



**Menu februari 2023**

**6 gangen**

**Thema: winter – classics**

*Corona gooide nogal eens wat roet in het eten, ook bij de bedenkers van de menu's. Daarom een menu met winterclassics, de moeite waard om nog eens op tafel te zetten.*

Amuse: Arpêche ei met kruiden | februari 2017

Mini bietentaartje met zachte geitenkaas | april 2012

Zeebaars, inktvispasta, kokkels, wortel saus | maart 2017

Zeeduivel – Parma Ham – Citrusfruit – Risotto | februari 2018

Kalfswang (stifado style) - uien – aardappel – kapperblad - februari 2019

Winterijs: roomijs met tuttifrutti en amandelcake | februari 2017

**Samengesteld door : Wilma de Haas en Mario Stoel**

Eet smakelijk!

# Amuse: Arpêche ei met kruiden

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Clack eiertikker, (stoom)oven 90°C, Magimix, koffiemolen, sifon, eierdopjes

## Ingrediënten voor 16 porties

### Koffieboter

75 g koffiebonen  
75 g boter

### Eieren

16 eieren  
Clack eiertikker

*Geef 2 eiwitten door aan het dessert.*

### Eiwitschuim

5 eiwitten (overige eiwitten worden niet gebruikt)  
50 ml druivenpitolie  
100 ml melk  
400 ml slagroom  
2 blaadjes gelatine  
peper en zout

### Specerijenmix

1 steranijs  
2 kruidnagels  
½ vanillestokje (incl. merg)  
3 cm kaneelstokje  
½ nootmuskaatnootje  
½ tl zout

### Briochestaafjes

1 briochebrood  
koffieboter  
zout

### Eindbewerking en presentatie

16 eierdopjes  
16 halve tl ahornsiroop  
Maldon zoutvlokken



## Bereidingswijze

Kneus de koffiebonen en doe samen met de boter in een vacuümzak en trek vacuüm. Laat tot gebruik trekken in de stoomoven of au bain op 90°C.

Houd het ei in de hand met de ronde kant naar beneden. Tik 2x - hard- het puntig kapje van de eieren met de Clack eiertikker. Scheid de dooiers en de eiwitten. Bewaar 5 eiwitten voor het eierschuim. Was de eischalen en laat uitlekken. Doe de dooiers terug in de schalen. Bewaar de eischalen afgedekt met plasticfolie in de eierdoos.

Week de blaadjes gelatine in koud water. Bak de eiwitten in ruim olie goudbruin. Laat uitlekken in een zeef en dep met keukenpapier. Doe de gebakken eiwitten in de Magimix en draai helemaal glad met toevoeging van de melk. Verwarm een scheutje slagroom en los de gelatine er in op. Meng slagroom, gelatine en eiwitpuree met een garde en breng goed op smaak met peper en zout. Zeef de massa en doe over in een sifon. Breng op druk met 2 patronen en plaats in de koeling.

Rasp de nootmuskaat. Doe alle specerijen in de koffiemolen en draai tot poeder.

Snij het briochebrood in staafjes van 1x1x7 cm. Zeef de koffieboter en bak de briochestaafjes goudbruin in de koffieboter. Laat uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met zout.

Werk snel in een 'treintje' en serveer direct.

Doe de eierschalen met de dooiers in de stoomoven met stoom op 90°C gedurende 5 minuten. Plaats ei in eierdopje. Strooi wat specerijenmix over de dooiers. Schud de sifon goed en spuit de eierschalen bijna vol met het eiwitschuim. Schenk een halve theelepel ahornsiroop over het eiwit en enkele vlokken Maldon zout.

# Mini bietentaartje met zachte geitenkaas

*Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 200°C*

## Ingrediënten voor 16 porties

### Mini-bietentaartje

1 kg jonge verse rauwe  
kleine bietjes  
8 el olijfolie  
400 gr zachte geitenkaas  
200 ml crème fraîche  
rasp van 3 citroenen  
2 el verse tijmblaadjes

16 velletjes bladerdeeg dun  
uitgerold

1 ei

*16 bakvormpjes Ø 8 à 10 cm*

### Balsamicosiroop

100 gr aceto balsamico  
75 gr vloeibare honing

### Eindbereiding en presentatie

Waterkers

*klein warm bordje*



## Bereidingswijze

**Eerst: haal het bladerdeeg uit de vriezer zodat het kan ontdooien**

Was de bietjes goed onder de kraan, dep droog, snijd in vieren en meng in een kom met de olie en zout en peper naar smaak. Spreid de bietenstukjes uit over een bakplaat en rooster ze in 20 minuten in de oven beetgaar en haal uit de oven.

