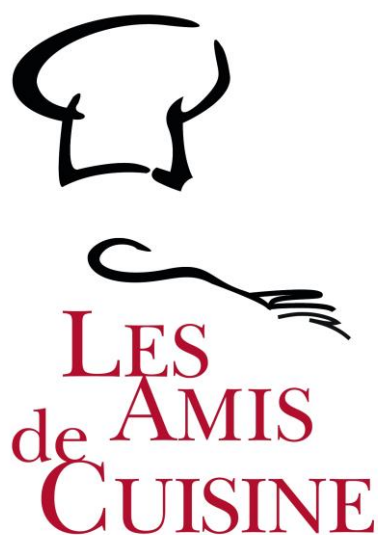




MENU NOVEMBER 2021

6 GANGENMENU

Mini bapao met cinghiale en rode kool

Risotto met koffie en kastanjes

Heilbot, pijlstaartinktvis, linzen

Roodpootpatrijs, pastinaak, sesamkletskep, biet

Hertenlende, knolselderij, ravioli van ui en oesterzwammen

Dadelcake, kardemomijs, kruim en whiskey-karamelsaus

Samengesteld door Mario Stoel mariostoel@gmail.com

Eet smakelijk namens de menucommissie.

Mini bapao met cinqhiale

en rode kool

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: snelkookpan, stoomoven 100° C,

Ingrediënten voor 16 porties

Cinghiale

500 g wild zwijnpoulet
½ el bloem
2 el olijfolie
1 fles rode wijn
1 winterpeen
2 stengels bleekselderij
1 rode peper
2 tenen knoflook
2 ui
3 blaadjes salie
takje tijm
3 jeneverbessen
1 plak ontbijtkoek

Bereidingswijze

Direct mee beginnen

Snijd de groenten in grove stukken. Snijd de peper en de knoflook fijn.
Dep de poulet droog en kruid met peper en zout. Haal door de bloem.
Braad het vlees aan in een snelkookpan. Blus af met de rode wijn. Voeg de gesneden groenten en de kruiden toe.
Breng de snelkookpan onder druk en laat het vlees 50 minuten garen op laag vuur.
Haal het vlees uit het vocht en laat afkoelen. Breng zo nodig wat verder op smaak met peper en zout.
Kook het vocht in tot een wat dikkere saus en bind af met ontbijtkoek.
Pluk het vlees en maak het licht aan met saus. Maak hiervan bolletjes van ca. 25 gr en laat deze opstijven in de koelkast (evt. kort aanvriezen).

Bapao

375 g bapaobloem
1 dl melk
2 eieren
100 g boter
15 g suiker
8 g zout
6 g droge gist

Direct mee beginnen

Los de gist op in de lauwe melk (ca 37°C.)
Meng in een kom de boter, de bloem, de suiker, het zout en de eieren met elkaar. Voeg in kleine beetjes de melk toe. Kneed dit mengsel tot een soepel deeg. Dek de kom af met aluminiumfolie en daar boven op een theedoek.
Laat het deeg 60 minuten rijzen op een warme plek.
Verdeel het deeg hierna in bolletjes van 30 gram.
Rol met een deegroller de bolletjes uit en leg er een bolletje zwijnevlees op. Vouw ze heel goed dicht, de dichte kant aan de onderkant. Dek ze nogmaals af met aluminiumfolie en een theedoek en laat ze ca 10 minuten rusten.

Rode kool

½ rode kool
1 sjalot
2 rode pepers
¼ tl trassi
½ tl palmsuiker
1 cm laos
½ el olie
½ tl zout

Snijd de kool in zeer dunne reepjes.
Snijd de sjalot en de pepers in dunne plakjes.
Wrijf de peper, de laos, de trassi, het zout en de palmsuiker in een vijzel fijn tot een pasta.
Verhit in een wok de olie en fruit de sjalot kort. Voeg dan de pasta toe en bak dit 1 minuut.
Voeg de kool toe en laat met deksel op de pan zachtjes sudderen totdat deze gaar is.
Als het mengsel wat droog wordt een klein beetje van de wild zwijnsaus toevoegen.

Eindbewerking en presentatie



Stoom de bapaobolletjes in ca 15 minuten in een stoomoven op 100°C of in een stoommandje.

Leg op een klein bord. Snijd in zodat de inhoud zichtbaar wordt. Serveer met 1/2 el pittige rode kool en 1 tl saus ernaast.

