



## Menu januari 2025

### Thema: Van eigen bodem

In januari koken we traditiegetrouw een eenvoudig menu omdat de maand December luxueus is geweest. De eenvoud hebben gevonden door dicht bij huis te blijven. We hopen dan ook dat 'Van eigen bodem' kookplezier én een smakelijk geheel oplevert.

Gepofte sjalot met geitenkaas doperwtenvichysoisse en mais

Zacht gegaarde makreel met piccalilly, knolselderij en yoghurt

Roulade de cocquelet farcie, met drie bereidingen van witlof en luchtige puree met ei

Peer, tarte tartin, ijs, oublies, panna cotta, gelei

**Samengesteld door:** Di3, Annemarie de Graaf, Heleen van Weele, Janny van der Veen , Katja Logger, Marja van Loopik, Marja Zwinkels en Verna van der Kooy

**Eet smakelijk!**

# Gerecht 1 – Gepofte sjalot, met geitenkaas, doperwtenvichysoise en mais



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

## Ingrediënten voor 12 porties

### Doperwtenvichysoise

75 g wit van de prei  
75 g witte ui  
55 g aardappel  
150 ml groentebouillon  
75 ml room  
150 g doperwten  
35 g roomboter  
tabasco, zout en peper

### Gepofte sjalotten

6 banaansjalotten  
21el koude roomboter  
225 ml groentebouillon  
zout en peper



### Pommes soufflées

2 langwerpige grote aardappels  
kruim van (dorito)chips  
Eiwit  
Aardappelzetmeel

### Geitenkaascreme

75 g verse zachte geitenkaas  
(neutraal van smaak)

## Bereidingswijze

Zet op tijd de frituur (170 graden) aan (met verse olie)

### Doperwtenvichysoise

Snij de ui, het wit van de prei en de aardappel in blokjes. Verhit zachtjes de boter in een pan, voeg de groenten toe en blus af met de bouillon. Laat dit zachtjes gaar koken, draai daarna glad met de keukenmachine en zeef tot een egaal geheel. Breng op smaak met zout, peper en tabasco

### Gepofte sjalotten

Schil deze niet maar snij ze in de lengte doormidden. Smeer een koude steelpan in met dik boter om de sjalotten op een laag vuurtje te laten poffen gedurende 10 minuten. Voeg eventueel nog iets van bouillon toe als het alweer verdampt is. Ontdoe nu de sjalotten van hun schil.

Tip: Poffen kan met behulp van een bolvormige schaal op z'n kop in de pan over de sjalotten heen. Als een oventje. Zie foto hiernaast.

### Pommes soufflées

Schaaf de aardappel(ongeschild) in zo dun mogelijk plakjes met behulp van een mandoline. Ze dienen zo dun te zijn dat je er bijna doorheen kunt kijken. Was de aardappels absoluut niet! Je dient dus wel snel te werk te gaan zodat ze niet gaan verkleuren. Leg de (ongeschilde) plakjes aardappel strak naast elkaar en bestuif de helft met het aardappelzetmeel. Wrijf er lichtjes overheen met behulp van een kwastje zodat het zetmeel gelijkmatig is verdeeld. Klop het eiwit lichtjes los. Smeer de andere helft van de aardappelplakjes lichtjes in met het eiwit. Leg de plakjes met het zetmeel met de zetmeelkant naar beneden op de plakjes met eiwit en druk licht aan met je platte hand. Steek nu strak uit, met behulp van een kleine steker 4 cm Frituur op 150 graden, houd ze gedurende het frituren 'in beweging' waardoor ze gaan souffleren. Haal ze uit de frituur en rol ze door het kruim van (dorito)chips.

### Geitenkaascreme

Meng de verse geitenkaas met de crème fraîche en de citroenrasp, breng op smaak met zout en peper. Doe in spuitzak

1 eetlepel crème fraîche  
¼ citroen, het rasp  
zout en peper  
Kleine spuitzak

---

### **Mais**

2 baby-maiskolfjes  
roomboter, kerrie, zout

---

### **Asperges**

8 groene asperges  
roomboter, zout en peper

---

### **Presentatie**

6 fleur de cornichons

3 el gedopte doperwten

*Kleine borden op kamertemp*



### **Mais**

Kook de babymaiskolfjes in z'n geheel zacht in water met boter, kerriepoeder en zout naar smaak. Laat de maiskolfjes hierin zachtjes doorgaren. Snij in vieren en plaats ook op het bord.

