



Menu oktober 2022\_6 gangen

## FUNGI STRUCTURES

*Eekhoortjesbrood met een mousse van Westmalle en een saus van koffie*

*Soep van aardpeer en roodlof met coquille en hazelnoot*

*Tijgergarnalen met cantharellen, venkel, knolselderijpuree met een venkel-walnoot vinaigrette*

*In hooi gerookte eend, pompoengnocchi en -salade en jus van druiven*

*Bavette met vijgenschutney en shii-takes, pastinaakpuree, geroosterde ui, gemarineerde vijg en een koraal tuille*

*Ijs van geitenyoghurt met sinaasappelkaviaar, duindoornmousse en -compôte, chocolade spongecake en een krokantje van gesuikerd zeewier*

Samengesteld door: Meta Menkveld

Eet smakelijk!

# Eekhoorntjesbrood

*met een mousse van Westmalle en een saus van koffie*

*Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: espresso apparaat, oven*

## Ingrediënten voor 16 porties

### Saus

150 ml water  
20 g espressokoffie  
200 g ui  
Paar takjes tijm  
2 laurierblaadjes  
30 g sojasaus  
100 ml rode wijn  
350 ml runderbouillon  
klontje boter

### Mousse van trapistenkaas

340 ml melk  
70 ml Westmalle Tripel  
270 g Westmalle Trapistenkaas  
3 g agar agar

### Kruim

1 el olie  
20 g pancos  
20 g quinoa (ongekookt)  
20 g gedroogde/gebakken ui  
halve teen knoflook  
peper  
zout

### Perengelei

400 ml perensap  
2 gr agar-agar

## Bereidingswijze

Zet 100 ml espresso koffie. Snipper de ui fijn en bak deze met de tijmblaadjes en laurier in wat boter tot de uien zacht zijn. Blus af met de sojasaus en rode wijn. Laat even inkoken. Voeg de runderbouillon en de 100 ml verse koffie toe. Laat nogmaals zachtjes inkoken. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper. Maak af met een klontje boter.

Rasp de kaas. Breng de melk met het bier en de agar agar al roerend op een laag vuur aan de kook. Als het mengsel kookt, laat het dan al roerend 2 minuten doorkoken. Zet het vuur uit en voeg de kaas toe. Meng tot een homogene massa. Giet vervolgens uit op een ondiepe plaat en laat geleren. Tip van de MC: Maak een ondiep bord een beetje nat en leg er een laagje vershoudfolie in. Giet vervolgens de massa uit en laat geleren. Snijd in stukjes als alles is opgesteven en doe in een hoge beker. Mix met de staafmixer tot een gladde massa. Doe over in een spuitzak en bewaar in de koelkast tot gebruik.

Snijd de knoflook fijn. Doe de olie in de pan en voeg de knoflook, panko en quinoa toe. Rooster de ingrediënten al roerend tot goudgeel. Doe dit samen met de gedroogde ui in een blender en draai kort tot een crumble. Breng op smaak met peper en zout.

Doe de perensap in een pannetje samen met de agar agar en zet op een laag vuur. Breng het vervolgens al roerend aan de kook. Als het kookt, roer continu en laat 2 minuten koken. Laat het mengsel een beetje afkoelen (paar minuten). Neem een passend plat schaaltje zodat het perensap een hoogte bereikt van ongeveer 3mm. Maak het schaaltje een klein beetje nat en bedek het met vershoudfolie. Giet het perensap erin en zet het schaaltje in de koelkast voor ongeveer een kwartiertje (of tot het perensap stijf is geworden). Haal het schaaltje uit de koelkast. Steek 16 rondjes uit de perengelei met een steekring (+/- 4cm diameter).

### Eekhoortjesbrood

350 gr vers eekhoortjesbrood  
klont boter

Maak de paddestoelen schoon en snijd ze in plakken. Bak in de hete boter tot ze goudgeel en gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.

### Toast met tijm

110 g bloem  
75 g fijne polenta  
35 g geraspte parmezaanse kaas  
1 tl zout  
snufje peper  
handje verse tijm  
3 el olijfolie  
110 ml water

Verwarm de oven voor op 200°C.

