



November 2019

6-gangen menu

Tartaar van tonijn en rivierkreeftjes – limoengelei – rucolamayonaise

Prei/venkelsoep met anijsroom en hamcannelloni

Proeverij van patrijs – sinaasappelsabayon – regenboogworteltjes

Rode biet flensje met geitenkaas – uiencompôte – appel/balsamico dressing

Hert met saus van kriekenbier en kersen - spruitjesstampot


Kaneelbavarois – stoofpeer - balsamicoijs

Menusamenstelling: Wilma de Haas

Smakelijk eten!

Tartaar van tonijn en rivierkreeftjes – limoengelei – rucolamayonaise

Voorgerecht

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 20.00 uur
 Apparatuur: oven 80°C


BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Limoengelei 6 bl gelatine van 2 g 4 takjes munt 4 witte peperkorrels grof zeezout 400 ml witte wijn 2 limoenen</p>	<p>Week de gelatineblaadjes in koud water. Bekleed een gastroplaat met folie. Hak de muntblaadjes uiterst fijn. Vijzel de munt met een mespunt grof zeezout en de peperkorrels fijn. Kook de wijn 2 minuten en los -van het vuur af- de uitgeknepen gelatine op in de wijn. Was een limoen grondig en rasp de schil tot zeste. Pers de limoenen uit (ca.100 ml nodig). Roer het limoensap, zeste en muntpoeder naar smaak door de wijn. Zeven en vervolgens het mengsel uitgieten in een plat bakje (ca.3/4 cm dik laagje) en laten opstijven in de koelkast.</p>
<p>Peterseliekrokant 600 g kruimige aardappel 200 g eiwit 1 bos peterselie peper en zout</p>	<p>Schil de aardappels, kook gaar en weeg ca. 400 gram af. Pureer fijn en druk door een bolzeef of gebruik de pureeknijper. Meng met het losgeklopte eiwit. Pureer het blad van de peterselie in het kleine bakje van de handmixer zeer fijn. Meng dit met de fijne aardappelpuree. Breng op smaak met peper en zout. Smeer heel dun uit op bakpapier en laat ca. 30 minuten drogen in oven van 80°C. Laat nadrogen in de warmhoudkast. Breek in voldoende stukken.</p>
<p>Tomatencoulis 500 g <u>stevige</u> tomaat peper en zout 30 g basilicum olijfolie</p>	<p>Ontvel de tomaten, verwijder pitjes en snij in kleine blokjes. Hak de basilicum klein. Kruid de blokjes met peper en zout, meng er de basilicum onder en voeg olijfolie naar smaak toe. Zet weg tot gebruik.</p>
<p>Rucolamayonaise 85 g rucola (1 bakje) 45 g eiwit 40 g yoghurt 30 g ciderazijn 200 ml zonnebloemolie peper en zout</p>	<p>Pureer de rucola in het kleine bakje van de handmixer. Meng de ingrediënten voor de mayonaise, behalve de olie, in een <u>smalle</u> hoge maatbeker. Giet daarna de olie erop. Laat 5 à 10 minuten rusten zodat de temperatuur zo gelijk mogelijk wordt. Puls dan met een staafmixer (golfjes opzetstukje gebruiken) enkele keren op een lage stand. Blend vervolgens 10 seconden op de hoogste stand.</p>

limoensap	Trek de staafmixer langzaam met een cirkelende beweging omhoog. Meng met de rucolapuree en breng op smaak met pe/zo en limoensap. Doe over in een spuitzak met glad spuitmondje.
Tartaar rivierkreeftjes 500 g gepelde rivierkreeftjes 1 el rucolamayonaise ½ bosje bieslook witte peper	Houd een wat rivierkreeftjes achter voor de garnering. Snijd de rest klein en meng met 1 eetlepel rucolamayonaise en de gesnipperde bieslook. Breng op smaak met witte peper. Zet koel weg.
Tartaar tonijn 500 g albacore tonijn 1 el olijfolie ½ sjalot peper en zout	Snijd de tonijn in heel kleine blokjes. Rasp de halve sjalot fijn. Meng naar smaak samen met 1 eetlepel olijfolie door de tonijn en breng verder op smaak met peper en zout. De uien smaak moet heel subtiel aanwezig zijn! Zet koel weg.
Eindbereiding en presentatie roze peperbessen schilletjes radijskiemen	Eindbereiding Haal de tartaar tijdig uit de koeling. Stort de limoengelei op een natgemaakte plank en snijd in miniblokjes. Doe het teveel aan peterseliekrokant in een schaalje voor op tafel. Presentatie Leg een steekring van Ø 4 cm op het bord. Schep een laagje rivierkreefttartaar in de ring en druk licht aan. Schep er vervolgens een laagje tonijntartaar op en druk weer licht aan. Verwijder de ring. Strooi er wat radijskiemen over. Verdeel de tomatenblokjes rond de tartaar. Steek een peterseliekrokant in de tartaar. Decoreer het bord met de blokjes limoengelei, rucolamayonaise en strooi wat schilletjes van roze peperbesjes over het bord.


