



## Menu maart 2024

### Thema: Meatless Maart met een vleugje Midden Oosten

Het maart menu is een menu met groente in de hoofdrol. Sommige gangen hebben vis (en 1 keer vlees), maar dat is dan niet meer dan een accent om de groente goed uit de verf te laten komen.

We kiezen voor een vleugje uit het Midden-Oosten. We hebben ons laten inspireren door de groentegerechten van Ottolenghi en de vegetarische gerechten van The Green Kitchen en Vegalicious.

Omdat maart precies op de valreep van de winter en de lente ligt willen we winterse groente combineren met het allereerste lentegroen. Juist het contrast tussen het aardse van de winter en het knapperige en frisse van de lente kan spannende combinaties opleveren, zowel in smaak, kleur als textuur.

Uiteraard koken we met ingrediënten uit het seizoen. Te denken valt aan: rode biet, spitskool, wortel, bloemkool, radijs, kiemen, spinazie, veldsla en bloedsinaasappel.

Salade van Witlof, Linzen, Citrus, Gemarineerde geitenkaas  
Bietensoep, Mierikswortel, Haring, Radijs  
Spitskool, Zoete aardappelgratin, Wortel/Radijs pickle  
Spinazieflensjes, Pulled Jackfruit, Gebakken Paddestoelen, Salade  
Bloemkool, Tahinsaus, Gerookte Forel, Aardappelbroodje  
Cheesecake, Bloedsinaasappel, Kardemonijs

Samengesteld door:

**Fleur Wagemans en Meta Menkveld (maandag 3)**  
[fleur\\_smit@yahoo.com](mailto:fleur_smit@yahoo.com), [metamenkveld@xs4all.nl](mailto:metamenkveld@xs4all.nl)

Eet smakelijk!

# Salade van Witlof, Linzen, Citrus gemarineerde geitenkaas

*Salade met radicchio, rucola, witlof, bloedsinaasappel, gepocheerd eitje, granaatappel en walnoot, puy linzen, waterkers en geitenkaas*

*Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:*

## Ingrediënten voor 16 porties

250 g geitenkaas  
100 g Rucola  
120 g waterkers  
10 g bieslook  
Peper en zout

1 Raddichio

3 stronkjes witlof

200 g Puy Linzen  
1 L gevogelte fond (zelf  
aanmaken van concentraat)  
4 Bloedsinaasappels, rasp en  
schijf  
olijfolie

## Dressing

2 el Modena balsamico  
2 el Ahornsiroop,  
2 el Citroensap (of sap van de  
sinaasappel),  
6 els olijfolie,  
witte peper  
zeezout naar smaak.

## Bereidingswijze

Rol de zachte geitenkaas tot een rol. Eerst in 16 plakken snijden, en daarna per plak (voor 16 personen) 3 kleine balletjes maken (3 balletjes per persoon). Helft van de rucola, bieslook en waterkers fijnhakken en de balletjes hier doorheen rollen. Bestrooi met een beetje peper en zout.

Snijd de sla in dunne reepjes / smalle strookjes, daarna eventueel wassen.

Was de witlof en haal het kontje eraf. Snijd de stronk in de lengte door en haal de bittere kern onderaan de stronk eruit. Snijd hem in dunne repen (julienne). Doe de blaadjes in een kom en meng met de radicchio en de dressing.

Was de linzen, doe in een pan met de fond en kook zachtjes in 20 -25 minuten gaar (geen zout toevoegen). Laat uitlekken in een zeef en afkoelen.

De schil van de bloedsinaasappel raspen, en daarna dik het restant van het wit eraf schillen. Snijd in pakken (1 per persoon).

Maak de puy linzen aan met wat rasp van de bloedsinaasappel en wat olijfolie.

Klop de ingredienten tot een dressing.

## 16 Henne-eitjes

Breng in een pan een laag water van minstens 6 cm aan de kook en voeg de witte wijn azijn toe. Draai het vuur laag, zodat het water niet meer borrelt. Breek 1 ei voorzichtig in een kommetje of kopje en laat het ei in het water glijden. Houd het water tegen de kook en laat het ei in circa 3 minuten gaar worden. Doe het zelfde met de andere eieren, maximaal vier eieren per keer. Schep de eieren met een schuimspaan voorzichtig uit de pan en laat goed uitlekken.