Verlaag de oventemperatuur dan naar 180°C

Roer de kaas zacht in een kom en meng er de crème fraîche, het citroenrasp en de tijmblaadjes door.

Vet 16 quichevormpjes in met een beetje boter en druk er een velletje bladerdeeg in. Prik met een vork gaatjes in de deegbodems. Zet de vormpjes een klein half uur in de koeling. Ca 1 uur voor het opdienen. Klop het ei los en kwast over de vormpjes. Schep in elk vormpje een laagje van het kaasmengsel. Verwijder de schil van de partjes biet en verdeel ze over de taartjes. Bak de taartjes in 20 minuten gaar in de oven op 180°C. Controleer de bodem op gaarheid.

Maak de balsamicosiroop door de balsamicoazijn en de honing in te koken totdat een mooie siroop is ontstaan..

Stort de taartjes op een klein bordje, druppel er wat siroop over en decoreer met waterkers.

# Zeebaars, inktvispasta, kokkels, en wortelsaus



*Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: Combisteamer (zeebaars) 60 °C, 100% stoom,*

## Ingrediënten voor 16 porties

### Zeebaars

De zeebaars (geschubd en van organen ontdaan).

### Wortelrolletjes- en puntjes

2 bossen wortels  
5 sinaasappels

2 winterwortels  
2 rode paprika's  
50 g roomboter  
snufje pimentpeper

### Wortelsaus

2 netjes kokkels  
4 tenen knoflook  
3 sjalotten

olijfolie  
300 ml witte wijn  
1 laurierblaadje

## Bereidingswijze

Fileer de zeebaars, bewaar de graten en koppen, deze worden in de wortelsaus gebruikt (verwijder de kieuwen en de ogen). Verwijder de graten uit de filets (verwijder met een pincet of graat weg snijden en twee halve filets overhouden). Bewaar de filets op een plateau in de koeling.

**Vlak voor uitserveren** worden de filets in de stoomoven gegaard. (60 graden, 100% stoom, 3-4 min, afhankelijk van de dikte).

**De wortelrolletjes** bestaan uit linten winterwortel die worden opgerold en gevuld met een paprika-wortelmengsel.

Daarnaast 'wortelpuntjes' ter garnering.

Schil alle wortels. De wortelafsnijdsels bewaren voor de wortelsaus.

**De wortelpuntjes:** Snij van alle wortels de onderste 2 cm recht af, zodat deze recht op het bord kunnen staan.

Pers de sinaasappel en gaar de wortelpuntjes hierin tot beetgaar. Zodra beetgaar uit de pan en apart houden. Bewaar het sinaasappelsap voor de sjalottencompote

**De wortelrolletjes:** Snij de winterwortels in een blok van 3 bij 3 cm. Snij met de Japanse mandoline linten van 1 millimeter dikte. De wortel linten dienen circa 6 cm lang te zijn. (3 p.p.). Blancheer deze kort in gezouten water tot ze flexibel zijn. Laat afkoelen en rol ze op. (steek er evt een houten prikker door).

Voor de vulling van de wortelrolletjes de paprika's schoonmaken en klein snijden. Deze samen met 100 g geschilde en fijn gesneden wortel (van de bossen) in wat roomboter gaar stoven op laag vuur. Naar smaak wat zout en piment toevoegen.

Zodra goed gaar in de blender fijn draaien zonder extra vocht toe te voegen. Wrijf door een fijne zeef. Bewaar in een spuitflesje en houd warm in pannetje warm water.

Direct mee beginnen:

Zet de kokkels enige tijd onder water en strooi er 1 el bloem bij. Dit stimuleert de kokkels om zand te verwijderen. Spoel de kokkels daarna nog 2-3 keer schoon.

Haal de overgebleven wortels door de sapcentrifuge.

Breng de wijn aan de kook en zet apart.

Pers de tenen knoflook, snipper de sjalotten en fruit aan in olijfolie in de grote pan (40 cm).

