



## Menu september 2025

### Thema Suriname

*Het thema van dit menu is Suriname. Een prachtig land waar culinaire invloeden van over de hele wereld samenkomen. Door de inbreng vanuit de inheemse bevolking en de Creolen uit de regio, gemengd met duidelijk merkbare Nederlandse, (verschillende) Indiase en Indonesische, Chinese, Joodse en zelfs Libanese invloeden is deze keuken een fusionkeuken bij uitstek. Suriname is niet echt een land met een sterke fine dining cultuur, maar er is zeker inspiratie te vinden. Gelukkig kent Nederland het tweesterrenrestaurant De Lindehof van chef Soenil Bahadoer, ook wel de spicy chef genoemd. Hij heeft een kookboek gepubliceerd waar zijn Hindoestaans-Surinaamse achtergrond en sterrenwaardige gerechten bij elkaar komen. Ook heeft hij mooie masterclasses verzorgd op Cheflix. Onze zustervereniging in Hilversum heeft op zijn basis een menu opgesteld waar wij voor dit menu dankbaar gebruik van hebben gemaakt. Ook hebben we onze eigen ervaringen in en met Suriname verwerkt en is gebruik gemaakt van 'mijn recepten' van London Loy en van de nieuwste editie van Muriel's Groot Surinaams Kookboek.*

*Omdat de visgang (Bakkeljauw) eigenlijk twee kleine gangen vormt en de rendang en de bojo rijke gerechten zijn, is de eerste gang wat kleiner en lichter en meer een soort amuse.*

**Let op: de eerste kok die binnen komt moet meteen beginnen met het briochedeeg**

Krab op sambalchips \*  
Bakkeljauw op twee manieren \*  
Rendang met ijs van gemberbier \*  
Bojo met Mihta Bhaat \*

**Samengesteld door:** familie Groen, Do1, Di3 en JD1.

Eet smakelijk!

# Gerecht 1 – Krab



## *met sambalchips en gels van lemmetje en kokos*

*Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2 personen plus één of twee personen extra voor het kraken van de krabpoten, want dat is veel werk. Apparatuur: oven op 160 graden, staafmixer.*

### **Ingrediënten voor 16 porties**

#### **Sambalchips**

40 ml water  
40 g suiker  
25 g amandelpoeder  
70 g bloem  
30 g sambal badjak  
17 g eiwit (van ½ ei)  
zout

### **Bereidingswijze**

**Begin hier direct mee, want het beslag heeft ruim tijd nodig om te rusten.**

Kook suiker en water tot de suiker is opgelost en laat afkoelen. Blender het suikerwater met de overige ingrediënten tot een glad beslag en zeef. Laat minstens een uur in de koeling staan.

Verwarm de oven voor op 160°C.

Strijk het beslag uit over een siliconenmat tot een laagje van 2 mm. Bak ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven en hou ze tussentijds goed in de gaten.

Steek meteen na de eerste 15 minuten (of eerder als het beslag al droogt) uit in ronde koekjes van 4 cm en bak ze nog 7 minuten extra tot ze knapperig zijn. Laat buiten de oven uitharden.

#### **Krab**

500 g pantsers en koppen van  
Hollandse garnalen  
½ sjalot  
2 tenen knoflook  
50 g wortel  
1 tl tomatenpuree  
30 ml cognac  
200 ml witte wijn

900 g krabpoten  
750 ml visbouillon van verdund  
concentraat  
40 g crème fraîche  
kneepje limoensap

Zet de koppen en pantsers van de garnalen aan met een beetje olie. Snijd de sjalot, knoflook en wortel fijn en voeg toe aan de garnalenschalen en laat zacht worden. Voeg de tomatenpuree en cognac toe en laat de alcohol verdampen. Voeg de witte wijn toe en laat inkoken tot een mooi concentraat. Druk het geheel door een zeef en zet de bisque apart.

Kook de krabpoten 9 minuten in de visbouillon. Kraak de poten en haal het vlees eruit.

Meng het krabvlees met de crème fraîche en een beetje bisque tot een smeuijge massa ontstaat. Het hoeft geen fijne mousse te zijn, er mogen best nog stukjes krab voor wat textuur te zorgen. Breng op smaak met zout, peper en kneepje limoensap.

