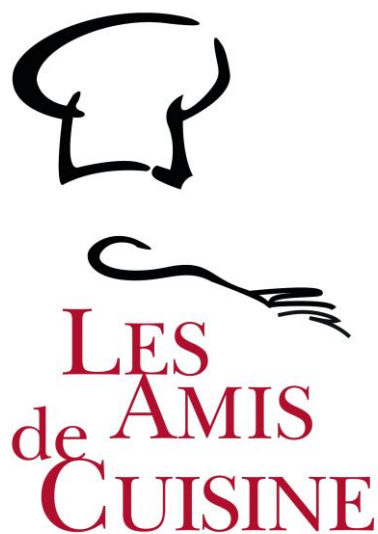




Menu April 2026

Thema: Klein maar fijn

Amuse: Shiitake

Starter: Tartelette

Voorgerecht: Gratinée Lyonnaise

Tussengerecht: Grietfile

Hoofdgerecht: Kalfsoester

Dessert: Panna Cotta

Samengesteld door: Fred Krop

Eet smakelijk!

Amuse: Shiitake



✓ met courgettecrème en kletskop

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Oven 220°C, platte spatel. Techniek: parelkaviaar maken.

Ingrediënten voor 16 porties

Shiitake

600 g shiitake
2 stuks sjalot
3 teentjes knoflook
3 el olijfolie
1 theel. tijm vers
100 ml gevogeltefond
peper en zout

Kletskop

150 g gesmolten boter
120 g jus d'orange
60 g sesamzaad
1½ tl sambal
100 g bloem
230 g poedersuiker
Zout

Oven 220°C

Crème van courgette

1 courgette
2 sjalot
4 teentjes knoflook
30 g roomboter
100 g room

Selderijolie

90 g selderijblaadjes
150 g olijfolie extraviergine
Wasabi
Zout

Bereidingswijze

Begin gelijk met de Kletskop en de Balsamico-parels bereidingen

1. Verwijder van de shiitake de onderste delen van de stelen en snijd de shiitake in heel kleine stukjes.
2. Maak de sjalot en knoflook schoon, snipper beide heel fijn en wrijf de knoflook met een mes tot puree.
3. Fruit de sjalot in de olijfolie, voeg de shiitake, de knoflook en de tijm toe en laat alles garen op laag vuur.
4. Voeg als laatste de fond erbij en laat al het vocht volledig verdampen.
5. Breng op smaak met peper en zout.
5. Zet in koeling tot gebruik.

1. Maak een beslag van de ingrediënten en zet het beslag afgedekt met folie weg in de koelkast om op te stijven, zodat er later (zie volgende stappen) met een spuitzak bolletjes van gespoten kunnen worden.
2. Verwarm een oven op 220°C.
3. Leg een siliconenmat op een bakplaat.
4. Doe het beslag in een spuitzak en spuit bolletjes van ca 2 cm met een tussenruimte van minstens 10 cm.
5. Bak de kletskoppen in enkele minuten goudbruin. Blijf erbij staan, ze worden snel te bruin.
6. Herhaal dit totdat er tenminste 16 mooie kletskoppen zijn.

1. Snijd de courgette in de lengte in vieren en verwijder de zaadlijsten.
2. Snijd de courgette klein.
3. Maak sjalot en knoflook schoon, snipper beide en wrijf de knoflook met een mes tot puree.
4. Fruit de courgette met sjalot en knoflook in roomboter.
5. Voeg na 5 minuten de room toe.
6. Laat de courgette volledig gaar worden.
7. Pureer de massa, passeer door een zeef, verwarm opnieuw en laat het vocht verdampen tot een stevige puree ontstaat.
8. Breng op smaak met peper en zout en bewaar in een spuitzak.

1. Blancheer de selderijblaadjes 10 sec. en spoel direct koud.
2. Droog de blaadjes en hak ze heel fijn.
3. Doe blaadjes met beetje olie in vijzel en wrijf fijn. Voeg de rest van de olie toe en vijzel tot egale olie.
4. Passeer door fijne zeef en breng op smaak met een beetje wasabi en zout.