Prei/venkelsoep met anijsroom en hamcannelloni

(Inspiratie: 24 Kitchen)

Voorgerecht

Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserven: 20.30 uur
Apparatuur: pressure cooker, oven 125 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Bouillon 1 kg kippenvleugels 3 uien 4 stengels bleekselderij 2 flinke winterpenen donkergroen van 3 preien 4 knoflooktenen 1 el tomatenpuree 2 kruidnagels 1 kaneelstokje 4 laurierblaadjes takjes tijm takjes rozemarijn paar stukjes foelie 8 gekneusde peperkorrels zout 2,5 lt water	<p>Snij de uien, bleekselderij, prei en winterpenen in grove stukken, was de bleekselderij en prei goed zodat al het zand weg is. Plet de knoflook in de schil en stoof deze met de groenten enkele minuten (af en toe omscheppen) in de hogedrukpan met een scheutje olijfolie tot ze glazig zijn. Voeg het water en vleugels toe.</p> <p>Voeg tomatenpuree, tijm, rozemarijn, foelie en peperkorrels toe en breng het geheel tot net onder het kookpunt. Breng de pan op druk en laat de soep 45 minuten trekken. Zeef de bouillon zodat er enkel een heldere bouillon overblijft. Druk met een lepel de sappen uit de groenten.</p> <p><i>Geef 500 ml bouillon aan de Proeverij van patrijs Bewaar 300 ml bouillon voor de hammousse</i></p>
Prei-venkelsoep 8 preien 600 g venkel 2 kruimige aardappels à 100 g olijfolie 2 foelie 1,7 l bouillon (zie boven) 2 bos platte peterselie 300 ml volle melk 200 ml slagroom	<p>Snijd het donker groene gedeelte van de prei (gebruik deels voor de bouillon) en halveer het witte gedeelte van de prei (ca. 600 g) in de lengte. Was de prei en snijd het wit van de prei in stukken. Verwijder de harde kern van de venkel en snijd de venkel in stukken. Schil en snijd de aardappel in kleine blokjes.</p> <p>Verhit olijfolie in een soeppan en fruit hierin de prei en venkel in circa 2 minuten glazig. Voeg de aardappel, foelie en bouillon toe en breng aan de kook. Laat 5 minuten zachtjes koken.</p> <p>Haal intussen de blaadjes van de peterselie en dompel ze 30 seconden in kokend water (zonder zout), spoel direct koud af op een zeef en knijp al het vocht eruit.</p> <p>Voeg de melk en room toe aan de preisoep en breng nogmaals aan de kook.</p> <p>Pureer de soep in de blender samen met de bladpeterselie. Dit maakt de soep mooi groen.</p> <p>Schenk door een fijne bolzeef en voeg zonodig zout toe.</p>

<p>Cannelloni 20 verse sneetjes casino wit pompoenpitolie</p>	<p>Verwarm de oven voor op 125 °C. Snijd de korstjes van het brood. Rol het brood, tussen twee vellen plasticfolie, met een deegroller flinterdun uit. Strijk er met een kwast pompoenpitolie over. Rol de plak op in de vorm van een cannelloni-buisje. Snijd het teveel weg. Leg de rolletjes met de sluitkant naar beneden op bakpapier en droog ze in 50 minuten in de oven krokant en goudbruin. Zet weg tot gebruik.</p>
<p>Ham mousse 300 ml kippenbouillon 100 g Parma ham 200 g gekookte ham 200 ml mascarpone</p>	<p>Kook 300 ml bouillon in tot de helft. Laat afkoelen. Blender de 2 soorten ham. Meng met de mascarpone en kippenfond tot een spuitbare crème. Doe over in een spuitzak met glad mondje. Zet weg tot gebruik</p>
<p>Anijsroom 300 ml slagroom scheutjes pernod</p>	<p>Klop de slagroom op tot yoghurt dikte, voeg – naar smaak! - de anijsdrank toe en klop verder tot het lobbijg is. Zet deze afgedekt en koud weg in de koelkast.</p>
<p>Afwerking en presentatie</p> 	<p>Afwerking en presentatie Verhit de soep. Vul de melba cannelloni met de ham mousse.</p> <p>Opmaak bord Schenk de soep met de dispenser in grote wijnglazen. Scheep er voorzichtig twee eetlepels anijsroom op. Leg de cannelloni op het glas.</p>

