



## 6 gangenmenu november 2023

### Thema:

*Het thema voor de maand november is Wild. Het leek mij wel aardig om dit herfstige thema uit te werken aan de hand van recepten van mijn favoriete kok Yotam Ottolenghi. In de vermelde kookboeken en internet (The Guardian) vind je de receptuur.*

Hapje: zoete aardappel galette (uit: Flavour)

Bietensoep met kersen en zure room (uit: The Guardian)

In boter gebakken garnalen en aspergesalade met zeekraal (uit: Het Kookboek)

Fazantenborstfilet met sinaasappel en steranijs (uit: Het Kookboek)

Wildzwijnracks met labneh en bramensaus (uit: Nopi) met garni (uit Flavour)

Gekruide cranberry/rode wijn tiramisu (uit: The Guardian)

Samengesteld door : Wilma de Haas (wilmadehaas@kpnmail.nl)

Eet smakelijk!

**6 gangenmenu november 2023**

### Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

# Hapje: zoete aardappel galette

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 200°C (2x), rasp

## Ingrediënten voor 16 porties

### Gepofte zoete aardappelen

1,5 kg zoete aardappelen (geel en ongeveer even groot/dik)

### Bladerdeeg voorbereiden

1 rol bladerdeeg (kant en klaar)

### Dressing

5 el olijfolie  
3 teentjes knoflook  
6 el bladpeterselie  
zout en zwarte peper

### Eindbereiding

120 g ei  
300 g zure room  
240 g harde geitenkaas  
4 el pompoenpitten  
2 middelscherpe rode pepers

### Presentatie

*klein bordje*



## Bereidingswijze

Verhit de oven voor op 200°C. Pof de zoete aardappelen 35-45 minuten in de schil tot ze gaar, maar in het midden nog iets rauw zijn (controleer dit door in het midden een spies in de aardappel te steken). Laat ze wat afkoelen en snijd ze met de mandoline in 3 mm dikke plakjes. (Schillen hoeft niet) (Als je de snijmachine gebruikt, dan deze meteen schoonmaken!) Zet opzij tot bereiding.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Steek uit de rol bladerdeeg 16 vierkantjes (van ong. 10 cm) + 1 voor de afwasser. Prik de plakjes grondig in met een vork. Zet de bakplaat een klein half uur in de koeling.

Pel en hak de knoflook fijn. Snijd ongeveer 6 eetlepels peterselieblad fijn. Men alle ingrediënten en voeg zout en peper naar smaak toe. Zet opzij tot bereiding.

Verhit de oven voor op 200°C. Haal het deeg uit de koeling. Rasp de geitenkaas. Maak de pepers schoon en hak heel fijn. Klop de eieren los en kwast over de deeglapjes. Klop de zure room glad. Verdeel de zure room over de bladerdeeglapjes, maar laat een randje van 1 cm vrij. Schik de plakjes aardappel licht overlappend over de roomlaag. Bestrooi met zout en peper en de geitenkaas. Bestrooi met pompoenpitten en fijngeneden chilipeper. Bak de galettes 20-25 minuten tot het deeg gaar is. Controleer de onderkant: die moet goudbruin zijn!

Zodra de galettes uit de oven komen, deze besmeren met de nog even losgeklopte dressing.

Serveer de galettes warm.

**6 gangenmenu november 2023**

**Aandachtspunt:**

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

# Bietensoep

## met kersen en zure room

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: staafmixer, thee-ei

### Ingrediënten voor 16 porties

#### Groentebouillon

1 ui (50 g)  
1 wortel (100 g)  
kleine prei (100 g)  
4 stelen bleekselderij  
1 tomaat  
100 g champignons  
6 peperkorrels  
2 laurierbladen  
10 g platte peterselie  
2 takjes tijm  
1 takje rozemarijn  
2 el olie  
1,6 lt water

#### Bietensoep

50 g ongezouten boter  
2 uien  
1 wortel (100 g)  
2 stelen bleekselderij  
1 citroen  
750 g gekookte bietjes  
600 g ontpitte kersen (diepvries)  
2 tl amandelextract  
3 laurierbladeren  
2 kaneelstokjes  
2 tl pimentbesjes  
30 g dille  
1,5 lt groentebouillon  
zout en peper

#### Presentatie

250 ml zure room  
voorverwarmde soepkom of  
kombord

### Bereidingswijze

Maak alle groenten schoon en snijd ze in kleine stukjes. Hoe kleiner de groenten, hoe meer smaak ze kunnen afgeven. Kneus de peperkorrels en maak een bouquet garni van laurier, bladpeterselie, tijm en rozemarijn.

