



Menu Juni 2023, voor de '6-gangen'-groepen

Het thema van het internationale menu is Japan.

Zie bijgevoegde beschrijving over de eetcultuur, de betekenis van gerechten en de eetetiquette.

De westerse indeling van menu's is niet gebruikelijk in de Japanse eetcultuur.

Gerechten worden gelijktijdig geserveerd waarbij je pakt uit verschillende kommen.

Voor dit Japanse menu wordt het eten in vier "gangen" bestaande uit een variëteit van kleine gerechten geserveerd. De derde gang is een miso soep met rijst. Eigenlijk is dat in Japan het laatste gerecht in het menu.

Het Japanse menu kent eigenlijk geen nagerechten. Daar is in dit geval van afgeweken.

Gang 1

Dashi, aardappeltjes, tofu sticks, twee bereidingen van aubergine, sperzieboontjes met pinda, Spinazie met sesam, daikon met Szechuanpeper en gemarineerde enoki, sushi

Gang 2

Gestoomde kool met zeebaars, gefrituurde lotuswortel en gestoofde sojabonen, gestoomde kip met asperge, pruim en wasabi

Miso-soep met rijst

Japanse nagerechten

Matcha-ijs, cheesecake met yuzu en jelly ingelegd met zomerfruit

Samengesteld door: Henri van Dun (henri@hvandun.nl)

Eet smakelijk!

Dashi, Vegan Agedashi Nasu, Poteto

Gefrituurde aubergine in bouillon, aardappeltjes

LET OP: De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: frituur

Ingrediënten voor 16 porties

Dashi

40 g kombu
60 g bonitovlokken
2100 ml water

Aubergine

600 g aubergine
4 el maïzena
zonnebloemolie om te frituren

Tentsuyu (1060 ml)

130 ml sojasaus
130 ml mirin
400 ml water

Poteto (Aardappeltjes)

32 kleine aardappeltjes
12 el sojasaus
12 el mirin
12 el sake
3 el suiker
6 tl zonnebloemolie

Eindbereiding en presentatie

6 tl daikon
1 cm gember
6 lente ui
3 tl shichimi tōgarashi
verwarmde kommen
verwarmde schalen

Bereidingswijze

Week de kombu 30 minuten in twee liter koud water. Breng vervolgens het geheel net aan de kook. Draai het vuur uit en verwijder de kombu. Voeg de bonitovlokken toe en breng vervolgens het geheel opnieuw aan de kook. Schuim de bouillon regelmatig af en laat het geheel ca 1 minuut zachtjes koken.
Neem de pan van het fornuis en laat de dashi ca 10 minuten afkoelen. Zeef het geheel en laat verder afkoelen.
Gebruik 400 ml voor de tentsuyu in de Vegan Agedashi Nasu, 150 ml voor de poteto, 200 ml voor de enoki, 250 ml voor de gestoomde zeebaars en 1000 ml voor de miso soep

Snijd de aubergine in blokjes van 2 bij 2 cm. Week de aubergine 10 minuten in koud water. Giet af en dep goed droog met keukenpapier. Verhit de olie tot 140 °C. Wentel de blokjes door de maïzena en frituur tot ze goudbruin zijn

Gebruik 400 ml dashi.

Breng alle ingrediënten in een pan al roerend aan de kook. Laat 4 minuten zachtjes koken. Tentsuyu wordt warm geserveerd. Bereidt deze component dus a la minute.

Gebruik 150 ml dashi.

Schil de aardappeltjes. Meng de sojasaus, mirin, sake en suiker. Doe de aardappelen in het mengsel en vul aan met water tot ze onder staan. Kook gaar en giet af.
Meng de zonnebloemolie en de dashi. Deze vloeistoffen emulgeren moeilijk. Je kunt het mengsel gemakkelijk gebruiken ook al is het nog niet een homogene vloeistof. Voeg de aardappeltjes toe en laat ze op deze wijze 'coaten'.
Laten staan tot serveren.

