



MENU DECEMBER 2022

6-gangenmenu -

Thema:

Zalm – Basilicum - Avocado

Tonijn – Wakame – Sesam

Zeebaars – Wortel – Citrus

Kwartel – Biet - Pastinaak

Sukade – Aardpeer - King boleet

Chocolade – Amarena kersen

Samengesteld door: Pim Smit (pimsmit@hotmail.com)

Eet smakelijk!

Gerookte zalm

met basilicum en avocado

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: kleine donut wafelijzer, oven 60° C, gasbrander

Ingrediënten voor 16 porties

Zoetzuur van bloemkool

100 ml chardonay azijn
50 ml witte wijn
1-2 el honing
1 laurierblad
4 takjes tijm
1 takje rozemarijn
20 peperkorrels
zout
150 g bloemkool

Basilicumwafeltje

Basilicumwater

50 g verse basilicum

Basilicumwafeldeeg

210 g basilicumwater
135 g bloem
20 g maïzena
7 g suiker
2 g zout
2 g bakpoeder
55 g heel ei
25 g eiwit

Bereidingswijze

HET GERECHTJE WORDT OP EEN MET FOLIE BESPANNEN GLAS GESERVEERD. ZIE INSTRUCTIES VERDER OP

Breng alle ingrediënten aan de kook.

Snij van de bloemkool per couvert 1 kleine roosje ter decoratie, voeg toe aan kokende marinade. Haal van het vuur en laat in marinade afkoelen.

Basilicumwater

Houd paar blaadjes achter ter garnering

Blancheer de basilicum 10 seconden in kokend water en koel snel terug in ijswater.

Giet goed af en weeg de basilicum. Voeg hetzelfde deel ijswater toe en draai 3 minuten in een klein blenderbakje tot er een glad mengsel ontstaat.

Zeef het mengsel door een uitgespoelde doek en bewaar in de koelkast.

[notitie van de menucie: De 50 g is naar het blancheren misschien iets minder. Plus 50g water = 100g. Dus, voor 210g basilicumwater moet je tenminste met 105 g basilicum beginnen volgens deze receptuur.]

Basilicumwafeldeeg

Meng alle ingrediënten met een staafmixer, doe in een spuitzak. Laat 1 uur rusten in de koelkast.

Bakken

Links naast de Rational oven ligt of staat het donutijzer. Zet het (na gebruik en schoonmaak) daar weer terug voor de volgende gebruiker. (Deze is van Pim persoonlijk).

Verhit het kleine donut wafelijzer voor en bestrijk met zonnebloemolie.

Spuut in de rondjes wat beslag. Sluit het wafelijzer en gaar de wafels in 4 minuten. Laat afkoelen.

Crème fraîche met (gefermenteerde) zwarte knoflook

125 g crème fraîche
1 bol zwarte knoflook
zout & peper

Wrijf de zwarte knoflook fijn. Meng naar smaak met de crème fraîche. Breng op smaak met zout en peper.

Gebrande avocado en avocado crème

2 eetrijpe avocado's
Chardonnayazijn
1 sjalot
Peper & zout

Gebrande avocado

Snij 16 kleine decoratiestukjes van de avocado en zet apart op metalen plateautje. Brand vlak voor uitserveren licht aan met gasbrander.

[Tip van de menucie: Avocado vlak voor het uitserveren snijden omdat avocado verkleurt]

Avocado crème

Snij de sjalot fijn en draai in klein blender bakje fijn. Wrijf door een fijne zeef.

Draai de avocadoresten tot crème in klein blender bakje, breng op smaak met Chardonnayazijn, sjalot puree, peper en zout.

Folie bespannen glaasjes

glazen
huishoudfolie

Het gerecht wordt op een met folie bespannen waterglas geserveerd. Optioneel kan onder de folie wat rook worden geblazen.

Span huishoudfolie strak over een glas. Warm een oude lepel boven een gaspit tot zeer heet. Ga met de hete lepel langs de rand van glas en smelt zodoende de folie vast aan het glas. Verwijder overtollige folie.

Zet apart.

Lage temperatuur "gerookte" zalm

800 g zalm (haas/zijlende)
gerookte olie
olijfolie
peper en zout

Portioneer de zalm in gelijkmatige en mooi te presenteren stukken. Kruid met peper en zout.

