



MENU Juni / Juli / Augustus 2011

Amuse

ZALF VAN BLOEMKOOL, KROKANTE ZWEZERIK EN GANZENLEVER,
MET EEN VINAIGRETTE VAN SCHAALDIEREN

Voorgerecht

GEROOSTERDE ZEEDUIVEL, SALADE VAN CRAB, LANGOUSTINE, OESTERBLAD EN
EEN MAYONAISE VAN VERVEINE EEN MAYONAISE VAN VERVEINE

Tussengerecht

LICHT GEROOKTE BABYKREEFT MET ZEEKRAAL, LIMOEN, PAPRIKA EN OLIJFOLIE MET
KORIANDER

Hoofdgerecht

KALFSHAAS ZACHT GEGAARD MET EEKHOORNTJESBROOD HIERBIJ TUINBONEN, TOMAAT EN
SCHUIMIGE JUS MET KERVEL Nagerecht

Nagerecht

COMPOTE VAN RABARBER, COULIS VAN RABARBER, GEFRITUURDE ROMMEDOU EN
SCHUIMIGE KARNEMELK

Koffiegarnituur MINI ANANAS IJSJES

AMUSE
ZALF VAN BLOEMKOOL, KROKANTE ZWEZERIK EN GANZENLEVER, MET EEN
VINAIGRETTE VAN SCHAALDIEREN



AMUSE ZALF VAN BLOEMKOOL, KROKANTE ZWEZERIK EN GANZENLEVER,
MET EEN VINAIGRETTE VAN SCHAALDIEREN

[Receptuur bestemd voor 18 personen](#)

INGREDIËNTEN:

- 1 recept zalf van bloemkool (zie bijlage)
- 1 recept vinaigrette van schaaldieren (zie bijlage)
- 1 recept krokante zwezerik en ganzenlever (zie bijlage)
- Kervel, peper, zout

BEREIDINGSWIJZE:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de zalf van bloemkool (zie bijlage).
3. Maak de vinaigrette van schaaldieren (zie bijlage).
4. Maak de krokante zwezerik en ganzenlever (zie bijlage).

DOORGEVEN VAN HET GERECHT:

Snijd de zwezerik in 18 gelijke kleine porties en bak deze in iets olie goudbruin en krokant aan beide kanten, breng op smaak met peper en zout.

Maak de zalf van bloemkool warm en leg in ieder bordje een klein hoopje van de zalf.

Leg hierop de zwezerik en hierop een klein plakje van de ganzenlever, brand de ganzenlever kort met de gasbrander en bestrooi met iets grof zout en grof gemalen peper.

Schep iets van de vinaigrette om het gerecht, maak af met een klein takje kervel en serveer direct.

BIJLAGE AMUSE

KROKANTE ZWEZERIK EN GANZENLEVER

INGREDIËNTEN:

1 kg kalfshart zwezerik

1 stuks prei

1 stuks ui

100 gram Hollandse champignons

1 dl azijn

5 takjes tijm

3 blaadjes laurier

½ stuks ganzenlever

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Spoel de zwezerik schoon onder koud water.
- Snijd de prei, ui, Hollandse champignons fijn en doe dit in een hoge ketel, zet onder met water en voeg de azijn, tijm en laurier toe, breng aan de kook en laat 15 minuten trekken.
- Breng aan de kook en voeg de zwezerik toe, laat wederom aan de kook komen en haal van het vuur, laat 10 tot 15 minuten afkoelen en haal hierna de zwezerik uit het kookvocht en pel deze, zet de zwezerik tussen twee doeken onder druk weg in de koeling.
- Snijd van de ganzenlever op de snijmachine 20 dunne plakjes en bewaar deze in de koeling tussen plasticfolie.