Risotto met koffie en kastanjes

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: snelkookpan

Ingrediënten voor 16 porties

Risotto

900 g kippenvleugels
100 g winterwortel
100 g ui
100 g prei

40 g boter
300 g carnaroli rijst
1 witte ui
20 koffiebonen
1,5 dl droge witte wijn

75 g boter
150 g Parmezaan (geraspt)
suiker en zout

Kastanjes

64 voorgekookte tamme
kastanjes (uit vacuum
verpakking)
15 g lange peper (hele Bengaalse
peper)
Kippenbouillon van de risotto

Bereidingswijze

Verwarm 2 el zonnebloemolie in de snelkookpan.
Hak de kippenvleugels in kleinere stukken. Bak de stukken
kippenvleugel aan. Voeg de gesneden wortel, ui en prei toe en
laat even meebakken. Voeg 1,5 l water toe totdat de vleugels
net onder staan
Breng het water aan de kook en laat onder druk ca 40
minuten op laag vuur koken. Haal de pan van het vuur en laat
afkoelen door stromend koud water over de zijkant van de
pan te laten lopen.
Zeef de bouillon, druk het vocht uit de groente en laat
afkoelen. Zet 200 ml bouillon apart voor de kastanjes.

40 minuten voor het uitserveren:

Snipper de ui heel fijn en bak deze glazig in de boter.
Bak daarna de rijst mee, samen met de koffiebonen.
Voeg de witte wijn toe en laat het geheel zachtjes koken
totdat alle wijn is opgenomen.
Voeg wat van de weer opgewarmde kippenbouillon toe, zodat
de rijst net onder staat. Voeg telkens een beetje hete bouillon
toe als het te droog wordt. Gaar totdat de rijst nog een bite
heeft (al dente). Verwijder dan de koffiebonen.
Monteer met de boter en voeg de geraspte parmezaan toe.
Breng op smaak met zout en suiker.

Verwarm een beetje olijfolie in een kleine pan. Voeg de
kastanjes, de pepers en een klein beetje boter toe. Laat niet
kleuren.
Voeg zoveel bouillon toe tot de kastanjes voor 2/3 onder
staan.
Dek af met bakpapier en daarop deksel van de pan en laat ca
15 minuten garen totdat de vloeistof stroperig wordt.
Haal de kastanjes eruit en laat ze afkoelen. Brokkel 16 ervan in
kleinere stukjes. Kruid evt. nog wat af met peper.

Eindbewerking en presentatie

50 g koffiempoeder, fijne maling
(bv vulling van nespressocup)



voorverwarmde platte borden.

Maak met een kleine uitsteekring (ca 5 cm) op een bord 3 cirkels en strooi daar m.b.v. een klein zeefje wat koffiempoeder in. Plaats de cirkels enkele cm uit elkaar (zie voorbeeld hiernaast).

Leg op iedere cirkel een flinke theelepel risotto. Leg er nog iets geraspte kaas op.

Daarop een kastanje.

Tussen de cirkels wat kleine stukjes verbrokkelde kastanje.

Heilbot en pijlstaartinktvis

met linzen

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 60°C en 160°C

Ingrediënten voor 16 porties

Limoenolie

700 ml zonnebloemolie
4 limoenen
2 stengels citroengras
20 limoenblaadjes
8 st steranijs

Heilbot

1000 g heilbotfilet met vel

Pijlstaartinktvis

32 kleine pijlstaartintvissen
½ bosje dragon
200 g boter
4 tenen knoflook

Venkel/dragonsaus

2 venkels
2 sjalotten
4 steranijs
2 dl droge witte wijn
2 dl slagroom
2 dl visbouillon (uit pot)
blaadjes dragon van
bovenvermeld bosje
limoensap

Bereidingswijze

Schil de limoenen met de dunschiller. Plet het citroengras. Doe de schillen en de overige ingrediënten in een pan. Trek de olie op laag vuur gedurende 15 minuten, zeef en laat afkoelen. De rest van de limoenen kan gebruikt worden voor de venkel/dragonsaus en de eindbereiding van de inktvisjes.

Snijd de heilbotfilet in moten van ca 60 g en bestrooi ze met zout en peper. Zet ze afgedekt in de koelkast. Zorg ca 40 minuten voor opdienen voor een op 60°C voorverwarmde oven. Doe de filets in een net passende rvs bak. Giet de limoenolie er overheen (vis moet onder de olie staan) en zet ze in de oven. Stel de kerntemperatuur in op 50°C. Haal de filets uit de olie en dep ze droog. Dek af met aluminiumfolie.