---

wortelsap (van de overgebleven wortels)

---

**Voor de sjalottencompôte**

600 g schone sjalotten  
sinaasappelsap (van de  
gegaarde wortelpuntjes)  
roomboter  
125 g crème fraîche

---

**Inktvispasta**

1/2 zak zwarte pasta  
(Tagliolini nero di seppia)

---

**Eindbereiding**

100 g ijskoude blokjes boter

olijfolie  
1 citroen

---

**Presentatie**

*voorverwarmde borden*  
dille



---

Zet het vuur hoog, voeg de kokkels toe, blus af met de hete witte wijn. Deksel op de pan. Na 1-2 minuten staan de kokkels open en haal ze uit de pan. Laat uitgespreid afkoelen. Bewaar het kookvocht. Laat eventueel zand in het kookvocht bezinken. Vloeistof afschenken en zand weggoien.

Verwijder de kokkels uit de schelpen, bewaar wat schelpen ter garnering.

Vermeng het kokkelkookvocht met het wortelsap, voeg 1 laurierblaadje en de graten / koppen van de zeebaars toe en laat 20 minuten koken. Passeer door een fijne zeef en laat inkoken tot ¼. Zet apart.

---

Maak de sjalotten schoon en snijd op de mandoline in dunne ringen. Zweet deze op laag vuur aan in wat roomboter en laat langzaam garen.

Voeg het sinaasappelsap toe en laat verder smoren en het vocht verdampen.

Maak de compote af met wat crème fraîche en peper en zout. Houd warm van het vuur.

---

Net voor uitserveren: Kook de pasta volgens aanwijzing op de verpakking.

---

Breng de zeebaars op smaak.

Gaar de filets à la minuut in de stoomoven, 60 °C en 100 % stoom, voor circa 3-4 min, afhankelijk van de dikte.

Glaceer de wortelpuntjes in wat boter en houd warm.

Warm de wortelsaus op en monteer deze met de staafmixer en wat ijskoude blokjes roomboter. Breng op smaak met peper en zout. Houd warm van het vuur.

Warm de kokkels op in wat olijfolie en knijpje citroensap.


---

Doe wat sjalottencompôte in een kleine steekring (5 cm) en druk aan. Schep daartegen aan een beetje pasta. Leg een zeebaarsfilet schuin op de pasta en uiencompôte.

Zet 2-3 wortelrolletjes op het bord en vul deze met de paprika-wortelcreme. Zet wat wortelpuntjes rechtop op het bord, de kokkels er tussen en wat saus er over de filet, over de pasta en rondom. Werk af met wat verse dille.

---

# Gevulde zeeduivel in mantel van parmaham

*met citrusvruchtenrisotto en sinaasappelsaus* 

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: oven 140° C

## Ingrediënten voor 16 porties

### Sinaasappelsaus

½ venkelknol  
1 sjalot  
1 tl boter  
1 biologische sinaasappel (de schil en het sap ervan)  
250 ml witte wijn  
125 ml Noilly Prat  
1 sinaasappels (het sap ervan)  
500 ml gevogeltebouillon (pot)  
50 g slagroom  
1 el crème fraîche  
6 groene peperkorrels  
6 blaadjes basilicum  
citroensap  
30 g koude stukjes boter

## Bereidingswijze

Venkel en sjalotten in blokjes snijden en even aanbakken. De sinaasappel dun schillen en de schil vervolgens toevoegen. Licht kruiden met suiker en zout, langzaam op laag vuur zacht laten worden zonder dat ze verkleuren.  
Met witte wijn en Noilly Prat afblussen, de helft van het sinaasappelsap en de gevogeltebouillon toevoegen en alles voorzichtig reduceren (proeven!).  
Slagroom en crème fraîche toevoegen en de saus naar smaak opnieuw voorzichtig reduceren.  
Laat de saus tijdens het inkoken niet aan de rand aanbranden. Dat zal de saus bitter maken!  
Groene peperkorrels en basilicum toevoegen en de saus naast het vuur ½ -1 uur laten trekken.  
Daarna met de helft van het overige sinaasappelsap, zout, suiker, een druppeltje citroensap en een beetje Noilly Prat op smaak brengen.  
Door een fijne zeef passeren.