Balsamico-parels

6 g agar agar
400 ml balsamicoazijn
300 ml olijfolie
Pipet of mini spuitflesje

1. Vul een brede kom met de olijfolie en zet deze 30 minuten in de diepvries.
2. Meng de balsamico met de agar agar.
3. Breng het mengsel aan de kook. Goed doorroeren. Haal van het vuur en laat 5 tot 10 minuten afkoelen.
4. Haal de kom olie uit de diepvries zet deze op ijsblokjes.
5. Snijd de opening van de pipet of spuitfles tot er druppels van ca 3 mm door kunnen.
6. Vul een pipet of mini-spuutflesje met het azijnmengsel.
7. Druppel langzaam kleine druppels in de koude olie.
8. De azijn verandert in parels die naar de bodem van de kom vallen.
9. Giet de olie met de parels door een fijne puntzeef.
10. Vang de olie op in een kom. De olie kan hergebruikt worden voor de volgende bereiding van de balsamico-parels.
11. Spoel de parels in de zeef voorzichtig af met koud water.
12. Doe de parels in een klein bakje en zet in de koelkast.

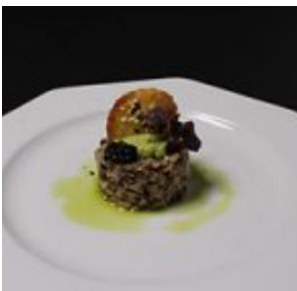
Eindbereiding

16 bietenblaadjes

De bietenblaadjes wassen en drogen indien nodig.

Presentatie

*Kleine bordjes op
kamertemperatuur*



-
1. Maak m.b.v. een plastic ring Ø4 cm midden op het bord een tartaartje van paddenstoelen.
 2. Spuit een dopje courgette crème op de paddenstoelen en steek hier een bietenblad in.
 3. Leg een kleine theelepel balsamico-parels op het tartaartje
 4. Giet om het tartaartje wat selderijolie.
 5. Steek een kletskop rechtop in de crème.
-

Starter: Tartelette



✓ met duxelles en koffiesaus

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: Oven 160°C, steekring van 14 centimeter, tartelettevormen van 8 cm, bakbonen en blender.

Ingrediënten voor 16 porties

Deegbakjes

2 el boter
16 vellen brickdeeg

Oven op 160°C.

Aardappelcrème

500 g aardappelen (kruimig)
800 ml groentebouillon van
concentraat
100 g boter
Zout

Zoetzure zilverui

300 g verse zilverui in de schil
½ centimeter gemberwortel
80 ml natuuraazijn
125 g kristalsuiker
3 takjes tijm
½ el zwarte peperkorrels

Kom ijswater

Bereidingswijze

1. Smelt de boter.
2. Steek met steekring van 14 centimeter rondjes uit de vellen brickdeeg.
3. Bestrijk de deeggrondjes met de gesmolten boter en leg ze met 3 op elkaar.
4. Leg de deeggrondjes in de tartelettevormen en druk ze aan, zodat deegbakjes ontstaan.
5. Leg bakbonen op het deeg, en bak de deegbakjes in ongeveer 10 minuten goudbruin in het midden van de oven.
6. Laat de deegbakjes een paar minuten afkoelen.
7. Haal deegbakjes uit de vormpjes, bestrooi ze eventueel met wat zout en laat ze verder afkoelen.
8. Leg de deegbakjes tot verder gebruik weg in een vershouddoos.

1. Schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken en kook de aardappelen gaar in de 600ml bouillon van concentraat.
2. Zeef de aardappelen en houd de bouillon apart.
3. Mix de aardappelen in de blender met boter en voeg geleidelijk de bouillon er deels aan toe, totdat een gladde maar stevige crème ontstaat. (Dus niet noodzakelijk alle bouillon toevoegen, maar op basis van consistentie bepalen.)
4. Breng de aardappelcrème eventueel verder op smaak (proeven!) met zout.
5. Schep de crème in een spuitzak en zet in de warmhoudkast.