Verhit de olie in een ruime koekenpan en bak de groenten met de peper op hoog vuur tot ze beginnen te kleuren. Schep dit over naar een ruime pan. Je kan een snelkookpan gebruiken.

Giet er 1,6 liter koud water bij en breng de bouillon de kook aan. Laat de bouillon 1/2 uur of langer zachtjes koken. Giet de bouillon door een fijne zeef.

Rasp de schil van de citroen. Spoel de bietjes af en snij in blokjes van 1,5 cm. Doe de pimentbesjes in een thee-ei, we willen ze straks niet in de soep.

Smelt in een soeppan de boter op half vuur. Bak de ui glazig en voeg dan wortel, bleekselderij en citroenrasp toe en bak tot de groenten zacht zijn. Voeg dan de bietjes toe en bak nog 3 minuten.

Voeg de verse groentebouillon portie gewijs toe tot je een mooie soepsustantie hebt. En voeg de kruiden toe. *Bewaar wat dille voor de garnering.* Laat 10 minuten zachtjes koken en voeg dan de kersen toe. *Bewaar ook hier wat van voor de garnering.* Naar smaak amandelextract toevoegen; begin met 1 theelepel.

Vis na 5 minuten met een soeplepel de kaneelstokjes, dille, laurierblaadjes en piment-eitje uit de soep. *Haal er ook wat blokjes biet uit voor de garnering.*

Pureer de soep met een staafmixer. Proef af met zout en peper.

Knip de dille fijn.

Verdeel de soep over 16 warme komborden. Schep een eetlepel zure room in het midden en garneer de soep rondom met wat kersen en stukjes biet.

Leg een toefje dille op de zure room.

**6 gangenmenu november 2023**

#### Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

# In boter gebakken garnalen

## en aspergesalade met zeekraal

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven voor de foccacia

### Ingrediënten voor 16 porties

#### Aspergesalade met zeekraal

2 el sesamzaad  
32 dunne groene asperges  
200 g zeekraal  
olijfolie  
2 tenen knoflook  
4 el dragonblad  
peper

#### Tomaten

16 pomodorie of roma tomaten  
pan kokend water  
bak ijskoud water

#### Foccacia

1 foccacia broden

#### Garnalen

16 grote tijgergarnalen zonder kop en zonder darmkanaal  
100 g zachte boter  
½ tot 1 tl gedroogde chilivlokken  
100 g goede! kalamata olijven  
20 ml bacardi  
3 tenen knoflook  
2 el platte peterselie  
grof zeezout

#### Presentatie

voorverwarmde borden met opstaande rand

### Bereidingswijze

Rooster de sesamzaadjes in een koekenpan tot ze beginnen te kleuren. Stort op een bord en laat afkoelen.  
Breek het houtige deel van de asperges (schil eventueel de onderkant nog eens extra) en blancheer 2 à 3 minuten in heet water zonder zout (!). Voeg de (zoute) zeekraal toe en pocheer nog 1 minuut tot de asperges beetbaar zijn.  
Giet af in een vergiet en koel ze direct onder de stromende koude kraan. Laat uitlekken en dep handdoekdroog. *(Je kunt er ook voor kiezen om de asperges te grillen.)*  
Haal dragonblad van de steeltjes. Pel de knoflook en snijd in flinterdunne plakjes  
Meng alles tot een mooie salade en zet koel weg.

Kerf de tomaten aan de bolle kant kruislings in en dompel ze 30 seconden in kokend water. Leg ze dan direct in ijskoud water en laat uitlekken. Pellen en elke tomaat in 6 parten snijden.