Maak de inktvisjes schoon en spoel goed af. [Zie filmpje: https://www.youtube.com/watch?v=rLbhKAhHzd8](https://www.youtube.com/watch?v=rLbhKAhHzd8) Ook de tentakels gebruiken. Snijd de lijfjes daarna in ringetjes van 3 mm. Zet koel weg. De tentakels worden gefrituurd. Ris de blaadjes van de takjes dragon en gebruik die bij de bereiding van de saus. Laat de roomboter smelten op laag vuur en voeg de dragontakjes toe. Voeg ook de uitgeperste knoflook toe. Laat paar minuten trekken en daarna afkoelen.

Snijd de venkels en de sjalot fijn en stoof, samen met de steranijs, in wat boter tot de groenten zacht worden. Voeg de wijn, de slagroom en de visbouillon toe en kook zachtjes voor ca 10 min. Verwijder de steranijs en doe het mengsel in de blender. Voeg de dragonblaadjes toe en draai tot een gladde saus. Wrijf door een fijne zeef en breng op smaak met zout, peper en limoensap.

Linzen

200 g le puy linzen
2 sjalotten
500 ml visbouillon (uit pot)

Neem een kleine steelpan. Snipper de sjalotten fijn. Stoof in wat boter tot ze zacht worden en voeg de linzen toe. Voeg ook zoveel visbouillon toe dat de linzen net onder staan. Dek af met een rondgeknipt stuk vetvrij papier. Stoof gedurende ca 25 minuten. Controleer regelmatig op te droog worden. Voeg dan wat visbouillon toe. Niet te ver doorgaren. Linzen moeten nog een lichte bite hebben.

Mini venkels

8 mini venkels

Kook de minivenkels net beetgaar in kokend water met wat zout. Spoel ze af met koud water. Snijd ze in de lengte door (1/2 venkel pp).

Eindbewerking

limoensap

- Verwarm een oven voor op 160°C.
- Bebloem de inktvistentakels. En frituur ze 1 minuut in een kleine pan met olie van 170°C. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Haal de heilbot uit de olie, verwijder het vel en leg de filets op een rvs-plaatje. Zet 1 minuut in de oven. Bestrooi daarna met zeezout.
- Verwarm de inktvisringetjes kort in de knoflookdragonboter en breng op smaak met peper zout en wat limoensap.
- Verwarm de gehalveerde mini venkels in een klontje boter, peper en zout.
- Verwarm de venkel/dragonsaus.

Presentatie

2 zakjes inktvisinkt



Trek met een kleine siliconen kwast een veeg inktvisinkt op het bord.

Leg een lepel linzen op het bord en leg hier de heilbot op. Zet er een ½ mini venkel tegenaan.

Schep de inktvisringetjes hiernaast. Een gefrituurde tentakel op de heilbot, de andere bij de ringetjes.

Schuim de venkel/dragonsaus op met de staafmixer en schep deze rondom het gerecht.

voorverwarmde ronde borden

Roodpootpatrijs

met pastinaak, sesamkletskep en biet

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen – Apparatuur: Sous vide 85°C en 57°C, oven 220°C en 200°C,

Ingrediënten voor 16 porties

Bereidingswijze

Roodpootpatrijs

8 roodpootpatrijzen

Begin met de sous-vide op temperatuur te brengen.

Te beginnen op 85°C voor de bereiding van de zilveruitjes en de pastinaak. Daarna door toevoeging van koud water temperatuur terugbrengen naar 57°C voor de bereiding van de patrijsborsten.

Bouten

Snijd de bouten van de patrijzen. Wrijf de boutjes in met zout en peper en doe ze in een kleine pan gevuld met ganzen- of eendenvet. Het vlees moet onderstaan. Breng het vet op de inductieplaat tegen de kook aan (niet laten koken). Konfijt de bouten 2 ¼ uur. Haal ze daarna uit het vet en laat ze afkoelen.

Filets

Snijd koffertjes van de patrijzen. Zie voorbeeldfilmpje van houtduif <https://youtu.be/CJG3bgyAdQU>.

Gebruik de rest voor de saus (zie hierna).

Kruid de patrijzen met peper en zout en doe ze per 2 in een sous-vide zak. Voeg een klontje boter toe en trek ze vacuüm. Doe ze 1 ½ uur voor opdiening in de tot 57°C teruggekoelde sous vide en laat ze daarin 1 ¼ uur garen. (Let op: eerst gaan de pastinaak en zilveruitjes in de sous-vide).