1. Zet een kom met ijswater klaar.
2. Blancheer zilveruitjes ongeveer 2 minuten in licht gezouten water, dat net van de kook is.
3. Giet de zilveruitjes af en koel ze in het ijswater.
4. Snijd gemberwortel in plakjes.
5. Maak het zoetzuur: breng natuuraazijn, kristalsuiker, de plakjes gember, tijm en gekeusde peperkorrels aan de kook in een pannetje met 100 milliliter water.
6. Schenk het zoetzuur door een zeef.
7. Pel de geblancheerde zilveruitjes, halveer ze en haal de lamellen uit elkaar.
8. Laat de lamellen van de zilverui ongeveer 15 minuten op laag vuur in het zoetzuur garen.
9. Zet de zoetzure zilverui in de koeling.

Koffiesaus

130 ml zoete Kikkoman soyasaus
¼ theel. whisky
Mespuntje(!) ve-tsin
Cayenne peper
Suiker
65 ml koffie
2 theel. maïzena of arrowroot

1. Verwarm de soyasaus, met de ¼ theelepel whisky het mespuntje(!) ve-tsin en koffie in een kleine pan, voeg een snufje cayenne peper en wat suiker toe tot licht zoet en een pitje.
2. Haal van het vuur.
3. Controleer de structuur tijdens de bereiding, pas eventueel de hoeveelheid bindmiddel aan: voeg in een kommetje een paar druppels water aan maïzena of arrowroot toe en roer deze tot een glad mengsel.
4. Roer het maïzena of arrowrootmengsel door de lauwwarme koffiesojasaus, zodat deze bindt tot een mooie saus.
5. Zet de saus afgedekt en zet in de warmhoudkast.

Duxelles

1000 g koningsoesterzwam
4 stuks sjalot
2 knoflooktenen
2 el boter
200 ml Madeira
200 ml groentebouillon van concentraat
peper & zout

1. Maak alle koningsoesterzwammen schoon en snijd ze brunoise in stukjes van ongeveer een halve centimeter.
2. Snipper de sjalot en de knoflook.
3. Maak de Duxelles : bak de stukjes oesterzwam en de gesnipperde sjalot en knoflook op medium vuur in een kleine koekenpan met wat boter. Blus de duxelles af met de groentebouillon en met Madeira en laat het vocht inkoken.
4. Breng de duxelles eventueel op smaak met peper & zout.
5. Bewaar de duxelles afgedekt in de warmhoudkast.

platte peterselieblad bij
eindbereiding

Eindbereiding

Platte peterselieblad

1. Snijd het blad van de platte peterselie klein.
2. Verwarm de koffiesaus en de duxelles nog bij totdat deze goed warm zijn.
3. Meng een flinke hand fijn gesneden peterselieblad door de duxelles.

Presentatie

Warme borden
Rucola

1. Vul de deegbakjes met de duxelles.
2. Spuit 5 toefjes aardappelcrème op de duxelles.
3. Leg tussen de toefjes een lamel zilverui en druppel hierin wat koffiesaus.
4. Garneer het gerecht met de een blaadje Rucola.



Tussengerecht: Gratinée Lyonnaise

met runderbouillon en ui



Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Snelkookpan, Mandoline, Salamander, Kleine soepkom max 10cm doorsnee. Techniek Boullion extractie en Karameliseren.

Ingrediënten voor 16 porties

Runderbouillon

600 g runderbeenderen
250 g runderschenkel
Circa 2000 ml water
25 ml appelazijn
3 uien
1 winterwortel
½ knolselderij
2 prei
peterseliestelen van 1 bosje
peterselie
3 laurierblaadjes
6 kruidnagels
5 takjes tijm
5 gekneusde peperkorrels

Oven 200 °C
Snelkookpan
Inductieplaat

Optioneel: het restvlees van de botten later toevoegen aan de soep (is geen onderdeel van het originele recept) of meenemen om te verwerken in bijvoorbeeld kroketten.