Bak de foccacia volgens de gebruiksaanwijzing.  
Snijd de foccacia in dunne repen.

Klaar de boter. Ontdooi de garnalen in wat kraanwater.  
Pel de garnalen op de staartjes na. Verwijder het darmkanaal. Droog de garnalen zorgvuldig op keukenpapier. Snij de garnalen aan de onderzijde langs in (dan krullen ze bij het bakken).  
Snijd de knoflookteentjes in flinterdunne plakjes. Hak de peterselie fijn. **Geef de rest van de peterselie aan de Fazantenborstfilet.**  
Verhit twee pannen op hoog vuur. Smelt de helft van de geklaarde boter en bak hierin de garnalen gedurende 1 minuut. Verdeel dan de tomaten, chilivlokken en olijven over de pannen en bak alles nog 2 minuten tot de garnalen bijna gaar zijn.  
Giet dan voorzichtig de bacardi erbij. Laat de alcohol verdampen en doe dan snel de resterende boter, knoflook, peterselie en zout bij.  
Schep op ieder bord aan een zijde de salade met de asperges en aan de andere zijde de garnaal, wat olijven en wat van de bakvloeistof.  
Geef er een snee foccacia bij om te deppen.

6 gangenmenu november 2023

#### Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

# Fazantenborstfilet



*met sinaasappel, steranijs en pompoenpuree*

*Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven 220°C, pureestamper*

## Ingrediënten voor 16 porties

### Grove pompoenpuree

1 kg flespompoen  
50 ml olijfolie  
1 à 2 el ahornsirop  
1 ½ à 2 el witte misopasta  
2 jalapeno-chilipepers  
1 tl kaneelpoeder  
1 tl gemalen komijnzaad  
3 teentjes knoflook (of meer)  
zout

1 limoen  
1 bosuitjes

### Fazantenfilet voorbereiden

900 g fazantenborstfilets  
3 el venkelzaad  
¾ tl chilivlokken  
3 tl gemalen komijnzaad  
3 tl gemalen zwarte peper  
1 ½ tl grof zeezout (op smaak)  
olijfolie

### Sinaasappels voorbereiden

8 (bloed) sinaasappels

## Bereidingswijze

### Eerst doen:

Verhit een oven op 220 °C.  
Schil de flespompoen met een dunschiller, verwijder de pitten en draden en snijd in stukjes van 3-4 cm. Pel de knoflook en plet met de zijkant van een keukenmes. Halveer de pepers. Meng alle ingrediënten goed door elkaar. Doe over in een grote oventray met hoge wand waar alles goed in past. Voeg 2 eetlepels water toe en bestrooi met zout.  
Dek af met alufolie en rooster de pompoen 40 minuten in de hete oven. Indien bijna gaar, dan nog even roosteren zonder alufolie tot de bovenkant bruin kleurt.  
Haal de jalapenos eruit en snijd in fijne ringetjes.

Was de limoenen en rasp er 1 ½ a 2 theelepels schil vanaf.  
Pers 1 limoenen uit. Snijd de bosui in reepjes van 4 cm.  
Prak de pompoen grof met een vork of een pureestamper, besprenkel met wat olijfolie en meng met limoensap naar smaak.  
Maak de puree af met limoenrasp, bosui en jalapenoringetjes.  
Houd warm in de warmhoudkast.

Vermeng de kruiden en wrijf de borstfilets met de hand rondom in.  
Vet ze vervolgens in met olijfolie.  
Leg ze in een schaal, dek af met huishoudfolie en laat tot de bereiding in de koelkast marineren.

Snijd met een scherp mes boven- en onderkantje van elke sinaasappel. Zet rechtop een plank en snijd de schil en witte vlies weg; volg hierbij de bolling van de vrucht.  
Snijd elke vrucht horizontaal in circa 6 plakken. Verwijder de pitjes, leg de plakken in een kom en zet opzij tot de eindbereiding.