BIJLAGE AMUSE
VINAIGRETTE VAN SCHAALDIEREN

INGREDIËNTEN:

250 gram garnalen pulp
250 gram strandcrabbetjes
1 stuks ui
3 stuks knoflookteen
1 stuks prei
3 stuks tomaat
1 blaadje laurier
2 takjes tijm
2 dl witte wijn
2 dl vis bouillon
2 dl olijfolie
iets fijngesneden dragon

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Hak de garnalenpulp en de strandcrabbetjes met een hakbijl in een hoge pan fijn.
- Snijd de ui, knoflook, prei en tomaat fijn.
- Bal de garnalenpulp en de strandcrabbetjes in een hoge pan in iets olijfolie aan, voeg de fijngesneden groenten en de kruiden toe en bak kort door.
- Blus af met de witte wijn en kook het geheel in tot de helft.
- Voeg de visbouillon toe en kook het geheel in tot de helft, passeer door een fijne zeef en kook wederom in tot er ½ dl overblijft, doe dit in een klein bakje en giet hier de olijfolie op.
- Breng op smaak met peper en zout en voeg de fijngesneden dragon toe, bewaar zo afgedekt op de werkbank.

BIJLAGE AMUSE
ZALF VAN BLOEMKOOL

INGREDIËNTEN:

1 stuks bloemkool
500 gram boter
Zout, nootmuskaat

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Maak de bloemkool schoon en snijd deze in kleine stukjes.
- Smelt de boter in een hoge pan en voeg iets zout en een vleugje nootmuskaat toe.
- Voeg de fijngesneden bloemkool aan de gesmolten boter toe en laat deze zo garen op een laag vuur, giet af als de bloemkool geheel gaar is en laat goed uitlekken.
- Pureer de bloemkool in de blender tot een gladde zalf en verklein deze in een klein pannetje, bewaar deze afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

VOORGERECHT

GEROOSTERDE ZEEDUIVEL, SALADE VAN CRAB, LANGOUSTINE, OESTERBLAD EN EEN MAYONAISE VAN VERVEINE



VOORGERECHT

GEROOSTERDE ZEEDUIVEL, SALADE VAN CRAB, LANGOUSTINE, OESTERBLAD EN EEN MAYONAISE VAN VERVEINE

[Receptuur bestemd voor 18 personen](#)

INGREDIËNTEN:

1 recept salade van crab, langoustine (zie bijlage)

1 recept mayonaise van verveine (zie bijlage)

100 gram oesterblad

1,5 kg zeeduivel filet

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Maak de salade van crab, langoustine (zie bijlage).
- Maak de mayonaise van verveine (zie bijlage).
- Maak de zeeduivel schoon en verdeel deze in 18 gelijke mooie porties (torentjes) en bewaar deze afgedekt in de koeling.

DOORGEVEN VAN HET GERECHT:

- Grill de zeeduivel aan beide kanten zodat er een ruitmotief ontstaat, breng op smaak met peper en zout en laat langzaam doorgaren in een voorverwarmde oven van 80 graden Celsius, besprenkel met iets olijfolie en dek af met slagersfolie.
- Leg op ieder bord twee oesterblaadjes zonder de steel als een kuipje neer, steek 20 rondjes uit de langoustine gelei en leg op ieder bord in een oesterblad een rondje gelei.
- Leg op ieder bord een quenelle van de crab salade.
- Bak de langoustines direct uit de vriezer in een uiterst hete pan in iets olijfolie, breng op smaak met peper en zout en leg op ieder bord in het andere oesterblad een langoustine.
- Zet op ieder bord een torentje van de zeeduivel.
- Maak af met de mayonaise en serveer direct.