---

### **Asperges**

Schil en blancheer de asperges. Haal ze daarna even door de roomboter en breng op smaak met zout en peper. Snij ze in drie schuine stukken en plaats ook op het bord.

---

Plaats een mooie schep doperwten-vichyssoise in het midden van een diep bord. Snijd de asperge in drie schuine stukken en plaats op de vichyssoise. Smeer een deel van de geitenkaascrème op de sjalot en plaats deze in het midden van het bord op de vichyssoise. Snijd de maiskolfjes in de lengte in 2-en en plaats op het bord. Leg op elk bordje 3 pommes soufflées en werk af met opgespoten geitenkaas dotjes (zie foto) Garneer met fleur de cornichons en strooi wat gedopte doperwten (even kort blancheren)rondom.

---

# Gerecht 2: Zacht gegaarde makreel met piccalilly, knolselderij en yoghurt



Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: staafmixer en grammenweegschaal

## Ingrediënten voor 12 porties

### Citrusgel

35 g suiker  
125 ml water  
125 ml citroensap  
1 g agar agar

### Piccalilly mousse

150 g piccalilly  
2 blaadjes gelatine

### Zoet zure groenten

1,5 mini komkommers  
1,5 chioggiabieten  
55 ml azijn  
55 ml water  
55 g suiker

### Groenten ragout

300 g knolselderij  
75 g aardappelen  
55 g boter  
55 g bloem  
450 ml groentebouillon

### Knolselderijmousse

185 g knolselderij  
Slagroom  
Water

### Waterkersolie

2 zakjes waterkers  
100 ml olijfolie

### Makreel

675 g makreelfilets, (ca 60 g filet  
pp)

## Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten in een pan en laat 4 minuten zachtjes koken. Giet het op een bakplaat en laat afkoelen. Pureer de gel en doe in een spuitzak en leg weg.

Week de gelatine in een bakje water. Doe de piccalilly in een hoge maatbeker en maal fijn met de staafmixer. Verwarm de piccalilly in een pan en voeg de geweekte gelatine toe. Roer goed door en stort op een plaat om af te koelen. Pureren en dan in een spuitzak.

Breng de azijn, water en suiker aan de kook en laat 2 minuten zachtjes doorkoken. Laat afkoelen.  
Snijd de mini komkommer en chioggiabiet in dunne plakjes (als het grote plakken zijn, dan kleine rondjes uitsnijden) en voeg er wat van het zoetzuur door. Vacumeer even om de smaak goed in te laten trekken.

Maak de knolseldrij en aardappelen schoon en snijd brunoise. Gaar dit in de groentebouillon. Zeef en bewaar de bouillon. Maak een dikke roux van de boter, bloem en een deel van de bouillon en meng er de gegaarde groenten doorheen. Breng op smaak met peper en zout.

Snij de knolselderij in kleine stukken en doe deze met de slagroom en water (1:1) in een pan zodat de selderij niet onder staat. Voeg nootmuskaat, peper en zout toe. Kook gaar en laat alles inkoken. Maak met behulp van de staafmixer een mooie gladde mousse. Doe in spuitzak.

Verwarm de waterkers (ong. 30 g) in de olie en laat van het vuur af even trekken. Pureer het met de staafmixer. Houd 12 blaadjes waterkers achter voor de garnering

Verwijder (indien nodig) het dunne vliesje van het vel. Sprenkel wat olijfolie over de filets. 10 minuten voor het uitserveren de makreel garen in de oven op van 80 graden tot deze mooi glazig is.

---

**Eindbereiding & Presentatie**

1 granny smith  
75 g geiten yoghurt  
95 g creme fraiche  
Bakje waterkers

*voorverwarmde borden*



---

Meng de yoghurt en de creme fraiche en doe dit in een klein spuitzakje.

Spuit de mousse van piccallilly uit en dresseer deze midden op het bord. Leg de makreel ernaast en spuit er wat dotjes citrusgel op.

Garneer de zoetzure komkommer en chioggiabiet erbij.

Lepel een quenelle van knolselderij / aardappel mengsel op het bord. Spuit dopje knolselderij mousse op het bord. Snijd de appel in fijne reepjes en verwerk deze speels over het bord. Meng de creme fraiche met de yoghurt en druppel dit rondom. Werk af met wat waterkers en waterkersolie.