**6 gangenmenu november 2023**

### Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

---

**Saus voorbereiden**

500 ml (bloed) sinaasappelsap  
van ca. 4 à 5 vruchten  
400 ml rode wijn  
3 el sherryazijn  
3 anijssterren

---

Meng de ingrediënten en lees verder bij 'Eindbereiding' voor vervolg van het bereiden van de saus.

---

**Eindbereiding**

3 gedroogde chilipepers

---

Verhit 2 (of misschien wel 3) grote koekenpannen met een stevige vlakke bodem tot goed heet. Bak de filets snel om en om bruin. Haal ze uit de pan en houd ze warm onder alufolie.

Giet vrijwel alle vet uit de pannen en verdeel de voorbereide saus over de pannen. Breng aan de kook en laat in 5 à 6 minuten tot de helft inkoken. Proef en breng op smaak met wat peper en zout. Leg de borstfilets weer terug in de pan en schep de saus erover.

Schik de gedroogde chilipepers, de plakken sinaasappel en het uitgelopen sap uit de kom naast het vlees in de pannen. Laat alles afgedekt nog 3 minuten sudderen. Het vlees is nu 'medium' gebakken.

Haal de fazantenborstfilets uit de saus, leg op de gevogelteplank, Houd warm onder alufolie en laat 3-4 minuten rusten. Snijd elke borstfilet in schuine 1 cm dikke plakken en houd opnieuw warm onder alufolie.

Controleer intussen de saus; hij moet misschien nog iets verder inkoken. Proef en breng zonodig hoger op smaak. Haal de plakken sinaasappel uit de saus, en vis ook de pepers en steranijs eruit. Schenk de saus over in de dispenser en houd warm.

---

**Presentatie**

*voorverwarmde borden  
juskommetjes*

---

**Ontvang de peterselie van de 'In boter gebakken garnalen'**

Schep een lepel pompoenpuree midden op het bord en smeer uit met de achterkant van een lepel.

Verdeel de plakjes borstfilet over de borden. Schik de plakken sinaasappel naast de fazant. Giet er een beetje saus over en doe de rest over in juskommetjes voor op tafel.

Gebruik de peterselie als garnering.

---

**6 gangenmenu november 2023**

**Aandachtspunt:**

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

# Wildzwijnrack

## met labneh en bramensaus + garnituur

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: oven 160 °C (2x) en 150 °C, koffiemolen

### Ingrediënten voor 16 porties

#### Vlees voorbereiden

2 wild zwijnracks van minimaal 8 ribben (1 pp)

#### Voor het jeneverbeszout:

2 el jeneverbessen  
3 el grof zeezout  
3 tl versgemalen zwarte peper

#### Vlees braden

6 eetlepel plantaardige olie  
150 g ongezouten boter  
8 takjes tijm  
8 takjes rozemarijn  
8 tenen knoflook, licht geplet

#### Bramensaus

150 ml rode wijn  
100 ml port  
50 ml rode wijnazijn  
50 g suiker of meer afhankelijk van de zoetheid van de bramen  
250 g bramen (uit de diepvries)

### Bereidingswijze

*Opmerking: Ottolenghi maakt dit gerecht met hert. Omdat we dit ook in december eten heb ik gekozen voor everzwijn. Het spruitjesgerecht is 'deels' Ottolenghi.*

Verwijder de vliezen van het rack. Gebruik hiervoor een scherp mes en maak een kleine inkeping aan het begin van het vlies waardoor je met je mes net onder het vlies kan komen. Zet nu de snijkant van je mes tegen het vlies aan en trek als het ware het vlies tegen je mes aan. Op deze manier komt het vlies los en verlies je het minste vlees. Verdeel elk rack in stukken van 2 of 3 ribben. We doen dit om ongeveer even dikke delen te krijgen. (zie onder vleesbraden)

Voor het jeneverbeszout doe je de jeneverbessen en het zout in de koffiemolen en meng je het tot je de structuur van fijn zand hebt. Meng hier de zwarte peper doorheen.

*Het jeneverbeszout dat over is, bewaren voor de volgende kookbrigade*

Verwarm de oven voor op 150 °C.

De rackdelen naar smaak bestrooien met het jeneverbeszout-mengsel.

