



September 2026 -

Thema:*Souvenirs de vacances*

Twee amuses

Lula crocante: Pijlinktvis

*

Aardappel-witlofsoep

*

Artichaut à la Barigoule

*

Ossobuco Milanese

*

Banaan Miso Sesam Karamel

Samengesteld door: Jan van Boeren, le cuisinier; bewerkt door menucommissie

Eet smakelijk!

Gerecht 1 – Twee amuses



1. Auberginerolletjes; 2. Rode biet met cashew-crème

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: mandoline

Ingrediënten voor 16 porties	Bereidingswijze
Aubergine rolletjes 400 g (2) aubergines Neutrale olie 120 g bloemkool roosjes 1 teentje knoflook 75 g rode ui 40 g platte peterselie 40 g munt 40 g bieslook 40 g pijnboompitten 45- 60 g (3 a 4) el rode wijnazijn 45 g (3 el) tahin 1 limoen of ½ citroen sap 5 g (1 tl) honing of suiker Zout en peper naar smaak	Zet de cashewnoten meteen in ruim heet water 16 rolletjes 1. Snijd de aubergines in de lengte in 16 dunne plakken van 0,3 cm dik. Smeer aan beide zijden in met olie en bak in de grillpan tot goudbruin en zacht. Bewaar. 2. Snijd een ‘couscous’ van de buitenzijde van de bloemkool. Hak het teentje knoflook fijn. Bak beide kort aan in wat olie maar laat niet kleuren. Bewaar op een koude schaal. 3. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan en bewaar op een koude schaal. 5. Snijd de rode ui fijne brunoise. 6. Maak een dressing van olijfolie, rode wijnazijn, gehakte knoflook en eventueel (zeer weinig) suiker. Bewaar. 7. Maak een saus van de tahin met limoensap en eventueel wat water. Doe in een spuitflesje. 8. Maak een salade van de bloemkool, gehakte peterselie en munt, rode ui en een deel van de pijnboompitten. Maak aan met de vinaigrette en eventueel wat tahin. (vinaigrette dat over is kan bij de rode biet gebruikt worden. Portioneer de salade in porties van 20-30 g. 9. Plaats een rolletje van de salade op het breedste eind van een aubergineplak en rol op. 10. Bind een sprietje bieslook om het rolletje 11. Zigzag een lintje tahinsaus over elk rolletje. Bestrooi met nog wat peterselie en munt en met pijnboompitjes.
Rode biet met cashew creme 80 g Cashew-noten ongebrand 300 g (3) rode bieten Balsamico glazuur 1 teen knoflook ¾ el citroensap 25 g (1,5 el) appelciderazijn 25 g (1,5) el kokosolie 30 g (2 el) platte peterselie 30 g (2 el) bieslook 30 g (2 el) walnoot 60 g rucola Zout en peper naar smaak	16 hapjes 1. Snijd de biet overdwers in 16 dunne plakjes (max 1 mm) op de mandoline, leg op een siliconenmat op een bakplaat en verwarm op 150°C in de oven tot ze goed plooibaar zijn. Leg op een snijplank en steek er zo rondjes uit van ø 5 a 6 cm. Bestrijk dun met wat balsamico glazuur 2. Rooster meteen de walnoten van de volgende bereiding en bewaar op een koude schaal. 3. Giet de cashewnoten af en doe met de knoflook in een blender. Draai glad. Voeg naar smaak citroen en appelciderazijn toe. Voeg ook ca 15 g kokosolie toe. Zorg voor een crème-achtige consistentie. Doe over in een bakje en roer er de gehakte peterselie en bieslook door. Breng eventueel nog op smaak. Bewaar in de koelkast 5. Roer de cashew-crème even door en doe in een spuitzakje. 6. Spuit een dop crème op een rondje biet en vouw dubbel. Bestrijk (met je vinger) met heel weinig balsamico en strooi er wat walnoot op. Haal een blaadje rucola door het restant van de vinaigrette van vorige bereiding of maak wat extra vinaigrette. .
Eindbereiding	
	