Bekleed een bakplaat met keukenpapier, daarop de zalm stukjes. Maak een mengsel van gerookte olie en olijfolie en proef. Bestrijk de zalm dun met de olie.

Ca 20 minuten voor uitserveren in de oven van 60°C.

Garen tot glazig.

Presentatie

Leg de zalm in midden op de folie, welke op het glas is gespannen. Werk rondom af met toefje avocado crème. Snij het basilicum donut wafeltje in zodat deze op de zalm en de folie staat. Werk af met toefjes crème fraîche, gebrande avocado, basilicum en de zoetzure bloemkool.

Optioneel: Rookpistool

Optioneel: Snij aan weerskanten twee kleine gaatjes in de folie en blaas met een rookpistool rook onder de folie in het glas. Meteen uitserveren.

Tonijn

met soja-gemberdip, wakame en sesamkletskep

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven 100° C

Ingrediënten voor 16 porties

Krokant van Wasabi

100 g sushi rijst
Wasabipasta
sushi azijn

Soja-gember-dip

12 g sjalotten
½ el arachideolie
18 g gember
¼ stengel citroengras
5 g korianderblaadjes
15 ml limoensap
15 ml mirin
60 ml soja saus (weinig zout)
22 ml ketjap manis
½ el honing
Xantana

Kletskep

100 g poedersuiker
50 g gesmolten boter
120 g chilisaus
80 g wit sesamzaad
30 g bloem
32 g water
1/3 el glucose

Kerstomaatjes

34 kerstomaatjes

Bereidingswijze

Kook de sushi rijst goed gaar in ruim water en giet af, bewaar kookvocht. Doe de warme rijst in de kleine blenderkom. Draai dit tot een gladde massa (eventueel iets kookvocht toevoegen). Breng de rijst op smaak met sushi azijn en wasabi, het mag aardig pittig zijn. Smeer dun uit op een siliconenmat (<1 mm) en droog in een oven op 100°C tot krokant. Droog na in de warmhoudkast.

Snij sjalotjes, citroengras en gember in fijn. Fruit sjalotjes licht in olie, voeg alle ingrediënten behalve het Xantana toe en laat het geheel even trekken en inkoken.

Passeer door een zeef. Voeg langzaam met behulp van een staafmixer xantana toe. Let op: xantana bindt iets vertraagd. Dus, doseer voorzichtig. Passeer door een zeef en vul in een spuitflesje.

Meng de ingrediënten tot een beslag. Laat het beslag 1 uur rusten.

Doe het beslag in een spuitzak. Spuit dopjes (1 cm) beslag op een siliconenmat. Bak vlak voor uitserveren de kletskep gedurende 4 minuten op 240°C (er bij blijven staan).

Snijd de tomaatjes aan de onderzijde kruislings in. Dompel de tomaatjes ca. 30 seconde in kokend water en koel ze dan direct terug in ijswater.

Stroop voorzichtig het vel van onder naar boven, zonder het vel volledig te verwijderen. De opgestroopte velletjes kunnen bij geschikte tomaatjes tot een bloemachtig top van de tomaatjes worden gevormd.

Snijd een dun stukje aan de onderzijde van de tomaatjes af, zodat deze rechtop blijven staan. Bestrijk/ dompel de tomaatjes in een dressing naar smaak (velletje niet). Gaar in ca. 20 minuten in een oven op 100°C. Tot het opstaande velletje gedroogd is.

Tataki van tonijn

1 kilo tonijn (Sushi kwaliteit)
peper en zout
Sesamzaad zwart en wit

Snij de tonijn in rechte vierkante balken van ongeveer 4 x 4 cm.

Afsnijdsels voor de tartaar gebruiken.

Kruid met peper en zout. Meng het sesamzaad door elkaar en druk er de lange zijden van de "tonijnbalken" in. Zet tot aanbakken koud weg.

Verhit een anti-aanbakpan en bak de koude tonijn max. 1 min per zijde op middelhoog vuur, zodat het sesamzaad licht kleurt en de binnenkant rauw blijft.

Zet de tonijn direct koud weg.