Bij de presentatie de componenten aan elkaar verbinden.

---

Bron: <https://cchilversum.nl/voorgerecht/zacht-gegaarde-makreel-met-piccalilly-knolselderij-en-yoghurt/>

Gerecht samenstelling door: Katja Logger, di3

# Gerecht 3: Kiprollade



## *met drie bereidingen van witlof en luchtige puree met ei*

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: scherp uitbeenmes

### Ingrediënten voor 12 porties

#### Farce

1,5 halve kipfilets  
45 ml room  
55 g eiwit  
20 g Hüttenkäse  
10 g bieslook  
Zout en peper

#### Kippen fileren

1 biologische kip van 1200 g

#### Fond voor de saus:

[De kipkarkas van de bio-kip]

75 g witte ui  
75 g winterwortel  
75 g knolselderij  
1 duimpje gember  
2 stuks citroengras  
Peper  
Tijm  
Laurierblad  
(Nog geen zout, dat komt later bij het afmaken van de saus)

#### Rollade maken

40 g Eiwit  
75 g verse spinazie of andere zachte groene bladgroente voor de kleur.  
Farce (uit de koeling)

### Bereidingswijze

Hak de bieslook fijn. Snij de kipfilets in grove stukken. Draai de kipfilets met de room en het eiwit in de blender tot een farce en meng de hüttenkäse en de bieslook door de farce. Breng op smaak met zout en peper.

Doe de farce in een spuitzak en leg in de koelkast om op te stijven.

Fileer de kippen van het bot af, voor het fileren zie:

<https://www.youtube.com/watch?v=1La4YVeEgWY>

Begin aan de rugzijde, dus waar de ruggengraat zit en zorg dat het vel heel blijft. Dit is nodig voor het bij elkaar houden van de rollade.

Verwijder daarna voorzichtig evt. loszittende dikke stukken vet, maar let op dat je hiermee het vel niet scheurt.

Verwijder ook evt. overtollig vet van de karkassen zodat de bouillon niet te vet wordt.

Maak de groenten en de gember schoon en hak grof (stukken van 1-1 cm).

Sla het citroengras plat zodat het smaak af kan geven.

Knip de kippenkarkassen in kleine stukken zodat je niet te veel water nodig hebt om alles onder te zetten.

Doe alle ingrediënten voor de fond in een pan en voeg water toe tot alles net onderstaat. Knip de kippenkarkassen nog wat kleiner als er te veel bovenwater steekt. Breng aan de kook en laat 30-40 minuten trekken op een laag vuur. Gebruik niet te veel water. Hoe meer water je gebruikt, hoe meer je straks in moet koken.

Zeef de fond en doe over in een koekenpan om in te laten koken.

In totaal moet je ongeveer 600 ml fond over hebben.

Voeg nog steeds geen zout toe. Dat komt bij de afwerking, met de sojasaus!

Doe de fond over in een sauspan en zet in de warmhoud-kast. Doe evt. in een dispenser als er nog te veel vet in zit.

Leg de uitgebeende kip op een plank met de vel kant naar beneden.

Dek af met keukenfolie en klop voorzichtig uit met een vleeshamer zodat alles ongeveer dezelfde dikte heeft. Verwijder het folie.

Kruid de binnenkant met zout en peper en besmeer met eiwit. Let hierbij extra op de randen, om te zorgen dat de rollade goed in elkaar plakt.

Houd met de vulling ongeveer 2 cm vanaf de rand vrij.

---

Leg wat blaadjes spinazie op het eiwit, het hoeft niet helemaal bedekt te zijn, het is vooral voor een mooi groen lijntje in de rollade. Smit de farce er in een dunne laag op en smeer uit. Rol de rollade voorzichtig op en let er goed op dat alles goed omsloten is met het vel van de kip. (Dit voorkomt dat de vulling er bij het bakken uit kan lopen waardoor de rollade droog kan worden.)

Rol de rollade in een ruim vel bakpapier en draai de uiteinde goed strak op zodat er een soort worst ontstaat. Bind de uiteinden dicht met touw en knoop op 4 plekken een touwtje om de rollade. Daardoor wordt de rollade iets steviger en het is ook gemakkelijk bij het portioneren

Leg de rollades op een tray in de koelkast zodat ze verder op kunnen stijven.