Meng in een kom de bloem, polenta, geraspte kaas, zout, peper en tijm met een vork. Voeg daarna de olie toe en roer weer door met de vork totdat je fijne kruimels hebt. Voeg nu langzaam water toe, scheutje voor scheutje. Kneed tot een stevige bal. Het deeg mag niet kruimelig zijn, maar ook niet te nat. Rol de bal uit tot een dunne lap deeg, ongeveer 1 mm dik. Snijd er rechthoekjes van (ongeveer 5x8 cm). Van de restjes maak je opnieuw een bal en rol je weer uit, etc. Leg de toastjes op een ovenmatje. Bak in 12-15 minuten goudbruin.

### Quinoa

100 gr quinoa  
peper/zout

Kook de quinoa gaar in een ruime pan kokend water. Breng op smaak met peper en zout.

### Presentatie

tahoon cress

Maak er een klein gerechtje van. Doe een beetje quinoa in een steekring (ter grootte van de perengelei) op het bord, zodat er een ronde vorm ontstaat. Leg daar de perengelei op. Leg er wat eekhoortjesbrood omheen. Neem de spuitzak met de mousse van kaas en spuit een aantal toeven op het bord tegen elkaar aan en strooi de kruim er over heen. Breek het koekje in een grillige schots en steek erbij. Schenk de saus er omheen. Decoreer met de tahoon cress.

*Kleine borden op kamertemp*



*Inspiratie*

Bolvormige funghi (mousse)

# Soepje van aardpeer en roodlof

## *met coquille en hazelnoot*

*Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: kom met koud water, blender*

### Ingrediënten voor 16 porties

#### Soep

1 kg aardperen  
160 g ui  
3 tenen knoflook  
1,5 l water  
150 ml room  
25 gram gevogelte extract

#### Roodlof

8 stronkjes roodlof  
klontje boter  
scheutje witte wijnazijn

#### Coquilles

8 verse coquilles  
16 ontdooide coquilles (vriezer)  
2 limoenen, geraspt  
olijfolie  
grof zout  
witte peper

#### Bloemkool

halve bloemkool

#### Presentatie

Hazelnootjes in grove stukken  
arganolie  
peper/zout  
roodhoortjeswier

### Bereidingswijze

Schil de aardperen. Leg ze meteen in een kommetje met koud water om het verkleuren tegen te gaan. Snijd de ui en de aardperen in gelijkmatige grove stukken, snijd de knoflook fijn. Stoof de ui met de knoflook aan in een scheutje olijfolie. Voeg de stukjes aardpeer toe en laat even stoven (maar niet verkleuren). Blus vervolgens met het water en de room en doe er het gevogelte-extract bij. Breng aan de kook en kook gaar. Pureer de soep glad in de blender en giet vervolgens door een fijne zeef. Proef of het nog peper of zout nodig heeft.

Neem een aantal mooie rode blaadjes van de roodlof en snijd die in de lengte en bewaar voor de garnering straks. Snijd de overige roodlof fijn. Verhit een scheutje olijfolie in een pan en stoof hier de roodlof in. Laat even stoven. Breng op smaak met peper en zout en voeg een klontje boter toe. Blus af met een klein scheutje witte wijnazijn.

Open de coquilleschelpen. Houd hiervoor de schelp met de platte kant naar boven. Steek een mes tussen beide schelpen zodat er een kleine opening ontstaat. Snijd dan met één haal langs de bovenste schelp de coquille los. Haal de coquille uit de schelp en verwijder de corail en sluitspier van de coquille. Spoel ze af onder koud stromend water. Snijd deze 8 rauwe coquilles in plakjes (ronde schijfjes). Besprenkel ze met olijfolie, limoenrasp en breng op smaak met grof zout en peper. Zet koud weg (haal ze een half uurtje van tevoren uit de koeling). Bak de 16 ontdooide coquilles kort aan in een scheutje olie. Doe niet alle 16 coquilles in één pan, maar verdeel dit over twee pannen.

Haal een aantal roosjes van de bloemkool af. Snijd ze met een mandoline of een scherp mes in dunne plakken. Bak de rauwe bloemkoolschijfjes kort aan in een beetje olie. Laat uitlekken op keukenpapier.