Tartaar van tonijn

afsnijdsels tonijn
sjalot
crème fraîche
sesamolie (1-2 druppels)
tabasco
peper en zout
citroensap

Snij de afsnijdsels van de tonijn tot tartaar. Zet koud weg.

Snij sjalot in ragfijne brunoise.

Meng vlak voor uitserveren naar smaak tot een tartaar.

Vlak voor uitserveren pas verfrissen met citroensap en op smaak brengen.

Presentatie

2 bakjes wakame
Salty fingers
Vene cress

klein bordje kamertemperatuur

Dresseer met een kleine steekring een tartaartje op het bord, daarnaast wat wakame, daarnaast wat plakjes tataki.

Naast de tataki wat dotjes soja-gember dip en een wasabikrokantje er tegen aan.

Afmaken met de tomaatjes, salty fingers en vene cress

Tegen de tartaar een klets kop zetten.

Zeebaars


met wortel, citrus, pompoen en linzen

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: blender, frituur

Ingrediënten voor 16 porties
Geklaarde boter

1,5 pakje roomboter (375 g)

Kokos-wortel-citrus saus

1 citroengras
4 cm gember
1 rode peper
3 uien
150 ml witte wijn
200 ml visbouillon (pot)
1 blik kokosmelk (400 ml)
trassi naar smaak
citroentijm
1 citroen
1 winterwortel en
wortelafsnijdsels (zie hieronder)

Gestoofde wortel

2 winterwortel
2 sinaasappels
½ potje kalfsfond
10 takjes citroentijm
1 theelepel honing

Pompoen citroenblad crème

1 kleine flespompoen
1 ui
2 tenen knoflook
½ peper
1 stengel citroengras
200 ml witte wijn
kippenbouillon
4 kafir blaadjes

Bereidingswijze

Doe de roomboter in een metalen schaal en laat smelten in de warmhoudkast.

Schenk het helder gele botervet af en bewaar.

Gooi onderliggend eiwit en vocht weg.

Snipper de ui, peper en gember, kneus het citroengras.

Fruit de ui aan, voeg later de peper, gember en citroengras toe.

Blus af met witte wijn. Voeg de bouillon, kokosmelk en citroentijm toe. Rasp de citroen zeste en voeg toe. Laat trekken en inkoken.

Voeg naar smaak trassi toe.

Verzamel tussendoor alle wortelrestanten en draai samen met de winterwortel door de slowjuicer/sapcentrifuge tot sap. Voeg toe aan de saus en laat inkoken tot gewenste dikte. Breng verder op smaak en passeer zo nodig door een zeef. Verfris zo nodig met citroensap.

Snij de wortels tot een vierkante balk en snij in 1-2 cm dikke plakken. Bewaar wortelresten voor de saus.

Verwarm het sinaasappelsap met de kalfsfond, citroentijm en honing en laat even doorkoken.

Voeg de wortel toe en laat zachtjes beetgaar worden (zonder deksel).

Schil de pompoen en snij klein. Snipper de ui en de knoflook en zet dit aan in een hete pan. Voeg de pompoen, de kafir blaadjes en citroengras toe en zet dit mee aan. Blus dit af met de witte wijn, schenk hier wat kippenbouillon op, zodat de pompoen net onder staat, kook dit op laag vuur gaar en giet af, bewaar kookvocht. Draai glad in de blender. Breng op smaak met zout en peper.

Gefrituurde wortel

1 winterwortel

Schil de wortel en snij met mandoline in dunne plakken van 1 mm dikte. Snijd vervolgens tot zeer fijne julienne. Wortelresten gaan bij de linzen.

Was en droog de wortel en frituur rustig in schone arachideolie van 140°C.

Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi direct met zout. Droog na in de warmhoudkast.

Linzen

2 blikjes linzen (totaal 800 g)

2 uien

wortelresten van de gefrituurde wortel

Snipper de uien, snij de wortel in kleine blokjes.

Stoof net gaar in wat roomboter. Laat afkoelen. Laat de linzen uitlekken.

Vlak voor uitserveren het ui wortel mengsel nagaren en de linzen doorwarmen. Breng op smaak met peper en zout.

Zeebaars

900 g zeebaars filet, met vel

Controleer de filets op achtergebleven schubben en graatjes.

