



Receptuur bestemd voor 14 personen

## MENU

**Asperges au basilic, lotte enrobe avec tomates**Asperges in basilicum saus, zeeduivel met een tomatenkorstje  
\***Soupe au chou-navet et crevettes grise**Koolrabi-soep met Hollandse garnalen  
\***Asperges à la "Orly", sauce choron**Asperges op de wijze van "Orly" met choronsaus  
\***Sorbet au fraise avec aceto balsamico**Sorbet van aardbeien met aceto balsamico  
\***Filet d'agneau, sauce au lavande, les legumes en Marsala et fromage de mouton**Lamsrugfilet in bladerdeeg met een lavendelhoning saus, aardappeltaart, groenten garnituur in Marsala en schapenkaas  
\***Delice de mascarpone, sauce au chocolat avec sa garniture de fruits**

Mascarpone ijstaart met chocoladesaus, mango en aardbeien in zoete witte wijn

Voor uw aantekeningen

**Aceto balsamico**

Deze flonkerende, donkerbruine, stroperige substantie met een uiterst complexe geur heeft niets gemeen met andere soorten azijn. Als je hem proeft, openbaart de **aceto balsamico** zijn unieke harmonie tussen zoet en zuur, fluwelige smaak en zijn onnavolgbare aroma van kruiden. Let wel - we hebben het over de echt kostbare **aceto balsamico**, die de aanduiding *tradizionale* of *naturale* terecht draagt, niet over de goedkope imitaties die je in elke supermarkt kunt krijgen. Wie weet hoe **aceto balsamico** wordt gemaakt, beseft dat alleen die flessen echt kunnen zijn waarvoor je diep in de buidel moet tasten, als hij überhaupt al te koop is. Deze azijn is namelijk geen handelswaar. Al 900 jaar geleden produceerden de hertogen van Este en andere adellijke families in het gebied rond Modena of Reggio Emilia azijnen. Zij golden als dure versterkende en geneeskrachtige kruidenmengsels en werden cadeau gedaan aan belangrijke mensen. In tegenstelling tot andere azijn is **aceto balsamico** van most en niet van wijn gemaakt. Hij wordt gemaakt van de wat smaak betreft neutrale trebbiano-druif die op de hellingen rond Modena en de provincie Reggio Emilia groeit. Na het persen, waarbij men uit 100 kilo pluigoed 70 liter most perst, wordt deze in etappes verhit tot 80° C, tot een derde, of zelfs de helft, is verdampt. Als hij niet verder wordt verwerkt, wordt hij in mandflessen tot 50 liter gegoten en bewaard tot het volgende voorjaar. **Aceto balsamico** rijpt in hele batterijen vaten op lichte zolders, de *ace taia*. Daar wordt hij jaren (soms decennia lang) blootgesteld aan wisselende temperaturen, kou, hitte, droogte en vochtigheid – factoren die gunstig zijn voor zijn ontwikkeling. Een batterij vaten - *de batteria* bestaat uit vaten van verschillende inhoud. Vaak omvat een batterij vijf tot twaalf vaten, waarbij de grootste vaten een inhoud van 100 liter en de kleinste van 15 liter hebben. Alle vaten zijn maar voor driekwart gevuld, want de azijnbacteriën hebben veel lucht nodig. **Aceto balsamico** wordt alleen afgetapt uit het kleinste vat, dat de oudste azijn bevat en daaruit zelfs maar een klein gedeelte. Dan wordt hij bijgevoerd uit het volgende vat, dat weer uit het volgende wordt bijgevoerd enzovoort. Zo komt in het grootste vat plaats voor nieuwe most. Die heeft ongeveer drie jaar nodig om de dubbele gisting te voltooien. Eerst verandert de suiker in alcohol; die wordt daarna azijn. Per jaar verdampt zo'n 10 % van de vloeistof. Zijn aromatische complexiteit en balsamkarakter krijgt de aceto niet allen door zijn lange rijpingstijd. Van groot belang is het hout waarvan de vaten worden gemaakt. Er wordt niet alleen eikenhout gebruikt. Voor de groots te vaten wordt kastanje, kersen en essen gebruikt, terwijl voor de kleinste moerbeien en jeneverbessen wordt gebruikt, die de azijn zijn laatste aroma verlenen. De aanduiding "**Aceto balsamico di Modena**" is sinds 1983 wettelijk beschermd en de aanduiding "**Aceto balsamico di Reggio Emilia**" sinds 1987. De minimale leeftijd van de azijn bedraagt twaalf jaar. Hij wordt gebotteld in flacons van 1 deciliter. Maar zelfs na twaalf jaar staat een balsamico nog in de kinderschoenen. De echte -zelden te koop aangeboden- specialiteiten hebben verscheidene decennia in het vat doorgebracht voor ze gebruikt worden. **Aceto balsamico** wordt gebruikt met al het respect dat zijn wordingsproces vereist. Bovendien is hij zo geconcentreerd dat enkele druppels voldoende zijn om een salade, carpaccio, vis, kalfsvlees of zelfs ijs een onvergelijkbare smaak te verlenen.