Kies voor een diep bord. Maak op elk bord 2 of 3 kleine hoge stapeltjes van roodlof. Leg op elk stapeltje een plakje gemarineerde coquille. Leg de kort gebakken coquille er naast en leg de gehakte hazelnooten er bovenop. Decoreer met een paar kleine stukje rood blad van de roodlof, de bloemkool-schijfjes en wat

---

*voorverwarmde soepborden*

---

---

roodhoortjeswier.

Doe de soep in een soepdispenser en schenk de soep pas aan tafel op de borden. Schenk de soep voorzichtig om de torentjes heen en besprenkel het geheel met wat druppels arganolie.

---



*Inspiratie*

---

Schelpvormige funghi

# Tijgergarnalen met cantharellen, venkel en knolselderijpuree

*met een venkelwalnoot vinaigrette*

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

## Ingrediënten voor 16 porties

### Knolselderij

1 ui  
1 kg knolselderij  
250 gr kruimige aardappels  
200 ml melk  
500 ml groentenbouillon (van concentraat)  
3 laurierblaadjes  
roomboter

### Venkel

2 venkelknollen  
150 ml witte wijn  
50 ml droge vermout  
100 ml groentebouillon  
1 laurierblad  
4–6 peperkorrels

### Cantharellen

500 g cantharellen  
peper/zout

### Tijgergarnalen

32 grote tijgergarnalen  
peper/zout

### Walnoten

100 gr walnoten

## Bereidingswijze

Snipper de ui en fruit deze in wat olijfolie in een pan tot dat hij glazig is. Schil de knolselderij en aardappels en snijdt in gelijke blokjes van 1x1 cm. Doe de blokjes knolselderij en aardappel bij de ui in de pan. Steek het laurierblaadje er tussen. Voeg de melk en bouillon toe zodat de groente net onderstaat. Breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat 10 minuten zachtjes doorkoken. Wanneer de knolselderij gaar is giet je het vocht af. Let op, dit bewaar je wel! Haal ook het laurierblad er uit. Giet ongeveer 100 ml vocht terug in de pan bij de knolselderij. Pureer de groenten totdat er een romige gladde puree ontstaat. Wanneer nodig voeg je wat meer vocht toe, maar niet te veel, het moet wel een puree blijven. Breng op smaak met peper en zout en een beetje roomboter.

Snijd het fijne venkelkruid eraf en houd het apart. Verwijder de voet van de steel en de harde, groene delen. Snijd de knol in losse smalle partjes en leg deze in een pan. Meng de witte wijn, de vermout en de groentebouillon. Doe dit mengsel bij de venkel. Voeg het laurierblad en de peperkorrels toe en laat het geheel langzaam gaar stoven in ongeveer 10 minuten.

Borstel voorzichtig het zand van de cantharellen. Verwarm de olijfolie en bak de cantharellen mooi goudbruin. Breng op smaak met peper en zout. Haal uit de pan en kruid af met peper en zout.

Bak in dezelfde pan (als de cantharellen) de tijgergarnalen kort aan. Kruid met peper en zout.

Rooster de walnoten in een pan tot ze goudbruin zijn, en hak ze grof.

---

**Vinaigrette**

4 el witte balsamico-azijn  
4 el walnotenolie  
6 el olijfolie  
2 theel. mosterd  
1 snufje zout  
2 el gehakte peterselie

---

Maak van de ingrediënten een vinaigrette

---

**Presentatie**

geroosterd venkelzaad

*kam*

*voorverwarmde bordjes*

---

---

Kies een donker bord. Leg wat knolselderij puree op het bord.

Maak er met een kam een lijnpatroon van. Leg een stuk venkel er op. Schik de tijgergarnalen erbij en lepel de cantharellen erover. Werk af met walnoten en venkelgroen. Giet er wat vinaigrette overheen en wat geroosterde venkelzaadjes.

---



*Inspiratie*

---

Sporen/lijnen

# In hooi gerookte eend, pompoen gnocchi en -salade

*met een jus van druiven*

*Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven 180°C, rookoventje, steekringen*

## Ingrediënten voor 16 porties

### Druivenjus

350 g witte druiven  
cognac  
530 ml gevogeltefond  
270 ml room  
50 g eidooier  
peper/zout

### Pompoengnocci

900 a 1000 g flespompoen(en)  
30 g eidooier  
400 g patisseriebloem + extra  
Nootmuskaat  
Peper/zeezout

## Bereidingswijze

Pel en ontpit de druiven. Snijd de druiven eerst in tweeën. Om ze te ontpitten gebruik je het best een grote naald of dunne pin. Lepel ze daarna uit met een klein bol steeklepeltje (meloenlepeltje). Laat ze vervolgens 7 minuten in cognac trekken (niet langer). Haal daarna de druiven uit de cognac.