BIJLAGE VOORGERECHT

SALADE VAN CRAB, LANGOUSTINE

INGREDIËNTEN:

1 kg Noordzee crab poten
 1 stuks sjalot
 1 stuks avocado
 20 stuks langoustine
 1 stuks sjalot
 3 tenen knoflook
 1 stuks venkel
 1 dl witte wijn
 3 dl visbouillon
 10 draadjes saffraan
 4 blaadjes gelatine

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Zet de Noordzee crab poten op met koud water en zout en breng aan de kook laat het geheel gedurende 5 minuten goed doorkoken en laat hierna afkoelen in het vocht.
- Maak de crab schoon en verwijder het vlees, laat dit goed uitlekken op een bolzeef, snipper ondertussen de sjalot en snijd het vruchtvlees van de avocado in fijne brunoise, verwarm de avocado en de sjalot in ruim olijfolie kort zodat deze gaar zijn en niet meer verkleuren. Breng het crab vlees op smaak met iets van de verveine mayonaise, de sjalot en avocado, peper, zout en eventueel iets citroensap, bewaar afgedekt in de koeling.
- Pel de langoustines en maak goed schoon, vries de langoustines in tussen plasticfolie, plet de pantsers van de langoustines geheel fijn.
- Snipper de sjalot, plet de knoflook en snijd de venkel fijn, fruit de groenten in iets olijfolie en voeg de karkassen van de langoustines toe, bak kort mee en blus af

met de witte wijn, breng aan de kook en voeg de visbouillon en de saffraan toe, breng aan de kook en laat op een laag vuur 30 minuten trekken.

- Passeer het geheel door een fijne doek en kook in tot 4 dl., breng op smaak met peper en zout. Week de gelatine in ijskoud water en los deze op in de warme massa, stort in een klein bakje bekleed met iets plastic folie en laat opstijven in de koeling.

BIJLAGE VOORGERECHT MAYONAISE VAN VERVEINE

INGREDIËNTEN:

1 dl room
20 blaadjes verveine
1 stuks ei
1 eetlepel rode wijn azijn
1 theelepel gladde mosterd
1 theelepel poedersuiker
3 dl arachideolie
Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Kook de room met de verveine op in een klein pannetje afgedekt met plastic folie en laat 10 minuten trekken.
- Doe het ei met de rode wijn azijn, de mosterd en de poedersuiker en een hoge litermaat.
- Voeg langzaam de arachide olie toe terwijl je het geheel met de staafmixer mengt.
- Zeef de room en slap hier de mayonaise mee af.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Doe de mayonaise in een spuitfles en bewaar in de koeling tot doorgifte van het gerecht.

TUSSENGERECHT

LICHT GEROOKTE BABYKREEFT MET ZEEKRAAL, LIMOEN, PAPRIKA EN OLIJFOLIE MET KORIANDER



TUSSENGERECHT

LICHT GEROOKTE BABYKREEFT MET ZEEKRAAL, LIMOEN, PAPRIKA EN OLIJFOLIE MET KORIANDER

[Receptuur bestemd voor 18 personen](#)

INGREDIËNTEN:

- 1 recept licht gerookte babykreeft (zie bijlage)
- 1 recept zeekraal, limoen en paprika (zie bijlage)
- 1 recept olijfolie met koriander (zie bijlage)

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Maak de licht gerookte babykreeft (zie bijlage).
- Maak de zeekraal, limoen en paprika (zie bijlage).
- Maak de olijfolie met koriander (zie bijlage).

DOORGEVEN VAN HET GERECHT:

- Maak de kreeftjes voorzichtig warm met iets olijfolie en afgedekt met slagersfolie in de warmkast plusminus 15 voor het doorgeven van het gerecht (55 à 60 graden Celsius).
- Maak de partjes limoen op dezelfde manier warm.
- Stoof de zeekraal op met iets boter en gesnipperde sjalot en breng op smaak met peper.
- Verwarm de paprika in zijn eigen vocht.
- Leg op ieder bord in het midden een halve kreeft en zijn schaar.
- Verdeel de zeekraal hier speels omheen.
- Leg op ieder bord twee partjes limoen en een paar slierten paprika.
- Maak af met de koriander olie en serveer direct.