Snijd de borstfilets van de karkassen en bak deze krokant op de velkant. Laat afgedekt rusten in de warmhoudkast.

Trancheer de filets vlak voor het opdienen.

Pastinaak in beurre noisette

3 pastinaken

150 g boter

Snijd de boter in blokjes en doe deze in een pan met dikke bodem.

Laat op middelhoog vuur de boter gelijkmatig smelten en roer regelmatig.

De witte bestanddelen in de boter zullen eerst naar het oppervlak van de boter gaan drijven en langzaam zal de kleur van de boter veranderen van lichtgeel naar goudbruin.

Haal de pan van het vuur wanneer de bestanddelen goudbruin zijn en de boter nootachtig begint te ruiken. Zeef de boter zodat je de bruine bestanddelen eruit filtert. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Schil de pastinaak en snijd ze in batonnettes (=ca 2x zo dik als

	julienne) van ca 5 cm. Doe de batonnettes in een sous vide zak en voeg de beurre noisette en wat zout en peper toe. Trek vacuüm en gaar op 85°C 15 minuten in de sous vide. Haal de batonnettes uit de zak en controleer op gaarheid, moet beetgaar zijn. Gaar zonodig nog even kort door in een pannetje met de boter uit de sous vide zak. Houd warm in de warmhoudkast.
Zilveruitjes in balsamico 300 g zilveruitjes 2 dl aceto balsamico ½ dl olijfolie Peper en zout	Blancheer de zilveruitjes kort en pel ze daarna. Kook de balsamico in tot een lichte siroop. Doe de uitjes in een vacuumzak. Voeg 3 el siroop, 3 el olijfolie en zout en peper toe. Trek vacuüm en gaar 20 minuten op 85°C in de sous vide. Haal daarna uit de zak en karamelliseer de uitjes met een beetje van het vocht uit de zak. Snij ze in de lengte door en zet weg tot het serveren.
Saus Karkassen patrijzen 100 g wortel 100 g ui 100 g bleekselderij 3 laurierbladeren Grand Marnier	Hak de karkassen van de patrijzen in kleine stukken en doe ze in een ovenschaal. Doe ze in de oven waarin ook de hertenbotten geroosterd worden (op 220°C). Rooster de stukken karkas 30 minuten. Snijd ondertussen de groenten in stukjes. Doe de geroosterde stukken karkas in een kleine pan. Voeg de groenten en de laurier toe. Voeg 1 ½ liter water toe. Laat 2 ¼ uur trekken op laag vuur. Kook in tot ca 1/6. Voeg een scheutje Grand Marnier toe. Breng verder op smaak met zout en peper. Evt wat verder binden met beurre manié. Houd warm in de warmhoudkast.
Gepofte biet 1 rode biet 1 takje tijm 2 tl olijfolie	Verwarm de oven op 200°C. Neem een stuk aluminiumfolie. Leg de biet daarin, druppel er de olijfolie overheen en voeg het takje tijm toe. Vouw dicht en bak op een ovenschaal totdat de biet gaar is. Controleer tussentijds regelmatig. Snijd de biet in blokjes van ca 0,5 cm.
Sesamkletskep 150 g gesmolten boter 120 g jus d'orange 60 g sesamzaad 1 1/2 tl sambal 100 g bloem 230 g poedersuiker zout	Maak een beslag van de ingrediënten en zet het beslag afgedekt met folie 2 ½ uur weg in de koelkast. Verwarm een oven op 220°C. Leg een siliconenmat op een bakplaat. Doe het beslag in een spuitzak en spuit bolletjes van ca 2 cm met een tussenruimte van minstens 10 cm. Bak de kletskep in een paar minuten tot ze bruin genoeg zijn. Blijf erbij staan, ze worden snel te bruin. Herhaal dit totdat er tenminste 16 mooie kletskep zijn.

Salade

bosje frisee sla
¼ el sesam zaad
½ el mayonaise
½ el rijstazijn
¼ el mirin
¼ el sojasaus
½ cm gember
Snufje zout
1 el olijfolie
¼ el sesamolie

Vijzel de gember en het sesamzaad fijn. Doe het mengsel in een kleine kom en klop er de mayonaise, rijstazijn, mirin en sojasaus door. Voeg al kloppend de olijfolie en sesamolie toe. Zet tot gebruik koel weg.

Maak de stukjes friseesla aan met de dressing

Eindbewerking en presentatie



voorverwarmde borden

Eindbereiding:

- Verwarm een oven voor op 200°C. Leg de gekonfijte boutjes in een schaal in de oven en bak ze 5 minuten.
- Trancheer de filets.