Gratinée (circa 95 minuten)

2500 gr uien
160 g boter
4 el olijfolie
8 takjes tijm
8 blaadjes laurier
4 teentjes knoflook
Flinke hand fijngehakte platte
peterselie zonder stelen
Glaasje cognac
Chilipoeder
Gerookte paprika
2 theel. suiker
Versgemalen peper

Bereidingswijze

Start direct met de runderbouillon – ruim 180 min. benodigd

1. Zet oven aan op 200 °C .
2. Breng een pan (waar de runderbeenderen net inpassen) met warm water aan de kook.
3. Voeg de runderbeenderen toe en blancheer ze kort, schep daarna de beenderen eruit.
4. Spoel af met koud water. (Dit doe je om al het vet en vuil van de beenderen te verwijderen.)
5. Rooster de runderbeenderen daarna in de oven gedurende 30+ minuten voor een diepere smaak.
6. Snijd ondertussen alle groenten grof en was zo nodig.
7. Plaats de botten in de snelkookpan en voeg genoeg water toe om ze volledig te bedekken. Voeg de azijn toe, de azijn helpt bij het onttrekken van mineralen uit de botten.
8. Zet de hogedrukpan op een inductieplaat.
9. Breng vervolgens de beenderen aan de kook en wacht tot er een schuimlaag bovenop het water komt te drijven. Verwijder steeds het schuim tot er geen nieuw schuim meer tevoorschijn komt.
10. Voeg na het afschuimen alle grof gesneden groenten en kruiden toe.
11. Sluit het deksel van de snelkookpan en zet de inductieplaat op de hoogste stand tot de druk begint te lossen via het ventiel.
12. Vervolgens verlaag je de stand van de inductieplaat zodat de hogedrukpan zachtjes blaast. Laat de botten 2 uur verder koken.
13. Na 2 uur schakel je het vuur uit, en laat je de snelkoker nog zo lang mogelijk staan op het gebruikte vuur, zodat alle druk geleidelijk aan vanzelf lost. Dit geeft het beste resultaat
14. Passeer de runderbouillon door een schone doek (voorkeur) of een zeer fijne zeef.

1. Snijd de uien op de mandoline in dunne plakken van 4 mm en halveer de uien.
- Het succes van karameliseren (en daarmee de intensiteit van smaak) is afhankelijk van geduld, aandacht en gebruikt van meerdere koekenpannen. Niet de uien stapelen in één pan.*

Uien Karamelliseren: (45 minuten tot 1 uur).

2. Smelt de boter met de olijfolie in een meerdere koekenpannen op middellaag vuur.
 3. Voeg de uien toe met de suiker en een beetje zout.
 4. Bak de uien zeer langzaam, roer regelmatig, tot ze diep goudbruin en gekarameliseerd zijn.
- Dit proces kan 45 minuten tot 1 uur duren. Geduld is essentieel voor het ontwikkelen van de rijke smaak. *Zie inzet foto van de gewenste kleur.*

Naar smaak, eetlepel(s)
rundvleesbouillon concentraat



Eindbereiding

1 Stokbrood afbakken
700 g Gruyere (koud)

Salamander

Presentatie

Fijngehakte platte peterselie

***Kleine voorverwarmde
soepkommetjes***



Na 45+ minuten :

5. Voeg de knoflook, laurierblaadjes en tijm toe aan de gekarameliseerde uien en bak nog 2 minuten.
6. Blus af met de cognac en laat het een paar minuten inkoken, terwijl je de aangebakken stukjes van de bodem schraapt.
7. Voeg de runderbouillon toe aan de uien en breng aan de kook.
8. Zet het vuur lager en laat de soep nog ongeveer 30 minuten zachtjes koken.
9. Verwijder daarna de laurierblaadjes en tijmtakjes en breng op smaak met vers gemalen peper, chili- en paprikapoeder en eventueel een eetlepel rundvlees concentraat (de trektijd voor de runderbouillon is wat kort).
10. Voeg tijdens de eindbereiding de hand fijngehakte platte peterselie toe aan de bouillon toe (bewaar ook wat peterselie voor de opmaak).

-
1. Snijd maximaal 1cm dikke sneetjes van het afgebakken stokbrood.
 2. Verwarm de salamander en rooster de sneetjes krokant en mooi goudbruin.
 3. Verwarm de bouillon met de gratinée nog even voor het uitserveren.
 4. Rasp de kaas ijskoud.

Let op: gebruik kleine soepkommen van maximaal 10 cm doorsnede.