BIJLAGE TUSSENGERECHT

LICHT GEROOKTE BABYKREEFT

INGREDIËNTEN:

9 stuks babykreeft

Rookmot

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Kook de babykreeftjes gedurende 3 minuten in kokend water met iets zout, kook de kreeften niet allemaal in een keer maar b.v. 3 x3, zodat het water niet te ver afkoelt maar blijft koken.
- Spoel de kreeften direct na het koken koud in ijskoud water zodat ze niet verder garen.
- Maak de kreeften schoon en droog en leg deze op een rooster met het pantser naar beneden.
- Zet de oven op 30 graden Celsius.
- Rol een krant dun op zodat er een koker ontstaat en leg deze in een langwerpige cakeblik, strooi hierop het rookmot en hout en steek de krant aan een zijde aan, wacht totdat het rookmot goed begint te smeulen en zet het geheel onderin de oven.
- Wacht totdat de oven vol rook is en zet dan de roosters met de kreeft geheel bovenin de oven, let wel op dat er een plaat boven de bak met rookmot staat zodat er geen vocht van de kreeften in kan vallen, laat het geheel zo gedurende 30 minuten roken.
- Haal de kreeften uit de oven, dek strak af met plasticfolie en zet direct in de koeling.

BIJLAGE TUSSENGERECHT
OLIJFOLIE MET KORIANDER

INGREDIËNTEN:

2 dl olijfolie
1 bos peterselie
1 bos koriander

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Doe de olijfolie in de cutter.
- Was en droog de kruiden zeer goed, zodat er absoluut geen water meer in zit.
- Doe de kruiden bij de olijfolie in de cutter en draai het geheel helemaal glad.
- Doe de massa in een schone theedoek en hang deze op, laat langzaam zonder uit te wringen de massa uitlekken.
- Bewaar de uitgelekte olie in een spuitflesje op de werkbank.

BIJLAGE TUSSENGERECHT
ZEEKRAAL, LIMOEN, PAPRIKA

INGREDIËNTEN:

500 gram zeekraal
1 stuks sjalot
8 stuks limoen
6 stuks rode paprika
1 blikje ansjovis
1 dl olijfolie
1 teen knoflook

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Maak de zeekraal schoon en verwijder de houten onderkanten, bewaar de zeekraal afgedekt in de koeling, snipper de sjalot ragfijn en bewaar deze afgedekt op de werkbank.
- Snijd de limoenen uit en bewaar de partjes afgedekt in een platte schaal op de werkbank.
- Rooster de paprika op de grillplaat rondom zwart, laat afkoelen en pel deze, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika in brede julienne. Cutter de ansjovis met de olijfolie en de knoflook geheel glad en giet dit over de gesneden paprika, bewaar het geheel zo afgedekt op de werkbank.

HOOFDGERECHT
KALFSHAAS ZACHT GEGAARD MET EEKHOORNTJESBROOD HIERBIJ TUINBONEN,
TOMAAT EN SCHUIMIGE JUS MET KERVEL



HOOFDGERECHT TOMAAT EN SCHUIMIGE JUS MET KERVEL
KALFSHAAS ZACHT GEGAARD MET EEKHOORNTJESBROOD HIERBIJ TUINBONEN,
[Receptuur bestemd voor 18 personen](#)

INGREDIËNTEN:

1 recept kalfshaas (zie bijlage)

1 recept tuinbonen, tomaat (zie bijlage) 1 recept schuimige jus met
kervel (zie bijlage) 1 stuk Parmezaanse kaas.

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Maak de kalfshaas (zie bijlage).
- Maak de tuinbonen, tomaat (zie bijlage).
- Maak de schuimige jus met kervel (zie bijlage).
- Snijd m.b.v. een kaasschaaf 20 dunne plakjes van de Parmezaanse kaas en bewaar deze afgedekt in de koeling.

DOORGEVEN VAN HET GERECHT:

- Leg de kalfshazen in de vacuüm zak 15 minuten voor het serveren van het gerecht in een voorverwarmde oven van 55 graden Celsius, haal hierna uit de zak en verdeel in 18 gelijke porties en bak deze snel aan in een uiterst hete pan in iets boter en olie, breng op smaak met peper en zout.
- Maak de tomaten compote warm en breng op smaak.
- Verwarm de tuinbonen in het spek met sjalot en breng op smaak.
- Haal de jus uit de warmkast en maak af zoals beschreven in de bijlage.
- Leg op ieder bord een stukje kalfshaas, een quenelle van de compote en verdeel de tuinbonen.
- Maak af met de jus, een plakje Parmezaanse kaas, iets van het gemalen eekhoorntjes brood en serveer direct.