### Risotto:

2 el sjalotten  
2 knoflooktenen  
1 el olijfolie  
300 g risottorijst  
zout  
1 dl witte wijn  
1 l hete gevogeltebouillon  
1 grapefruit  
2 sinaasappels  
suiker  
basilicum  
34 groene peperkorrels

Voor de risotto de sjalottenblokjes en knoflookschijfjes kort aanfruiten zonder dat het verkleurt.  
De rijst toevoegen en zacht mee laten bakken.

Afblussen met de witte wijn, deze laten inkoken en warme gevogeltebouillon langzaam toevoegen. Op deze manier de risotto in 20 minuten gaarkoken.

Voorkom aanbakken van de rijst. Maar roer zo min mogelijk om de rijstkorrels niet te beschadigen. Anders wordt de risotto slijmerig.

Met zout, suiker en Noilly Prat op smaak brengen en met koude boter binden.

Grapefruits en sinaasappels ontvellen en in stukjes snijden. Kort voor het serveren basilicum, citrusfruit en fijngehakte groene peper aan de risotto toevoegen.

### **Zeeduivel**

1000 g Zeeduivelfilet  
250 g dunne plakken parmaham  
(met plastic folie tussen de  
schijfjes!)  
3 sjalot  
30 g rode peperkorrels  
1 handje peterselie  
1 el tijmbladeren

Sjalotten in blokjes snijden en in boter licht aanbakken, met zout en peper op smaak brengen. Van het vuur nemen. Peterselie fijnhakken. De schil van de rode peperkorrels, de tijm en peterselie toevoegen.

De rode peper schil je m.b.v. een metalen zeef. Wrijf de korrels met de vingers in de zeef. De schil komt zo vrij en valt door de zeef. De verblijvende zwarte korrels niet gebruiken. Ze zijn bitter.

Zeeduivelstaart pareren. Filet in de lengte tot halve diepte insnijden, let op: 1 cm voor beide einden stoppen.

De vis met zout en peper kruiden, houd rekening met het zout in de parmaham!

De insnijding met het sjalottenmengsel vullen.

Ham overlappend op vershoud folie in een rechthoek van de lengte van de filet leggen. De filet met behulp van de folie strak inwikkelen.

---

### **Gedroogde basilicumblaadjes**

magnetronfolie  
16 mooie grote basilicumblaadjes  
zonnebloemolie

---

Span magnetronfolie strak over een bord met opstaande rand. Smeer de folie in met olie, plak de basilicumblaadjes met de gladde bovenkant op de folie.

Zet het bord in de magnetron, zet op vol vermogen (750W) en droog de blaadjes in ongeveer 3 minuten.

---

### **Eindbewerking**

34 cocktail tomaatjes met groen  
Lecithine  
Geklaarde boter  
Fleur de sel  
Peper

---

**Vis** uit de folie halen, met geklaarde boter bestrijken en in de voorverwarmde oven bij 140°C tot een kerntemperatuur van 54°C bakken (ca 15 min.).

**Saus** tot 70°C verwarmen, de koude boter in kleine stukjes in de saus kloppen, lecithine bijvoegen en opschuimen.

**Tomaatjes** met groen in weinig olijfolie licht bakken.

---

### **Presentatie**

*voorverwarmde bordjes*



---

Risotto op voorverwarmde diepe borden verdelen. Schuimsaus eromheen gieten.

Vis in stukken snijden en op het risotto zetten.

Vis licht kruiden met fleur de sel.

Twee tomaatjes ernaast zetten.

Vis met basilicumblaadje decoreren.

# Kalfswang (stifado style) -

*met uien – aardappel – kapperblad*



*Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: stoomoven 100°C (2x), daarna (stoom)oven 180°C, frituur*