Receptuur bestemd voor 14 personen

## Warm voorgerecht

### Asperges in basilicumsaus, zeeduivel met een tomatenkorstje

#### Ingrediënten

2 kilo	asperges
3 ½ dl	room
60 gr	boter
	zout
1 theelepel	suiker
	maïzena, zo nodig
1 theelepel	citroensap
	zout,
	witte peper,
	nootmuskaat
1 bosje	basilicum

Maak de **asperges** zorgvuldig schoon en verwijder het harde eindstuk. Snijd de asperges in stukken van 4 cm lang. Laat de **room** tot de helft inkoken. Laat de **boter** in een goed sluitende pan smelten. Doe de asperges met het aanhangende water bij de hete boter, voeg wat **zout** en de **suiker** toe en laat het, op een niet te hoog vuur, ca 10 minuten licht stoven. Doe vervolgens de asperges bij de room laat het nog eens 5 minuten garen. Bind, indien nodig, de saus met wat aangemaakte **maïzena** tot de juiste dikte. Breng de saus op smaak met **citroensap, zout, witte peper** en wat **nootmuskaat**. Houd 14 hele **basilicum** blaadjes apart voor de garnering. Vlak voor het uitserveren de rest van de basilicum-blaadjes klein snijden en deze door de saus mengen.

#### Ingrediënten

1,2 kilo	zeeduivel
5 sneetjes	wittebrood
100 gr	gedroogde tomaten
	zwarte peper
	boter, om in te vetten
1 ½ dl	droge , witte wijn
	zout
	witte peper
	80 gr boter

Verwarm een oven voor tot 220° C.

Ontdoe de **zeeduivel** van vliezen en ongerechtigheden.

Snijd de korsten van het **wittebrood**. Doe de **gedroogde tomaten** samen met het wittebrood in een mixer en draai het heel fijn. Breng het op smaak met **zwarte peper**. Vet een vuurvaste schaal in met **boter**. Doe er de warme, droge **witte wijn** in. Verdeel de zeeduivel in 28 stukjes en kruid die met **zout** en **witte peper**. Leg ze dakpansgewijs in de wijn. Bestrooi de partjes met tomatenfarce. Verdeel de **boter** in vlokjes over de farce en laat de zeeduivel in de voorverwarmde oven in ca 8 minuten garen.

#### Ingrediënten

14 basilicumblaadjes (zie boven)

#### Presentatie

Schep onder het midden van elk warm (zwart) bord wat aspergestukjes. Leg boven de aspergestukjes twee partjes zeeduivel, met de tomaten kost naar boven. Leg een van de apart gehouden **basilicum blaadjes** (zie boven) boven de vis en serveer het direct uit.