BIJLAGE HOOFDGERECHT

KALFSHAAS ZACHT GEGAARD MET EEKHOORNTJESBROOD

INGREDIËNTEN:

2 stuks rosé kalfshaas

250 gram gedroogd eekhoorntjesbrood

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Maak de kalfshaas goed schoon en bestrooi met iets zout en peper.
- Cutter ondertussen in de keukenmachine het gedroogd eekhoorntjesbrood tot poeder.
- Paneer de kalfshazen met het poeder van eekhoorntjesbrood (bewaars iets hiervan voor het doorgeven van het gerecht) en trek deze hierna per stuk vacuüm.
- Gaar de kalfshazen zo in een voorverwarmde oven van 55 graden Celsius gedurende 30 minuten daarna 22 minuten op 67 graden Celsius.
- Haal uit de oven en koel direct af op ijswater, bewaar de kalfshazen in de zak in de koeling tot doorgifte van het gerecht

BIJLAGE HOOFDGERECHT TUINBONEN, TOMAAT

INGREDIËNTEN:

20 stuks roma tomaat
5 stuks sjalot
1 stuks winterpeen
1 stuks prei
1 plak gerookt buikspek (dikke plak)
¼ bosje tijm
2 takken rozemarijn
1 bol knoflook
¼ blik gepelde tomaten op sap (5 dl.)
¼ bosje oregano (fijngesneden zonder takjes)
3 kg tuinbonen
1 stuks sjalot
100 gram gerookt buikspek
2 takjes bonenkruid

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Plisseer de tomaten, snijd in vieren en verwijder de zaadlijsten, bewaar alleen het vruchtvlees. Snipper de sjalotten. Snijd de winterpeen en de prei in de lengte doormidden. Maak van de winterpeen, de prei, het spek, de tijm en de rozemarijn een bouquet garni (opbinden met touw). Snijd van de knoflook het bovenste gedeelte af zodat de rest aan elkaar blijft zitten en de knoflook toch zijn smaak kan afgeven.
- Fruit in een hoge pan in iets olie de sjalotten aan, voeg de knoflook toe en fruit deze mee (niet kleuren), voeg het bouquet garni toe en bak kort mee.
- Voeg de tomaten en de gepelde tomaten toe en laat het geheel zo reduceren tot een dikke massa op een laag vuur (regelmatig roeren).
- Verwijder het bouquet garni en de knoflook, en voeg de oregano toe. **
- Breng op smaak met peper en zout en bewaar tot doorgifte.
- Dop de tuinbonen, blancheer kort en dop nogmaals, bewaar de dubbelgedopte tuinbonen afgedekt in de koeling.
- Snipper de sjalot ragfijn, snijd het spek ragfijn, bak het spek in iets olie knapperig en bruin, voeg als laatste de gesnipperde sjalot toe en bak kort mee, bewaar zo in de pan op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.
- Pluk de blaadjes van het bonenkruid en bewaar afgedekt op de werkbank.

BIJLAGE HOOFDGERECHT SCHUIMIGE JUS MET KERVEL

INGREDIËNTEN:

1 stuks sjalot
1 teen knoflook
1 snufje kerrie poeder
1 dl witte wijn
3 dl kalfs bouillon
½ bosje kervel
3 stuks eidooier
Olijfolie

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- nipper de sjalot en plet de knoflook, fruit deze in iets olijfolie, voeg iets kerrie poeder toe en bak kort mee.
- lus af met de witte wijn en laat deze tot de helft inkoken, voeg de kalfs bouillon toe en laat het geheel 15 minuten trekken op een laag vuur, passeer hierna door een fijne zeef en bewaar op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.
- hak de kervel zonder de steeltjes fijn en bewaar afgedekt op de werkbank.