Zet het krabmengsel in de koeling.

#### **Gel van lemmetje**

30 ml limoensap  
30 ml citroensap

(Lemmetje is de Surinaamse benaming voor de limoen, maar wordt ook regelmatig gebruikt voor citroen)

100 ml sinaasappelsap  
4 g yota gellifyer  
12 ml gembersiroop  
15 g suiker

Doe alle ingrediënten in een pan en breng al roerend aan de kook. Laat 1 minuut doorkoken en haal daarna van het vuur. Laat afkoelen en opstijven in de koeling. Blender glad en haal door een zeef. Doe in een spuitflesje of spuitzakje.

---

#### Kokos gel

225 ml kokoswater  
25 ml kokos siroop (Monin)  
Zest van 1 limoen  
3 g yota gellifyer  
zout

Doe alle ingrediënten in een pan en kook hard voor ca 1 minuut totdat het mengsel geleert. Laat afkoelen. Doe in een spuitflesje of zakje.

---

#### Eindbereiding

Maak 24 kleine quenelles van de krab.ca

---

#### Presentatie

Cress

Plaats een quenelle krab op een sambal koekje en een quenelle op een dotje kokosgel. Maak beide af met een dotje gel van lemmetje.

*Kleine donker gekleurde  
kommetjes op kamertemp*

Garneer met wat cress.



# Gerecht 2: Bakkeljauw twee keer



1. in brioche

2. met telo

*Uitserveren om: 21.00 en 21.15 uur (of tegelijkertijd om 21.00) - Uitvoering: 3 personen (twee beginnen met de brioche, één met de telo) - Apparatuur: frituurpan op 180 graden, deegmixer, mandoline, oven op 210 graden, staafmixer.*

*Conserveren van voeding is zeker in de tropen altijd al een uitdaging geweest. Inleggen in zuur of zout, drogen of roken, er zijn talloze klassieke wijze van conserveren. Bakkeljauw is gedroogde en gezouten vis. Het kan kabeljauw zijn, maar ook andere vissoorten worden op deze wijze geconserveerd en bereid en worden dan vaak ook bakkeljauw genoemd. In Suriname wordt overigens ook veel zoetwatervis gegeten en wordt vis vaak warm gerookt.*

*Telo met bakkeljauw is een klassiek Surinaams gerecht. Telo is de naam voor gefrituurde cassave. Het wordt hier geserveerd met "pulled" bakkeljauw. Pulled vis was al lang gebruikelijk voordat pulled vlees populair werd. Deze gang bestaat uit twee kleine gerechtjes die na elkaar geserveerd kunnen worden.*

Begin direct met het briochedeeg, dat vormt zeker bij de vier gangen versie van het menu de bottleneck.

## Ingrediënten voor 16 porties

## Bereidingswijze

### Bakkeljauw in Brioche

#### Briochedeeg

4 g zout  
300 g bloem  
30 g suiker  
200 ml melk  
7 g gist (gedroogde)  
4 eieren  
175 g boter (op kamertemperatuur)

Activeer de gist: Meng de gist met de lauwe melk (niet te heet, ongeveer 35°C) en 1 eetlepel van de suiker. Laat het mengsel 5-10 minuten staan tot het schuimig wordt.

Meng ondertussen de droge ingrediënten: Zeef de bloem in een grote kom en voeg de rest van de suiker en het zout toe. Roer even door.

Voeg de natte ingrediënten toe: Klop de eieren lichtjes los in een aparte kom en voeg deze toe aan het bloemmengsel. Giet vervolgens het gist-melk mengsel erbij. Gebruik een mixer met deeghaken (of kneed met de hand) tot een kleverig deeg ontstaat.

Werk de boter in: Voeg beetje bij beetje de zachte boter toe terwijl je blijft kneden. Het deeg zal in het begin erg plakkerig zijn, maar blijf kneden tot het glad en elastisch wordt (dit duurt ongeveer 10 minuten met de mixer, of 15 minuten met de hand).