### Overig

100 g walnoot, gehakt en  
geroosterd  
Granaatappelpitten van 2  
granaatappels  
4 Bloedsinaasappels

---

### Presentatie

Rooster de gehakte walnoten kort in een droge koekenpan.  
Schil de bloedsinaasappel dik, inclusief het wit van de schil. Snijd in 16 plakken.  
Snijd de graatappel door. Tik met de bolle kant van een pollepel de pitjes uit de granaatappel.

---

Pak een steekring, circa 10 cm, of van dusdanige grootte dat de schijf bloedsinaasappel er in past. Opbouwen op het bord:  
Als basis: radicchio / witlof salade in het midden van het bord, om de ring heen. In het midden de ring met een schijf bloedsinaasappel, bedek met laagje puy linzen en daarboven op de bolletjes geitenkaas. Garneren met de rest van de waterkers en rucola, eroverheen stukjes geroosterde walnoot, granaatappelpitten en het eitje.

# Bietensoep, Mierikswortel, Haring, Radijs met een chipje van chioggiabiet en kiemen

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Mandoline

## Ingrediënten voor 16 porties

### Koude bietensoep

500 g gekookte rode bieten,  
1 ui  
750 ml bietensap

### Chipjes van Chioggiabiet

2 chioggiabieten  
Olijfolie

1 bosje radijs  
3 el citroensap  
Olijfolie  
Zout

### 5 haringen

### Mierikswortelcreme

200 g crème fraîche,  
8 el geraspte mierikswortel  
Olijfolie

### Presentatie

Diep bord  
Kruiden:  
10 g dille  
1 bakje zeekraal  
16 oyster leaves



## Bereidingswijze

Snijd de bieten in grove stukken. Snipper de ui. Verhit in een steelpan met dikke bodem de olijfolie, fruit de gesnipperde uien en voeg daaraan de bieten toe en bak ze aan. Blus af met bietensap en breng aan de kook, garen op laag vuur. Pureer de soep. Maak op smaak met een scheutje azijn en laat afkoelen in de ijskast. Voeg eventueel wat water toe als de soep te dik is.

Oven 180 graden. Snijdt de chioggiabiet met de mandoline in dunne plakjes, zodat je de structuur nog mooi kan zien. Leg de plakjes op keukenpapier, bestrooi met wat zout en laat 15 minuten liggen zodat het vocht er uit kan trekken. Leg de plakjes daarna op een met bakpapier beklede bakplaat, besprenkel met olijfolie en rooster de bieten tot chips in circa 15 minuten (halverwege keren).

Snijd de radijs in dunne plakjes met de mandoline. Maak de radijs aan met een dressing van 3 el citroensap, olijfolie en een beetje zout.

Snijd de haringen in reepjes van circa 1 cm.

Roer de crème fraîche los met de mierikswortel en scheutjes olijfolie totdat je een mooie crème hebt. Totaal 8 tot 10 el geraspte mierikswortel toevoegen, eventueel naar smaak aanpassen.

Leg de stukjes haring, radijs, zeekraal verspreid over de borden (de dikke soep schenk je er om heen). Schenk de bietensoep eromheen en tussendoor, zodat de ingrediënten nog zichtbaar zijn. Maak af door met twee tltltjes een quenelle van mierikswortel crème te maken, het chipje van chioggiabiet en tot slot de dille en oyster leaves als garnering.

Foto ter inspiratie voor de bietensoep

# Spitskool, zoete aardappelgratin, wortel /radijs pickle

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur:

## Ingrediënten voor 16 porties

3 spitskolen  
125 g boter  
Appelazijn

## Zoete aardappelgratin

600 g zoete aardappels, in dunne plakjes  
300 gr gemengde paddenstoelen, in plakjes  
1 handje rucola, voor garnering  
300 gr chorizoworst, in kleine blokjes  
0,5 l kookroom  
225 gr belegen kaas  
1 teen knoflook, fijngehakt  
Peper en zout  
Olijfolie, garnering