Maak de saus 20 minuten voor het doorgeven van het gerecht warm en voeg met behulp van de staafmixer de eidooiers toe, breng op smaak en zet afgedekt weg in de warmkast, Mix de saus à la minute met de staafmixer op en voeg iets olijfolie toe zodat er een schuimige dikkere jus ontstaat, voeg als laatste de kervel toe en roer deze door de jus.

NAGERECHT
COMPOTE VAN RABARBER, COULIS VAN RABARBER, GEFRITUURDE ROMMEDOU
EN SCHUIMIGE KARNEMELK



NAGERECHT
COMPOTE VAN RABARBER, COULIS VAN RABARBER, GEFRITUURDE ROMMEDOU
EN SCHUIMIGE KARNEMELK

[Receptuur bestemd voor 18 personen](#)

INGREDIËNTEN:

- 1 recept compote van rabarber (zie bijlage)
- 1 recept coulis van rabarber (zie bijlage)
- 1 recept gefrituurde rommedou (zie bijlage)
- 1 recept schuimige karnemelk (zie bijlage)
- 20 topjes citroen melisse

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Maak de compote van rabarber (zie bijlage).
- Maak de coulis van rabarber (zie bijlage).
- Maak de gefrituurde rommedou (zie bijlage).
- Maak de schuimige karnemelk (zie bijlage).
- Pluk de topjes van de citroenmelisse en bewaar deze in koud water op de werkbank.

DOORGEVEN VAN HET GERECHT:

Schep in ieder diep bordje m.b.v. een steker een klein timbaaltje van de rabarber compote. Maak de schuimige karnemelk af zoals beschreven in de bijlage. Frituur de rommedou in een voorverwarmde frituur van 160 graden Celsius totdat deze goudbruin zijn en laat hierna goed uitlekken op keukenpapier.

Leg de gefrituurde rommedou op de rabarber.

Schep hier het schuim van de karnemelk omheen, blijf opschuimen met de staafmixer.

Maak af met de rabarber coulis en een blaadje citroen melisse en serveer direct.

BIJLAGE NAGERECHT

COMPOTE VAN RABARBER

INGREDIËNTEN: 2

kg rabarber
400 gram suiker
1 dl crème de cassis
1 stuks kaneelstok
1 stuks vanillestok
1 stuks citroen
iets zetmeel

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Schil de rabarber en snijd deze in fijne brunoise, bewaar hiervan de helft afgedekt op de werkbank.
- Zet de schillen op met de suiker, crème de cassis, kaneel, vanille (gesplitst) en het sap van de citroen, breng aan de kook en laat 10 minuten trekken, passeer door een fijne zeef.
- Voeg de helft van de blokjes rabarber toe en laat het geheel inkoken tot een dikke massa, bind eventueel met iets zetmeel.
- Haal van het vuur en voeg de resterende helft van de rabarber blokjes toe, dek af en laat afkoelen op de werkbank.

BIJLAGE NAGERECHT

COULIS VAN RABARBER

INGREDIËNTEN: 1

kg rabarber
200 gram suiker
1 dl crème de cassis
1 stuks citroen
1 stuks kaneelstok
1 stuks vanille stok iets zetmeel

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Snijd de rabarber in grove stukken en voeg de suiker en de crème de cassis toe, snijd de citroen in vieren en voeg deze ook toe, voeg de kaneel en de vanille toe (splitsen) en laat het geheel op een laag vuur 30 minuten zachtjes koken.
- Laat het geheel door een uiterst fijne zeef lopen zonder te persen.
- Kook het vocht in op smaak en bind eventueel met iets zetmeel.
- Bewaar de coulis afgedekt op de werkbank.