Zet de gevogeltefond op het vuur en laat tot de helft inkoken. Voeg de room en daarna druppelsgewijs de cognac toe tot de saus op smaak is. Laat nog even inkoken, bind met de eidooier. Laat het geheel niet te heet worden, max 82 graden. Breng op smaak met peper en zout. Hou enkele druiven apart voor de garnituur en laat de rest opwarmen in de saus, zonder opnieuw aan de kook te brengen.

Verwarm de oven voor op 180°. Halveer de pompoen(en) en bewaar een kwart voor de salade. Ontpit de pompoenhelften. Bestrijk met wat olie, strooi er zeezout op en gaar ze in ongeveer 60 minuten (met de vlakke zijde naar boven) in een op 180° voorverwarmde oven, tot ze zacht zijn. Haal de pompoen uit de oven en laat even afkoelen. Lepel het vruchtvlees uit en weeg 825 gram af. Pureer dit kort met de staafmixer in een kom zodat er een egale massa ontstaat. Meng er de eidooier door met een garde en roer er vervolgens de  $\frac{3}{4}$  van de gezeefde bloem door. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zeezout voeg beetje bij beetje het laatste deel van de bloem toe tot je de juiste consistentie hebt van de puree. Hij mag niet te kleverig aanvoelen, maar ook niet te vast of droog. Als je meer bloem nodig hebt gebruik dan meer, maar bedenk wel hoe meer meel je toevoegt hoe minder de pompoensmaak wordt. Zet een half uur weg in de koelkast.

Bestuif het werkblad met bloem, verdeel het pompoendeeg in vieren en rol die uit tot strengen van 1,5cm. Snijd de strengen in kleine stukjes van 1 cm. Bestuif ook je mes met bloem om kleven tegen te gaan. Knijp de deegkussentjes licht samen tussen duim en wijsvinger zodat ze wat bol komen te staan. Breng water met zout aan de kook en houd het tot net aan het kookpunt. Laat er voorzichtig een paar gnocci in glijden. Roer heel even met een spatel door het water om te vermijden dat de gnocci op de bodem blijven plakken. De gnocci

zijn klaar als ze komen bovendrijven (na 4-5 minuten). Haal ze er voorzichtig uit met een schuimspaan en houd ze apart, op een verwarmd afgedekt ingeolied bord. Herhaal dit tot alle gnocci gegaard zijn.

### Pompoensalade

halve fiespompoen  
6 el olijfolie  
3 tl rode wijnazijn  
3 tl honing  
3 el g pompoenpitten

Schil de overgebleven halve pompoen en verwijder de pitten. Snijd met een dunschiller lange slierten uit de lengte van de pompoen. Steek cirkels van verschillende grootte uit de brede linten. Maak een vinaigrette van de rodewijnazijn, olijfolie en honing. Marineer de pompoenrondjes in de vinaigrette. Rooster de pompoenpitten in een koekenpan goudbruin. Laat afkoelen.

### Gerookte eend

8 eendenborstfilets  
handje tijmblaadjes  
2 tenen knoflook  
rozemarijn  
klein klontje boter  
1 handje hooi

Kruid de eendenfilets met peper en zout. Snijd de knoflook fijn en ris de blaadjes van de tijm en de rozemarijn. Braad de eendenfilets kort aan in wat boter met de tijm, knoflook en rozemarijn, eerst op de velzijde daarna op de andere zijde op halfhoog vuur. Check de gaarheid door met je vinger op het vlees te duwen. Als het vlees aanvoelt en terugveert zoals de muis van je duim als je je duim en wijsvinger tegen elkaar drukt, is het vlees medium gaar. (Gaar het niet te lang, het gaart nog door in de rookoven!) Laat de eend 10 minuten rusten op een warme plek.