## Bereidingswijze

### Begin met de pickle

De spitskolen over de lengte halveren. Verwarm een gietijzeren pan (dikke bodem) op medium tot hoog vuur. Voeg wat neutraal smakende olie toe en leg de stukken spitskool in de pan. Beweeg ze een beetje over het oppervlak van de pan, zodat het snijvlak helemaal bedekt is met olie. Laat de spitskool zo 10 tot 15 minuten stoven. Als de spitskool lang genoeg heeft staan stoven, voeg je een grote klont boter toe aan de pan en laat smelten en licht bruin worden (beurre noisette). Houd de pan schuin en schep de gesmolten bruine boter met een lepel steeds over de kool heen (aroser); doe dat vooral bij de harde kern van de kool zodat die door de warme boter eerder gaart. Blijf herhalen. Wordt je boter te bruin? Voeg dan wat extra boter toe, zodat de boel iets afkoelt. Draai het vuur uit, snijd elke helft van de spitskool in drie delen. Bestrooi met zout, besprenkel met appelazijn.

Oven voorverwarmen op 200 graden. Kies 16 ramequins en vet in met boter. Doe de room en de knoflook in een steelpannetje. Breng de room rustig aan de kook. Haal van het vuur en laat 15 minuten trekken. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de paddenstoelen in plakjes en bak deze even kort aan in de pan, zodat het meeste vocht eruit is. Laat uitlekken. Snijd de zoete aardappel in dunne plakjes van ongeveer 4-5 mm (kan met de mandoline). Wanneer de plakken dikker zijn duurt het garen langer. Snijd de chorizo in kleine blokjes. Bak de chorizo in circa 10 minuten op laag vuur in een koekenpan (zonder vet) knapperig. Dep het vet eraf met keukenpapier. Rasp de kaas. Verdeel de hoeveelheid zoete aardappelplakken in drie gelijke delen, en de paddenstoelen en chorizo in twee delen. Begin met een laagje van de zoete aardappel plakken. Bestrooi met zout en peper. Giet hier wat van de room over. Bestrooi met wat geraspte kaas, de helft van de chorizo en de helft van de plakjes paddenstoel. Maak opnieuw een laagje met zoete aardappel plakken. Herhaal dit tot je ingrediënten op zijn. Eindig met het zoete aardappelplakken en daarop een laagje room en kaas. Zet de schaaltes circa 30 minuten in de voorverwarmde oven en prik of de zoete aardappels gaar zijn. Bestrooi de zoete aardappelgratin eventueel met rucola.

*Geroosterde cashewnoten*  
200 g

Oven voorverwarmen op 175 graden. Verspreid de cashewnoten op bakpapier en plaats deze in de oven, circa 7 minuten. Uit de oven halen en omscheppen zodat ze niet verbranden.

---

*Wortel radijs komkommer rode kool pickle*  
2 winterpeen  
1 bosje radijs  
1 komkommer  
een kwart rode kool  
200 ml appelazijn  
200 ml water  
½ el mosterdzaadjes  
sap van 1 limoen  
2 el suiker

---

Schil de winterpeen en snijdt in dunne lange reepjes van 5 cm lang. Snijdt de radijs in dunne plakjes en daarna in reepjes. Halveer de komkommer en haal de zaadlijsten eruit. Snijd de komkommer in 5 stukken en daarna in dunne reepjes. Snijd een kwart rode kool in dunne reepjes. Weeg de groenten en doe 2% van het gewicht van de groenten in zout in een kommetje. Meng het zout met de appelazijn, water, suiker, limoensap, mosterdzaadjes en voeg daarna de groentes en laat het geheel tot gebruik marinieren in een gevaccineerde zak.

---

**Eindbewerking**

---

**Presentatie**

*voorverwarmde bordjes*

---

Per persoon een stukje (1/6) spitskool met daarover heen de geroosterde cashewnoten. Erbij een bakje gratin en pickle.

# Spinazieflensjes, Pulled Jackfruit, Gebakken Paddenstoelen, Salade

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur:

## Ingrediënten voor 16 porties

### **Flensjes**

Hoeveelheid:

4 eieren

400 ml havermelk

120 g (rijst)meel

1 el gesmolten roomboter

1/2 tl zeezout

40 g spinazie, zonder steeltjes

10 blaadjes basilicum

## Bereidingswijze

Kluts de eieren in een beslagkom. Voeg daarna rustig de havermelk toe, en daarna beetje bij beetje het meel, tot een glad en meng tot een glad beslag. Laat 30 minuten rusten in de ijskast.

