het serveren monteren met een koud klontje boter.</p>

<p>Sambai jus afsnijdsels van de zwezerik 50 ml sambai (ossenstaartzijn) 150 ml kalfsfond Peper en zout</p>	<p>Sambai jus Bak de afsnijdsels van de zwezerik flink aan en blus met de sambai. Voeg de kalfsfond toe. Kook in tot de helft. Pureer tot een gladde saus. Maak op smaak af met peper en zout. Houd warm in de warmhoudkast.</p> <p><i>Indien er geen sambai azijn is gebruiken we een mengsel van gelijke delen rijstazijn, sojasaus en mirin</i></p>
<p>Aardappelchips 400 gr truffelaardappelen</p>	<p>Aardappelchips Verwarm de frituur op 150°C. Schaaf de truffelaardappels mét schil op de mandoline over de lange kant in papierdunne plakken. Was de aardappelplakjes en dep ze droog tussen keukenpapier. Frituur ze in kleine gedeelten tot ze krokant zijn. Leg de chips op keukenpapier om te ontvetten en bewaar in een goed afgeloten schaal.</p>
<p>Bloemkoolcrème 1 grote bloemkool of 2 kleine 2 sjalotjes 1 teentje knoflook olijfolie 100 ml witte wijn 200 ml crème fraîche witte peper, zout</p>	<p>Bloemkoolcrème Verdeel de bloemkool in kleine roosjes en geef deze door aan de gebakken bloemkoolroosjes. Hier gebruiken de rest van de bloemkool. Fruit de sjalotjes en het teentje knoflook in wat olijfolie. Voeg de bloemkool en witte wijn toe. Stoof dit geheel zachtjes zonder deksel in ca 12-15 min beetgaar. Pureer met de staafmixer tot een gladde massa. Gebruik hierbij zoveel crème fraîche als nodig is. Breng op smaak. Doe over in een spuitzak. Houd warm in de warmhoudkast.</p>
<p>Beurre noisette 125 gr roomboter</p>	<p>Snijd de boter in kleine, gelijke blokjes. Zet alvast een kommetje klaar, waar de beurre noisette in kan. Zet een steelpannetje met een dikke bodem op laag vuur. Doe de blokjes boter in het steelpannetje en laat ze smelten, onder continu roeren. De boter zal steeds iets verder verkleuren en er ontstaan bruine spikkels. Wanneer de boter nog net niet heel bruin is, van het vuur halen en door een fijn zeefje in het kommetje gieten.</p>
<p>Gebakken bloemkoolroosjes bloemkoolroosjes beurre noisette zout, nootmuskaat</p>	<p>Gebakken bloemkoolroosjes Verhit de beurre noisette in een koekenpan en bak hierin de roosjes bruin en beetgaar. Met zout en snufje nootmuskaat op smaak brengen.</p>
<p>Gebakken kalfslende 800 gr kalfslende 1 el gedroogde porcini mosterd, peper 150 gr roomboter</p>	<p>Gebakken kalfslende Klaar de boter. De kalfslende ontdoen van vliezen en indien nodig ontvetten. Bind het vlees bol op zodat deze <u>overal even dik</u> is. Smeer het vlees in met wat mosterd en peper. Hak 2 eetlepels van het gedroogde eekhoortjesbrood fijn en strooi op het vlees. Druk goed aan.</p>

<p>Eindbewerking en presentatie Kruidenboter Affilla cress</p> <p><i>Voorverwarmd groot rond bord</i></p>	<p>Begin ca. 20 minuten voor het opdienen met het braden van het vlees.</p> <p>Braad de kalfslende aan alle zijden mooi bruin in geklaarde boter en gaar op zacht vuur tot een kerntemperatuur van 53°C. Het vlees onder alufolie een kwartiertje laten rusten. Snijd de kalfslende in voldoende porties.</p> <p>Haal de kruidenboter uit de koelkast. We gebruiken alleen het vet. Bak de zwezerik op hoog vuur om en om bruin in de kruidenboter.</p> <p>Maak het bord op met een kleine ring witte bloemkoolcrème, omgeven door de blauwe chips als een soor rozet. Aan weerszijden komt het vlees. Maak een spiegeltje sambai jus. Leg hierop het stukje zwezerik. Aan de andere zijde: giet over het plakje kalfslende een eetlepel eekhoorntjesbroodsaus. Leg hier en daar een bloemkoolroosje en werk af met een erwtenscheut.</p>
--	---

