

Menu december 2021

6-gangenmenu -

Zalm – basilicum - avocado

Tonijn – Wakame – Sesam

Zeebaars – wortel – citrus

Kwartel – biet - pastinaak

Sukade – aardpeer - king boleet

Chocolade – amarena kersen

samengesteld door Pim Smit (pimsmit@hotmail.com)

Gerookte zalm ****

*met basilicum en avocado*

|  |
| --- |
| *Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: kleine donut wafelijzer, oven 60° C,  gasbrander* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingrediënten voor 16 porties** |  | **Bereidingswijze**  Het gerechtje wordt op een met folie bespannen glas geserveerd. Zie instructies verder op |
| **Zoetzuur van bloemkool**  100 ml chardonay azijn  50 ml witte wijn  1-2 el honing  1 laurierblad  4 takjes tijm  1 takje rozemarijn  20 peperkorrels  zout  150 g bloemkool |  | Breng alle ingrediënten aan de kook.  Snij van de bloemkool per couvert 1 kleine roosje ter decoratie, voeg toe aan kokende marinade. Haal van het vuur en laat in marinade afkoelen. |
| **Basilicumwafeltje**  Basilicumwater  50 g verse basilicum  Basilicumwafeldeeg  210 g basilicumwater  135 g bloem  20 g maïzena  7 g suiker  2 g zout  2 g bakpoeder  55 g heel ei  25 g eiwit |  | Basilicumwater  Houd paar blaadjes achter ter garnering  Blancheer de basilicum 10 seconden in kokend water en koel snel terug in ijswater.  Giet goed af en weeg de basilicum. Voeg hetzelfde deel ijswater toe en draai 3 minuten in een klein blenderbakje tot er een glad mengsel ontstaat.  Zeef het mengsel door een uitgespoelde doek en bewaar in de koelkast.  Basilicumwafeldeeg  Meng alle ingrediënten met een staafmixer, doe in een spuitzak.  Laat 1 uur rusten in de koelkast.  Bakken  Verhit het kleine donut wafelijzer voor en bestrijk met zonnebloemolie.  Spuit in de rondjes wat beslag. Sluit het wafelijzer en gaar de wafels in 4 minuten. Laat afkoelen. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Crème fraîche met (gefermenteerde) zwarte knoflook**  125 g crème fraîche  1 bol zwarte knoflook  zout & peper |  | Wrijf de zwarte knoflook fijn. Meng naar smaak met de crème fraîche. Breng op smaak met zout en peper. |
| **Gebrande avocado en avocado crème**  2 eetrijpe avocado’s  chardonayazijn  1 sjalot  Peper & zout |  | Gebrande avocado  Snij 16 kleine decoratiestukjes van de avocado en zet apart op metalen plateautje. Brand vlak voor uitserveren licht aan met gasbrander.  Avocado crème  Snij de sjalot fijn en draai in klein blender bakje fijn. wrijf door een fijne zeef.  Draai de avocadoresten tot crème in klein blender bakje, breng op smaak met Chardonayazijn, sjalot puree, peper en zout. |
| **Folie bespannen glaasjes**  glazen  huishoudfolie |  | Het gerecht wordt op een met folie bespannen waterglas geserveerd. Optioneel kan onder de folie wat rook worden geblazen.  Span huishoudfolie strak over een glas. Warm een oude lepel boven een gaspit tot zeer heet. Ga met de hete lepel langs de rand van glas en smelt zodoende de folie vast aan het glas. Verwijder overtollige folie.  Zet apart. |
| **Lage temperatuur “gerookte” zalm**  800 g zalm (haas/zijlende)  gerookte olie  olijfolie  peper en zout |  | Portioneer de zalm in gelijkmatige en mooi te presenteren stukken. Kruid met peper en zout.  Bekleed een bakplaat met keukenpapier, daarop de zalm stukjes.  Maak een mengsel van gerookte olie en olijfolie en proef. Bestrijk de zalm dun met de olie.  Ca 20 minuten voor uitserveren in de oven van 60°C.  Garen tot glazig. |
| **Presentatie**  *Optioneel: Rookpistool* |  | Leg de zalm in midden op de folie, welke op het glas is gespannen.  Werk rondom af met toefje avocado crème. Snij het basilicum donut wafeltje in zodat deze op de zalm en de folie staat.  Werk af met toefjes crème fraîche, gebrande avocado, basilicum en de zoetzure bloemkool.  Optioneel: Snij aan weerskanten twee kleine gaatjes in de folie en blaas met een rookpistool rook onder de folie in het glas. Meteen uitserveren. |