BIJLAGE NAGERECHT GEFRITUURDE ROMMEDOU

INGREDIËNTEN:

2 pakken brique deeg
5 stuks rommedou
2 stuks eiwit

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Snijd uit elke plak brique deeg twee langwerpige plakken.
- Snijd de rommedou in vieren, zodat er vier langwerpige plakjes ontstaan.
- Smeer een plak brique deeg goed in met iets losgeslagen eiwit en leg hier een plakje rommedou op, rol en vouw in zodat de rommedou aan alle kanten dicht zit (maak een soort envelop, of loempia).
- Maak zo 20 porties en bewaar deze afgedekt in de koeling.

BIJLAGE NAGERECHT SCHUIMIGE KARNEMELK

INGREDIËNTEN:

400 gram suiker 4 dl water 5 stuks limoenen 3 dl spa rood
1 liter karnemelk
Poedersuiker, limoen

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Kook van de suiker en het water een siroop en laat deze afkoelen, haal van twee limoenen de zestes en snijd deze fijn, pers alle 5 de limoenen uit en voeg het sap en de zestes toe aan de afgekoelde suikersiroop.
- Voeg de spa rood toe en draai van het geheel een sorbet in de ijsmachine, bewaar deze tot doorgifte van het gerecht in de vriezer.

- Zet de karnemelk ijskoud weg.

Draai à la minute van het ijs en de karnemelk in de blender een schuimige milkshake en breng deze op smaak met poedersuiker en eventueel iets extra limoensap.

KOFFIEGARNITUUR MINI ANANAS IJSJES



KOFFIEGARNITUUR MINI ANANAS IJSJES

[Receptuur bestemd voor 18 personen](#)

INGREDIËNTEN:

1 recept ananas hoorntjes (zie bijlage)

1 recept ananas sorbet (zie bijlage)

1 bakje rode bessen

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Maak de ananas hoorntjes (zie bijlage).
- Maak de ananas sorbet (zie bijlage).
- Rits de rode bessen voorzichtig en bewaar deze afgedekt in de koeling.

DOORGEVEN VAN HET GERECHT:

- Marineer de rode bessen met iets poedersuiker en crème de cassis en schep in ieder glaasje iets hiervan onderin.
- Zet in ieder glaasje een klein lepeltje en een hoorntje van ananas.
- Schep in ieder hoorntje een klein bolletje van de ananas sorbet.
- Garneer met een rode bes en serveer direct.

BIJLAGE KOFFIEGARNITUUR

ANANAS HOORNTJES

INGREDIËNTEN: 1

stuks ananas

Suikerwater 1:1

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Schil de ananas goed, zorg dat er geen pitten meer in zitten en snijd hiervan op de snijmachine uiterst dunne plakjes in de lengte zodat het hart niet wordt mee gesneden.
- Steek met een steker met een doorsnede van plusminus 6 cm 20 rondjes uit de plakjes ananas.
- Droog de 20 plakjes ananas gedurende plusminus 40 minuten op een bakmatje in een voorverwarmde heteluchtoven van 80 graden Celsius, haal hierna uit de oven en bestrijk aan beide kanten met suikerwater.
- Zet de plakjes ananas weer terug in een heteluchtoven van 150 graden Celsius gedurende plusminus 7 minuten totdat deze goudbruin en knapperig zijn.
- Haal uit de oven en rol de plakjes gelijk op tot een hoorntje voordat ze afkoelen.

- Laat zo afkoelen op de werkbank tot doorgifte van het gerecht

BIJLAGE KOFFIEGARNITUUR
ANANAS SORBET

INGREDIËNTEN:

250 gram verse ananas (schoon gewicht)

100 gram suiker

1,25 dl suikerwater (gemaakt van 150 gram suiker en 2 dl water)

15 gram glucose

iets citroensap

BEREIDINGSWIJZE:

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Maak de ananas schoon en snijd deze in grove stukken, maak hiervan in de blender een sap en zeef dit door een fijne zeef.
- Voeg de suiker, suikersiroop, citroensap en de glucose toe en meng het geheel tot een gladde massa (suiker moet oplossen).
- Draai van het geheel in de ijsmachine een sorbet.
- Bewaar het ijs in plastic bakjes in de vriezer tot doorgifte van het gerecht.