Portioneer de zeebaars. Kruid met peper en zout. Bebloem alleen de huidkant. Bak in ruime hoeveelheid geklaarde boter. Alleen op de huidkant bakken. Arroseeer de bovenzijde constant met het bakvet en gaar zo de bovenzijde van de vis. Eventueel na garen in oven.

Presentatie

warme borden

Presentatie

Schep wat linzen in het midden van het bord. Schuin daartegen de zeebaars. Wat toefjes pompoen crème ertegenaan spuiten en de gekonfijte wortel ernaast leggen. Schep wat kokos-wortel-citrussaus rondom. Boven op de vis wat gefrituurde wortel.

Kwartzel



met biet en pastinaak

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven 160°C , frituur 140°C

Ingrediënten voor 16 porties

Kwartzel

8 kwartzels
8 tenen knoflook
wat takjes tijm
takje rozemarijn
ganzenvet + wat om te bakken

Saus

kwartzel karkassen
3 uien
1 kleine prei
1 bleekselderij stengel
200 ml rode port
200 ml rode wijn
3 rode bieten
20 peperkorrels
1 laurierblaadje
1 steranijs

Biet

4 grote rode bieten
20 ml balsamicoazijn
laurier
zout

Gekonfijte aardappel

1,5 kg vastkokende aardappelen

Bereidingswijze

Gekonfijte kwartzelboutjes

Snijd de boutjes van de kwartzels, kruid ze met peper en zout. Laat ondertussen het ganzenvet met de tijm, rozemarijn en knoflook infuseren op 80°C. Bak de kwartzelboutjes in een beetje ganzenvet goudbruin. Konfijt de kwartzelboutjes 1,5 uur op 80°C. (Later worden de aardappelrondjes ook geeraard in het ganzenvet).

Kwartzel filet

Fileer de filets van de kwartzels en zet koel.

Hak de karkassen in kleine stukken, snipper de groente.

Bak de karkassen rondom goed aan, blus af met klein scheutje water, schraap alles los en bak nogmaals aan. Voeg de groente toe en bak mee aan. Blus af met de rode wijn en de port. Voeg de peperkorrels met de overige de kruiden toe en iets water. Laat met deksel op de pan trekken.

Draai de bieten tot sap in de slowjuicer/sapcentrifuge. Voeg het sap toe aan de saus. Laat verder trekken. Passeer door een zeef en laat inkoken tot gewenste dikte.

Snij de bieten in 1 cm dikke plakken. Steek 16 rondjes uit de biet.

Draai de overgebleven biet in de slowjuicer/sapcentrifuge tot sap, voeg naar smaak balsamicoazijn toe. Gaar de 16 bietrondjes in het aangezuurde bietensap.

Schil de aardappelen, snij in 1-2 cm dikke plakken en steek 32

tonnetjes van 2-3 cm uit. Breng op smaak met zout en meteen voor 45-60 minuten in het ganzenvet van de pootjes konfijten. Bak de tonnetjes vlak voor uitserveren op 1 zijde goudbruin.

Gebruik de aardappel uitsteekresten in het hoofdgerecht.

Geroosterde knolselderij

½ knolselderij
rozemarijn
tijm

Maak de knolselderij schoon en snij in blokjes van 2 bij 2 cm.
Leg wat kruiden onder in een kleine braadslee en leg er de knolselderij op.
Leg boven op de knolselderij nog wat kruiden en sprenkel er olijfolie over.
Plaats ongeveer 25 minuten in een oven van 160°C, controleer regelmatig of de kruiden niet verbranden en of de knolselderij al gaar is.

Gepofte pastinaak

3 pastinaken
olijfolie
zout en peper

Was de pastinaken goed en maak ze droog. Schil de pastinaak en bewaar de schillen.
Leg ze op aluminiumfolie en besprenkel met olijfolie, zout en peper en pak in.
Pof ze ongeveer 1 uur op 160°C tot ze zacht zijn.

Eindbereiding

Haal 45 minuten van tevoren de filets uit de koeling, kruid met peper en zout.

Bak de aardappeltonnetjes aan 1 zijde goudbruin. Zet warm.