Tonijn ****

*met soja-gemberdip, wakame en sesamkletskop*

|  |
| --- |
| *Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven 100° C* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingrediënten voor 16 porties** |  | **Bereidingswijze** |
| **Krokant van Wasabi**  100 g sushi rijst  Wasabipasta  sushi azijn |  | Kook de sushi rijst goed gaar in ruim water en giet af,  bewaar kookvocht. Doe de warme rijst in de kleine blenderkom. Breng de rijst op smaak met sushiazijn en wasabi, het mag aardig pittig zijn.  Draai dit tot een gladde massa (eventueel iets kookvocht toevoegen).  Smeer dun uit op een siliconenmat (1 mm) en droog in  een oven op 100°C tot krokant. Droog na in de warmhoudkast. |
| **Soja-gember-dip**  25 g sjalotten  1 el arachideolie  35 g gember  ½ stengel citroengras  10 g korianderblaadjes  30 ml limoensap  30 ml mirin  125 ml soja saus (weinig zout)  45 ml ketjap manis  1 el honing  Xantana |  | Snij sjalotjes, citroengras en gember in fijn. Fruit sjalotjes licht in olie, voeg alle ingrediënten behalve het Xantana toe en laat het geheel even trekken en inkoken.  Passeer door een zeef. Voeg langzaam met behulp van een staafmixer xantana toe.  Let op: xantana bindt iets vertraagd. Dus, doseer voorzichtig.  Passeer door een zeef en vul in een spuitflesje. |
| **Kletskoppen**  100 g poedersuiker 50 g gesmolten boter 120 g chilisaus 80 g wit sesamzaad 30 g bloem 32 g water 1/3 el glucose |  | Meng de ingrediënten tot een beslag. Laat het beslag 1 uur rusten.  Doe het beslag in een spuitzak. Spuit dopjes (1 cm) beslag op een siliconenmat.  Bak vlak voor uitserveren de kletskoppen gedurende 4 minuten op 240˚ C. (er bij blijven staan). |
| **Kerstomaatjes**  34 kerstomaatjes |  | Snijd de tomaatjes aan de onderzijde kruislings in.  Dompel de tomaatjes ca. 30 seconde in kokend water en koel ze dan direct terug in ijswater.  Stroop voorzichtig het vel van onder naar boven, zonder het vel volledig te verwijderen. De opgestroopte velletjes kunnen bij geschikte tomaatjes tot een bloemachtig top van de tomaatjes worden gevormd.  Snijd een dun stukje aan de onderzijde van de tomaatjes af, zodat deze rechtop blijven staan. Bestrijk/ dompel de tomaatjes in een dressing naar smaak (velletje niet) Gaar in ca. 20 minuten in een oven op 100˚ C. Tot het opstaande velletje gedroogd is. |
| **Tataki van tonijn**  1 kilo tonijn (Sushi kwaliteit)  peper en zout  Sesamzaad zwart en wit |  | Snij de tonijn in rechte vierkante balken van ca 4 x 4 cm.  Kruid met peper en zout. Meng het sesamzaad door elkaar en druk er de lange zijden van de “tonijnbalken” in. Zet tot aanbakken koud weg.  Verhit een anti-aanbakpan en bak de koude tonijn max.1 minuut per zijde op middelhoog vuur, zodat het sesamzaad licht kleurt en de binnenkant rauw blijft.  Zet de tonijn direct koud weg.  *Afsnijdsels voor de tartaar gebruiken*. |
| **Tartaar van tonijn**  afsnijdsels tonijn  sjalot  crème fraîche  sesamolie (1-2 druppels)  tabasco  peper en zout  citroensap |  | Snij de tonijn afsnijdsels tot tartaar. Zet koud weg.  Snij sjalot in ragfijne brunoise.  Meng vlak voor uitserveren naar smaak tot een tartaar.  Vlak voor uitserveren pas verfrissen met citroensap. |
| **Presentatie**  2 bakjes wakame  Salty fingers  Vene cress  *klein bordje kamertemperatuur* |  | Dresseer met een kleine steekring een tartaartje op het bord, daarnaast wat wakame, daarnaast wat plakjes tataki.  Naast de tataki wat dotjes soja-gember dip en er tegen een wasabikrokantje.  Afmaken met de tomaatjes, salty fingers en vene cress  Tegen de tartaar een kletskop zetten. |