Roer het beslag kort door, doe het beslag in de blender en voeg de spinazie (zonder steeltjes) en basilicum toe en pureer tot een egaal groen mengsel. Verhit in een kleine koekenpan wat olie of boter en bak van het beslag 16 (kleine) flensjes. Na circa 1 minuut bakken het flensje steeds omkeren als er belletjes ontstaan en / of de onderkant lichtbruin kleurt.

### **Pulled jackfruit**

2 blikken young green jackfruit  
a 300 g

4 el olijfolie

2 uien

4 teentjes knoflook

1 tl zeezout

2 el paprikapoeder

2 limoenen

Giet de blikken af en spoel de jackfruit goed af met water. Laat uitlekken en knijp het overtollige vocht er uit. Snijd en snipper de ui en de knoflook.

Verhit in een koekenpan de olijfolie en bak hierin de ui en de knoflook aan. Voeg de jackfruit toe en de specerijen, bak deze even mee totdat ze beginnen te geuren. Voeg het limoensap toe en ook wat water. Er mag een dun laagje vocht in de pan staan. Doe de deksel op de pan en stook de jackfruit op een laag vuurtje zachtjes gaar in 15 minuten. Haal uit de pan, en trek met twee vorken de stukjes jackfruit uit elkaar (pulled)

### **Barbecue saus**

2 uien

200 ml water

Sap van 1 citroen

2 el mosterd

4 el azijn

4 el donkerbruine basterdsuiker

16 el ketchup

4 el worcestershiresaus

3 theelepels gerookte

paprikapoeder

Peper en zout

Pel en snipper de ui fijn. Doe dit samen met het water, het citroensap, de azijn, de mosterd en de bruine basterdsuiker in een steelpannetje en zet op het vuur. Breng op smaak met peper en zout en breng het mengsel aan de kook. Laat het een half uur zachtjes koken. Voeg vervolgens de ketchup, de worcestershire saus en het gerookte paprika poeder toe. Breng nog even kort aan de kook en zet het vuur uit. Meng door de pulled jackfruit.

---

**Gebakken paddenstoelen**

2 el extra vierge olijfolie  
200 g oesterzwammen  
200 g beukenzwammen  
Versgemalen zwarte peper

---

Boen de paddenstoelen schoon en snijd deze in reepjes en plakjes. Snijd de paddestoelen in stukjes. Verhit de olijf olie en bak circa 5 minuten.

---

**Salade**

2 appels  
100 g veldsla  
30 g hazelnoten  
3 el aceto balsamico  
3 el olijfolie  
3 tl mosterd.

---

Schil de appels en snijd deze in dunne reepjes (lucifer formaat). Hak de hazelnoten fijn en rooster deze in een droge koekenpan tot ze lichtbruin kleuren.

Maak een dressing van de aseto balsamico, olijfolie en mosterd.

**Presentatie**

*voorverwarmde borden*

Leg de flensjes op een bord en vul de helft van het flensje met de pulled jackfruit en paddenstoelen. Klap het flensje dubbel zodat je nog een deel van de inhoud ziet. Leg er naast een bergje veldsla, erop de gesneden appel, geroosterde hazelnoot en rooster de dressing erover heen..

---



# Bloemkool, Tahinsaus, Gerookte Forel, Aardappelbroodje

*Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:*

## **Ingrediënten voor 16 porties**

## **Bereidingswijze**

---

### ***Forel pekelen en roken***

4 Forellen, schoongemaakt  
280 g zeezout

---

### **Begin met de aardappelbroodjes**

Los het zeezout op in 4 liter water. Laat dit pekелbad afkoelen. Leg de forellen in het afgekoelde pekелbad en laat circa 45 minuten staan. Dep de forel droog. Doe de hout mot in de rookoven en leg het rooster erop. Doe de deksel op de rookoven en zet het vuur zachtjes aan. Als de rookoven begint te roken doe je het deksel helemaal dicht en laat de forel 20 tot 30 minuten roken. Haal het vel eraf voor serveren en snijd in gelijke stukken.