Presentatie	Presenteer op kleine bordjes

Gerecht 2 Lula Crocante: –Pijlinktvis



met limoendressing, limoen-mayonaise en krokant nori-rijstpapier

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

Ingrediënten voor 16 porties	Bereidingswijze
Pijlinktvis 4 a 5 middelgrote pijlinktvissen à ≈ 400 g per stuk Maïzena Sap van 1 limoen Neutrale olie	Inktvissen schoonmaken en marineren 1. Maak de pijlinktvissen schoon. Verwijder huid, ingewanden en snavel. Bewaar de tentakels. 2. Snijd de tubes in de lengte doormidden zodat je twee driehoeken per inktvis krijgt. Snijd de binnenzijde kruislings in een ruitjespatroon. (Niet te diep). Snijd overdwers in drieën. 3. Snijd de twee grootste delen in de lengte doormidden. 4. Marineer deze stukjes 30-60- minuten in limoensap in de koelkast. Doe het over in een schaal. 5. Giet de dressing erover en laat ca. vijf minuten marineren
Dressing 1 limoen sap 5 g (1 tl) groene peperkorrels (op water) 15 g (1) rode Spaanse peper, zonder zaadlijsten 15 g (1) groene Spaanse peper 1 klein stukje verse gember (± 1 cm, fijne brunoise) 1 teentje knoflook 15 g (1 el) vissaus (nam pla) 15 g (1 el) lichte sojasaus (Kikkoman groene dop) 15 g (1 el) rijstazijn 5 g (1 tl) suiker	Je hebt maar weinig dressing nodig: 1. Hak de gember, knoflook, pepers en peperkorrels zeer fijn: suikerformaat. 2. Verwarm alles met vissaus, rijstazijn, sojasaus, limoensap en suiker tot 50°C, tot de suiker is oplost. 3. Proef en corrigeer op zoet, zuur en zout. 4. Laat afkoelen en bewaar in spuitfles of glaasje .
Limoen-mayonaise 20 g eidooier uit pak 5 g (1 tl) limoensap 5 g (1 tl) rijstazijn 5 g (1 tl) Dijon mosterd 150 ml neutrale olie Rasp van ½ limoen	1. Meng de eidooier, limoensap, rijstazijn en mosterd in hoge maatbeker. 2. Klop met de staafmixer en giet geleidelijk olie erbij tot stevige mayonaise ontstaat. 3. Breng het op smaak met de zeste. 4. Doe in een spuitfles en bewaar koel. .
Krokant rijstpapier met nori 3 vellen rijstpapier (bijv. Vietnamese loempia-vellen) 3 vellen nori Neutrale olie om te frituren	1. Bevochtig de rijstpapier en plak de norivel erop. 2. Knip de rijst/nori vel in vierkante of diagonale stukjes (5–6 cm). 3. Frituur kort in hete olie (180°C) tot krokant en luchtig. 4. Zout licht af. 5. Bewaar in afgesloten bak met keukenpapier.
Eindbereiding Inktvis bakken Maïzena Cajunkruiden Zwarte sesam of geroosterde sesam Fijn gesneden radijs en/of komkommerlintjes	1. Droog de gemarineerde stukjes goed af. 2. Bestuif ze licht met maïzena. 3. Bak kort (10–15 sec) op hoog vuur in weinig olie tot ze net opkrullen. 4. Tentakels: Maak een mix van maizena en cajun kruiden. Even proeven en de tentakels met de mix bestuiven. Frituur krokant. 5. Schep ze in een schaal
Presentatie 	Streepje of quenelle limoen-mayonaise op het bord. Rangschik vijf stukjes inktvis en tentakels per persoon speels op of naast de mayonaise. Lepel wat extra dressing rondom of op de inktvis. Steek het krokantje erin of leg het erbij voor hoogte en crunch. Werk af met een snufje sesam of dunne radijs/komkommerlintjes .