Rook de eend. Bedek de bodem van een rookoven met 1 handje hooi en steek die aan. Leg de eend op het rooster en sluit de rookoven. Rook de eend 5 minuten. Laat de filets op een warme plek rusten tot het tijd is om te dresseren.

### Presentatie

*voorverwarmde borden*

Snijd de eend in dunne plakken. Dresseer de pompoengnocci er omheen. Leg van de ronde pompoenschijfjes verschillende maten op het bord. Schenk daarna de druivenjus er bij. Leg er wat druiven bij en verdeel de geroosterde pompoenpitten er over.



*Inspiratie*

Schijfvormige funghi

# Bavette met vijgenschutney en shii-takes en pastinaakpuree



*met geroosterde ui, vijg en een koraal tuille*

*Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: sous vide apparaat, oven*

## Ingrediënten voor 16 porties

### Bavette

120 g gezouten boter,  
kamertemperatuur  
half bosje kervel  
2 teentjes knoflook  
black angus bavette (totaal circa  
1000 gram)  
600 g shiitake  
zout

### Vijgenschutney

18 vijgen  
150 g sjalotten  
olijfolie  
zout  
6 el rode wijnazijn  
3 tl rietsuiker  
75 ml water  
blaadjes van 4 takjes tijm  
gemalen zwarte peper

### Geroosterde ui

16 *kleine* sjalotjes  
4 el olijfolie  
4 el fijngehakte rozemarijn

## Bereidingswijze

Vul de sous-vide bak met water en stel de temperatuur op 56 graden in. Maak de bavette droog met een stukje keukenpapier. Meng 120 gram boter met een half bosje fijngehakte kervel en uitgeperst teentje knoflook. Wrijf hier de bavette helemaal mee in. Neem een vacuümzak en plaats de bavette hierin. Vacuümeer de zak. Als je waterbak op temperatuur is, leg je hierin de bavette (rond 19:45u). Laat de bavette 2 uur garen.

Haal de bavette na 2 uur uit de vacuümzak. Verhit een grillpan of koekenpan op hoog vuur en voeg een flinke scheut olijfolie toe. Als de pan goed heet is, leg je de bavette hierin. Bak een zijde in ongeveer 30 tot 60 seconden bruin. Na ongeveer 60 tot 90 seconden mag de bavette uit de pan.

Snijd in de tussentijd de shiitake grof en bak daarna in dezelfde pan aan met een snufje zout.

Snijd de vijgen in kleine stukjes en snipper de sjalotten. Verhit een medium pan en fruit de sjalotten in 1 eetlepel olijfolie met een snufje zout. Fruit tot de ui zacht begint te worden.

Roer de vijgen erdoor samen met 6 el rode wijnazijn, rietsuiker, 75ml water en tijm. Laat 15 minuten rustig pruttelen.

Schenk eventueel extra water erbij als het te droog wordt.

Proef en voeg eventueel extra azijn toe als je het nog te zoet vindt.

Breng op smaak met zout en peper.

Verwarm de oven voor op 150 graden. Halveer de uien en verdeel ze over je bakplaat met ovenmatje. Meng de olijfolie en rozemarijn door elkaar en druppel het over de uien. Maak het af met een klein beetje zwarte peper. Gaar de uien in de oven, voor zo'n 45 minuten op 150 graden. De uien zijn klaar als de puntjes een beetje zwartgeblakerd zijn. De helft van de uien gaat straks door de pastinaakpuree.

---

### Gemarineerde vijgen

8 verse vijgen  
1 el verse tijmblaadjes  
1 el verse majoraanblaadjes  
zeezout en zwarte peper  
40 g aceto balsamico  
1 citroen  
3 el olijfolie

Rasp de citroen. Snij de steeltjes van de vijgen af en snijd ze in plakken van ongeveer 5 mm. Leg de plakjes naast elkaar in een schaal of een passend bord. Maak een dressing van de olijfolie en de aceto balsamico en bestrijk de plakjes vijs ermee. Strooi er vervolgens wat zeezout en zwarte peper over. Werk af met rasp van de citroen de verse tijm en majoraanblaadjes. Druppel er naar smaak nog wat citroensap over. Bewaar tot gebruik in de koelkast.