1. Start eerst met een laagje gratinée-soep op de bodem van het soepkommetje
 2. Leg daarop een bijgesneden geroosterd stokbrood sneetje met daarop geraspte kaas.
 3. Top de soepkommen dan af met een laatste geroosterd stokbrood sneetje en bestrooi het oppervlak ruim met kaas,
 4. Gratineer onder de salamander.
 5. Top af met restje fijn gesneden peterselie.
 6. Daarna direct uitserveren.
-

Voorgerecht: Grietfilet met kokkels



Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Frituur, Magimix, Oven 180°C
Techniek: visfileren

Ingrediënten voor 16 porties

Griet en Kokkels

1400 g verse griet om te fileren
200 g zeekraal
750 g kokkels
1 knoflookteen
1 takje tijm
Peper en zout

Zalf van aardpeer

1000 g aardpeer
1 rode biet
1 bundel bosui
250 g geklaarde boter
Olijfolie
Citroen(sap)
Peper en zout

Wortelcrème

500 g worteltjes
50 g verse gember
50 ml kokosmelk
2 tl. . kurkuma
zwarte peper

Saus

400 ml mosselsap of
400 ml lichte visbouillon van
concentraat
200 ml visfumet (schaaldieren)
100 ml witte wijn
1 sjalot
250 g roomboter

Eindbereiding

Oven 180°C
Roomboter

Bereidingswijze

Zie: https://www.youtube.com/watch?v=W2l1AQ1fVIE&ab_channel=Visfileren-nl

1. Fileer en ontvel de griet en maak 16 filets elk van circa 75 gram.
2. Bestrooi de porties met wat zout en peper.
3. Spoel de kokkels grondig tot ze zandvrij zijn.

1. Schil de aardperen en kook ze in licht gezouten water tot ze gaar zijn. (ca 5 min)
2. Pureer in een Magimix onder toevoeging van olijfolie, een scheutje citroen en peper en zout tot er een zalf ontstaat.
3. Houd warm in warmhoudkast.
Circa 30 minuten voor uitserveren:
4. De helft van de rode biet in een fijne julienne versnijden en frituren. Lichtjes bestrooien met zout.
5. De andere helft in dunne schijfjes versnijden en eveneens frituren. Ook lichtjes kruiden.
6. Een paar aardperen ook versnijden in dunne schijfjes en frituren tot chips. Kruiden met zout.

1. Maak de worteltjes schoon en kook ze gaar in licht gezouten water.
2. Voeg dan de geraspte gember en de kokosmelk toe.
3. Kruid met kurkuma en peper.
4. Mix fijn en wrijf door een fijne zeef.
5. Breng op smaak met peper en zout indien nodig.
6. Houd warm in warmhoudkast.

1. Maak de sjalot schoon en snipper fijn
2. Voeg bij het mosselsap, de visfumet en de witte wijn en laat tot de helft inkoken .
3. Giet door een zeef en werk af met klontjes koude boter.
4. Breng op smaak met peper en zout indien nodig.
5. Houd warm in warmhoudkast.

1. Doe de zandvrije kokkels in een pan met wat olijfolie en een teentje knoflook en wat tijm.
2. Sluit met een deksel en laat 5 minuten garen.
3. Smeer een bakplaat in met roomboter.
4. Leg de grietfilets erop .

-
5. Smeer de filets in met zacht vloeibare boter.
 6. Gaar de grietfilets, in circa 5 minuten, tot net gaar in de oven.
 7. Spoel de zeekraal en dep ze droog,
 8. Bak ze zeer kort in een weinig boter.
-

Presentatie

Kleine voorverwarmde schaal



-
1. Een streep trekken met de zalf van aardpeer.
 2. Hierop de gegaarde grietfilet plaatsen.
 3. Drapeer wat zeekraal ernaast
 4. 3 toefjes wortelpuree rondom spuiten.
 5. Enkele kokkels verdelen over het bord.
 6. Het bord verder afwerken met de gefrituurde julienne van rode biet.
 7. Op de puree van wortel en in de zalf van aardpeer enkele chips van rode biet en aardpeer steken.
-

Hoofdgerecht: Kalfsoester

met ananas en uiencompote



Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2-3 personen - Apparatuur: Oven 180°C, sous vide en Mandoline.