Presentatie:

Leg de filets op goed voorverwarmde borden en schep er een lepel saas over. Leg het boutje, de kletskop en een paar blaadjes friseesla er tegenaan. Daaromheen 4 batons pastinaak, een paar blokjes biet en wat halve zilverui.

Hertenlende

met knolselderij, ravioli van ui en oesterzwammen

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen – Apparatuur: Oven 220°C en 150°C, pastamachine

Ingrediënten voor 16 porties

Saus

2 kg kleine hertenbotten
4 sjalotten
4 tenen knoflook
2 takjes tijm
2 laurierblaadjes
6 witte peperkorrels
20 jeneverbessen
scheut witte wijn
scheutje vermout
scheutje gin
2 potten wildbouillon

Ravioli

550 g semolina meel
6 eidooiers
4 hele eieren

6 middelgrote uien
azijn

300 g oesterzwammen

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220 °C . Verdeel de botten over een ovenschaal. Rooster de botten 25 minuten, keer ze en rooster ze nogmaals 25 minuten.
Neem een pan die net groot genoeg is om alle botten op de bodem te kunnen leggen.
Doe een beetje olie in de pan. Doe erbij de fijngesneden sjalot en knoflook, de tijm, de laurierblaadjes, een snufje zout en de peperkorrels. Laat alles zachtjes smoren.
Plet de jeneverbessen en voeg die toe. Laat kort karamelliseren.
Voeg de geroosterde hertenbotten toe, een flinke scheut witte wijn, een scheutje vermout en een scheutje gin.
Voeg daarna de wildbouillon toe. Botten moeten bijna onder staan. Laat ca 30 min. zachtjes koken. Zeven en wat verder in laten koken. Zo nodig verder op smaak brengen met zout en peper.

Kneed het deeg totdat het elastisch en glad is. Dat kan met de hand, kan ook met de KitchenAid. Laat het pastadeeg een half uurtje rusten in de koelkast.

Vulling:

Snijd de uien fijn, gaar ze langzaam in wat boter. Doorgaren totdat de uien karamelliseren en jamachtig zijn. Evt. wat azijn erbij. Laten afkoelen
Snijd de oesterzwammen fijn. Laat ze langzaam karamelliseren in wat boter. Laten afkoelen.
Meng de afgekoelde ui met de oesterzwammen.

Het deeg

Met de pastamachine (opzetstuk op de KitchenAid):
deeg in lange worstvormige stroken op de grootste stand door de pastamachine heen halen en dan steeds met de kleinste stapjes verder gaan tot stand 7.

16 ravioli's

Steek 32 ringen van ca 9 cm uit het deeg. Zet in het midden van een uitgestoken ring deeg een plastic rondje van ca 3 cm. Vul die ca 2 cm hoog met de vulling. Doe wat eiwit op de deegrand en leg er een 2e ring deeg op. Druk het mengsel naar het

	midden. Zorg, evt. met behulp van het plastic rondje dat het mooi strak zit. Steek daarna uit met een gekartelde steekring.
Gekarameliseerde knolselderijpuree ½ knolselderij Boter 4 sjalotten 4 tenen knoflook kippenbouillon	Snijd de schoongemaakte sjalotten, de knoflook en knolselderij in blokjes. Verwarm een flinke klont boter en voeg daar de blokjes groenten bij. Bak dit op laag vuur tot alles mooi lichtbruin gekarameliseerd is. Doe er wat zout bij en t.b.v. smeugheid wat water en kippenbouillon. Doe het mengsel in de blender en daarna in een spuitzak. Bewaar in de warmhoudkast.
Rode kool ½ rode kool 1 sinaasappel nootmuskaat	Snijd de rode kool fijn en stoof in wat boter gaar. Voeg wat geperst sinaasappelsap, de zeste van de sinaasappel en wat nootmuskaat naar smaak toe. Houd warm in de warmhoudkast.
Hert 1300 g hertenlende	Bind het hertenvlees op, zodat het mooi in model blijft. Kruid met peper en zout. Bak aan in de pan en gaar door in de oven op 120°C tot een kerntemperatuur van ca 50°C. Het vlees gaart nog verder door.
Garnituur 4 kleine champignons 32 bramen Bietenblad	Maak de champignons schoon en snijd ze op de Japanse mandoline in flinterdunne plakjes.
Eindbewerking en presentatie clotted cream koude boter	<i>Eindbewerking:</i> - Portioneer het vlees in 32 plakjes (2 pp). - Saus opwarmen, wat dikke room erbij doen en afmonteren met een klontje koude boter. - Kook de ravioli in ruim kokend water in vier minuten gaar. - Schep de ravioli uit de pan met een schuimspaan. <i>Presentatie:</i> Leg een lepeltje rode kool op het bord. Daarop de ravioli. Aan beide zijden een plakje hert, met op een ervan een kastanje. Leg op de ravioli ook wat champignonplakjes. 2 dotjes knolselderijpuree erbij en verder afmaken met de bramen, blaadje bietenblad en 2 el saus.