Receptuur bestemd voor 14 personen

## Soepen

### Koolrabi-soep met Hollandse garnalen

#### Ingrediënten

2 kilo	kalfsbotten, met vlees
1	schenkel
200 gr	wortelen, kleingesneden
100 gr	ui, kleingesneden
3 dl	droge witte wijn
1 steel	bleekselderie, in blokjes
150 gr	champignons, kleingesneden
6	tomaten, ontpit
1	prei, kleingesneden
1 takje	dragon
1 takje	tijm
3 takjes	peterselie
2	laurierblaadjes

Verwarm een oven voor tot 250° C.

Doe de **kalfsbotten** en de **schenkel** in een braadslee en laat ze bruinen in de voorverwarmde oven. Voeg de **wortel** en de **ui** toe, schep alles om en laat het nog ca 5 minuten gaan. Doe alles over in een snelkookpan. Giet het vet uit de braadslee en blus het af met de **witte wijn**. Schraap het aanbaksel los. Laat dit op een hoog vuur tot de heft inkoken en giet het in de snelkookpan. Voeg 3 liter koud water toe en breng het net aan de kook. Draai het vuur laag, zodra de massa kookt en voeg de **bleekselderie**, **champignons**, **tomaat**, **prei**, **dragon**, **tijm**, **peterselie** en **laurier** toe. Sluit de snelkookpan en laat het ca 60 minuten gaan. Zeef de bouillon en laat ze afkoelen. Ontvet ze en laat ze tot 1 ½ liter inkoken.

#### Ingrediënten

4 knollen	koolrabi
5	lente-uitjes
50 gr	boter
1 ½ liter	kalfsfond (zie boven)
350 gr	room
350 gr	gepelde Hollandse garnalen
	zout
	suiker
2 eetlepels	citroensap

Schil de **koolrabi**. Houd een halve koolrabi apart. Snijd de rest in kleine blokjes. Snijd het wit van de **lente-uitjes** en zet het groene deel apart. Snijd het wit in kleine stukjes. Doe de blokjes koolrabi, het wit van de lente-uitjes en de **boter** in een pan en stook het met een beetje bouillon licht aan. Voeg de **kalfsfond** toe en laat het, met het deksel op de pan, ca 20 minuten zachtjes garen. Pureer het dan met een staafmixer en zeef de soep door een bolzeef. Kook de **room** tot de helft in. Roer vlak voor het uitserveren de ingekookte room met een staafmixer door de soep, voeg de **Hollandse garnalen** toe en laat de soep nog 5 minuutjes zachtjes koken. Breng ze op smaak met **zout**, **suiker** en het **citroensap**.

#### Ingrediënten

5 sneden	wittebrood
40 gr	kreeftenboter
	zout
	wat boter, om te stoven

Snijd de korsten van het **wittebrood** en laat het wittebrood in de oven even drogen. Smeer het wittebrood in met de **kreeftenboter** en snijd het dan in blokjes van 1 cm<sup>2</sup>. Bak ze in de oven op een stuk bakvast papier knapperig en bestrooi ze dan licht met **zout**. Snijd de apart gezette koolrabi en het lichtgroene deel van de lente-uitjes in een zéér fijne julienne en stook die in de **boter** gaar.

#### Presentatie

Schep de soep in de hete borden. Leg in het midden de koolrabi / lente-uitjes julienne en bestrooi de soep met de croutons.





Receptuur bestemd voor 14 personen

### Warm tussengerecht

### Asperges op de wijze van "Orly" met choronsaus

#### Ingrediënten

42 asperges

Schil de **asperges**. Leg de koppen tegen een vaste kant en snijd ze aan de onderkant allemaal even lang. Kook ze net beetgaar.

Laat ze goed uitlekken en afkoelen.

Maak ze net voor het gebruik goed droog met keukenpapier.

#### Ingrediënten

500 gr	gezeefde bloem
2 flesjes	Palm bier
1 theelepel	zout
2	eiwitten
2 dessertlepels	olie

Maak voor het bierbeslag van de gezeefde **bloem**, het **Palm bier** en het **zout** een beslag, maar ben voorzichtig met het bier, want het beslag moet dik blijven. Laat het beslag ca 15 minuten rusten. Klop het **eiwit** stijf en schep het dan voorzichtig door het beslag. Schep er daarna de **olie** door.