Rasp de gember, rasp de daikon. Snijd de lente-ui in kleine ringen. Leg in een ruime kom de gefrituurde blokjes. Voeg daar wat tentsuyu aan toe en garneer met de daikon, de gember, de lente-ui en wat shichimi.

Doe de aardappeltjes in vier verwarmde schalen en zet op tafel. Zet voorts aparte schaaltes met tentsuyu erbij.

Nasu no kakugiri, Tōfu sutikku, Hōrensō Pīnattsu to ingen:

*Gebakken aubergineblokjes, tofu sticks, spinazie,
sperzieboontjes met pinda's*

LET OP: De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Tofu sticks

1000 g harde tofu
zonnebloemolie
zout
8 el misopasta
4 el suiker
8 tl sake
8 tl mirin
grote cocktailprikkers

Aubergine

1 grote aubergine
3 el sojasaus
4 tl suiker
2 tl kombu poeder
1 duim geschilde gember
1 el olie

Spinazie

600 g gewassen spinazie
4 el geroosterd sesamzaad
3 tl suiker
3 el sojasaus

Sperzieboontjes

300 g sperziebonen
80 g pinda's
4 tl suiker
4 el sojasaus

Bereidingswijze

Meng de miso, suiker, sake en mirin tot een dikke saus. Proeven en eventueel de balans aanpassen. Licht zout, iets zoetig.
Snijd de tofu in blokjes van 6 cm lang, 2 cm breed, 1 cm dik.
Droogdeppen. Glaceer de tofu voor met wat saus. Bak de sticks krokant in de olie. Op een grote cocktailprikker zetten als een lolly.
Doe de bewerking a la minute dan blijft de tofu knapperig.

De aubergine in stukken snijden van 2 cm. Laat de aubergine in koud water staan tot ongeveer 45 minuten voor het serveren.
Meng de sojasaus met de suiker en het kombu poeder.
Water afgieten en aubergine zorgvuldig droogdeppen met keukenpapier. Bak de blokjes in olie in een ruime pan met antiaanbaklaag (Tefal) en op het laatst afblussen met het sojasausmengsel. De gember in heel fijne blokjes snijden of raspen en bij het serveren op de aubergine strooien. NB: het bakken kost wat tijd (ca 10 minuten). Gebruik eventueel twee pannen.

De spinazie exact één minuut in gezouten water blancheren. Af laten koelen in ijswater. Goed uitknijpen. De sesam fijnmaken in een vijzel. De sesampasta mengen met suiker en sojasaus (proeven, evt. verhoudingen wat aanpassen) en door de spinazie mengen.

Maak de sperzieboontje schoon door van boven en onder de punt af te snijden. Snijd of breek de sperzieboontjes in stukjes van ongeveer 4 cm. Kook de sperzieboontjes beetgaar in water met zout. Koel de boontjes meteen terug in ijswater. Droog de boontjes met keukenpapier.

Vijzel de pinda's fijn. Meng de pindapasta met suiker en Sojasaus. (Proeven, evt. verhoudingen wat aanpassen). Meng vervolgens het pindamengsel door de boontjes.

Eindbewerking en presentatie
zwarte sesamzaadjes ter
garnering

Serveer elk van de componenten in 4 aparte bakjes (32 in totaal)
Besprenkel de tofu met het restant van de saus uit de pan waarin is
gebakken en wat sesam.

Sushi



met zalm, komkommer, avocado en zoutzure asperge

LET OP: De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Sushi rijst

500 g sushi rijst
1 l water
60 ml rijstazijn
15 g witte basterdsuiker
6 g zout

Zoetzure asperges

16 groene asperges
100 ml rijstazijn
60 g suiker
2 sjalotjes
rasp van citroen (zie onder)

Wasabi mayonaise

50 g eigeel
4 tl wasabipasta uit tube
5 ml rijstazijn
10 ml gembersiroop
225 ml zonnebloemolie
peper en zout

Bereidingswijze

Was de rijst een aantal keren heel goed in koud water tot het moment waarop het water niet meer troebel is. Even uit laten lekken in een zeef. Kook de rijst in 1 liter water. Als de rijst gaat koken op een plaatje doorkoken zodat het niet te snel gaat. Maak een mengsel van de rijstazijn, de basterdsuiker en het zout. Let erop dat de suiker geheel wordt opgelost. Stort de rijst als deze klaar is in een grote schaal, verdeel de rijst over het oppervlak. Sprengel het mengsel over de rijst, roer door en laat de rijst langzaam afkoelen.