Ingrediënten voor 16 porties	Bereidingswijze
<b>Kalfswang</b> 1500 g schone kalfswang 100 g zonnebloemolie 1 ui 2 teentjes knoflook 1 klein blikje tomatenpuree 600 ml jus de veau 1 scheutje sherry azijn enkele takjes tijm 6 pimentkorrels 2 pijpjes kaneel 3 kruidnagels 3 blaadjes laurier	Verwijder de vliezen en veel van het vet, maar houd de wangen verder intact (geen dobbelstenen). Na bereiding kan overtollig vet desgewenst makkelijk verwijderd worden. Snijd de ui en knoflook klein en zet met zonnebloemolie aan in een braad- of koekenpan. Voeg nog wat olie toe en bak de kalfswangen mooi bruin. Blus af met de jus de veau en voeg een scheutje sherry azijn toe. Breng alles over naar een snelkookpan en zorg dat het vlees onder staat en voeg eventueel wat water toe. Voeg de kruiden toe. Doe de snelkookpan dicht en laat zo'n 2 uur onder druk garen. Haal het vlees voorzichtig uit de pan en zeef de jus. Snijd mooie rechthoekige stukken van het vlees. Kruid het vlees evt nog wat extra. Houd het vlees afgedekt warm in de warmhoudkast. Laat de jus inkoken tot een stroperige saus.
<b>Rode zilveruien</b> 10 kleine rode zilveruien 10 g sushi azijn 10 g tsyuo no moto 20 g ponzu 10 g olijfolie takjes tijm laurierblad	Stoom de zilveruien in de stoomoven gedurende 7 à 9 minuten, afhankelijk van de grootte. Pel de uien en marineer met de rest van de ingrediënten. Zet weg tot eindbereiding. Zeef voor het opdienen en halveer.
<b>Zilveruien gel</b> potje Kesbeke zoetzure zilveruien (400 g) gellan	We gebruiken alleen het zoetzuur. <i>De uien gaan naar de zilveruien massa jus.</i> Meet het saggewicht af. Voeg gellan toe op basis van 1% van het saggewicht. Stort op een bakplaat en laat opstijven in de koeling. Pureer in de blender tot een gladde saus. Voeg zo nodig nog wat water toe en breng op smaak met azijn en zout. Breng de saus met behulp van een trechter over in een spuitflesje. Zet weg tot gebruik.
<b>Zilveruien massa jus</b> zoetzure zilveruien (zie boven) jus de veau (zie boven)	Breng de zilveruien in de jus de veau net aan de kook. Gaar de zilveruien op een heel zacht vuurtje in de jus de veau tot een stroperige uienjus. Eventueel jus de veau toevoegen als de garing meer tijd vergt.



---

### Uiencrème

100 g cevenne uien  
roomboter  
1/8 gegaarde knolselderij  
1 blad laurier

---

Snipper de uien en zet aan in wat boter. Maak een kleine knolselderij schoon en snijd daarvan 1/8 in blokjes. Gaar de knolselderij samen met een laurierblad.

Blend alles samen. Doe over in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.

---

### Schorseneren beurre noisette

10 schorseneren van gelijke dikte  
citroensap  
100 g roomboter

---

Trek handschoenen aan en schil de schorseneren (alle 10!). Leg ze in water met citroensap.

Maak een beurre noisette (gebruinde roomboter). Laat volledig afkoelen.

Snijd 5 schorseneren in 2 stukken en vacumeer ze samen met de afgekoelde beurre noisette één laag dik in kookzakken. Gaar in de stoomoven op 100°C, òf in net niet kokend water gedurende 12 à 15 minuten. Check de garing! Houd de schorseneren – in de zakken - tot gebruik warm in de warmhoudkast.

---

### Gefrituurde schorseneren

5 schorseneren (rest van boven)  
1 potje gefruite uitjes  
25 g Quinoa soufflé

---

Snij de overige 5 schorseneren op met een dunschiller in lange linten. Blancheer en laat uitlekken, en frituur de linten vervolgens. Laat wat boter smelten in een anti-aanbakpan en bak de quinoa knapperig. Meng de gefruite uitjes met de schorseneren en quinoa soufflé.

---

### Aardappelpuree

800 g kruimige aardappel  
25 g pijnboompitten  
fijne ringetjes bosui  
kappertjes  
peterselie  
olijfolie

---

Warm de oven voor op 180°C. Wikkel de aardappelen in folie en pof ze gedurende 1 uur. Pel ze en prak ze grof met olijfolie.

Vermeng naar smaak met de overige ingrediënten.

Houd warm in de warmhoudkast.

---

### Kappertjes

---

Laat een potje kappertjes uitlekken en frituur in een pannetjes tot de bloempjes opengaan.

---

### Presentatie



---

Maak een quenelle van de puree en leg die midden op het bord. Snij de schorseneren in stukjes van ongeveer drie/vier centimeter. Zet er één rechtop tegen de quenelle en leg er nog één of twee plat tegen de puree. Spuit tegen de puree en schorseneren twee of drie toefjes uiencreme en wat kleine toefjes zilveruiengel. Snij mooie rechte stukken (1 of 2 pp) uit de kalfswangen en leg tegen de quenelle. Dresseer er wat stroperige zilveruien naast en leg op de quenelle en elke toef uiencreme een stukje gemarineerde rode ui en wat gefrituurde kappertjes. Leg wat quinoa en de schorseneren linten op de kalfswang en schenk met de dispenser wat saus tegen de wang.