Gerecht 3: Aardappel-witlofsoep



met uienschuitjes

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: brander; passe vite/pureeknijper, dispencer

Ingrediënten voor 16 porties	Bereidingswijze
Aardappelpuree 300 g pureeaardappelen , schoongeboend en ongeschild 100 g volle melk 50 g boter in blokjes Peper, zout, nootmuskaat	1. Snijd grotere aardappels in stukken. Zet de aardappels op in een pan met laagje water met zout en kook afgedekt in ± 15 minuten gaar. Giet af en laat uitstomen tot ze hanteerbaar zijn. 2. Verhit intussen de melk tot het kookpunt. 3. Pel de aardappels en pureer ze met een stamper, passe vite of pureeknijper. Zie PS. Roer de boter door de puree. Voeg dan pas in delen de hete melk toe en roer goed door. Stop met het toevoegen van melk als de puree een mooie consistentie heeft en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Controleer smaak en vooral ook de consistentie. De puree moet spuitbaar zijn. Voeg eventueel zout, peper, nootmuskaat en/of extra melk toe. Doe de puree in een spuitzak en bewaar op kamertemperatuur. PS: Gebruik geen mixer met messen: dan wordt de puree lijm-achtig.
Aardappel-witlofsoep 650 g witlof (+/- 5 stuks) 100 g witte ui 1/2 teentje knoflook 50 g hamplak 300 ml gevogeltefond uit concentraat 100 ml room 1 mespunt nootmuskaat 1 snuf fleur de sel Versgemalen witte peper Olijfolie Boter	1.Haal de witlofstronkjes los in afzonderlijke bladeren en verwijder de harde kern. Bewaar de kleinste blaadjes en de kernblaadjes op ijswater voor garnering. Snijd het witlof zonder kern in kleine stukken, was het kort in koud water en maak goed droog. 2. Pel en snipper de ui. Verhit olie in een pan op middelhoog vuur en bak de ui glazig. Voeg wat zout toe, bij voorkeur fleur de sel. Pel de knoflook en rasp fijn, voeg daarna samen met de nootmuskaat en versgemalen peper toe. 3. Snijd de ham in blokjes en voeg ook toe samen met de boter en roer alles even goed door. Doe vervolgens het witlof in de pan en zweet het goed aan voor ca. 3-5 min. Voeg tot slot de gevogeltefond en de room toe en laat ca. 15 min zachtjes koken met het deksel op de pan. Proef en eventueel aanvullen met water. 3. Giet de soep voorzichtig in een blender en blender fijn. Wrijf de soep vervolgens door een fijne zeef, zo krijg je een mooie gladde soep.
Sjalottenkonfijt 400 g banaan sjalotten 1 klontje boter 150 ml porto, 15 g (1 el) suiker, 1 scheutje rodewijnazijn 1 takje tijm, 2 blaadjes laurier Jeneverbessen (keuze)	1. Pel de sjalotten en halveer ze. Snijd de sjalotten vervolgens in fijne lange reepjes. (julienne) 2. Smelt een klontje boter in een pannetje op een matig vuur. Stoof de reepjes sjalot in de warme boter. Voeg na een minuutje een snuif suiker toe, een scheut porto en een scheutje rodewijnazijn.Vervolgens gaat de laurier en de tijm erbij. Naar keuze kan je ook een paar jeneverbessen toevoegen. Laat het mengsel rustig inkoken tot een confituur (jam). Reken hiervoor 45 tot 60 minuten pruttelen op een zacht vuur. 3. Voeg de restant van de sjalotten van onderstaande receptuur toe en laat meegaren. Als confituur klaar is schep deze in een bakje en laat ze afkoelen.
Gebrande sjalotjes 8 banaansjalotjes	1. Schil de sjalotten niet; snijd ze in de lengte doormidden. 2. Leg ze op de snijkant in een droge koekenpan en brand ze aan op hoog vuur. Zodra ze engszins gaar zijn: draai om, zet het vuur uit en brand de snijkant met de brander helemaal zwart. 3. Verwijder nu de schil en de binnenste kleine schelpen. 5. Reken een schelp per persoon. 6. Zodra de uienkonfijt klaar is: vul elke sjalotenschelp met jam
Eindbereiding 140 g roquefort 40 g walnoot	1. Warm de soep op. 2. Zet de walnoot wat aan in een droge pan tot de geuren vrijkomen en hak ze klein. 3. Verkrummel de roquefort