Snipper de sjalotjes. Meng de rijstazijn, de sjalotjes, de suiker en de citroenrasp. Verwarm het mengsel tot de suiker volledig is opgenomen. Laat niet koken. Laat de marinade vervolgens afkoelen. Was de asperges. Snijd de harde onderkant van de asperges. Breng ruim water met een beetje zout en suiker aan de kook. Draai het vuur uit en laat de asperges garen in het afkoelende water. De asperges zijn klaar wanneer ze beetgaar zijn. Snijd de afgekoelde asperges door in de lengte om de marinade beter te laten opnemen. Leg ze in een kleine metalen bak om te marinieren. Giet het mengsel over de asperges en laat tenminste 1 uur marinieren.

Klop onder het toevoegen van kleine beetjes zonnebloemolie met een garde de eierdooiers en voeg de wasabipasta toe. Doe dat langzaam zodat de zonnebloemolie wordt opgenomen. Dit herhaal je totdat de olie geheel is toegevoegd. Voeg daarna de sushi azijn toe en de gembersiroop. Op smaak brengen met peper en zout en evt. wat meer wasabi. Doe de wasabi mayonaise in een spuitzak.

Er kan ook gekozen worden voor een bereiding met de staafmixer. Neem een smalle, hoge beker en meng met de staafmixer de eigeel, wasabipasta, rijstazijn en gembersiroop tot een glad mengsel. Zet de staafmixer op de bodem. Voeg, al mixend, geleidelijk de olie toe totdat een smeulige mayonaise is ontstaan.

De sushirol

6 bladen nori

400 g verse zalm

1 komkommer

1 avocado

1 citroen

Het maken van een sushi rol is niet ingewikkeld. Indien je het nog niet eerder gedaan hebt: Kijk de video

<https://www.youtube.com/watch?v=08jwep99A> |

Snijd de avocado in zeer dunne plakjes (3 mm). Besprenkel de avocado met wat citroen.

Snijd de verse zalm in langwerpige reepjes. Snijd de komkommer in tweeën en verwijder de zaadlijsten. Snijd dan dunne slierten van de komkommer (2 mm).

Leg een blad nori neer op een sushi matje of op plastic vershoudfolie. Zorg ervoor dat de handen wat vochtig zijn en spreid voorzichtig een laagje rijst over $\frac{3}{4}$ van het nori blad. Leg hierover vershoudfolie. Draai dan het nori blad om zodat de folie op het matje komt te liggen. Verdeel en stapel de zalm, de komkommer, wat schijfjes avocado en de asperge over de rijst.

Spuut er een dunne straal wasabi-mayonaise over. (Let op dat je wat over houdt voor de eindbewerking.)

Rol met het matje het geheel tot een dikke worst. Zorg ervoor dat het strak wordt ingerold maar dat de nori niet breekt. Laat even het folie erom heen zitten zodat het goed blijft plakken. Leg weg tot eindbereiding.

Eindbereiding en presentatie

Op het moment van serveren worden uit elke rol 8 schijven (sushi) gesneden. Het snijden gaat het best wanneer het mes na enkele sneden vochtig gemaakt wordt. Dat voorkomt plakken.

Serveer de schijven op vier borden door ze rechtop te zetten met een beetje tussenruimte. Doe op elke schijf een dot wasabi-mayonaise. Voor iedere deelnemer zijn er tenminste twee schijven.