---

### Rollade bakken

Haal de rollade uit de koelkast en bak deze met het papier eromheen aan alle kanten in ongeveer 10 minuten goed aan in een droge koekenpan. Het is de bedoeling dat het vel licht gebakken wordt en al wat vet verliest. Hierbij is dus geen boter nodig. Leg de rollades (nog steeds in het papier) op een oventray en zet die een half uur in de oven op 180 graden.

Haal de rollades uit de oven en verwijder het papier. Leg terug in de braadslede. Gebruik de vleesthermometers met het metalen draad, die kan je er nl. in laten zitten terwijl je het uitlees deel buiten de oven legt. Steek de pin midden in de rollade tot halverwege de dikte en bak af tot een gewenste kerntemperatuur (=70-72 graden). Het vel wordt nu krokant en bruin.

Laat de rollade daarna 10 minuten in de warmhoud-kast rusten.

---

### Luchtige aardappelpuree met ei

750g aardappelen

150 -225ml volle melk

35 g eigeel

Scheutje melk

15 g boter

Zout, peper en nootmuskaat

<https://culinairegeheugen.nl/luchtige-aardappelpuree-recept/>

Schil de aardappelen en snijdt ze in gelijkmatige grove stukken.

Breng ze aan de kook met een beetje water en zet het vuur laag zodra het water kookt. Kook gaar in ongeveer 20 minuten.

Deze puree is het lekkerst als hij net klaar is. Dus ik adviseer om hier een pauze in te laten in de bereiding. Giet de aardappelen dus niet af zodat je ze op een later moment weer snel en eenvoudig op kan warmen om de puree af te maken, bv. net voor de eindbereiding.

Warm de aardappels opnieuw op en giet daarna af en laat ze droogstomen.

Doe de aardappelen in een aparte kom en doe een beetje melk in de nog warme pan.

Knijp de aardappels boven de melk door de pureeknijper en meng goed door. Voeg extra melk toe tot de gewenste dikte is bereikt en laat daarna de puree goed doorwarmen.

Haal de pan van het vuur en laat iets afkoelen. Klop het eigeel los en voeg het toe terwijl je goed blijft roeren. Het is belangrijk dat het ei niet stolt in de hete puree.

Breng de puree op smaak met zout, peper, een beetje boter en nootmuskaat en zet in de warmhoud-kast tot gebruik.

---

### Witlof

4 struikjes witlof voor de gebakken witlof

---

---

375 g witlof

3 struikjes witlof  
Boter om in te bakken  
Zout

3 struikjes witlof  
150 g dingesneden gekookte  
ham of beenham

---

#### Saus

450 ml fond  
Sojasaus naar smaak  
Mirin naar smaak  
Citroensap naar smaak  
Een beetje suiker naar smaak  
1,5 el aardappelzetmeel,  
aangemaakt met een beetje  
water om te binden.  
1 el sesamololie om af te maken.

---

#### Witlof salade (voorbereiding)

150 g witlof  
40 g walnoten  
113 g appel met schil

---

---

4 struikjes witlof voor het witlof-ham rolletje  
200 g witlof voor de salade

#### Gebakken witlof

Snij de 43struikjes witlof in 3x4 gelijke parten. Laat het hart erin zitten en zorg dat alle blaadjes er nog aan vast zitten anders vallen ze tijdens het bakken snel uit elkaar.  
Smelt de boter in de pan en leg de parten naast elkaar in de pan en strooi er een beetje zout overheen.  
Bak de parten aan alle kanten snel aan tot ze mooi bruin zijn.  
Voeg een klein beetje water aan de pan toe zodat er stoom ontstaat en doe daarna direct de deksel weer op de pan voor het nagaren.  
Laat zo nog 5 minuten op het vuur staan.  
Zet het vuur daarna uit. De parten garen vanzelf verder in de hete pan en ze kunnen vlak voor het opdienen nog even opgepiept worden, dan worden de buitenste blaadjes ook een beetje krokant.  
Door de bruining krijgt de witlof een lekkere zoetige smaak, dus wees niet te angstig om het goed aan te bakken.

#### Witlof/ham rolletjes

Breng water met zout aan de kook voor het blancheren.  
Snij de struikjes witlof in 3x4 gelijke parten. Blancheer de parten in porties zodat het water niet te ver afkoelt. Per portie zo'n 2-3 minuten of tot het water weer opkomt. Het is niet de bedoeling dat de witlof echt gaar wordt, het moet alleen een klein beetje slinken.  
Garen gaat daarna in de stoomoven.  
Haal de witlof uit het water en laat een beetje afkoelen.  
Rol elk stuk in een halve plak ham. Leg deze op een tray en zet ze in de stoomoven tot gebruik.