Bak de filets kort en fel in geklaarde boter. Controleer de cuisson, gaar zo nodig na in oven. Snij de filets terwijl je het mes schuin houdt in de breedte in drieën en vorm een waaier.

Presentatie

warme borden

Leg een waaier van de kwartelfilet in het midden van het bord. Daar tegenaan de aardappel, biet, pastinaak en knolselderij. Een gekonfijt kwartelboutje ertegenaan, wat saus rondom.

Sukade


met aardpeer en kingboleet

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 130°C , stoomoven 220°C (zonder stoom), blender, pureeknijper

Ingrediënten voor 16 porties
Knolselderij-hazelnoot puree

½ knolselderij (= 400 a 500 g)
100 g blanke hazelnoten

BEREIDINGSWIJZE: IN DIT GERECHT WORDT GESPLITSTE SUKADE GESERVEERD. DIT IS EEN SUKADE WAARBIJ DE MIDDENZEEN IS VERWIJDERD EN WORDT ALS BIEFSTUK GESERVEERD

Schil de knolselderij en snij in blokjes, in een ovenschaal, besprenkel met iets olie en peper en zout. Dek af met aluminiumfolie en pof tot geheel gaar (ca 1 uur). Weeg 300 g gegaarde knolselderij af.

Bruineer de hazelnoten.

Maal de noten fijn in een blender daarna de gepofte knolselderij toevoegen en gladdraaien. Maak zo nodig smeug met iets melk.

Breng op smaak met zout.

Wrijf het mengsel door een zeef.

Mousseline met beurre noisette

150 g roomboter
150 g crème fraîche
600 g aardappel
pureeknijper

Maak eerst beurre noisette door de boter te smelten en zachtjes te laten karamelliseren tot de boter nootachtig van kleur is.

Schil de aardappels, snij in stukken en kook gaar in water met zout.

Knijp tot puree en meng met de beurre noisette en crème fraîche.

Breng op smaak met witte peper en zout.

Aardpeer

300 g aardpeer

Schil de aardpeer en gaar in lichte runderbouillon.

(Aardpeer verkleurt snel, dus na t schillen direct in de nog koude runderbouillon.

Kies zelf hoe je de aardpeer wil snijden en opdienen, lees hiervoor de presentatie)

Laat afkoelen.

Vlak voor uitserveren met een klontje roomboter in de pan opwarmen en glaceren.

Gegrilde King boleet

4 st. King boleet

Snij de koningsboleten in plakken van ½ - 1 cm dik. Snij in mooi te presenteren delen.

Besprenkel de snijkant royaal met olijfolie.

Grill in een hete grillpan.

Breng op smaak met peper en zout.

Spruitjes & haricot verts

200 g spruitjes
200 g haricot verts

Maak de spruitjes en haricot verts schoon.

Stoom de spruitjes in ca 15 minuten en de haricot verts in circa 10 minuten beetgaar.

Laat afkoelen.

Vlak voor uitserveren de spruitjes en haricot verts met een klontje roomboter in de pan opwarmen en glaceren.

6_gangenmenu_december 2022

Sukade

1000 g gesplitste sukade (grain fed)

Leg het vlees 1 uur van tevoren uit de koeling, dep droog. Kruid. Bak 15 minuten voor uitserveren in geklaarde boten. Ca 2-4 minuten per zijde. Laat rusten onder folie en controleer de garing. Zo nodig in de oven nagaren.

Eindbereiding

Glaceer de groente warm. Grill de boleet. Snij de sukade in dunne plakjes en zout na.

Presentatie

warme borden

Leg wat plakjes sukade in het midden van een bord. Hier half tegen aan een stuk gegrilde boleet. Ernaast wat aardpeer en her en der verbindend wat toefjes mousseline. Werk af met de spruitjes, de haricot verts.