Daikon Sanshō-zuke, Enokidake Kaori-zuke

Daikon in peper, enoki-paddenstoelen in zoetzuur

LET OP: De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Daikon sanshō-zuke

450 g daikon
15 g zout
2 el sesamolie
1 el Szechuanpeper
1 rode chili (Spaanse) peper
2,5 el sojasaus

Enoki

400 g enoki paddenstoelen
100 ml rijstazijn
1 citroen
0,5 el sojasaus
70 ml mirin
0,5 el sake
2 g zout

Eindbereiding en presentatie

Bereidingswijze

Snijd de daikon julienne met een dikte van 3 mm en 4 cm lang. Meng de gesneden reepjes met het zout. Zet er een gewicht op en marineer 2 uur zodat het vocht eruit komt. Verwijder het zout door de reepjes kort met water schoon te spoelen. Dep ze droog. Verwarm op matig vuur de sesamolie tezamen met de Szechuanpeper in een steelpan om het aroma te activeren. Haal van het vuur en voeg de in kleine stukjes gesneden chilipeper en de sojasaus toe. Breng het mengsel aan de kook en giet het vervolgens over de daikon reepjes. Meng het goed zodat alle reepjes doordrenkt worden.

Ontvang 200 ml dashi van het eerste gerecht

Snijd de onderkant van de enoki paddenstoelen zodat ze loskomen van elkaar of gemakkelijk los te trekken zijn. Schrap de zeste van de citroen. Gebruik 200 ml dashi die over is van het eerste gerecht. Kook de paddenstoelen kort samen met de mirin, de dashi en de sake. Laat afkoelen in een schaal en sprenkel de zeste, de rijstazijn en wat sojasaus eroverheen. Meng goed en vacumeer het dan tot het moment van uitserveren. Zet koel weg.

Verdeel de gerechten in aparte bakjes en zet op tafel.

Kyabetsu to shībasu no mushimono

Gestoomde kool met zeebaars

LET OP: De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: stoomoven 130 °C, salamandergril

Ingrediënten voor 16 porties

Zeebaars

500 g zeebaarsfilet
1 kleine spitskool
1 tl olie

Gefrituurde prei in tempura

3 witte prei
150 g tempura
2 el misopasta
10 ml sojasaus
170 ml spa rood

Kuzuan-saus

25 ml sojasaus usukuchi (lichte sojasaus)
25 ml mirin
5 g kuzu zetmeel (arrowroot)

Eindbewerking en presentatie



voorverwarmde
bordjes
2 limoen

Bereidingswijze

Haal een aantal bladen van de spitskool en snijd deze in repen met een breedte van 3 - 4 cm. Probeer in totaal 48 repen te snijden zodat elke portie drie repen heeft. Verwijder de harde kern. Stoom deze repen gaar in de stoomoven op 130°C met 100% stoom (ca. 10 min). De zeebaars a la minute met wat zout en een beetje olie grillen onder de salamandergril.
Voor het serveren portioneren.

Maak de witte prei schoon en schaf deze in de lengte als dunne slierten. Leg in koud water. Deze dienen a la minute te worden gefrituurd. Voor het frituren met keukenpapier droogdeppen.
Meng de misopasta met een beetje spa rood tot er een gladde vloeistof ontstaat. Voeg de overige ingrediënten toe en meng verder met een garde tot een glad beslag. Haal de preislierten door het tempurabeslag. De prei dient a la minute te worden gefrituurd.

Ontvang 250 ml dashi van het eerste gerecht

Breng in een pan dashi, sojasaus en mirin aan de kook. Haal van het vuur. Los het kuzu zetmeel op in water zonder klonten tot een papje en voeg dit langzaam toe aan het mengsel om de kuzuan in te dikken. (Attentie: mogelijk meer kuzu toevoegen. De saus moet iets gebonden zijn.)

Maak een klein stapeltje van de gestoomde kool en leg daarop een stukje zeebaars. Leg daarop een torentje van gefrituurde prei. Garneer met enkele schijfjes limoen.
Opmerking: Wijze van eten: een stukje vis met de hand oppakken, samen met wat prei in een reep kool rollen en dan eten.