Presentatie



Donkere soep borden

1. Plaats een ring met diameter van ongeveer 15 cm op het bord.
 2. Spuit aan de binnenzijde iets meer dan een halve cirkel een streep aardappelpuree.
 3. Haal de ring weg en spuit op ongeveer 2/3 van links een flinke dop puree op/in de al aanwezige ring van puree.
 4. Zet een gedresseerde sjalottenschelp op de dop puree.
 5. Garneer de streep puree met blauwe kaas, walnoot en de , kernblaadjes witlof.
 6. Serveer de borden zo uit.
 7. Warm de soep op en doe in een dispenser.
 8. Serveer de soep aan tafel in de halve cirkel van puree.
-

Gerecht 4: Artichaut à la Barigoule



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

Ingrediënten voor 16 porties	Bereidingswijze
Artisjok schoonmaken 32 Poivrade ¹ artisjok 2 citroenen	1. Neem een grote bak en vul deze met water en doorgesneden citroenen. 2. Verwijder alle bladeren door ze eraf te trekken. Op het laatst een keukenmesje gebruiken. Snijd net boven het hooi de artisjok recht af. Kort de stelen in (indien nodig) maar laat een stukje zitten. Deze is ook eetbaar. 3. Vervolgens schil je ze en tourneer je de artisjokken mooi rond. Dat wil zeggen dat je de artisjok met een gebogen, klein mesje mooi egaal schilt. 4. Met een dunschiller ook de schil van de steel verwijderen. Van deze artisjok eet je ook een flink stuk van de steel. Na het koken is die namelijk heel lekker. 5. Terwijl je ze schilt, dompel je ze regelmatig in een bak koud water met daarin citroensap, tegen het oxideren. 6. Het puntje van de blaadjes en het hooi snij je er als laatste af en met een parissiene-boor kun je dan het middenstuk verwijderen, het hooi. Er is nu een mooi holletje You tube - instructiefilmpje over het schoonmaken van de poivrades: https://www.youtube.com/shorts/HNGAA-FhJi8
Groente saus 225 g winterpeen in kleine blokjes 200–300 g ui 100 g bleekselderij (2 stengels) 500 ml witte wijn 350 ml gevogeltebouillon uit concentraat Olie Azijn naar keuze Peper en zout	Bewaar de blaadjes van de bleekselderij voor garnering. 1. Stoof de kleingesneden groenten tot de ui glazig is. Blus af met ruim witte wijn en voeg zodra de alcohol uit de wijn verdampt is de bouillon toe. 2. Voeg de artisjokken in zijn geheel toe en dek af met een bord of cartouche om zo de artisjokken ondergedompeld te houden. Kook op laag vuur tot de artisjokken gaar zijn. Verwijder de artisjokken, en houd afgedekt warm 3. . Pureer het kookvocht met de groenten in een blender tot een saus en kruid af met peper en zout.
Voor de garnituur van groenten 225 g winterpeen in kleine blokjes 100 g bleekselderi (2 stengels) 350 ml gevogeltebouillon 200 g gerookt spek (stukje) Teentje knoflook	1. Schil de bleekselderij, snijd strakke brunoise van selderij en wortel, en kook alles juist beetgaar in gevogeltebouillon.Giet af en bewaar in een bakje. 2. Snijd het spek in kleine blokjes en bak met wat knoflook langzaam krokant op een laag vuur. Bewaar in een bakje.
Eindbewerking Olie en azijn Blaadjes van bleekselderij Krokant gebakken gerookt spek 1 Zuurdesembrood Gezouten boter (in schaaltjes of kommetjes)	1. Maak van de olie en azijn een lichte vinaigrette. 2. Snijd de gekookte artisjokken in vieren, besprenkel met wat vinaigrette en zet afgedekt warm klaar. . 3. Zuurdesembrood in sneetjes klaarzetten.
Presentatie Warme diepe borden.	1. Maak een compositie samen met de overige groenten en de spekblokjes, inclusief de 8 kwarten van de artisjok 2. Serveer met een heel klein beetje saus (het is geen soep!). 3. Geef er een sneetje zuurdesembrood en gezouten boter bij.