#### Ingrediënten

500 gr	boter
5	sjalotjes
10	peperkorrels
1 1/2 dl	water
1 1/2 dl	dragonazijn
2 blaadjes	laurier
6	eierdooiers
2 eetlepels	tomatopuree
2 eetlepels	tomatenketchup
	zout
	cayennepeper
	worcestershiresaus

Smelt de **boter**, zonder deze te laten kleuren.

Maak voor de choronsaus de **sjalotjes** schoon en hak ze zéér fijn. Kneus de **peperkorrels**. Breng het **water** met de **dragonazijn** aan de kook. Voeg de sjalot, peperkorrels en de **laurier** toe en laat het vocht nu tot iets minder dan de helft inkoken. Zeef het en laat het tot 70° C. afkoelen.

Voeg nu de **eierdooiers**, al roerend met een houten lepel, bij het azijnnat, dat au bain marie op temperatuur gehouden wordt. Voeg er dan met een dun straaltje de gesmolten boter bij en laat de saus mooi binden. Voeg vervolgens de **tomatopuree** en de **tomatenketchup** toe en breng de saus op smaak met **zout**, **cayennepeper** en een paar druppeltjes **worcestershiresaus**.

Haal de droge afgekoelde asperges met 3 stuks apart door het bierbeslag en leg ze in één vloeiende beweging gelijk in het hete frituurvet. Er moet een dikke laag bierbeslag aan de asperges blijven hangen. Bak ze mooi goudbruin.

#### Ingrediënten

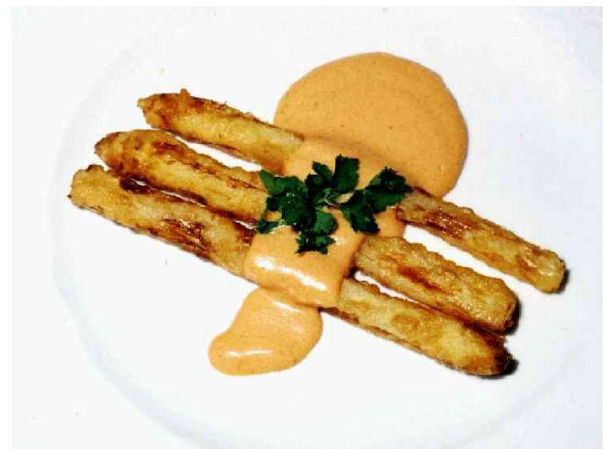
1 bosje peterselie

#### Presentatie

Leg telkens 3 asperges op een warm bord, nappeer ze met de choronsaus en garneer het met een toef **peterselie**.

LET OP ! Serveer ze per bord direct uit.

P.s. Om ze krokant en warm te kunnen uitserveren en eten worden ze per bord uitgeserveerd en wordt er niet gezamenlijk gegeten.





Receptuur bestemd voor 14 personen

## Sorbets

### Sorbet van aardbeien en aceto balsamico

#### Ingrediënten

600 gr	aardbeien
2 eetlepels	aceto balsamico
4	sinaasappelen, het sap ervan
140 gr	automaten suiker
1	limoen
1	eiwit, stijf geklopt

Zet 14 brede ijscoupes in de vriezer.

Was de **aardbeien** en pureer ze in de keukenmachine. Doe dan de **aceto balsamico** bij de aardbeien massa. Pers de **sinaas-appelen** uit. Los op een matig vuur de **suiker** in het sinaasappelsap op. Vermeng het sinaasappelsap dan met de aardbeienmoes en laat het afkoelen. Trek met een zesteur lange zestes van de **limoen** en kook die even op in wat suikerwater. Laat ze op keukenpapier afkoelen. Draai tegen het uitserveren van de aardbeienmassa in de sorbetière een mooi, stevig sorbet-ijs. Voeg halverwege de draaitijd het stijf geklopte **eiwit** toe.