Eerste rijs (verkort): Laat het deeg in een licht ingevette kom rijzen, afgedekt met een vochtige theedoek of plasticfolie. Plaats de kom op een warme plek (bijvoorbeeld bovenop een licht warme oven of in een oven op 28-30 graden). Laat het deeg ongeveer 45-60 minuten rijzen, tot het bijna in volume is verdubbeld.

|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bakkeljauw</b><br>250 g bakkeljauw<br>250 ml melk                                                                                                        | Was de bakkeljauw in ruim water. Breng de vis aan de kook in de melk waarbij alle bakkeljauw net onder staat en kook 30 minuten. Spoel de vis af met water, verwijder de graten en huid. Pluk de vis in kleine stukjes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Tomatencompote</b><br>260 g vleestomaten<br>Neutrale olie<br>½ banaansjalot<br>½ teen knoflook<br>¼ rode peper<br>Azijn<br>Zout<br>Peper<br>(appel)azijn | Hak de sjalot en de knoflook.<br>Ontdoe de rode peper van zaad en zaadlijsten en snij in fijne bruinoise ('suiker').<br><br>Rooster de tomaten in ongeveer 30 minuten op 250 graden in de oven tot ze rondom geblakerd zijn. Verwijder het vel en gooi weg. Verwijder ook de harten en gebruik deze voor de tomatenpuree 2.0. Pureer het vlees van de tomaten grof en laat uitlekken in een zeef. Verhit olie en fruit de sjalot, knoflook en chilipeper. Voeg de uitgelekte tomaat toe en reduceer.<br><br>Breng op smaak met zout, peper en naar smaak een beetje azijn. Mix zo veel van de tomatencompote met de geplukte bakkeljauw tot de smaak en structuur goed stevig is, vorm er één haps balletjes van en zet ze in de vriezer tot ze stevig zijn. Tenminste 12 (13) |
| <b>Tomatenpuree 2.0</b><br>Restant van de tomaten compote en de tomatenharten<br>1 klein blikje tomatenpuree<br>Gerookte paprikapoeder<br>Zout<br>Tabasco   | Ontzuur de tomatenpuree door deze even te verwarmen. Roer de harten van de tomaten van de compote en het eventuele restant van de tomatencompote uit de vorige stap er doorheen en breng goed op smaak met zout, tabasco en gerookte paprika. Pureer met de staafmixer. Let op: de puree moet dik zijn. Doe in een spuitzak.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Brioche</b><br>Briochedeeg<br>Bakkeljauw-balletjes<br>Eiwit                                                                                              | Verwarm de oven voor op 200°C.<br><br>Kneed het deeg kort door na de eerste rijs. Maak van het gerezen deeg kleine pakketjes van ca. 30 gram per stuk. Zorg dat ze hetzelfde gewicht hebben. Rol uit / druk plat en vul de plakjes deeg met een bakkeljauw balletje en vorm tot mooie ronde broodjes waarbij de vis geheel omhuld is met deeg. Laat ze nog ongeveer 30 minuten rijzen op bakpapier op de bakplaat op een warme plek. Bestrijk de gerezen bolletjes vervolgens met wat eiwit.<br><br>Schuif de bakplaat in de voorverwarde oven en verlaag de temperatuur naar 180°C. Bak de brioche's in ongeveer 13-16 minuten goudbruin en gaar.                                                                                                                             |

---

**Presentatie**

Serveer de brioche met daarop of daarbij een dotje tomatenpuree 2.0.

---

---

***Bakkeljauw met Telo***

---

**Bakkeljauw**

225 g bakkeljauw

Neutrale olie

½ ui

1 teen knoflook

3 tomaten

½ rode peper

zwarte peper

Spoel de bakkeljauw af in koud water. Breng de vis aan de kook in 1 liter water, kook 10 minuten. Neem de bakkeljauw uit de pan en verwijder de graten en huid. Pluk de vis in hele kleine stukjes. Ontvel de tomaten door ze even in te snijden en te blancheren zodat het vel loslaat. Snipper de ui en hak de knoflook, tomaten en rode peper heel fijn.

Verhit wat olie, bak de ui en de knoflook, voeg de tomaten, rode peper en zwarte peper toe. Voeg na enkele minuten de bakkeljauw toe. Bak 5 minuten. Proef en breng zonodig op smaak.

---

---

**Telo**

375 g cassave

Frituurolie



Was de cassave met koud water en snij in stukken van ongeveer 15cm. Maak in de lengte een sneetje nét door de schil heen. Daarna kan je de schil en het laagje eronder er afpellen.