Chocoladeijs



met amarena kersen, crème brulee, financiers

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: IJsmachine, oven 150°C, oven 135°C, oven 175°C, Rationel oven 82°C

Ingrediënten voor 16 porties

Financiers

125 g boter
125 g amandelpoeder
160 g poedersuiker
125 g bloem
100 g eiwit
2 el abrikozenjam
1 el rum
10 amarena kersen (zie onder)

Crème Brulee

200 ml room
160 ml melk
90 g eierdooier
½ gelatineblaadje
50 g suiker
1 vanille peul

Amarena chocolade ijs

blik 850 ml Toschi Amarene kersen
3 delen melk
1 deel room
pure chocolade

BEREIDINGSWIJZE: HET DESSERT BESTAAT UIT DRIE ONDERDELEN. HET HOOFDESSERT WORDT GESERVEERD IN EEN GLAS MET DAAROP EEN SCHOTELTJE MET EEN FINANCIER VOOR BIJ DE KOFFIE. ONDER HET SCHOTELTJE ZIT EEN CRÈME BRULEE VERSTOPT ALS FINALE AFSLUITER.

Smelt de boter.

Meng het amandelpoeder, bloem en de suiker goed door. Roer de eiwitten los met de abrikozenjam en meng door het amandelbloemmengsel. Voeg de lauwe boter en de rum toe en meng goed door. Vet de kleine financier-bakvormen in en vul voor twee derde met het beslag. Steek een halve amarena kers in het deeg en bak in circa 15 minuten goudbruin.



financierbakvorm = minibaksteenvorm, of kies zelf iets uit.

De crème brulee wordt in de onderzijde van een schoteltje gemaakt. Zodra afgekoeld kan men het schoteltje weer omdraaien.

Week de gelatine in koud water.

Breng de room, melk en de suiker tegen de kook aan. Pan van het vuur en los ½ gelatineblaadje op. Snij de vanillepeul in de lengte in tweeën, schraap het merg eruit en voeg samen met de peul toe aan de melk. Laat 20 minuten van het vuur trekken. Verwijder de peul.

Meng het eigeel goed door.

Zet 17 schoteltjes op z'n kop op een rek in de Rationel oven. Schep in de verdieping van het schoteltje wat crème brulee mengsel. Gaar de crème brulee voor 30 minuten op 82 graden, met 1 streepje stoom.

Laat volledig terug koelen. Vlak voor uitserveren licht bestrooien met suiker en afbranden. Schoteltjes omdraaien.

Maak blik Amarena kersen open. Giet af en bewaar vocht en meet af. Voeg 3 delen melk, 1 deel room aan kersenvocht toe. Weeg en breng tot tegen de kook. Voeg 25% van gewicht pure chocolade toe en los op.

Breng op smaak met suiker. Draai tot ijs in de ijsmachine.

suiker

Bewaar 1 kers per persoon (en marineer deze in wat brandewijn o.i.d.). Snij 200 g van de kersen in kwarten en voeg toe zodra ijs begint op te stijven.

Kersenmousse

300 g Amarena kersen
125 g yoghurt
125 g slagroom
3 kleine gelatineblaadje
1 citroen

Week de gelatine in koud water.
Draai in de blender de kersen samen met de yoghurt en citroensap tot een gladde massa.
Verwarm de geweekte gelatine en aanhangend vocht in een pan op laag vuur op. Voeg toe aan het kersenmengsel toe en meng in de blender door. Proef en zoet zo nodig bij.

Klop de slagroom op en meng in een keer door het kersen mengsel. Vul de halve bollenvorm (2 cm) met de mousse en zet in de vriezer. Laat uitharden en na lossen ontdooien in het te serveren glas.

Gekarameliseerde pecannoten

32 pecannoten
100 g suiker

Smelt op laag vuur de suiker. De pan verzetten zodat de hitte goed verdeeld wordt. Niet roeren. Geduldig laten smelten en karamelliseren. Zodra goudbruin de pecannoten toevoegen en doormengen. Uitgespreid op bakmat laten afkoelen.

Ganache van witte chocolade

200 g witte chocolade
100 g slagroom

Breng de room aan de kook en smelt de witte chocolade erin. Meng goed door en doe over in spuitzak. Laat afkoelen.

Presentatie

1 bakje limoencress

glas en schoteltje

Leg een half bolletje kersen mousse in een glas. Laat ontdooien in het glas. Een bolletje amarena chocolade ijs ernaast (op een toefje ganache). Werk af met wat ganache van witte chocolade, wat gekarameliseerde pecannoten en een amarena kers. Garneer met wat limoencress

Zet op het glas het schoteltje met de eronder verborgen crème brulee. Op het schoteltje een kersen financier.