Techniek: Sous vide garen.

Ingrediënten voor 16 porties

Kalfsoesters

16 kalfsoesters à 80 g
250 g Boter
Zout
Peper uit de molen
Sous vide op 56°C

Uiencompote

4 zoete Maui uien
200 ml olijfolie
70 ml rode wijn
25 ml rode wijnazijn
2 tl. tijm
65 g suiker

Saus

500 ml room
1 pot runderfond
Zout
Peper uit de molen

Goudreinetten

16 kumquats
400 ml water
130 g palmsuiker (gula djawa)
1 scheut Grand Marnier
5 goudreinetten
Boter

Oven 180°C
Mandoline

Ananasmarmelade

½ tot ¾ ananas
200 ml water
65 g palmsuiker

Pommes Duchesse

1300 g kruimige aardappelen

Bereidingswijze

1. De kalfsoesters licht zouten en met wat peper uit de molen.
2. Vacuumeer de kalfsoesters.
3. Start met het sous vide garen van de kalfsoesters 80 minuten voor het uitserveren van deze gang.
4. Gaar de kalfsoester niet langer dan 70 minuten in de sousvide op 56°C5. Klaar de boter voor de eindbereiding.

1. Snijd voor de uiencompote, de schoongemaakte (Maui) uien in blokjes.
2. Doe de olijfolie in een pan en voeg de uien toe. Bak ze ca. 10 minuten zachtjes aan.
3. Voeg dan de rode wijn, rode wijnazijn, tijm en suiker toe.
4. Draai het vuur lager, dek de pan af en laat het geheel een uurtje zacht sudderen en garen, tot het als een mooie compote ingekookt is.
5. !Bewaar het uienvocht voor de saus!
6. Zeef de uiencompote en zet beide apart.
7. Houd de uiencompote warm afgedekt in warmhoudkast.

1. Voeg in een pan de room aan het uienvocht toe en laat het even sudderen.
2. Voeg de runderfond toe en laat het tot een mooie saus inkoken.
3. Breng zonodig op smaak met zout en peper uit de molen.
4. Houd warm.

1. Verwarm een oven voor tot 180° C.
2. Kook de kumquats licht in het water met de palmsuiker en de Grand Marnier.
3. Houd de 16 hele kumquats in het eigen vocht warm.
4. Was de goudreinetten, snijd ze in 4 delen en verwijder de klokhuizen.
5. Snijd er dan plakjes van minimaal 3 tot maximaal 4 mm op een mandoline.
6. Bak deze in wat boter toch licht gaat.
7. Houd ze warm.

1. Maak voor de ananasmarmelade de ananas schoon, verwijder de kern en snijd het vruchtvlees in zéér kleine blokjes.
2. Maak palmsuikerwater van het water en de palmsuiker.
3. Gaar de ananas blokjes, in het palmsuikerwater, in een afgedekte pan tot een mooie marmelade.

1. Verwarm een oven voor tot 180°C
2. Schil voor de 'pommes duchesse' de aardappelen en snijd ze in stukken.

2 eidooiers
75 g boter
25 g melk of room
Zout
Peper uit de molen

Oven 180°C
Spuitzak met
gekarteld mondstuk

Eindbereiding

Presentatie

voorverwarmde borden



Circa 1100 g geschilde aardappels moet je over houden.
3. Zet ze op met water en wat zout en kook ze in 20 minuten gaar.
4. Giet ze af en laat ze wat afkoelen.
5. Voeg de eidooiers, boter en melk aan de lauw-warme puree toe en maak er, met een staafmixer, een zo glad mogelijke puree van.
6. Breng ze op smaak met zout en peper uit de molen.
7. Vul een spuitzak, met een groot gekarteld mondstuk, met de puree en spuit 48 rozetjes van 4 cm. Ø op een, met bakpapier belegde, bakplaat.
8. Bak 20 minuten voor het uitserveren de pommes duchesse mooi goudbruin en gaar af in de voorverwarmde oven.

1. Bak de kalfsoesters uit de sous vide, nét voor het uitserveren kort en snel op hoog vuur, in de geklaarde boter tot mooi karameliseren.