---

Voeg naar smaak soja, mirin toe aan de fond. Maak op smaak met citroensap en een beetje suiker.  
De saus wordt gebonden met aardappelzetmeel. Dan blijft ze nl. mooi helder (dus geen maïzena, want dan wordt de saus troebel).  
Meng het aardappelzetmeel met wat water en schenk dat voorzichtig bij de saus terwijl je blijft roeren. Je ziet de binding zodra de saus gaat koken. De saus moet lichtloos zijn, en mooi vloeien zoals een volle jus.  
Doe na het binden nog een klein beetje sesamololie bij de saus, dat geeft wat extra verdieping aan de smaak en zorgt voor een mooie glans (maar gebruik niet te veel. Sesamololie is sterk van smaak en je wilt het eigenlijk net (niet) proeven.)  
Doe een deksel op de pan tegen het indrogen en zet in de warmhoud-kast.

---

Rooster de walnoten even kort in de oven zodat ze wat krokanter worden. Laat afkoelen, hak grof en zet apart.  
Maak de witlof schoon (verwijder de lelijke bladeren en snij het kontje eraf). Doe er evt. een beetje citroensap op om verkleuring te voorkomen. Leg apart.

---



---

Snij de appel van het klokhuis. Doe er een beetje citroensap op om verkleuring te voorkomen. Leg apart.

**Dit recept gaat verder onder eindbereiding.**

---

**Dressing:**

Schil van een halve citroen

Sap van een hele citroen

Hazelnootolie

Zout, suiker en peper

---

**Eindbereiding**

40 g Peterselie

---

Meng het citroensap met de hazelnootolie in een afsluitbaar potje en breng op smaak met zout, peper en een klein beetje suiker. Schud goed om de smaak te testen.

Rasp wat van de citroenschil boven de dressing, schudt nogmaals door, proef en zet apart.

---

Hak de peterselie ragfijn.

Zet de gebakken witlof weer aan zodat ze opgebakken worden, maar kijk uit dat het niet te hard gaat.

Snij de appel met schil in kleine blokjes (0,5 cm) en doe er direct de dressing bij zodat de blokjes niet bruin worden.

Snij de stronkjes witlof voor de salade in smalle reepjes en meng bij het appel dressing mengsel, voeg ook de gehakte walnoten toe.

Klop de saus op met een garde zodat de olie mooi in de saus zit en deze wat extra glans geeft. Voeg weer een klein beetje water toe als ze te dik geworden is. De saus moet echt mooi vloeien zoals een volle jus.

Snij de kiprollade in mooie gelijkmatige plakken zodat elk bord 1 mooie plak heeft.

---

**Presentatie**

*warme borden*



---

Gerecht samenstelling door: Annemarie de Graaf, di3

# Gang 4: Peren, tarte tatin met ijs en een oublie



Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: x personen - Apparatuur: vuurvaste ovenschaal

## Ingrediënten voor 12 porties

### Panna Cotta met Kweepeergelei

1 vanillestokje  
40 g fijne kristalsuiker  
375 ml verse slagroom  
3,5 -4 blaadjes gelatine  
Potje kweepeergelei

Glaasjes

## Bereidingswijze

Snijd het vanillestokje open en schraap met een mespunt het merg eruit. Voeg het merg en stokje samen met de suiker en slagroom toe aan een steelpan en verwarm tot net onder het kookpunt. Verwarm al roerend 10 min. op laag vuur. Zorg ervoor dat het niet meer kookt.

Week ondertussen de gelatine 5 min. in koud water, knijp uit en voeg toe aan de warme room. Roer door totdat de gelatine helemaal opgelost is. Verwijder het vanillestokje.

Meng de vanilleroom nogmaals door en verdeel over de vormpjes. Zet minimaal 3 uur afgedekt in de koelkast.

Neem de vormpjes uit de koelkast en houd de onderkant van de glaasjes al draaiend 15 sec. onder de hete kraan. Stort elke panna cotta op een bord. Giet erbovenop kweepeergelei  
Serveer direct.