#### Presentatie

Doe twee bolletjes sorbet -ijs in de koude coupes en garneer die met wat zestes.







Receptuur bestemd voor 14 personen

## Hoofdgerecht

### Lamsrugfilet in bladerdeeg met een lavendelhoningsaus, aardappeltaart, groentengarnituur in Marsala en schapenkaas

#### Ingrediënten

80 gr milde schapenkaas (in de vriezer zetten!)

Zet de **schapenkaas** in de vriezer, zodat deze straks makkelijker te raspen is.

#### Ingrediënten

5 eetlepels arachideolie  
1 kilo lamsschouder of hals met bot in stukken gehakt  
70 gr lavendelhoning  
120 gr wortel, grof gehakt  
12 gr ui, grof gehakt  
2 ½ dl rode wijn  
1 ½ liter water  
1 bouquet garni  
7 witte peperkorrels, geplet  
2 tomaten, ontveld en ontpit  
2 teentjes knoflook  
zout  
witte peper

Verhit de **arachideolie** in een braadslee en braad hierin de stukken **lamsvlees en botten** rondom snel dicht en bruin. Zet het koud. Giet dan de olie en het uitgelopen lamsvet af. Bestrijk het lamsvlees met de **lavendelhoning**. Doe het terug in de braadslee samen met de **wortel** en de **ui**. Schep het om en laat het ca 3 minuten zweten. Blus het af met de **rode wijn** en laat het op een middelhoog vuur 5 minuten zachtjes koken.

Voeg dan het **water, bouquet garni, peperkorrels, tomaten** en de **knoflook** toe. Laat de saus nu 1 uur zachtjes pruttelen en schuim het regelmatig af. Passeer de saus door een puntzeef en laat ze, zo nodig, nog wat inkoken. Breng de saus op smaak met **zout** en **witte peper**.

#### Ingrediënten

9 lamsrug filets  
zout, witte peper  
olijfolie, om te braden  
1,2 kilo champignons  
witte peper  
1 bosje peterselie

Verwarm een oven voor tot 250° C.

Bestrijk de **lamsrugfilets** rondom met **zout** en **witte peper** en bak ze in de zéér hete **olijfolie** rondom "erin en eruit" aan. Het vlees moet rondom geheel "dicht zitten" ; er mag géén vocht meer uitkomen ! Zet het vlees dan apart en laat het afkoelen.

#### Ingrediënten

1 pakje filo-bladerdeeg  
bloem, om te bestuiven  
2 eetlepels verse tijmblaadjes  
1 ei

Poets de **champignons** en snijd ze in kleine stukjes. Bak ze zonder boter in een grote, hete pan onder voortdurend roeren. Al het vocht moet verdampen. Neem de champignons uit de pan en breng ze op smaak met **witte peper**. Hak de **peterselie** klein en meng die door de champignons. Laat het geheel afkoelen. Ontdooi het **filobladerdeeg** en leg ze tegen elkaar op een met **bloem** bestoven werkblad. Hak de **tijmblaadjes** fijn en strooi die over het filobladerdeeg. Snijd het deeg op maat. In ieder geval groot genoeg om er een lamsfilet in te kunnen verpakken. Bedek elke rechthoek met het champignon mengsel tot net boven het midden en houd alle zijanten 5 cm vrij. Druk de champignons licht aan. Leg hierop een filet en druk het overige champignon mengsel op het vlees vast. Klop het **ei** wat los en bestrijk hiermee de vrij gelaten zijanten van het bladerdeeg. Vouw het pakketje dicht. Druk de zijanten vast aan en vouw de einden samen. Bestrijk de bovenkant met ei en prik met een vork rondom gaatjes in de pakketjes. Leg ze op een bakplaat. Bak de pakketjes, voor het uitserveren in 8 à 10 minuten in de voorverwarmde oven gaar.

#### Ingrediënten

5 sneetjes casinobrood

Laat het **casinobrood** in een oven drogen en maak er dan paneermeel van. Zet het apart.