¹ Een "poivrade artisjok" verwijst naar een specifieke, kleine, slanke soort artisjok die groen/paars van kleur is. Deze artisjokken worden vaak ook wel "petit violet" of mini artisjokken genoemd. Ze zijn afkomstig uit Italië en worden zowel per krop als in bosjes verkocht, en zijn het hele jaar door verkrijgbaar.

Gerecht 5: Ossobuco Milanese



Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2-3 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties	Bereidingswijze
Ossobuco Kalfsschenkel: 1 dunne schijf à 110 – 120 g pp Bloem Boter 225 g winterpeen in kleine blokjes 250 g ui 100 g bleekselderi 2 laurierblaadjes 350 ml kalfsfond uit concentraat 500 ml droge witte wijn 4 middelgrote tomaten Olie Citroensap Peper en zout	1.Breng water aan de kook. Snijd een kruisje in de onderkant van de tomaten. Dompel 15 sec onder, spoel koud af en pel/trek het velletjes eraf.Snijd in kwarten, verwijder zaadjes, snijd vruchtvlees in kleine blokjes. Zet koel weg. 2. Bebloem de schijven ossobuco licht met bloem. Zet aan in wat bruisende boter en olie tot het vlees een kleurtje heeft. Bewaar op een schaal. 3. Snijd de groenten m.u.v. de tomaat in kleine blokjes (brunoise) en zet aan in de braadboter. Blus zodra de ui glazig is af met de witte wijn. Zodra de alcohol verdampt is: doe de ossobuco in de pan en vul aan met de fond. Vul aan met water tot het vlees juist onder staat.Verdeel de tomatenconcassé over het vlees. Dek af met aluminiumfolie en zet daar de deksel weer op. Zet de pan in een oven van 180°C. 4. Controleer regelmatig op gaarheid. Haal aluminiumfolie weg na 90 minuten en laat daarna nog 30 minuten onafgedekt in de oven. 5. Haal vlees uit de pan. Zeef de saus door een fijne zeef. Laat 5–10 minuten inkoken tot de saus op de achterkant van een pollepel een streep achter laat (à la nappe). Breng op smaak met peper, zout en citroensap.
Groente bouillon 3 liter 45 g (3 el) (zonnebloem-)olie 225 g uien 450 g preien 350 g winterpenen 250 g venkel schoongemaakt, 200 g bleekselderij beetje zout 120 ml droge witte wijn 3000 ml water 2 takjes tijm 4 takjes platte peterselie 2 laurierbladeren 10 peperkorrels optioneel	1 Maak de groenten schoon: donkergroen van de preien verwijderen, winterpeen schillen en stengels en groen van de venkel verwijderen. 2. Snijd alle groenten in de magimix klein. +/- 0,5 cm 3. Neem een grote koekenpan en verhit daarin de olie. Voeg de groenten toe met een beetje zout. Zweet nu de groenten in 10 minuten aan. Dan moeten ze zacht geworden zijn. Als de diameter van je pan niet groot genoeg is om alle groenten in één laag aan te zweten, doe het dan in batches.Blus nu af met een flink glas witte wijn. Ongeveer een minuut. Voeg dan alles toe aan de kookpan.Voeg het water en de kruiden aan de pan toe en breng tegen de kook aan. Zo gauw je bubbeltjes ziet zet het vuur laag. Trek de bouillon voor drie kwartier. 4. Zet dan het vuur uit en laat de pan 10 minuten staan. 5. Zet een zeef met kaasdoek/passeerdoek erop op een andere pan en schep daarin de bouillon. Laat de troebele bouillon onder in je pan. Gooi dan de groenten en kruiden die in je zeef achterblijven weg. 6. Als je een meer geconcentreerde bouillon wilt dan kun je de bouillon terug doen in de pan en die inkoken.
Saffraanrisotto 300 g risotto rijst (Arborio) Neutrale olie Droge witte wijn Plukje saffraan	1. Week de saffraan in een klein beetje witte wijn. 2. Doe wat olie in een koekenpan, verhit en voeg de rijst toe. Roer constant tot de rijst met de olie omkleed is. Blus af met flink wat witte wijn en kook in tot nagenoeg droog. Voeg de warme groentebouillon toe, beetje bij beetje, onder voortdurend roeren. De rijst moet het vocht opnemen tot het volgende scheutje wordt toegevoegt. Kook tot de rijst nét beetgaar is (2/3 gegaard).Voeg de geweekte saffraan toe. ----- 3a Als het nog enige tijd duurt voordat je deze risotto serveert, kan hier gestopt worden. Zorg dat je bouillon achterhoudt en laat risotto afkoelen op een bakplaat. Ga verder bij Eindbereiding. 3b. Als het direct geserveerd kan worden, dan risotto garen door steeds eenbeetje bouillon toe te voegen en op laten nemen
Gremolata 1 citroen 2 tenen knoflook 80 g platte peterselie Olijfolie 3 ansjovis filets Peper	1. Schil citroen dun, vermijd het wit zo veel mogelijk. Blancheer de schil driemaal in vers water om bitterheid te verwijderen. Sudder 10 min in mengsel van citroensap en water. Laat afkoelen en snijd superfijn. 2. Hak knoflook, marineer 1–2 uur in klein beetje citroensap en snuf zout. Wordt zoeter, zachter, complexer. 3. Snijd ansjovis in hele kleine stukjes en met mes eventueel tot