---

# Winterijs met tuttifrutti en amandelcake

## met zoute caramelsaus en eenvingerhoedje calvados

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 175°C, mixer

### Ingrediënten voor 16 porties

#### Roomijs van crème anglaise

500 ml volle melk  
500 ml slagroom  
100 g fijne kristalsuiker  
180 g eidooier  
4 vanillestokjes

### Bereidingswijze

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 *gaar* is (tussen 82° en 84°C).  
Laat afkoelen, roer af en toe, zodat er geen vel ontstaat. Draai ijs van deze crème anglaise.

#### Amandelcake

2 eiwitten (*ontvangst van de amuse!*)

40 gr eidooier  
schil van ½ citroen  
¼ tl kaneel  
90 gr amandelmeel  
2 + 2 el suiker  
zout  
1 el honing  
Boter om in te vetten  
Kleine lage taartvorm

Verwarm de oven op 175°C. Klop in een *vetvrije* kom het eiwit met 2 eetlepels suiker en een snuf zout met de mixer stijf. Het schuim moet helemaal stijf zijn en pieken vormen.  
Mix in een andere kom de eidooiers, citroenschil, kaneel en 2 eetlepels suiker met een mixer romig. Spatel het amandelmeel erdoor tot een stevige massa ontstaat. Meng beetje bij beetje het eiwit door het beslag.  
Vet een *kleine* lage ronde vorm in met boter en giet er het beslag in. Zet ca 25 minuten in de oven op 175°C. Smeer er wat honing over uit. Laat de cake afkoelen.

---

**Winterijs**

12 geweldige abrikozen  
12 gedroogde appeltjes  
125 gr rozijnen  
3 dl appelsap  
6 el calvados  
3 plakjes amandelcake  
6 el hazelnoten

---

Was het gedroogde fruit en dep droog.

Snij de appeltjes en abrikozen in heel kleine stukjes. Breng samen met de rozijnen in het appelsap aan de kook en laat ca. 10 minuten sudderen en het vocht zoveel mogelijk verdampen.

Voeg de calvados toe en laat het fruit afkoelen in een kom met ijswater.

Rooster de hazelnoten tot krokant in de oven op 175°C (ca. 8 minuten). Tussendoor omschudden. Hak vervolgens grof.

Verkruimel de cake.

Meng het ijs met het fruit en het vocht, de cakekruimels en de hazelnoten.

Laat het ijs 30 minuten in de diepvriezer opvriezen.

Maak dan 16 mooie bollen en laat die in de vriezer op een metalen schaal verder opstijven.

---

**Zoute karamel**

150 g ongezoeten boter (op kamertemperatuur)  
100 g lichtbruine basterdsuiker  
100 g fijne kristalsuiker  
100 ml ahornsiroop  
250 ml slagroom  
1 tl fleur de sel (zeezout)

---

Smelt de boter zachtjes in een kleine pan met dikke bodem.

Doe er de 2 soorten suiker en de ahornsiroop bij. Zet het vuur hoger en laat het mengsel 3 minuten doorkoken. Draai de pan af en toe rond, *niet roeren met een lepel of garde!*

Voeg, als het mengsel mooi begint te kleuren, de room toe. Breng aan de kook en voeg de fleur de sel toe. Geen keukenzout gebruiken.

Roer het mengsel voorzichtig door (met een houten lepel) en laat het 3 minuten zachtjes doorkoken.

Doe de zoute karamel in twee sauskommen en laat op een koele plek op kamertemperatuur komen.

---

**Eindbewerking en presentatie**

250 ml slagroom  
resterende Calvados  
16 shotglasjes

---

Klop de slagroom stijf.

Lepel een spiegel karamel op een rond bordje.

Leg hier een bol winterijs op.

Leg er een quenelle room naast.

Zet er (voor de liefhebber) een half gevuld shotglasje (ca. 2,5 cl) calvados naast.

*rond bordje kamertemperatuur*

Zet de resterende karamel op tafel in de kommen met een lepel.

---