Snij in de lengte plakjes met een fijne kaasschaaf of met een mandoline.

Verwarm de frituurpan tot 180-190°C. Frituur de cassavechips goudbruin. Dep de cassave droog met keukenpapier en bestrooi licht met zout.

---

---

**Opmaak**

1 bosje selderijblad, fijngehakt  
limoenzeste

Serveer de telo door op een chipje een beetje bakkeljauw te leggen als een tartaartje, bestrooi met het selderijblad en wat limoenzeste.

---



# Gerecht 3: Rendang met gemberijs

## met zuurgoed moksi, koolrolletjes en lichte sojasaus



*Rendang is vanuit Indonesië door de Javanen naar Suriname gebracht. In dit gerecht wordt de Surinaamse culinaire cultuur zichtbaar met haar Chinese, Hindoestaanse en Indonesische invloeden.*

*Dit gerecht wordt in restaurant De Lindehof geserveerd met gefermenteerde bleekselderij en koolraap, die hier weggelaten zijn in verband met de tijd die het fermenteren kost.*

*Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: snelkookpan, ijsmachine*

### Ingrediënten voor 16 porties

#### Zuurgoed moksi

100 g Paksoi  
100 g Chinese kool  
1 komkommer  
1 rode ui  
1 grote rode paprika  
1 goudreinet  
1 citroen  
1 klein blikje ananas  
1 tl zonnebloemolie  
100 ml witte wijnazijn  
50 ml water  
10 g suiker  
10 g zout

#### Koolrolletjes

1 spitskool  
Zonnebloemolie  
1 chilipeper  
3 teen knoflook  
50 g gember  
2 banaansjalot  
1 cm laos (galangal)  
½ el Surinaamse masala  
½ el karwij poeder  
1 pandanblad (vriezer, 1 strikje per groep)  
1 limoenblad  
1 citroengras  
250 ml kokosmelk  
15 ml gembersiroop  
25 ml ketjap  
5 g sambal badjak

### Bereidingswijze

*Moksi betekent letterlijk 'mengelmoes'. Zeer bekend in Suriname is het gerecht Moksi Alesi, gemengde rijst met een gevarieerde garnituur, vaak kip of vis, bonen en zuurgoed.*

Snij de paksoi en de kool in dunne reepjes, doe in een vergiet, spoel af onder koud stromend water en laat uitlekken.

Snij de komkommer in heel dunne plakjes. Pel de ui, snij in dunne halve ringen. Snij de paprika in dunne reepjes. Snij de appel in brunoise blokjes en besprenkel deze met een beetje citroensap tegen het verkleuren. Laat het blikje ananas uitlekken, vang het sap op voor de dressing. Snij de ananas in kleine blokjes.

Meng voor de dressing het ananassap, zonnebloemolie, azijn, water, suiker en zout in een kom en giet over de groenten. Zet het zuurgoed zo lang mogelijk in de koeling.

Verwijder de buitenste 12 bladeren van de spitskool. Blancheer deze in royaal gezouten kokend water (2 minuten) en laat uitlekken op een theedoek. Snij de dikke nerf uit het blad.

Snij het restant van de spitskool in 2 mm fijne reepjes. Gooi de harde kern weg.

Ontdoe de chilipeper van de zaadjes. Doe de chilipeper, knoflook, gember, sjalot, laos, Surinaamse masala en karwij poeder in een blender en blend met een beetje neutrale olie tot een boemboe.

Verhit wat olie in een pan, bak de spitskool-reepjes aan en voeg de boemboe, het pandanblad, limoenbladeren en citroengras toe. Blus af met de kokosmelk, gembersiroop en ketjap. Laat 15 minuten rustig stoven en reduceren tot het bijna droog is. Verwijder het pandanblad. Breng op smaak met de sambal en wat zout.

Plaats een lepel vulling op het spitskoolblad en maak strakke rolletjes van ca 1,5 cm doorsnee.

Leg zo lang mogelijk in de koeling.