Bak het vlees eerst aan om er een mooi kleurtje aan te geven.

Daarna kan het de oven in. Liefst in de ovenbestendige koekenpan, maar het kan ook op het rek met een bak eronder.

*Het wildzwijnrack kan nogal eens in dikte verschillen dus ook de kooktijden kunnen dan verschillen. Het lekkerst is als hij nog een klein beetje rose is en dat bereik je met een kerntemperatuur van zo'n 55 tot 60 graden. (checken vanaf 20 minuten). Dus blijf erbij en meet regelmatig met een kerntemperatuurmeter.*

*Het is handig om 2 ovens te gebruiken: 1 voor de racks en 1 voor de groenten en crumble.*

Doe voor de bramensaus de rode wijn, port, rode wijnazijn en suiker in een sauspan. Breng aan de kook en laat 18-20 minuten zachtjes doorkoken, roer zo af en toe door. De saus moet glimmen en licht stroperig worden. Voeg de bramen toe, laat al roerend, op een hoog vuur weer aan de kook komen. Kook bevroren bramen 2 minuten mee. Prak de bramen deels, maar laat een deel ook heel.

Giet de bramensaus in een kom en laat staan tot eindbereiding.

**6 gangenmenu november 2023**

#### Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

---

### Labneh

500 gram hangop  
3 el dadelsiroop  
3 el granaatappelstroop  
1/2 theel zeezout

*Omdat we niet voldoende tijd hebben om griekse yoghurt te laten uitlekken gebruiken we kant en klare hangop.*  
Meng de ingrediënten door elkaar en zet, tot gebruik, in de koelkast.

---

### Spruitjes, kastanjes en sjalotjes

300 g ongepelde zilveruitjes  
6 tenen knoflook, geplet  
1 pakje voorgekookte, gepelde kastanjes  
6 laurierblaadjes  
3 el ahornsiroop  
6 el olijfolie  
500 g schone spruitjes  
1 biologische citroen  
2 takjes rozemarijn  
peper, zout, nootmuskaat

Verwarm de oven voor op 160°C.  
Pel de zilveruitjes, maar houd ze heel. Pel en plet de knoflook. Haal de kastanjes uit de verpakking. Doe alles, samen met de laurier, over in een braadslee en sprenkel er olijfolie en ahornsiroop over. Schep om en dek af met alufolie. Rooster zo'n 25 minuten tot de zilveruitjes lichtbruin en gaar zijn. Zet even opzij.  
Snijd ondertussen de onderkant van de spruitjes en halveer. Spreid ze uit op 2 bakplaten. Rasp wat schil van een biologische citroen en verdeel samen met de takjes rozemarijn over de spruitjes. Rooster de spruitjes tot ze bruin zijn (onderwijl bakplaten verwisselen). Dit duurt zo'n 16-20 minuten.  
Voeg alles samen en laat nog warmen in de oven. Verwijder de rozemarijn en laurierblaadjes. Besprenkel met nog wat olie, zout, peper en nootmuskaat. Zorg dat alles nog een 'bite' heeft en niet te gaar wordt.

*Let op de rode tijden, die kunnen aan de lange kant zijn waardoor de bereiding droog wordt.*

---

### Pindacrumble

50 g cacaoboontjes  
50 g ongezouten pinda's zonder vlies  
50 g stengember

Verwarm de oven voor op 160°C.  
Voor de pindacrumble verspreid je de cacaoboontjes over een bakblik en rooster ze 5-7 minuten in de oven. Laat afkoelen en hak fijn. Hak ook de stengember en de pinda's fijn. Doe alles in een kom en meng goed door.

*Kan eventueel in zelfde oven als de spruitjes en sjalotjes.*

---

### Eindbereiding

Als je vlees nu de juiste kerntemperatuur bereikt heeft, zet je de pan weer op het vuur en schep dan nog een minuut lang het botermengsel over het vlees. Laat het nog even 10 minuutjes rusten en snij hem dan aan. Dan geef je de vleessappen de kans om weer tot rust te komen en loopt je wildzwijnrack niet meteen leeg met vocht. Warm de bramensaus op.