Proeverij van patrijs – sinaasappelsabayon - regenboogworteltjes

Hoofdgerecht

Uitvoering: 4 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.00 uur

Apparatuur: sous vide 62°C; inductieplaat 62°C; frituur 170°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Patrijs prepareren 8 hele patrijzen	Tip: bekijk vooraf een You Tube filmpje: versnijden gevogelte. Snij de poten van de patrijs, deze zijn voor de gekonfijte bout. Vervolgens de vleugels. Snij de borstfilets voorzichtig los, en verwijder het vel. Bewaar de haasjes en overblijvende filets voor de bitterbal. <i>Bewaar karkas, vleugels, en overblijvende boutjes voor de bouillon.</i>
Gekonfijte patrijsbout 16 patrijsboutjes 4 tl zout 1 tl peper 2 tl rozemarijn 4 teentjes knoflook geperst 2 laurierblaadjes Ca.1 kg ganzenvet.	Maak het beentje van de pootjes goed schoon. Bestrooi de boutjes (pekelen) royaal met zout, peper, knoflook en rozemarijn. Leg ze in de schaal, dek deze af met plastic folie en laat de boutjes een half uur in de koelkast pekelen. Verwarm het ganzenvet tot 80 graden en dompel de boutjes in het vet onder. Laat de boutjes in ruim 1,5 uur langzaam op 80 graden garen. Gebruik hiervoor de inductieplaat. Haal ze met de schuimspaan uit het vet en laat afdruipe. Bak ze vlak voor het opdienen aan beide zijden in de koekenpan heerlijk krokant aan.
Cranberrycompote 150 g cranberries suiker	<i>De compote is het garnituur bij de patrijsbout.</i> Doe de cranberries in een pan samen met een paar schepjes suiker. Gaar tot een compote. Het geheel moet niet te zoet zijn.
Gemarineerde patrijsfilet 16 halve borstfilets 4 sinaasappels 4 laurierblaadjes 4 jeneverbessen 2 el gehakte tijm zout en peper roomboter	Stel de sous vide in op 62°C. Boen de sinaasappels schoon. Rasp 2 eetlepels van de schil en pers de vruchten. Meng in een schaal de rasp, sap, laurier, jeneverbessen, tijm zout en peper. Verdeel de borstfilets met de marinade over enkele zakken en vacumeer. Plaats in de sous vide voor 60 minuten. Haal de filets uit de marinade. <i>Het marinadevocht gaat naar de sabayon.</i> Dep de filets droog met keukenpapier. Vlak voor het opdienen de filets nog ca. 6 minuten aan