Zeebaars ****

*met wortel, citrus, pompoen en linzen*

|  |
| --- |
| *Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: blender, frituur* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingrediënten voor 16 porties** |  | **Bereidingswijze** |
| **Geklaarde boter**  1,5 pakje roomboter (375 g) |  | Doe de roomboter in een metalen schaaltje en laat smelten in de warmhoudkast.  Schenk het helder gele botervet af en bewaar.  Gooi onderliggend eiwit en vocht weg. |
| **Kokos-wortel-citrus saus**  1 citroengras  4 cm gember  1 rode peper  3 uien  150 ml witte wijn  200 ml visbouillon (pot)  1 blik kokosmelk (400 ml)  trassi naar smaak  citroentijm  1 citroen  1 winterwortel en wortelafsnijdsels *(zie hieronder)* |  | Snipper de ui, peper en gember, kneus het citroengras.  Fruit de ui aan, voeg later de peper, gember en citroengras toe.  Blus af met witte wijn. Voeg de bouillon, kokosmelk en citroentijm toe. Rasp de citroen zeste en voeg toe. Laat trekken en inkoken. Voeg naar smaak trassi toe.  Verzamel tussendoor alle wortelrestanten en draai samen met de winterwortel door de slowjuicer tot sap. Voeg toe aan de saus en laat inkoken tot gewenste dikte. Breng verder op smaak en passeer zonodig door een zeef. Verfris zonodig met citroensap. |
| **Gestoofde wortel**  2 winterwortel  2 sinaasappels  ½ potje kalfsfond  10 takjes citroentijm  1 theelepel honing |  | Snij de wortels tot een vierkante balk en snij in 1-2 cm dikke plakken. Bewaar wortelresten voor de saus.  Verwarm het sinaasappelsap met de kalfsfond, citroentijm en honing en laat even doorkoken.  Voeg de wortel toe en laat zachtjes beetgaar worden (zonder deksel). |
| **Pompoen citroenblad crème**  1 kleine flespompoen  1 ui  2 tenen knoflook  ½ peper  1 stengel citroengras  200 ml witte wijn  kippenbouillon  4 kafir blaadjes |  | Schil de pompoen en snij klein. Snipper de ui en de knoflook en zet dit aan in een hete pan. Voeg de pompoen, de kafir blaadjes en citroengras toe en zet dit mee aan. Blus dit af met de witte wijn, schenk hier wat kippenbouillon op, zodat de pompoen net onder staat, kook dit op laag vuur gaar en giet af, bewaar kookvocht.  Draai glad in de blender. Breng op smaak met zout en peper. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Gefrituurde wortel**  1 winterwortel |  | Schil de wortel en snij met mandoline in dunne plakken van 1 mm dikte. Snijd vervolgens tot zeer fijne julienne. Wortelresten gaan bij de linzen.  Was en droog de wortel en frituur rustig in schone arachideolie van 140°C.  Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi direct met zout. Droog na in de warmhoudkast. |
| **Linzen**  2 blikjes linzen (totaal 800 g)  2 uien  wortelresten *van de gefrituurde wortel* |  | Snipper de uien, snij de wortel in kleine blokjes.  Stoof net gaar in wat roomboter. Laat afkoelen. Laat de linzen uitlekken.  Vlak voor uitserveren het ui wortel mengsel nagaren en de linzen doorwarmen. Breng op smaak met peper en zout. |
| **Zeebaars**  1200 g zeebaars filet, met vel |  | Controleer de filets op achtergebleven schubben en graatjes.  Portioneer de zeebaars. Kruid met peper en zout. Bebloem alleen de huidkant. Bak in ruime hoeveelheid geklaarde boter. Alleen op de huidkant bakken. Arroseer de bovenzijde constant met het bakvet en gaar zo de bovenzijde van de vis. Eventueel na garen in oven. |
| **Presentatie**  *warme borden* |  | **Presentatie**  Schep wat linzen in het midden van het bord. Schuin daartegen de zeebaars. Wat toefjes pompoen crème ertegenaan spuiten en de gekonfijte wortel ernaast leggen. Schep wat kokos-wortel-citrussaus rondom. Boven op de vis wat gefrituurde wortel. |