Gemarineerde aardbeien | limoenmascarpone | munt & chocolade ijs | amandeltuile**Nagerecht voor 16 personen**

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 22.15 uur

Apparatuur: oven 180°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Gemarineerde aardbeien 500 gr aardbeien 4 takjes basilicum 4 el sinaasappelleur	Gemarineerde aardbeien Aardbeien wassen, schoonmaken en halveren. Basilicum fijnsnijden. In schaal aardbeien, likeur en basilicum door elkaar scheppen. Schaal afgedekt minimaal 1 uur in koelkast zetten, aardbeien af en toe omscheppen.
Limoenmascarpone 250 gr mascarpone (bakje) 1 dl volle yoghurt 1 grote limoen (of 2 kleintjes) 1,5 el poedersuiker	Limoenmascarpone De limoen goed schoon boenen en boven een kommetje de schil eraf raspen. De limoen vervolgens uitpersen. In kom mascarpone met yoghurt loskloppen en 3 eetlepels limoensap, poedersuiker en de limoenrasp erdoor mengen. Tot gebruik afgedekt in koelkast zetten.
Muntijs met chocolade 1 bos munt 100 gr pure chocolade 500 ml volle melk 500 ml slagroom 100 gr fijne kristalsuiker 180 gr eierdooier 4 vanillestokjes	Muntijs met chocolade Haal de muntblaadjes van de takjes en wrijf ze in de vijzel tot pulp. Doe er 1 eetlepel suiker bij en stamp goed door. Doe de melk en room in een pan met dikke bodem en voeg één eetlepel suiker toe tegen het overkoken. Klop met een ballongarde de rest van de suiker en de eidooier in een grote hittebestendige kom. Schraap het merg uit de vanillestokjes en voeg toe aan het dooier-suikermengsel. Doe de lege vanillestokjes in de roommelk en breng het geheel langzaam op 70°C. Klop dan langzaam het eidooiermengsel erdoor (huwelijk maken). Zeef het mengsel en zet terug op laag vuur. Roer voortdurend met een pollepel tot de crème dik wordt en aan de achterkant van de lepel blijft hangen. Controleer met de thermometer of het mengsel <i>gaar</i> is (tussen 82° en 84°C). Klop er de muntpulp door. Laat afkoelen, roer af en toe, zodat er geen vel ontstaat. Draai ijs van deze crème anglaise. Hak de chocolade fijn. <i>Houd wat chocolade achter t.b.v. de garnering.</i> Net voor het ijs klaar is het fijne chocoladehaksel er doorroeren. Bewaar het ijs in de vriezer tot gebruik.

<p>Amandeltuille 100 gr suiker 35 gr bloem 85 gr eiwit, 17 gr roomboter 25 gr geschaafde amandelen</p>	<p>Amandeltuille Verwarm de oven voorop 160°C. Smelt de boter en los de suiker erin op. Voeg nu de bloem, eiwit, amandelen toe en meng dit goed door elkaar en laat 30 minuten in de koelkast afkoelen. Maak voldoende hoopjes beslag op een met bakmat beklede bakplaat en vel plastic folie over. Bak de tuilles in 8 minuten lichtbruin. Haal ze van de bakplaat als ze nog lauwwarm zijn, leg ze over een deegrol om ze in halfronde vorm te krijgen.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie Pistachenootjes chocoladehaksel muntblad</p> <p><i>gekoelde bordjes (niet ijskoud)</i></p>	<p>Rooster in een koekenpan pistachenootjes knapperig en hak tot fijn kruim. Trek een mooie streep van de limoenmascarpone over het bord met een lepel. Doe in het midden wat pistachekruim en leg daar een mooie quenelle ijs op. Decoreer met een muntblaadje en wat chocoladehaksel. Schep er wat gemarineerde aardbeien naast. Leg er een amandeltuille bij.</p>