---

### ***Geroosterde bloemkool***

2 hele bloemkolen  
100 g boter  
4 el olijfolie

Verwarm de oven op 175 graden. Knip de bladeren van de bloemkool zodat er nog een stukje zichtbaar is. Kook de bloemkolen in zijn geheel circa 4 minuten in kokend water met een beetje zout. Laat circa 10 minuten uitlekken en afkoelen. Leg de bloemkolen op een bakplaat, smeer ze in met gesmolten boter en de olijfolie en bestrooi met een paar zeezout vlokken. Zet in de oven en rooster gedurende 50 min – 1 uur. Bestrijk ze vijf of zes keer met het boter olie mengsel gedurende de baktijd tot de bloemkool goudbruin en gaar is. Snijd de bloemkool in zestien stukken of roosjes voor 16 personen.

---

### ***Tahinsaus***

160 g tahin  
30 g bladpeterselie, gesneden  
2 tenen knoflook  
6 el citroensap  
½ tl zeezout

Schep de tahin met peterselie en knoflook in de keukenmachine. Pureer circa 1 minuut tot de tahin groen is en voeg al draaiende 160 ml water toe met het citroensap en het zeezout en laat draaien tot een gladde saus. Voeg wat tahin toe als de saus te dun is of water als de saus te dik is.

---

### ***Aardappelbroodjes***

500 g bloem  
4 middelgrote kruimige aardappelen  
130 ml zonnebloemolie  
½ tl bakpoeder  
1 zakje droge gist (7 g)  
180 g ei (heel ei)  
Snuf zout

Schil de aardappelen, snijd in vieren en kook in een pan met water en zout tot ze zacht en gaar zijn. Zodra ze gekookt zijn doe je aardappels door de puree knijper of door een zeef. Doe dit in een grote kom, samen met de geklutste eieren, olie. Meng de droge gist met een beetje water en voeg daarna toe. Knead door elkaar met je handen. Meng de bloem met het bakpoeder en het zout. Voeg beetje bij beetje de bloem toe aan de aardappel en knead tot deeg. Het blijft plakkerig, dat hoort zo. Bekleed een bakplaat met bakpapier, smeer je handen in met wat olie zodat het deeg niet plakt aan je handen. Maak van het deeg 16 bolletjes ter grootte van een

---

mandarijn en leg op het bakpapier. Zorg voor voldoende ruimte, de bolletjes moeten nog rijzen of gebruik twee bakplaten. Laat de bolletjes circa 40 minuten rijzen onder plastic zak of folie. Verwarm de oven op 180 graden. Plaats de bakplaat in de oven en laat de aardappelbroodjes circa 35-40 minuten bakken tot ze gaar en goudbruin zijn.

---

**Kappertjes vinaigrette**

3 el citroensap

6 el kappertjes

1 el ahornsiroop

1 theelepel dijonmosterd

3 el olijfolie

Klop de ingredienten door elkaar en voeg daarna de kappertjes toe.

---

**Presentatie**

*warme borden*

---

Leg de stukjes bloemkooltjes op een bord, met daartegenaan schuin een stukje gerookte forel. Druppel de tahinsaus naast de bloemkool en schenk de vinaigrette bij de forel. Serveer het aardappelbroodje erbij.

---

# Cheesecake, Bloedsinaasappel, Kardemonijs

*Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: Grote springvorm*

## **Ingrediënten voor 16 porties**

### *Labneh (hangop)*

500 g Turkse yoghurt  
Snufje zout  
4 el Za'atar kruiden  
Olijfolie

### **Bodem**

5 vellen filodeeg, ontdooid  
90 g ongezoeten boter, plus boter om in te vetten  
40 g walnoten  
60 g pistache noten  
1,5 el bloem  
50 g rietsuiker  
1 theelepel gemalen kardemon  
zout

### *Vulling voor de cheesecake*

Labneh volgens recept  
500 g ricotta  
200 g rietsuiker  
1 theelepel fijn zeezout

## **Bereidingswijze**

Beginnen met de Labneh

Gebruik een springvorm van 28 cm.

Leg een uitgespoelde, schone vochtige theedoek in een vergiet of zeef. Hang de zeef boven een kom die zo diep is dat de zeef de bodem niet raakt. Schep de yoghurt in het doek en dek af (of bindt het doek dicht. Zet in de ijskast en laat zolang mogelijk uitlekken, minimaal 0,5 uur, maar houdt rekening met de totale baktijd (60-70 minuten oven en afkoelen (0,5 uur in de vriezer en daarna ijskast) en tijdstip van uitserveren

Roer een halve theelepel zout, olijfolie en za'atar door de uitgelekte yoghurt.