Zie foto.

1. Maak een spiegeltje van de roomsaus op het bord.
 2. Drapeer er wat van de Maui uiencompote op en plaats daarop de gebakken kalfsoester.
 3. Plaats 3 reepjes goudreinet naast de kalfsmedaillon op het bord met 3 pommes duchesse.
 4. Garneer het vlees met wat ananasmarmelade en daarbovenop de (2 halve) kumquat kruislinks.
 5. Plaats nog wat ananasmarmelade naast het kalfsvlees.
 6. Serveer het direct uit
-

Dessert: Panna Cotta



✓ *met bladerdeeg, chocolade en vruchtengelei*

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 3-4 personen - Apparatuur: Ovens 200°C en 220°C

Ingrediënten voor 16 porties

Panna cotta

750 ml room
200 g verse zachte geitenkaas
200 g suiker
1 vanillestokje
3 gelatineblaadjes

Grijze siliconenmat met
rondjes van 3 cm (12 per mat)

Chocolademousse

2 eierdooiers
30 g kristalsuiker
110 ml melk
180 g pure chocolade 70% cacao!
375 ml slagroom
1 cm rode peper (van het puntje)
Snuf kardemom

Bladerdeeg

1 vel koelvers roomboter
bladerdeeg voor zoet gebak (dus
niet voor hartige taart) 25x40 cm
50 g poedersuiker

Oven 200°C

Bereidingswijze

Start met de Panna cotta, de Chocolademousse en de Kweeperengelei

1. Laat de gelatineblaadjes minimaal 5 minuten weken in koud water.
2. Breng de room aan de kook met de suiker, het uitgeschraapte vanillestokje, de zachte geitenkaas.
3. Laat 10 minuten trekken; roer af en toe.
4. Zeef het geheel door een fijne zeef.
5. Laat de gelatine oplossen in het nog warme gezeefde mengsel.
6. Zet de pan in een grote schaal met koud ijswater en laat afkoelen tot het lauw is maar nog niet helemaal lobbij. Roer regelmatig.
7. Giet in de siliconen vormpjes tot bovenaan.
8. Zet in de koelkast om verder op te stijven.
9. Zet een halfuur voor uitserveren in de vriezer.

1. Snijd de rode peper in hele dunne reepjes.
2. Doe samen met de kardemom in een vijzel en vijzel tot een puree.
3. Hak de chocolade fijn.
4. Klop de slagroom tot mayonaisedikte en zet opzij.
5. Klop de dooiers op met de suiker tot de suiker opgelost is.
6. Breng de melk tegen de kook (niet te heet) en giet al roerend over de dooiermassa.
7. Zet deze massa weer op de warmtebron en verwarm al roerend tot max 85°C en laat binden. Zorg dat het niet meer kookt.
8. Neem de pan van de warmtebron.
9. Voeg de chocolade en de peperpuree toe aan de warme massa en meng goed tot alle chocolade gesmolten is.
10. Laat de chocolademassa 5 min afkoelen.
11. Spatel de slagroom voorzichtig door de chocolade.
13. Dek de kom af en zet de chocolademousse ten minste voor twee uur in de koelkast.

1. Het bladerdeeg op het meegeleverde bakpapier op een bakplaat leggen, inprikken met een vork.
2. Een vel bakpapier erop leggen en tussen 2 bakplaten afbakken op 200°C gedurende ca 15 minuten.
3. Bakplaat eraf halen en nog 5 – 10 minuten goudbruin bakken.
4. Bakplaat eruit halen. Temperatuur verhogen tot 250 gr C.
5. Intussen het gebakken bladerdeeg omkeren op de bakplaat en gelijkmatig bestrooien met poedersuiker met een zeefje.
6. De bakplaat terugzetten en 1-3 minuten de poedersuiker laten smelten.
7. Met een pizzasnijder het bladerdeeg in 16 vierkantjes van 5 x 5 cm snijden.
8. Laten afkoelen. Zet apart.