---

### **Rendang**

3 teen knoflook  
1 kleine ui  
2 banaansjalot  
40 g gember  
1 rode chilipeper  
3 cm kurkumawortel

900 g kilo sukadelappen  
Zonnebloemolie  
115 ml jus de veau van  
concentraat  
1 citroengras  
1 korianderwortel, geraspt  
2 cm laos  
15 ml sojasaus  
15 ml ketjap

---

Hak de knoflook, ui, banaansjalot, gember, chilipeper en kurkumawortel grof. Bak in een klein beetje zonnebloemolie aan in de snelkookpan.

Splits de sukadelappen zodat de zeen eruit is. Snij de sukadelappen in gelijke stukken van 3 bij 3 cm. Bak het vlees in kleine porties op hoog vuur in een koekenpan rondom bruin. Als het bruin is, doe je de stukken in de snelkookpan. Blus de koekenpan af met de jus de veau, giet in de snelkookpan en voeg dan de kruiden en het citroengras, korianderwortel en de laos toe.

Voeg daarna de sojasaus en ketjap toe. Zo nodig vul je bij met water, zodat het vlees net helemaal onder staat. Gaar het vlees in de snelkookpan voor 1 uur.

Haal de pan van het vuur en laat de druk wegvallen. Open de pan en kook met open pan de rendang zo lang mogelijk verder in. Als het te nat blijft: Soeniel maakt ook variant waarin hij de saus nog bindt met kokosrasp. Breng zonodig op smaak met peper en zout. Laat voor het serveren afkoelen tot kamertemperatuur.

---

### **Lichte sojasaus**

4 teen knoflook  
4 cm gember  
30 g banaansjalot  
1 citroengras  
100 ml lichte sojasaus (liefst de less-salt versie, groene dop)  
0,5 liter jus de veau van concentraat

---

Hak de knoflook, gember en sjalot.

Kneus het citroengras.

Verhit olie in een pan en bak op laag vuur aan.

Blus af met de lichte sojasaus en voeg de jus de veau toe. (let op: niet te geconcentreerd maken, dan wordt het te zout).

Laat in ca 30 minuten reduceren tot ongeveer de helft.

---

### **Gemberbierijs**

55 g gember  
850 ml gemberbier  
1 citroengras  
Sap en zest van 1 limoen  
175 g suiker  
5 g cremotan

---

Doe het gemberbier citroengras, suiker en limoensap en –zest in een pan kook ongeveer 20 minuten. Reduceer tot ca 2/3<sup>e</sup>. Zeef, voeg de cremotan toe, laat een kwartier afkoelen in de vriezer en giet tot slot in de ijsmachine en draai tot ijs.

---

### **Gemberpuree**

375 g La Ratte (of andere bloemige) aardappels  
2 banaansjalotten  
1,5 tl Surinaamse masala  
1 tl kurkumapoeder

---

Schil de aardappels en snij in kleine blokjes. Hak de sjalot. Bak de aardappels, sjalot met de kerrie masala en kurkumapoeder. Blus af met de helft van het gembersap en de runderbouillon. Kook de aardappels in 20 minuten gaar. Wrijf de aardappels door een zeef en voeg de rest van het gembersap toe en naar smaak nog wat extra bouillon. Breng indien nodig op smaak met peper en zout.

---

---

75 ml vers gembersap  
185 ml runderbouillon

---

**Opmaak**

Oost-Indische kers blaadjes of  
andere passende cress

---

Zet een steekring op het bord en vul deze met de rendang op kamertemperatuur.

Plaats de koolrolletjes naast de rendang. Lepel een bolletje gemberpuree bovenop het koolrolletje.

Schep een klein beetje saus tegen de rendang aan.

Garneer met een blaadje Oost-Indische kers.

Leg wat zuurgoed tegen de rendang.



Plaats als laatste een quenelle ijs op de rendang en serveer snel.

---

**Toegift: Vega variant (4 personen)**

1 spitskool

1,5 stengel citroengras

2 limoenblad

½ rode chilipeper fijngehakt

2 cm pandanblad

1 cm laos

1 cm gember fijngehakt

500 ml kokosmelk

50 ml sojasaus

100 ml ketjap

Naar smaak sambal

---

---

Soeniel Bahadoer is ook bekend om zijn vegetarische Rendang van spitskool. Een aanrader!

Hak de spitskool. Verhit olie in pan en bak de kool rustig op laag vuur. Voeg na 10 minuten citroengras, limoenblad, chilipeper, pandanblad, laos en gember toe.