	<p>beide zijden bakken. Kerntemperatuur moet 67°C zijn. Haal uit de pan en trancheer in voldoende porties.</p>
<p>Sabayon 150 g eidooiers 100 ml witte wijn marinadevocht 100 g suiker scheutje Cointreau</p>	<p><i>De sabayon is het garnituur bij de patrijsfilet.</i> Kook het marinadevocht in tot 100 ml. Meng met de wijn, suiker en eventueel een scheutje Cointreau. Voeg van het vuur af de eidooiers toe en klop -au bain- vervolgens goed luchtig. Blijf stevig kloppen tot je de temperatuur 85°C hebt bereikt. Houd warm.</p>
<p>Patrijsbouillon karkassen en vleugels patrijzen 1 pot wildfont</p>	<p>Laat de karkassen, vleugels en het ene boutje een half uurtje trekken in de wildfont totdat het vlees van de botjes loslaat. Vul met water aan tot 500 ml. Zeef het vlees uit de bouillon en pluk van de botjes. Dit geheel wordt gebruikt voor de bitterbal.</p>
<p>Patrijsbitterbal 250 g vlees van karkas De haasjes van de filets 150 g sjalotten roomboter 500 ml bouillon (<i>zie boven</i>) 40 gr boter 75 gr bloem peper, zout 2 bl gelatine van 2 g bloem, ei, panko</p>	<p>Week de gelatine in koud water. Bak de haasjes en het ene filetje kort aan en snijd in blokjes. Voeg het geplukte vlees toe. Snipper de sjalotten en stoof in wat boter. Verwarm de bouillon. Verwarm 40 g boter en voeg 75 g bloem toe. Voeg scheutje voor scheutje de bouillon toe aan de roux. Laat even doorkoken en voeg -van het vuur af- de geweekte gelatine toe. Vervolgens de uitjes en het gehakte vlees. Breng goed op smaak met pe/zo en giet over op een platte schaal. Laat afkoelen in de koeling. Rol kleine balletjes van het afgekoelde mengsel. Haal ze door de bloem, ei en panko. Dan een tweede keer door het ei en de panko. Frituur ze vlak voor het uitserveren op 170°C gedurende 3 à 4 minuten.</p>
<p>Piccalilly mayonaise 100 g piccalilly uit pot 50 g zonnebloemolie 3 g mosterd 5 g azijn 10 gram eidooier peper en zout</p>	<p><i>Deze mayo komt bij de bitterbal.</i> Mix eerst de piccalilly, mosterd, azijn en eidooier. Giet er in een straaltje de zonnebloemolie bij tot een dikke emulsie. Doe over in een spuitflesje.</p>
<p>Regenboogwortels 500 g wortels in alle kleuren 3 sjalotten neutrale olie peper en zout enkele takjes rozemarijn</p>	<p>Schil de wortels en halveer ze in de lengte. Pel de sjalotten en snijd in de lengte in reepjes. Hussel wortelen en sjalotten in een kom met een paar eetlepels olie, wat versgemalen peper, zout en fijngesneden naaldjes rozemarijn. Rooster op een bakplaat met bakpapier in ca. 25 minuten in een oven op 200°C tot beetgaar.</p>

Eindbereiding en presentatie

Bieslook

Eindbereiding:

Gekonfijte bout: bak de boutjes krokant aan.

Filet: bak de filets nog 6 minuten (kern 67°C).

Bitterbal: frituur op 170°C gedurende 3 à 4 minuten.

Sabayon: klop nog eens goed door.

Bieslook: knip fijn.

Presentatie:


Neem een langwerpige goed voorverwarmde bord.

Bestrooi het bord met wat bieslook.

Schik de hoenderonderdelen naast elkaar met hun eigen garnituur. Leg wat kleurtjes wortel speels voor het vlees.

Rode biet flensje met geitenkaas – uiencompôte – appel/balsamico dressing


Tussengerecht

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Uien compôte 150 g zoete ui 2 schijven ananas (blik) 90 ml witte wijnazijn 30 ml witte wijn 5 roze peperbessen 1 el maïsolie 20 g blanke rozijnen 100 g fijne witte suiker peper en zout ev. agar agar</p>	<p>Snij de ui in fijne strookjes en 2 schijven ananas in kleine stukjes van max. ½ cm. Doe de stukjes in een ruime pan met de maïsolie. Bak alles gedurende 5 minuten aan op een zacht vuurtje. Roer goed tijdens het garen. Voeg vervolgens de wijnazijn, wijn, peperbessen, blanke rozijnen en de suiker + sap van de ananas toe. Laat het geheel 40 minuten zachtjes koken zonder het deksel op de pan. Roer regelmatig om. Check nu de stolling. Is de confituur nog te lopend, dan òf langer laten inkoken òf een snufje agar agar toevoegen. Laat afkoelen tot lauw voor gebruik.</p>
<p>Rode biet flensjes (recept flensjes: Niven Kunz) 1 lt rode bietensap 3 sjalotten 3 teentjes knoflook 3 st laurierblad 8 zwarte peperkorrels 400 gr bloem 6 eieren 8 gr zout 2 el frambozenazijn water</p>	<p>Pel de ui en knoflook en snipper fijn. Kook het bietensap met sjalot, knoflook, laurier en peperkorrels in tot 500 ml. Laat afkoelen en zeef. Meng het bietensap met een garde langzaam met de bloem. Zodra dit gemengd is voeg dan de eieren, zout en azijn toe. Voeg eventueel nog water toe, zodat je een dun beslag krijgt. Bak in een antiaanbakpan voldoende <u>vliedunne</u> flensjes. Haal met een steekring van 7 cm steeds 3 miniflensjes uit elke flens. Houd ze warm op de warmhoudkast.</p>
<p>Geitenkaascrème 150 g jonge zachte geitenkaas 100 g roquefort 100 ml room peper en zout</p>	<p>Meng de geitenkaas met de room, peper en zout naar smaak tot een mooie zachte crème. Vul een spuitzak met een glad mondje.</p>
<p>Appel-balsamico dressing 4 el appelstroop 4 el rode port 1 tl balsamico azijn 2 el walnoten olie</p>	<p>Klop de ingrediënten tot een dressing en proef af. Doe over in een spuitflesje.</p>
<p>Eindbereiding en presentatie venecress knapperige walnoot</p>	<p>Spuut in elk miniflensje een dot kaascrème en vouw dubbel. Leg op het voorverwarmde bordje steeds 3 miniflensjes. Schep in het midden wat uien compote. Besprenkel met de dressing en decoreer met venecress en wat gehakte geroosterde (170°C oven) walnoot.</p>