Bereidingstip om te voorkomen dat de vanille in de vormpjes naar de bodem zakt kun je het roommengsel, onder regelmatig doorroeren, laten afkoelen tot het bijna opstijft. Giet het vervolgens in de vormpjes en laat de panna cotta in de koelkast verder opstijven.

Achtergrondinfo: De kunst bij panna cotta is om genoeg gelatine te gebruiken dat het niet instort, maar niet te veel zodat het een te stijve pudding wordt. Zorg er dus voor dat de panna cotta genoeg tijd in de koelkast krijgt om zoveel mogelijk op te stijven.

### Tarte tatin peer

1 citroen  
4 a 5 peren, Conference of Doyenne de Comice  
115 ml calvados / of kweepeerlikeur  
75 g roomboter  
115 g suiker  
3 tl kaneel  
1 rol vers bladerdeeg  
1 eierdooier  
2 el rietsuiker om erop te strooien  
Vuurvaste ovenschaal

Neem een vuurvaste ovenschaal. Verwarm de oven op 220 graden.

Schil de peren, snijd deze in partjes verwijder het klokhuis. Om te voorkomen dat de peren verkleuren leg je ze in een bak met water met wat schijfjes citroen.

Schenk de calvados in de pan en voeg hier de peren aan toe (zonder het water en citroen). Flambeer het geheel met een rustige vlam.

**Let op: Vergeet niet de afzuigkap uit te zetten en zorg dat je altijd de deksel van de pan binnen handbereik hebt om het vuur te doven.**

Voeg de boter in blokjes aan toe en verdeel de suiker over de peren.

Blijf de stukjes peer rustig keren.

De kaneel kan hier toegevoegd worden samen met de rest van de suiker.

Je kan de peren nu eventueel in een patroon neerleggen als je een nette tarte tatin wilt. Laat rommelig liggen als je het robuuster wilt hebben.

Zet het vuur uit en zorg dat de vlam echt al uitgedoofd is. Bedek het geheel met het bladerdeeg, wees voorzichtig de peren zijn heel heet.

Prik gaatjes in het bladerdeeg. Strijk af met wat eigeel en bestrooi met rietsuiker.

Zet het geheel in de voorverwarmde oven voor ongeveer 30 minuten tot het bladerdeeg mooi goudbruin is.

Leg een bord over de tarte tatin en flip (keer) deze snel zodat het bladerdeeg onder komt te liggen.

---

### Perenijs, membrillo en slagroom

750 g peren, Conference of Doyenne de Comice

30% van het perengewicht aan suiker

1 verse rijpe peer

40 g Membrillo, indien verkrijgbaar

95 ml slagroom

½ el suiker om slagroom te zoeten

---

Peren wassen, niet schillen en zonder toevoeging in de snelkookpan 15 min koken. Druk het vruchtvlees door de passe-vite. Weeg het gewicht af en vul het aan met 30 % van dat gewicht in suiker. Breng het geheel aan de kook tot de suiker is opgelost. Laat het afkoelen en draai er in de ijsmachine ijs van.

Om er een mooi feestelijk nagerecht van te maken versier je een bord met stukjes verse rijpe peer en stroken of blokjes membrillo (optioneel). Daar leg je per bord een bol ijs op.

---

### Oublies

75 g patentbloem gezeefd

75 g zachte boter

75 g poedersuiker, gezeefd

40 g eiwit

10 g vanillesuiker

1 g zout

Ronde lange stok

---

Meng de boter met de poedersuiker, het eiwit, de vanillesuiker en het zout. Roer de patentbloem erdoor. Doe het beslag over in een spuitzak met een klein spuitmondje en spuit bolletjes op een licht ingevette bakplaat. Houd genoeg ruimte tussen de bolletjes, de koekjes vloeien uit tijdens het bakken. Bak de oublies 8-10 minuten in een voorverwarmde oven van 160C. Haal de koekjes meteen na het bakken met een plamuurmes van de bakplaat en leg ze over/ vouw ze om een ronde stok. Laat ze omgekruld verder afkoelen op het rooster.

---

### Eindbereiding en Presentatie

*leisteenborden op kamertemperatuur*



---

Maak met poedersuiker een witte vlek op een donker bord of zwart leistenen plaat. Leg een stukje Tarte Tatin tegen het wit aan, ernaast een bol sorbet ijs daar schuin tegenaan een oublie gevuld met slagroom en daarnaast een glaasje panna cotta met saus. Evt garneren met blaadje munt.