Oven voorverwarmen op 160 graden.

Gebruik een vel bakpapier op de bodem en zet daarna de ring eromheen en vet de vorm in met boter. Smelt 30g g boter. Leg een vel filodeeg neer, bestrijk het met een kwastje met wat gesmolten boter. Leg de volgende vellen erop en herhaal en eindig met een laagje boter.

Bak de vellen filodeeg op bakpapier circa 20 minuten in de oven of tot ze bruin en knapperig zijn.

Haal uit de oven en laat 15 minuten afkoelen.

Breek de afgekoelde filodeeg vellen in grote stukken en maal ze fijn in de keukenmachine tot kruimels. Maal de pistache noten en walnoten fijn (geen poeder) en meng ze met de filodeeg kruimels, rietsuiker, bloem, zout, rest van de (gesmolten) boter.

Duw het mengsel stevig op de bodem van de springvorm zodat de hele bodem bedekt is. Bak 12 minuten, of tot de bodem licht bruin is. Haal uit de oven en laat afkoelen.

Meng de labneh, ricotta, rietsuiker en het zout door elkaar in de food processor, heel kort. Voeg de 2 eieren en 51 g eidooier toe, met de sinaasappel rasp, oranjebloesemwater, vanille extract en maïzena. Meng door elkaar en verspreid over de bodem.

---

50 g eidooier  
2 hele eieren  
rasp van 1 sinaasappel (rest in plakken)  
1 el oranjebloesemwater  
1 tl vanille extract  
1,5 theelepel maizena

---

### ***Bloedsinaasappel***

4 Bloedsinaasappels  
Cointreau (of andere drank met alcoholgehalte van 30%-40%, cognac, grand marnier)

---

### ***Kardemonijs***

500 ml volle melk  
200 g suiker  
20 kardemon peultjes  
100 g eidooier  
500 ml slagroom

### **Gehakte pistachenoten en gehakte amandelen voor de garnering**

30 g pistache noten, gehakt  
30 g amandelen, gehakt

---

### **Presentatie**

*leisteborden op kamertemperatuur*



---

Bak de cheesecake 60-65 minuten, of tot de randen van de taart beginnen te kleuren en het midden nog een beetje blubberig is. Laat een beetje afkoelen en zet daarna in de vriezer (circa 0,5 uur) en laat daarna verder afkoelen in de ijskast.

Schil de overgebleven sinaasappel dik (inclusief het wit) en gebruik deze in stukjes voor de versiering van de cheesecake (in het midden).

---

NB -niet onder de afzuigkap flamberen, dan kan deze vlam vatten. Dus beter op / aan tafel aansteken.

Snijd de schil en de witte onderlaag van de sinaasappels en snijd de sinaasappels in plakken van circa 1 cm dik.

Pak een koekenpan met anti-aanbaklaag. Houd een deksel bij de hand die op de pan past, zodat je altijd kan doven als de vlammen te hoog worden. Verwarm de sinaasappels in de pan met een flinke scheut alcohol, zodat de alcohol warm wordt. Haal van het vuur en steek de alcohol aan met een lange lucifer. De vlammen doven vanzelf.

---

Pel de kardemonpeulen en kneus ze. Doe de melk, de helft van de suiker en de kardemonpeulen in de pan. Roer op laag vuur tot de melk bijna kookt. Zet uit en laat afkoelen.

Klop de eidooiers en de rest van de suiker schuimig en zacht. Verwarm de melk opnieuw tot bijna koken, haal van het vuur en voeg al roerend de eidooiers toe. Blijf vervolgens op laag vuur goed roeren tot het mengsel dikker wordt. Laat afkoelen. Doe de slagroom door het afgekoelde mengsel en draai tot ijs in de ijsmachine.

---

Garneer een bolletje ijs met wat gehakte pistache noten en amandelen en plaats op een bordje met de geflambeerde sinaasappel.

Snijd de taart aan tafel aan: dit gaat het beste met een mes dat eerst is afgespoeld met warm water en daarna is afgedroogd.

---