Kwartel ****

*met biet en pastinaak*

|  |
| --- |
| *Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven160°C , frituur 140°C* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingrediënten voor 16 porties** |  | **Bereidingswijze** |
| **Kwartel**  8 kwartels  8 tenen knoflook  wat takjes thijm  takje rozemarijn  ganzenvet *+ wat om te bakken* |  | Gekonfijte kwartelboutjes  Snijd de boutjes van de kwartels, kruid ze met peper en zout.  Laat ondertussen het ganzenvet met de tijm, rozemarijn en knoflook infuseren op 80°C.  Bak de kwartelboutjes in een beetje ganzenvet goudbruin.  Konfijt de kwartelboutjes 1,5 uur op 80°C. (Later worden de aardappelrondjes ook gegaard in het ganzenvet).  Kwartel filet  Fileer de filets van de kwartels en zet koel. |
| **Saus**  kwartel karkassen  3 uien  1 kleine prei  1 bleekselderij stengel  200 ml rode port  200 ml rode wijn  3 rode bieten  20 peperkorrels  1 laurierblaadje  1 steranijs |  | Hak de karkassen in kleine stukken, snipper de groente.  Bak de karkassen rondom goed aan, blus af met klein scheutje water, schraap alles los en bak nogmaals aan. Voeg de groente toe en bak mee aan. Blus af met de rode wijn en de port. Voeg de peperkorrels met de overige de kruiden toe en iets water. Laat met deksel op de pan trekken.  Draai de bieten tot sap in de slowjuicer. Voeg het sap toe aan de saus. Laat verder trekken. Passeer door een zeef en laat inkoken tot gewenste dikte. |
| **Biet**  4 grote rode bieten  20 ml balsamicoazijn  laurier  zout |  | Snij de bieten in 1 cm dikke plakken. Steek 16 rondjes uit de biet.  Draai de overgebleven biet in de slowjuicer tot sap, voeg naar smaak balsamicoazijn toe. Gaar de 16 bietrondjes in het aangezuurde bietensap. |
| **Gekonfijte aardappel**  1,5 kg vastkokende aardappelen |  | Schil de aardappelen, snij in 1-2 cm dikke plakken en steek 32 tonnetjes van 2-3 cm uit. Breng op smaak met zout en meteen voor 45-60 minuten in het ganzenvet van de pootjes konfijten. Bak de tonnetjes vlak voor uitserveren op 1 zijde goudbruin.  *Gebruik de aardappel uitsteekresten in het hoofdgerecht*. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Geroosterde knolselderij**  ½ knolselderij  rozemarijn  thijm |  | Maak de knolselderij schoon en snij in blokjes van 2 bij 2 cm.  Leg wat kruiden onder in een kleine braadslee en leg er de knolselderij op.  Leg boven op de knolselderij nog wat kruiden en sprenkel er olijfolie over.  Plaats ongeveer 25 minuten in een oven van 160°C, controleer regelmatig of de kruiden niet verbranden en of de knolselderij al gaar is. |
| **Gepofte pastinaak**  3 pastinaken  olijfolie  zout en peper |  | Was de pastinaken goed en maak ze droog. Schil de pastinaak en *bewaar de schillen*.  Leg ze op aluminiumfolie en besprenkel met olijfolie, zout en peper en pak in.  Pof ze ongeveer 1 uur op 160°C tot ze zacht zijn. |
| **Eindbereiding** |  | Haal 45 minuten van tevoren de filets uit de koeling, kruid met peper en zout.  Bak de aardappeltonnetjes aan 1 zijde goudbruin. Zet warm.  Bak de filets kort en fel in geklaarde boter. Controleer de cuisson, gaar zonodig na in oven. Snij de filets terwijl je het mes schuin houdt in de breedte in drieën en vorm een waaier. |
| **Presentatie**  *warme borden* |  | Leg een waaier van de kwartelfilet in het midden van het bord. Daar tegenaan de aardappel, biet, pastinaak en knolselderij. Een gekonfijt kwartelboutje ertegenaan, wat saus rondom. |