	pasta wrijven. Alternatief voor zout. 4. Platte peterselie klein snijden. Houd wat peterselieblaadjes achter voor de garnering. 5. Meng alle ingredienten en voeg olijfolie toe en zet klaar.
Eindbereiding	Afmaken risotto. 1. Verwarm de risotto weer met de achtergehouden bouillon en maak het af. 2. Serveer direct.
Presentatie <i>Warme diepe borden.</i>	1. Plaats de risotto onderin, daarop de ossobuco. 2. Garneer met wat gremolata, enkele blaadjes peterselie en wat saus. 3. Serveer de rest van saus en de gremolata aan tafel.

Dessert: Bananen -miso ijs,



met banaanbeignets, banaantonnetjes en karamelsaus

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: ijsmachine

Ingrediënten voor 16 porties	Bereidingswijze
Limoenzest konfijten 2 limoenen Water Suiker	- Schil met een fijnschiller de groene schil met zo min mogelijk wit. Snijd de schillen in zeer fijne julienne. - Pers de limoenen en reserveer het sap voor in de karamel. - Breng wat water aan de kook en blancheer hierin de schilletjes maximaal 2 minuten. Ververs het water en herhaal dit nog 2 maal. 5. Weeg de hoeveelheid schillen en doe ze in een pannetje met . hetzelfde gewicht aan water en suiker. 6. Breng rustig aan de kook en kook ca. 1 uur op laag vuur in. Voeg indien nodig wat water toe. Aan het eind moet een dikke siroop overblijven. 7. Giet de schillen af en laat ze uitlekken op de bolle kant van een zeef. 8. Verdeel de schillen over bakpapier en haal ze goed uit elkaar. Laat de schillen ca. 1 uur drogen.
Banaan-miso roomijs 300 g bananen (overrijp) Ca 1 g Cortina (aanroerwerk smeren) 100 ml slagroom 250 ml volle melk 1-2 el witte misopasta 80-100 g suiker,naar smaak 15 g (1 el) citroensap	Zet bewaarbak alvast in de vriezer. - Prik de bananen in met een prikker of vork. Doe ze in de magnetron en dek af met wat bakpapier (beide handelingen vanwege ontploffingsgevaar in de magnetron). Bak de banaan in stapjes van 1 of 2 minuten tot de schil zwart is. Laat wat afkoelen, pel ze en reserveer het vruchtvlees. Pureer dit met de staafmixer. . - Meng de gepureerde banaan met de melk, room, suiker en miso tot een glad mengsel en verwarm dit tot 80 °C . Laat het mengsel in de koelkast door en door koud worden (ongeveer 1 uur). PS: Begin met 1 eetlepel miso, proef