#### Ingrediënten

1 kilo bospeentjes  
60 gr boter  
zout  
1 eetlepel suiker  
½ dl kalfsfond  
½ dl Marsala  
1 bosje peterselie  
½ dl Marsala

Was de **bospeentjes** en schraap ze schoon. Laat er 1 cm groen aan zitten. Smelt de **boter** in een braadpan, doe er de bospeentjes bij en laat ze licht stoven. Breng ze op smaak met wat **zout** en strooi er de **suiker** over. Laat de peentjes op een middelmatig vuur karameliseren. Draai ze regelmatig om. Zodra ze karameliseren afblussen met de **kalfsfond** en de **Marsala**. Leg een deksel op de pan en laat ze op een matig vuur ca 8 minuten garen. Het vocht moet nagenoeg verdampd zijn. Hak de **peterselie** zéér fijn. Voeg na de gaartijd de tweede **Marsala** en de helft van de **peterselie** toe.



Receptuur bestemd voor 14 personen

### Ingrediënten

6 tenen	jonge knoflook, dus zonder een groene kern
2 knollen	koolrabi
40 gr	boter
	zout + 1 theel. suiker
2 eetlepels	citroensap

Pel de **knoflook** en snijd ze in dunne plakjes. Schil de **koolrabi** en snijd ze in dunne schijven. Laat de **boter** in een brede pan smelten. Was de koolrabi en doe ze met het aanhangend water en de **knoflook** in de pan. Kruid ze met **zout** en de **suiker** en besprenkel het geheel met het **citroensap**. Doe het deksel op de pan en laat de koolrabi op een matig vuur ca 10 minuten garen. Keer de koolrabi af en toe. Het vocht moet na het garen verdampen zijn.

### Ingrediënten

2 kilo	aardappelen
	boter, om in te vetten
150 gr	geraspte Emmenthaler
3	eieren
2	eierdooiers
1 teentje	knoflook
	zout, witte peper
4 dl	room
50 gr	geraspte Emmenthaler
	gehakte peterselie

Verwarm een oven voor tot 150° C.

Schil voor de aardappeltaart de **aardappelen** en snijd ze dan in dunne plakjes. **Beboter** een taartvorm van normale grootte (géén springvorm) en beleg die met een laagje aardappel. Strooi er wat geraspte **Emmenthaler** over en ga zo door tot alle aardappelschijfjes en de 150 gram geraspte Emmenthaler op is. Maak een mengsel van de **eieren**, **eierdooiers**, het geperste teentje **knoflook**, **zout**, **witte peper** en de **room** en giet dit over de aardappelen. Strooi er de **50 gr geraspte Emmenthaler** over. Schuif de taart 60 minuten vòòr het uitserveren in de voorverwarmde oven en bak de taart in die tijd af. Neem ze uit de vorm en snijd ze in punten. Strooi er wat gehakte **peterselie** over.

### Ingrediënten

½ bosje	dille
70 gr milde	schapenkaas (uit de vriezer halen!)

### Presentatie

Haal de **dille blaadjes** van de takjes. Snijd de lamsfilet pakketjes in niet te dikke schijven. Leg op elk zéér heet bord twee à drie schijven. Nappeer de saus op de borden, maar de saus mag NIET in aanraking komen met het filo-bladerdeeg. Verdeel de bospeentjes en de koolrabi over de borden. Bestrooi de bospeentjes met de apart gezette peterselie (zie boven) en de koolrabi met de geraspte **schapenkaas** en de dille. Geef er een punt van de aardappeltaart bij.