Hert met saus van kriebenbier en kersen - spruitjesstampot

Hoofdgerecht

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 22.00 uur
 Apparatuur: oven 175°C, stoomoven 100°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Bruine basissaus – stap 1 35 g mager rookspek 35 g boter 1 middelgrote ui 2 worteltjes 5 takjes selderij 35 g bloem pot wildfond 1 takje tijm 1 laurierblad zout en peper</p>	<p>Neem een steelpan met dikke bodem en bak de rookspek uit in de boter op matig vuur. Voeg de gesneden ui, wortel en de selderij toe. Laat dit zachtjes een half uur pruttelen tot de groenten zacht en bruin is. Voeg al roerend de bloem toe, roer alles tot een gladde massa en laat dit in enkele minuten onder voortdurend roeren gaar worden. Giet al roerend de wildfond erbij. Breng de saus tot het kookpunt enkele minuten doorkoken. Voeg de tijm, laurierblad, zout en peper toe. Laat alles op een laag vuur 10 minuten doorkoken. Zeef de saus.</p>
<p>Saus – stap 2 1 fl krieb lambic (bier 6-8%) 1 grote pot pitloze kersen op sap 50 g suiker bruine basissaus (zie boven)</p>	<p>Kersen op een zeef doen en het vocht bewaren. De kersen met 50 gr suiker aanzetten en karamelliseren. Houdt 2 kersen p.p. apart als garnering. Blus de rest af met het bier en giet daarna het kersenvocht erop. Iets inkoken en naar smaak enkele eetlepels bruine saus toevoegen, pureren met de handmixer, zeven en eventueel iets afbinden.</p>
<p>Spruitjesstampot 750 g schone spruitjes 1,2 kg kruimige aardappelen roomboter volle melk witte peper mosterd 150 g gerookt spek 1 hand hazelnoten</p>	<p>Bak het gerookte spek op laag vuur uit. Giet het vet af. Rooster de hazelnoten in de oven van 175°C in 7 minuten knapperig (roer een keer om) en hak ze (nog warm) grof. Snijd de spruiten doormidden en stoom samen met de kleingesneden aardappelen (ca. ½ uur) gaar. (Spruitjes ca. 17 min.) Giet af en pers de aardappelen door de pureeknijper. Maak een mooie puree met warme melk en roomboter. Hak de spruitjes grof. Meng de aardappelen, spruitjes, spek en hazelnoten. Breng hoger op smaak met witte peper en een beetje mosterd.</p>
<p>Hert 1100 g hertenvlees (magere technische delen) peper en zout roomboter</p>	<p>Kruid het vlees met peper en zout. Vlak voor het uitserveren kort aan alle zijden bakken in roomboter. (kerntemperatuur 55°C). Laat rusten onder alufolie. Gebruik het braadvet om de saus nog te perfectioneren.</p>

Afwerking en presentatie

Portioneer en trancheer het hertenvlees in voldoende porties. Plaats een grote ring op het voorverwarmde ronde bord. Doe er een schep spruitjes puree in en druk aan met een tonic stampertje. Drapeer het vlees erover en overgiet met een juslepel saus. Leg er 2 kersen bij.