---

### Pastinaak puree

600 g pastinaak  
600 g kruimige aardappel  
helft van de geroosterde uien  
100 ml melk  
klontje roomboter  
half bosje kervel

Schil de pastinaak en aardappel en kook in ruim kokend water met zout gaar, dit duurt ongeveer 20 minuten. Snijd de helft van de geroosterde uien in fijne stukjes en hak de kervel fijn. Giet de pastinaak en aardappel af en stamp in de pan met een scheutje melk en klontje gezouten roomboter. Schenk extra melk erbij als de puree nog te droog is. Roer de geroosterde ui en kervel erdoor en breng op smaak met peper en zout.

---

### Koraal tuille

120 g zonnebloemolie  
1 dl water  
20 g bloem  
rode kleurstof (+/- 10 druppels)  
zeezout

Meng de olie, het water en de bloem in een kom met een garde goed door elkaar totdat je geen klontjes meer hebt. Voeg beetje bij beetje de kleurstof toe totdat je de juiste kleur hebt. (De kleur wordt iets feller bij het bakken). Verhit een koekenpan op laag vuur. Zorg ervoor dat de koekenpan echt een goed gelijke bodem heeft, en dus niet helemaal is kromgetrokken. Meng het geheel op het laatst nog een keer goed door. Schenk een lepel van de mix in de koekenpan (op de grootste pit op de laagste stand) zodat je ongeveer een tuille hebt van 8 cm diameter. Let op: dit gaat best wel een beetje spetteren. Laat dit net zolang bakken totdat het niet meer bubbelt. Schep de tuille heel voorzichtig met een spatel uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi gelijk met zeezout. Meng telkens je beslag even goed door voordat je een nieuwe lepel in de koekenpan schenkt.

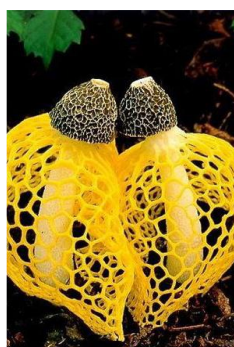
---

### Presentatie

kervel

*warme borden*

Snijd de bavette in dunne plakken, tegen de draad in. Doe de pastinaakpuree in een steekring en plaats op het bord. Leg de bavette er tegen aan. Dresseer de chuthey erbij, de gemarineerde vijgen, een geroosterde ui en steek de koraal tuile er tussen. Garneer met de kervel.



*Inspiratie*

Koraalstructuur funghi

# IJs van geitenyoghurt met sinaasappel kaviaar

*met duindoornmousse en -compôte, chocolade  
spongecake en een krokantje van gesuikerd zeewier*

*Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: ijsmachine, oven 160°C, magnetron, kartonnen bekertjes*

## Ingrediënten voor 16 porties

### Geitenkaas ijs

160 g eigeel  
120 g suiker  
1l melk  
240 g zachte geitenkaas (zonder  
korst)  
200 g geitenyoghurt  
zout

### Sinaasappelkaviaar

2 sinaasappels (100 ml sap)  
40 g suiker  
60 ml water  
3 g agar-agar  
1 steranijs  
zonnebloemolie

### Duindoornbesmousse

170 g duindoornpuree  
210 g duindoornpuree  
3 dl slagroom  
120 g kristalsuiker  
35 g eiwit  
6 blaadjes gelatine (10 gram)

## Bereidingswijze

Melk met suiker en snufje zout tot 70 graden verwarmen in een pan met dikke bodem. Zet het vuur laag. Voeg het eigeel langzaam toe. Zet het vuur hoger en verwarm tot de eieren gaan binden (bij 82 graden). Blijf steeds goed roeren en zorg dat het geheel niet warmer wordt dan 82 graden. Zodra de eieren gebonden zijn de geitenkaas er door roeren en van het vuur afhaken. Daarna af laten koelen tot handwarm en dan de yoghurt er door roeren. Ongeveer 45 minuten voor serveren in de ijsmachine laten draaien tot ijs.