Biscuit Eiwit van 4 eieren Eidooiers van 4 eieren 150 g suiker 70 g maïzena 90 g bloem Keukenmachine Oven 220°C	1. Klop het eiwit op in een keukenmachine. 2. Doe er de suiker in 3 keer bij en laat wit kloppen. 3. Voeg dan in één keer de eidooiers toe, terwijl de keukenmachine op een lage stand draait. 4. Zeef de bloem en de maïzena samen. 5. Spatel het bloemmengsel er voorzichtig door tot een homogene massa is ontstaan. Hou het beslag luchtig. 6. Doe het beslag op een met bakpapier beklede bakplaat. 7. Strijk voorzichtig uit met een paletmes tot een vierkant van 25x40 cm. 8. Bak in een oven van 220°C gedurende 6 à 8 minuten (blijf in de buurt) tot de bovenkant is gekleurd en het beslag licht terugveert als je er voorzichtig op drukt. 9. Laat afkoelen op een rooster. 10. Keer het biscuit om en trek het bakpapier eraf. 11. Snijd het biscuit in 16 vierkantjes van 5x5 cm. 12. Zet apart.
Frambozengel 4 g agar-agar 200 g frambozencoulis 25 g suiker 25 g water	1. Breng de frambozencoulis samen met het water en het suiker en de agar-agar aan de kook. 2. Giet in een grote lage bak en laat afkoelen op de werkbank. 3. Mix daarna de massa met een staafmixer tot een gladde gel. 4. Breng over in een spuitzak en bewaar tot opdienen op de werkbank.
Kweeperengelei 600 g kweeperengelei 5 g agar-agar	1. Warm de kweeperengelei op samen met de agar-agar, 2. Stort uit op een plaat en laat zo lang als mogelijk afkoelen. (Agar-agar heeft na 3 uur zijn maximale bindkracht.) Notitie e.e.a. is afhankelijk van de kwaliteit van de kweeperengelei. Deze moet romig zijn en goed genoeg om uit te smeren over de biscuitlaag, dan niet verder bewerken. Anders met wat water verdunnen. Daarna in spuitzak doen en bij eindbewerking op de biscuitlaag spuiten.
Chocolade 150 g pure chocolade (galettes) Drupje olijfolie Acetaatfolie	1. De chocolade au bain-marie laten smelten, drupje olijfolie toevoegen. 2. Uitgieten op acetaatfolie en met een paletmes heel dun uitsmeren tot 1 a 2 mm (Liefst tussen 2 vellen acetaatfolie). 3. Op de werkbank een uur laten afkoelen. 4. In de koelkast zetten zonder af te dekken, acetaatfolie erop laten. 5. Na een halfuur bakpapier erop en daarop een bakplaat om kromtrekken tegen te gaan. 6. Vlak voor het opdienen met een warm mes 16 vierkantjes van 5x5 cm snijden ter grootte van de bladerdeeg- en biscuitplakjes.
Slagroom 150 ml room 15 g poedersuiker 4 sinaasappelen 100 g amandelschilfers 16 muntblaadjes	1. De koude room in een hoge kom opkloppen met de poedersuiker. 2. Doe in een kleine spuitzak, eventueel met spuitmondje naar wens. 3. Pel de sinaasappelen “a vif” (d.w.z. boven- en onderkant eraf snijden en de schil met een scherp mes van boven naar beneden afsnijden het wit meenemend). 4. De partjes tussen de vliesjes uitsnijden. Apart houden. 5. De amandelschilfers 10 minuten in de oven van 170 graden licht laten bruinen.

Presentatie

32 frambozen

borden op kamertemperatuur



1. In het midden van het bord een rechthoek bladerdeeg, daarop een dun laagje kweeperengelei, dan een vierkant biscuit;
 2. Dan opnieuw een dun laagje kweeperengelei met daarop een chocolade vierkantje;
 3. Versier met een framboos, een toefje opgeklopte slagroom, een beetje gehakte pistache en een muntblaadje;
 4. Leg rechts naast het gebak een quenelle chocolademousse en een paar toefjes frambozengel en partjes sinaasappel;
 5. Leg links de panna cotta, versierd met wat gehakte pistachenootjes en daarnaast toefjes kweepeerengelei;
 6. Maak er een geheel van door het bord te bestrooien met de licht gebruinde amandelschilfers.
-