PS. Van het hoofdgerecht is geen foto aanwezig



Receptuur bestemd voor 14 personen

## Nagerecht

### Mascarpone ijstaart met chocoladesaus, mango en aardbeien in zoete wijn

#### Ingrediënten

4	eiwitten
1 theelepel	citroensap
	snufje zout
100 gr	automaten suiker
1 zakje	vanillesuiker
100 gr	poedersuiker
25 gr	zetmeel (arrowroot)

**LET OP !!** Begin al direct met de schuimbodems i.v.m. de tijd!

Verwarm een oven voor tot 60° C. Sla voor de braiser (= gebakken schuimbodem) de **eiwitten**, **citroensap** en het snufje **zout** stijf. Voeg onder verder kloppen de **suiker** en de **vanillesuiker** toe tot alle suiker opgelost is. Dan de **poedersuiker** en het **zetmeel** door een fijne zeef door de massa spatelen. Doe de massa in een spuitzak en maak 2 ronde bodems met een ronde, gladde spuitmond van elk 22 cm Ø op een met bakvast papier bedekte bakplaat. Op een tweede bakplaat een derde ronde van 22 cm maken, maar dan met een gekartelde spuitmond. Laat het schuim in de voorverwarmde oven drogen. **(Let op: 2 uur!)**

#### Ingrediënten

150 gr	poedersuiker
170 gr	hele amandelen, gepeld
1 eetlepel	olie

Laat voor het krokant de **poedersuiker** in een pan goudbruin karameliseren en roer er vervolgens de **amandelen** door. Stort de krokant-massa op een in geolieerde bakplaat en strijk het glad. Nadat het afgekoeld is het krokant in een cutter verkrumelen. Zet het apart.

#### Ingrediënten

6	eierdooiers
120 gr	poedersuiker
2	vanille stokjes, het merg ervan
600 gr	Mascarpone
1 ½ dl	room

Sla van de **eierdooiers**, **poedersuiker** en het **vanillemerg** au bain marie in 5 minuten een dikke crème. Haal de pan dan uit de warmtebron en spatel er de **Mascarpone** door. Klop de **room** stijf en spatel die er ook door. Draai hier een zacht ijs van, dat net smeerbaar is. Zet 60 gram van deze massa apart. Bekleed de rand van een springvorm van 22 cm Ø met een dubbele laag bakvast papier. Leg een ronde braiser bodem in de springvorm. Bestrooi de bodem met 30 gr krokant. Doe de helft van het Mascarpone-ijs in de vorm en leg daar de 2° bodem op. Strooi weer wat krokant op de 2° bodem. Bedek deze met het overige Mascarpone-ijs. Leg hierop de met de gekartelde spuitmond gemaakte braiser bodem en bestrijk die met de eerder apart gezette Mascarpone-ijs. Strooi daar de rest van de krokant over. Zet de taart dan in de vriezer.

#### Ingrediënten

120 gr	bittere chocolade
0,9 dl	melk
1 ½ eetlepel	room
20 gr	automaten suiker
20 gr	boter, in vlokjes

Laat de **chocolade** au bain marie smelten en roer tot de saus glad is. Klop de **melk**, **room** en de **suiker** in een steelpannetje en breng het aan de kook. Giet het kokende melkmengsel bij de chocolade en los de chocolade op. Doe het dan terug in de steelpan en laat het even borrelen. Neem de pan dan van het vuur en klop er een voor een de vlokjes **boter** door tot de saus glad en homogeen is. Dien de saus warm op.

#### Ingrediënten

2	rijpe mango's
200 gr	aardbeien
2 eetlepels	automaten suiker
1	citroen, de geraspte schil
3 dl	zoete, witte wijn

Schil de **mango's**. Snijd het vruchtvlees van de pit. Snijd het vruchtvlees in blokjes en leg die in een schaal. Was de **aardbeien** onder koud water, verwijder de kroontjes en halveer de aardbeien in de lengte. Leg deze op de mangoblokjes. Doe de **suiker**, de geraspte **citroenschil** en de zoete, **witte wijn** in de schaal en schep dan het fruit voorzichtig om, zonder het te beschadigen. Laat het in de koelkast 1 à 2 uur intrekken. Schep het regelmatig om.

#### Presentatie

Snijd de taart in mooie punten en plaats een punt in het midden van een koud bord. Schep er de chocolade saus naast en garneer het bord met de mango en aardbeien.