Dadelcake en kardemomijs

met kruim en whiskey-karamelsaus

Uitserveren om: 22.30 uur - Uitvoering: 2 personen – Apparatuur: Kitchenaid, Handmixer, IJsmachine, Oven 180°C, 16 timbaaltjes 7cm

Ingrediënten voor 16 porties

Kardemomijs

5 dl room
375 cl volle melk
7 kardemonpeulen
2 eieren
2 eidooiers
200 g basterdsuiker
zout

Bereidingswijze

Bruneer de kardemompeulen in een droge pan.
Maak ze fijn in de vijzel.
Doe de room, de melk, de kardemom en een snufje zout in een kleine (saus)pan en verwarm tot ca 90°C.
Doe de basterdsuiker, de eieren en de eidooiers in de KitchenAid met de draadgarde en klop tot een lichtgeel luchtig mengsel. Voeg langzaam, onder voortdurend kloppen, het warme roommengsel toe.
Giet het mengsel door een zeef terug in de sauspan en zet die weer op het vuur. Verwarm, onder voortdurend kloppen, tot het mengsel dikker wordt en een temperatuur van 83°C bereikt.
Haal dan van het vuur.
Giet door een zeef in een kom en zet die op een bak met ijswater/klontjes tot het mengsel afgekoeld is.
Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van.
Zet het ijs in de vriezer tot 10 minuten voor het moment van serveren.

Dadelcake

200 g ontpitte dadels
2 tl bicarbonaat
200 g bruine basterdsuiker
80 g zachte boter
2 eieren
2 tl vanille-pasta
200 g bloem
Zout
2 tl kaneel

Verwarm de oven op 180°C.
Hak de dadels fijn.
Doe de fijngehakte dadels met 300 ml heet water en de bicarbonaat in een kom en laat ca 5 min. staan om de dadels zacht te laten worden.
Doe de bruine suiker en de boter in een kom en klop m.b.v. een handmixer tot een romig en luchtig mengsel. Voeg de eieren en de vanillepasta toe tot deze volledig zijn opgenomen. Voeg de bloem, de kaneel en het zout toe en mix door elkaar. Voeg de dadels en het weekvocht toe en meng alles voorzichtig met een spatel door elkaar.
Neem timbaaltjes van ca 7 cm doorsnede (bovenkant) en vet deze in. Vul tot bijna de helft met het dadelmengsel.
Zet ze op een bakplaat in de oven en bak ze ca 16 minuten, tot een erin gestoken spies er schoon uit komt.
Laat ze daarna 10 minuten rusten, haal ze uit de vorm en houd ze afgedekt warm in de warmhoudkast.

Gezouten kruim

55 g bloem
1/4 tl bicarbonaat
22 g bruine basterdsuiker
10 g boter
½ el zoutvlokken

Smelt de boter. Meng alle ingrediënten tot een deeg dat op broodkruimels lijkt.
Spreid uit over een met bakpapier beklede bakplaat en bak in ca 10 a 15 minuten goudbruin op 180°C. Controleer tussentijds.
Haal de kruim uit de oven en bewaar tot het moment van serveren.

Whisky-karamelsaus

400 ml room
160 ml whisky
400 g bruine basterdsuiker
4 tl kaneel

Verwarm in een kleine pan de room en de whisky (niet laten koken!).
Giet in een andere pan de suiker en verwarm deze tot de suiker is gesmolten en gekarameliseerd. Voeg de warme room en whisky toe en klop door elkaar.(Pas op:kan spatten). Voeg de kaneel toe en klop nog eens 5 minuten. Haal de saus van het vuur en giet door een fijne zeef in een serveerkannetje.

Eindbewerking en presentatie



Leg wat gezouten kruim op de borden.
Leg er een dadelcake en een quenelle kardemomroomijs bovenop.
Besprenkel het geheel met wat whisky-karamelsaus en zet na het uitserveren de serveerkan met saus op tafel.