Sukade ****

*met aardpeer en kingboleet*

|  |
| --- |
| *Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 130°C , stoomoven 220°C (zonder stoom), blender, pureeknijper* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingrediënten voor 16 porties** |  | Bereidingswijze: In dit gerecht wordt gesplitste sukade geserveerd. Dit is een sukade waarbij de middenzeen is verwijderd en wordt als biefstuk geservereerd |
| **Knolselderij-hazelnoot puree**  ½ knolselderij  100 g blanke hazelnoten |  | Schil de knolselderij en snij in blokjes, in een ovenschaal, besprenkel met iets olie en peper en zout. Dek af met aluminiumfolie en pof tot geheel gaar (ca 1 uur). Weeg 300 gram gegaarde knolselderij af.  Bruineer de hazelnoten.  Maal de noten fijn in een blender daarna de gepofte knolselderij toevoegen en gladdraaien. Maak zonodig smeuïg met iets melk. Breng op smaak met zout.  Wrijf het mengsel door een zeef. |
| **Mousseline met beurre noisette**  150 g roomboter  150 g crème fraîche  600 g aardappel  *pureeknijper* |  | Maak eerst beurre noisette door de boter te smelten en zachtjes te laten karamelliseren tot de boter nootachtig van kleur is.  Schil de aardappels, snij in stukken en kook gaar in water met zout.  Knijp tot puree en meng met de beurre noisette en crème fraîche. Breng op smaak met witte peper en zout. |
| **Aardpeer**  300 g aardpeer |  | Schil de aardpeer en gaar in lichte runderbouillon.  Laat afkoelen.  Vlak voor uitserveren met een klontje roomboter in de pan opwarmen en glaceren. |
| **Gegrilde King boleet**  4 st. King boleet |  | Snij de koningsboleten in plakken van ½ - 1 cm dik. Snij in mooi te presenteren delen.  Besprenkel de snijkant royaal met olijfolie.  Grill in een hete grillpan.  Breng op smaak met peper en zout. |
| **Spruitjes & haricot verts**  200 g spruitjes  200 g haricot verts |  | Maak de spruitjes en haricot verts schoon.  Stoom de spruitjes in ca 15 minuten en de haricot verts in circa 10 minuten beetgaar.  Laat afkoelen.  Vlak voor uitserveren de spruitjes en haricot verts met een klontje roomboter in de pan opwarmen en glaceren. |
| **Sukade**  1600 g gesplitste sucade (grain fed) |  | Leg het vlees 1 uur van tevoren uit de koeling, dep droog. Kruid.  Bak 15 minuten voor uitserveren in geklaarde boten. Ca 2-4 minuten per zijde. Laat rusten onder folie en controleer de garing. Zonodig in de oven nagaren. |
| **Eindbereiding** |  | Glaceer de groente warm. Grill de boleet.  Snij de sukade in dunne plakjes en zout na. |
| **Presentatie**  *warme borden* |  | Leg wat plakjes sukade in het midden van een bord. Hier half tegen aan een stuk gegrilde boleet. Ernaast wat aardpeer en her en der verbindend wat toefjes mousseline. Werk af met de spruitjes, de haricot verts. |