en voeg meer toe als je van sterker zout/umami houdt. Idem dito met het citroensapo) - Smeer de Cortina aan het roerwerk. Draai het mengsel in een ijsmachine tot ijs. Zodra de consistentie van het ijs goed is: doe over in het voorgekoelde bewaarbak en dek af met bakpapier. Als het ijs voldoende bevroren is maak met ijsschep 16 porties en bewaar deze op een koude plaat in de vriezer.
Crumble (voor de tonnetjes) 10 g boter 10 g suiker 10 g bloem 10 g kokosrasp 10 g gebrande pinda's	- Hak de pinda's fijn. - Doe alle ingrediënten bij elkaar en kneed er een kruimelig deeg van. - Bak dit af in een oven van 160 – 180°C. - Laat afkoelen en hak nogmaals fijn.
Sesamzaad Ca 20 g wit sesamzaad Ca 20 g zwart sesamzaad	Meng de zaadjes en rooster ze in een droge koekenpan en bewaar.
Karamelsaus 35 ml water 150 g suiker 150 ml room 20 gr boter, op kamertemperatuur Limoensap Zout	- Doe het water en de suiker in een hoge pan en breng aan de kook. Laat het koken tot een goudbruine karamel ontstaat, zonder het daarbij door te roeren. - Verwarm intussen de room met de boter en het zout in een steelpan tot tegen het kookpunt. - Voeg als de karamel goudbruin is het roommengsel toe en roer goed door elkaar. Let op, dit gaat spetteren! Laat de karamelsaus al roerend 1-2 minuten doorkoken op laag vuur. Verfris met voldoende limoensap. - Serveer de saus (lauw)warm of koud.
Bananenbeignet 2 bananen 80 g water 60 g bloem 10 g maïzena 5 g bakpoeder Zout	- Maak een beslag van water, bloem, maïzena, bakpoeder, wat zout en wat olie. - Pel de bananen en snijd in schijfjes van 1 cm dik. - Dompel ze in het beslag en frituur ze daarna in hete olie tot lichtbruin. - Bewaar op keukenpapier.

Neutrale olie

Bananentonnetjes

2 bananen

De pinda crumble

Garnering

Poedersuiker

Presentatie

Gekoelde diepe borden.

1. Pel de bananen, snijd ze in “tonnetjes” van ca 1,5 cm.

2. Rol de tonnetjes door de crumble

3. Plaats ze meteen op de borden

1. Serveer de karamelsaus (op kamertemperatuur) aan tafel.

2. Begin met wat crumble en hou ruimte vrij voor het ijs.

3. Schik de beignets en tonnetjes om die open plek.

4. Bestrooi de beignets met wat poedersuiker.

5. Plaats een bol ijs, strooi af met sesamzaad en met wat zestes van limoen.

6. Serveer direct.