Bak even op hoog vuur en blus af met de kokosmelk.

Denk af met bakpapier en laat de spitskool 2 uur langzaam reduceren op heel laag vuur zodat de kool alle smaken opneemt.

Breng op smaak met de sojasaus, ketjap, sambal, peper en zout.

---

# Dessert: Bojo met Mihta Bhaat

## met slagroom.



*Bojo is een cake van kokosnoot en cassave en is hét gebak waarmee een Surinaams feest wordt gevierd. Mihta Bhaat is een Surinaams-Hindoestaanse rijstpap, waarvan hier in de vorm van een mousse een 'elevated' versie wordt gemaakt.*

*Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven, handmixer*

### Ingrediënten voor 16 porties

#### Bojo

75 gram verse kokos (= vruchtvlees van ½ kleine kokosnoot)  
265 g geschilde cassave  
75 ml melk  
20 g boter, gesmolten  
40 g rozijnen  
1,5 g kaneel  
Merg van een ½ vanillestokje  
2 g amandel extract  
40 g suiker  
2 eieren  
Snuf zout

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 160°C.

Maak de cassave schoon volgens de instructie bij de gang met bakkeljauw.

Zoek de zachtste van de 3 'ogen' van de kokosnoot en prik met een priem, schroevendraaier of stevig mesje een gat en vang het kokoswater op. Tik met de botte kant van een zwaar hakmes of de onderkant van de greep van een sterk, zwaar mes (of een hamer) stevig langs te 'evenaar' van de kokosnoot. Na een paar slagen zal hij openbreken. Met een stevig lepeltje pak je het vruchtvlees eruit. Verwijder met een dunschiller het bruine schilletje.

Rasp het vruchtvlees van de kokos en de geschilde cassave op een fijne microplane rasp.

Meng met de overige ingrediënten behalve de eieren en de rozijnen.

Spatel door elkaar. Voeg de eieren één voor één toe.

Meng met een garde of handmixer (geen staafmixer, je wilt de structuur van de cassave en kokos behouden) totdat het beslag glad is. Schep op het laatst de rozijnen er door.

Doe in een met boter ingevette cakevorm en bak 55 minuten in de voorverwarmde oven.

#### Mihta Bhaat

2 blaadjes gelatine  
100 ml kokosmelk  
185 ml melk  
40 g jasmijn rijst  
1 rode chilipeper  
1 citroengras  
1 limoenblad

Dit is een variant op Mihta Bhaat, de traditionele Surinaams-Hindoestaanse rijstepap

Week de gelatine in koud water.

Kneus het citroengras. Doe de kokosmelk, melk, rijst, chilipeper, citroengras en limoenblad in een pan en laat 20 minuten zachtjes koken. Verwijder het citroengras, de peper en het

---

1 tl groene-currypoeder  
50 g suiker  
95 g room

---

limoenblad.

Voeg de groene-currypoeder, suiker en gelatine toe aan het rijstmengsel. Los de gelatine op en haal van het vuur. Zorg dat het niet meer kookt. Laat afkoelen.

Klop de room stijf en vouw door de rijstmousse. Verdeel de rijst met een ijsschep in halfronde bolletjes van ca 4 cm en zet koel weg.

---

### Kletskop

125 g poedersuiker  
45 g sesamzaadjes  
Optioneel wat chilivlokken of poeder  
45 g limoensap  
45 g roomboter  
45 g bloem

---

Ingrediënten mixen, in een spuitzak doen en dotjes op een bakplaat spuiten. Veel ruimte tussen de dotjes laten omdat het uitloopt. Ongeveer 6 minuten bakken op 190 graden tot de kletskoppen zijn uitgelopen en mooi bruin zijn. Laat buiten de oven uitharden.

---

### Opmaak

185 ml slagroom  
1 tl suiker  
Rasp van 1/2 limoen  
Cress van Oost-Indische kers  
(Nasturtium)

---

Snij plakken van de cake en serveer met de rijstmousse ernaast.

Klop de room stijf met de suiker, vouw op het laatst een beetje limoenrasp erdoor en vorm kleine quenelles. Leg een quenelle slagroom boven op de rijst en garneer met de cress.

Serveer met een kletskop.



[illegible]