Chocoladeijs ****

*met amarena kersen, crème brulee, financiers*

|  |
| --- |
| *Uitserveren om: 22.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: IJsmachine, oven 150°C , oven 135°C, oven 175°C, Rationel oven 82°C* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingrediënten voor 16 porties** |  | bereidingswijze: Het dessert bestaat uit drie onderdelen. Het hoofddessert wordt geserveerd in een glas met daarop een schoteltje met een financier voor bij de koffie. onder het schoteltje zit een crème brulee verstopt als finale afsluiter. |
| **Financiers**  125 gr boter  125 amandelpoeder  160 gr poedersuiker  125 gr bloem  100 gr eiwit  2 el abrikozenjam  1 el rum  10 amarena kersen (zie onder) |  | Smelt de boter.  Meng het amandelpoeder, bloem en de suiker goed door. Roer de eiwitten los met de abrikozenjam en meng door het amandel-bloemmengsel. Voeg de lauwe boter en de rum toe en meng goed door. Vet de kleine bakvormen in en vul voor twee derde met het beslag. Steek een halve amarena kers in het deeg en bak in circa 15 minuten goudbruin. |
| **Crème Brulee**  200 ml room  160 ml melk  90 g eierdooier  ½ gelatineblaadje  50 g suiker  1 vanille peul |  | De crème brulee wordt in de onderzijde van een schoteltje gemaakt. Zodra afgekoeld kan men het schoteltje weer omdraaien.  Week de gelatine in koud water.  Breng de room, melk en de suiker tegen de kook aan. Pan van het vuur en los ½ gelatineblaadje op. Snij de vanillepeul in de lengte in tweeën, schraap het merg eruit en voeg samen met de peul toe aan de melk. Laat 20 minuten van het vuur trekken. Verwijder de peul.  Meng het eigeel goed door.  Zet 17 schoteltjes op z’n kop op een rek in de Rational oven. Schep in de verdieping van het schoteltje wat crème brulee mengsel. Gaar de crème brulee voor 30 minuten op 82 graden, met 1 streepje stoom.  Laat volledig terug koelen. Vlak voor uitserveren licht bestrooien met suiker en afbranden. Schoteltjes omdraaien. |
| **Amarena chocolade ijs**  blik 850 ml Toschi Amarene kersen  3 delen melk  1 deel room  pure chocolade  suiker |  | Maak blik Amarena kersen open. Giet af en bewaar vocht en meet af. Voeg 3 delen melk, 1 deel room aan kersenvocht toe. Weeg en breng tot tegen de kook. Voeg 25% van gewicht pure chocolade toe en los op.  Breng op smaak met suiker. Draai tot ijs in de ijsmachine.  Bewaar 1 kers per persoon (en marineer deze in wat brandewijn oid). Snij 200 gram van de kersen in kwarten en voeg toe zodra ijs begint op te stijven. |
| **Kersenmousse**  300 g Amarena kersen  125 g yoghurt  125 g slagroom  3 kleine gelatineblaadje  1 citroen |  | Week de gelatine in koud water.  Draai in de blender de kersen samen met de yoghurt en citroensap tot een gladde massa.  Verwarm de geweekte gelatine en aanhangend vocht in een pan op laag vuur op. Voeg toe aan het kersenmengsel toe en meng in de blender door. Proef en zoet zo nodig bij.  Klop de slagroom op en meng in een keer door het kersen mengsel.  Vul de halve bollenvorm (2 cm) met de mousse en zet in de vriezer. Laat uitharden en na lossen ontdooien in het te serveren glas. |
| **Gekaramelliseerde pecannoten**  32 pecannoten  100 g suiker |  | Smelt op laag vuur de suiker. De pan verzetten zodat de hitte goed verdeeld wordt. Niet roeren. Geduldig laten smelten en karamelliseren. Zodra goudbruin de pecannoten toevoegen en doormengen. Uitgespreid op bakmat laten afkoelen. |
| **Ganache van witte chocolade**  200 g witte chocolade  100 g slagroom |  | Breng de room aan de kook en smelt de witte chocolade erin. Meng goed door en doe over in spuitzak. Laat afkoelen. |
| **Presentatie**  1 bakje limoencress  *glas en schoteltje* |  | Leg een half bolletje kersen mousse in een glas. Laat ontdooien in het glas. Een bolletje amarena chocolade ijs ernaast (op een toefje ganache). Werk af met wat ganache van witte chocolade, wat gekarameliseerde pecannoten en een amarena kers. Garneer met wat limoencress  Zet op het glas het schoteltje met de eronder verborgen crème brulee. Op het schoteltje een kersen financier. |