---

### Presentatie

basilicum cress

*warme borden en scherpe vleesmesses (uit berging)*

Smeer wat van de labneh uit op het midden van het bord, strooi er wat van de pindacrumble over. Leg hier een rib op en schep er wat van de bramensaus overheen. Versier met basilicum cress.  
Schep er wat van de spruitjesschotel naast.

---

## 6 gangenmenu november 2023

### Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)



# Gekruide cranberry/rode wijn tiramisu

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: foodprocessor, mixer

## Ingrediënten voor 16 porties

### Cranberry caramel

240 g witte basterdsuiker  
330 g cranberries  
240 ml fruitige rode wijn  
6 kruidnagels  
2 kaneelstokjes  
Een beetje geraspte  
nootmuskaat  
2 steranijs  
1 vanillestokje  
2 bio sinaasappels  
330 ml cranberrysap  
50 ml water



### Mascarpone crème

50 g bruine basterdsuiker  
180 g heel ei  
500 g mascarpone  
snufje zout  
60 ml Grand Marnier  
1,5 bio sinaasappel  
mespuntje kaneel  
mespuntje nootmuskaat

### Eindbereiding

16 dessertglazen of coupes  
200 g lange vingers  
40 ml **instant oplos** espresso  
Cacaopoeder (max 1 el)  
mespunt kaneel  
mespunt nootmuskaat

### Presentatie

## Bereidingswijze

Houd wat (50 stuks) cranberries achter voor de presentatie.

Pureer de cranberries in de foodprocessor. Haal met een dunschiller repen schil van een van de sinaasappel en rasp zeste van de andere sinaasappel. Splijt het vanillestokje en haal het merg eruit. **Geef het merg aan de mascarponecrème.**

Schud de suiker over de bodem van een 20 cm wijde steelpan met dikke bodem. Laat op medium vuur smelten tot de het aan de randen bruin begint te worden. NIET roeren!, beweeg de pan heen en weer. Kook nog zo'n 90 seconden tot een amberkleurige caramel en haal dan van het vuur. *Mocht je een suikerthermometer gebruiken, dan moet je de suiker koken tot ongeveer 170 °C.*

Schep er de cranberriepuree doorheen.

Zet weer op medium vuur tot de suiker weer smelt en voeg dan de wijn, kruidnagels, kaneel, nootmuskaat, steranijs, vanillestokje plus de sinaasappelschil en zeste.

Laat 5 min. zachtjes koken, voeg dan het cranberry sap en het water toe. Laat weer 15 min sudderen totdat het mengsel de consistentie van vloeibare jam heeft. Laat dan afkoelen en vis er de harde kruiden en sinaasappelschillen uit. Zet weg tot eindbereiding.

Rasp zeste van de sinaasappels. Scheid de eieren in eigeel en eiwit. Klop -op hoge snelheid- het eigeel met de basterdsuiker tot dat het bleek en luchtig is. Schep de mascarpone er door, maar niet langer dan 20 seconden (anders wordt de crème dun). Doe over een andere schaal.

Was de kom van de mixer goed om (vetvrij). Klop het eiwit met een snuf zout op hoge snelheid in 3 minuten tot stijve pieken.

Voeg het eiwit toe aan de mascarponeschaal, samen met de Grand Marnier, zeste, **vanillemerg (zie cranberry caramel)**, kaneel en nootmuskaat. 'Vouw' het eiwit door de mascarpone tot smakelijk gemengd.

Zet de glazen klaar. Maak espresso en laat die afkoelen.

Begin met een bodem mascarponecrème. Doop een lange vinger onder in de cranberrycaramel tot die zacht is en leg in het glas.

Daarop komt wat cranberrycaramel en besprenkel met een eetlepel espresso. Herhaal de lagen. Het laatste laagje is mascarponecrème.

Zet de glazen in de koelkast tot serveren. Meng de cacaopoeder, kaneel en nootmuskaat. Zet klaar met een zeefje.

Haal de tiramisu uit de koelkast en zeef er wat cacaomengsel over. Werk af met enkele cranberries

**6 gangenmenu november 2023**

### Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)