Kaneelbavarois – stoofpeer - balsamicoijs

Nagerecht

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳🍳 |
 Uitserveren: 22.30 uur
 Apparatuur: oven op 225°C en 170°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Lopende pistache vulling (meteen mee beginnen) 70 g heel groene pistachenoten 350 g melk 70 g suiker 80 g eierdooier</p>	<p>Rooster de pistachenoten krokant. <i>Houd de helft apart voor de garnering.</i> Kook en doe de andere helft in de melk. Pureer dit in een blender tot een pasta. Laat 15 minuten trekken om de smaak van pistache aan de melk te geven. Zeef het door een haarzeef en breng op smaak met suiker. Voeg de eierdooiers toe, verwarm tot 70 °C en meng tot de consistentie van een vanillesaus. Giet over in kleine vormpjes in de vriezer (als ijsblokjes).</p>
<p>Kaneel bavarois 500 ml slagroom 2 dl melk 4 kaneelstokken 80 g suiker 100 g eierdooier 9 blaadjes gelatine van 2 g</p> <p>Timbaaltjes amandelolie</p>	<p>Warm de melk op tot het kookt en voeg de kaneelstokken toe en laat trekken om de melk de smaak van kaneel te geven. Week de gelatine in water. Zeef de kaneelmelk en meng met de uitgeknepen gelatine. Warm de melk tot 85°C. Sla de dooiers met de suiker luchtig en voeg de hete melk geleidelijk toe. Klop dit koud op een schaal gevuld met ijs. Tik de slagroom lobbige en spatel dit door het luchtige eierdooier mengsel. Smeer de timbaaltjes in met amandelolie. Vul de timbaaltjes voor driekwart met het kaneelmengsel en druk hier de bevroren pistache vulling in zodat deze geheel is omsloten door de kaneel bavarois. Zet de taartjes weg in de koeling zodat de bavarois stolt en de interieurs lopend worden.</p>
<p>Tartaar van stoofperen 1 kg stoofperen (Gieser Wildeman) 7 dl rode port 7 el suiker vanille essence</p>	<p>Schil de stoofperen, verwijder het klokhuis en snijd deze in kleine blokjes van ½ cm. Kook de blokjes stoofpeer tot beetgaar in de port samen met de suiker en wat vanille essence. Zeef de blokjes peer er uit. Vang het vocht op en kook het vocht in tot stroop. Pas op dat het niet bitter wordt! Meng de blokjes voorzichtig met de afgekoelde en dikker wordende portsiroop.</p>

<p>Biscuit 70 g eiwit 55 g eidooier 70 g suiker 2 theelepel aardappelzetmeel 40 g bloem</p>	<p>Klop de eierdooiers op met de helft van de suiker. Klop in een ontvette kom de eiwitten met de andere helft van de suiker. Spatel het luchtige eiwit door de luchtige eidooier en spatel hier de gezeefde bloem en het aardappelzetmeel doorheen. Smeer siliconen matjes in met het biscuit beslag en bak dit ongeveer 8 minuten in een oven op 225 °C goudbruin. Steek de afgekoelde biscuit uit met een ring (Ø 6 cm). Zet apart.</p>
<p>Roomijs van balsamico 300 g slagroom 160 g suiker 300 g melk 120 g eidooier 60 g goede balsamico</p>	<p>Breng de slagroom en de melk aan de kook. Klop de eierdooiers met de suiker luchtig en 'maak familie' met de warme slagroommelk (max. 85°C) Doe hier de balsamico bij en laat afkoelen. Draai tot ijs in de ijsmachine.</p>
<p>Eindbereiding en presentatie</p>	<p>Rooster (7 min in oven van 170°C) en hak de achtergehouden helft van de pistachenoten. Haal de kaneelbavarois uit de timbaaltjes en zet deze links op het bord. Strooi de gehakte pistachenoten over de bavarois. Zet eenzelfde ring rechts op het bord en doe hier de stooferen-port tartaar in. Stamp voorzichtig aan en leg de biscuit hier op. Maak als laatste royale quenelles van het roomijs en leg deze op de biscuit. Besprenkel het ijs nog met weinig balsamico.</p>