Pers de sinaasappels uit en zorg dat je 100 ml sap hebt. Meng de suiker met het water en meng goed door (totaal 100 ml). Giet een laag olie (van ongeveer 5 mm) in een verdiepte bak en plaats de bak in de vriezer voor ongeveer een uur. Meng het sinaasappelsap, suikerwater, steranijs en agar agar in een steelpaan en breng roerend aan de kook. Haal het steranijs er uit en doe de warme massa in een spuitflesje en hou het warm (boven de 40 graden). Haal de bak met olie uit de vriezer (na een uur) en druppel met een spuitflesje kleine dopjes in de olie (kaviaargrootte). De vloeistof zal nu gelijk geleren en kaviaarbolletjes worden. Zeef de bolletjes uit de olie en spoel af onder de koude kraan. Vang de nog koude olie op en zet die opnieuw in de vriezer zodat je het hele proces nogmaals kunt herhalen totdat je voldoende bolletjes hebt. Bij een tweede of derde keer hoeft de olie minder lang in de vriezer. Bewaar de afgespoelde bolletjes in de koeling tot gebruik.

Laat de duindoornpuree uit de vriezer ontdooien tot gebruik.

Laat de gelatineblaadjes weken in water.

Klop het eiwit met de suiker. Klop 170 gram duindoornpuree erdoor. Klopt dit zo stijf mogelijk.

Verwarm 1/4 van de 210 gr duindoornpuree tot 80°C. Voeg de geweekte gelatineblaadjes toe en voeg hierna de resterende duindoornpuree (van de 210 g) toe (houdt alles op 80°C). Voeg het eiwit/suiker mengsel toe en koel daarna terug naar ca. 35°C. Klop de slagroom lobbij. Voeg hierna de lobbige slagroom toe. Doe in een

spruitzak en vul in siliconen vormen (diameter 5 à 6 cm). Zet in de koelkast tot serveren. Check voor serveren of ze goed lossen uit hun vormen. Als dit niet lukt kun je ze nog even kort in de vriezer zetten.

### Duindoorncompote

60 g duindoornpuree  
80 g abrikozenjam  
40 g honing  
40 g water  
2 stuks steranijs  
1 blaadje gelatine  
160 g verse mandarijn partjes

Breng de puree, jam, honing, water en steranijs aan de kook, en laat kort doorkoken. Zet het vuur uit en laat dit een uur staan om de steranijs te laten trekken. Verwijder de steranijs. Verwarm het mengsel nogmaals, nu tot ongeveer 80 graden. Laat de gelatine weken en voeg dit toe aan het mengsel. Snij de mandarijnpartjes in kleine stukjes en voeg deze ook toe. Warm even kort door en zet daarna het vuur uit. Laat afkoelen.

### Spongecake

50 g bloem  
75 g poedersuiker  
40 g cacaopoeder  
205 g eiwit  
112 g eidooier

Meng de bloem, suiker en cacaopoeder. Spatel hier met een garde het eiwit en dooier door. Zeef het mengsel en doe dit in een kistje. Voeg een patroon toe en schud de kistje. Voeg nog een patroon toe en schud nogmaals. Pak een aantal kartonnen bekertjes en snijd steeds een klein kruisje in de bodem. Spuit het beslag in een kartonnen bekertje (niet meer dan 1/3 vol) en gaar dit in 30 seconden in de magnetron op het hoogste vermogen. Je kunt steeds 2 bekertjes tegelijk in de magnetron doen. Scheur de sponge in stukjes om te decoreren.

*kartonnen bekertjes*

### Gesuikerd zeewier

16 nori velletjes  
2 el zonnebloemolie  
3 el honing

Verwarm de oven voor op 160°C. Leg de norivelletjes op een ovenmatje op een bakplaat. Klop de olie en honing in een kom, zodat het goed gemengd is. Smeer de nori in met een kwastje met het mengsel, zowel aan de voorzijde als aan de achterzijde. Bak in de oven voor 5 à 10 minuten. Laat afkoelen. Als ze niet stevig genoeg zijn kun je ze nogmaals insmeren en nogmaals 5 à 10 minuten in de oven doen.

### Presentatie

geroosterde en gehakte hazelnootjes

Rooster wat hazelnootjes en hak ze grof. Los de mousse uit de vormpjes en plaats op het bord. Schenk wat compote bij de mousse. Maak een klein bedje van de gehakte hazelnootjes en plaats er een bolletje ijs op. Dresseer er wat sinaasappelkaviaar bij. Plaats er wat stukjes spongecake bij en zet de gesuikerde zeewier bij de duindoorn mousse.

*borden op kamertemperatuur*



*Inspiratie*

Spons structuur funghi