Zalm teriyaki

LET OP: De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 1 persoon - Apparatuur: Oven 180 °C

Ingrediënten voor 16 porties	Bereidingswijze
Teriyaki saus 60 ml sojasaus 15 ml mirin 1,5 tl bruine basterdsuiker	Meng de ingrediënten tot een marinade.
Zalm 500 g zalm	Snijd de zalm in 16 gelijke (qua dikte) stukjes. Marineer de zalm in de teriyaki saus gedurende een uur. Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg bakpapier op een bakplaat en daarop de stukken gemarineerde zalm. Bak de zalm in ca 5 minuten en bestrijk de zalm 3 tot 4 keer met de marinade.
200 g jonge prei 300 g koningsoesterzwam 200 g maitake paddenstoel (Eikhaas) 40 ml zonnebloemolie	Snijd de prei in stukjes van ca 3 cm. Snijd de koningsoesterzwammen in langwerpige stukjes. Snijd de stengel van de Maitake paddenstoelen af. Bak de prei in wat zonnebloemolie zodat ze gaar zijn. Haal de prei uit de pan en zet ze in de warmhoudkast. Bak daarna de paddenstoelen. Zodra de paddenstoelen klaar zijn, kan er worden geserveerd.
Eindbereiding en presentatie limoen <i>voorverwarmde borden</i>	Serveer alles op vier grote voorverwarmde borden waarbij je zalm prei en paddenstoelen netjes groepeerd. Voeg een schijfje limoen toe. De borden zijn bedoeld om van te pakken.

Toriniku to asuparagasu no mushimono ni ume to wasabi 🍳

Gestoomde kip en asperge met pruim en wasabi

LET OP: De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 1 persoon - Apparatuur: stoomoven

Ingrediënten voor 16 porties

Kip

600 g kippendij
7 groene asperges
1 cm verse gember
4 mild zoute umeboshi (gedroogde, ingelegde pruimpjes)
3 tl sake
3 tl sojasaus,
wasabi (tube)

Bereidingswijze

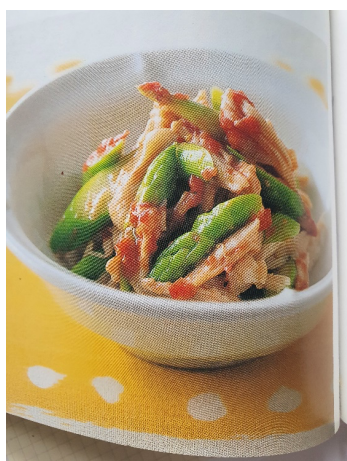
Snijd de kipfilet in langwerpige stukjes van ca 4 cm en 1 cm dik.
Rasp de gember fijn.
Wrijf de kip in met wat zout, peper en geraspte verse gember.
Stoom de kip gaar in ca 4 minuten.
Snijd de harde onderkant van de asperges. Kook de asperges beetgaar in water met een beetje zout. Uit laten lekken.
Snijd de asperges schuin in stukken van 4-5 cm.

Verwijder de pit uit de umeboshi. Snijd vervolgens het vruchtvlees in kleinere stukken. Vruchtvlees met mes stuk slaan, mengen met sake, sojasaus en wasabi naar smaak tot een smeuijge saus.

Eindbereiding en presentatie

voorverwarmde schaaltes

Kip en asperges mengen met de saus en in 4 schaaltes schikken. Serveren tezamen met de andere gerechten om 21.00 uur.



Gefrituurde lotuswortel en gestoofde sojabonen

LET OP: De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 1 persoon (bij eindbereiding 2 personen) - Apparatuur: frituur

Ingrediënten voor 16 porties

Lotus chips

15 cm lotuswortel
5 dl water
20 ml rijstazijn
zonnebloemolie
zout
paprikapoeder
mosterdpoeder

Bereidingswijze

Let op: zowel de lotuswortel als de enoki moeten a la minute worden bereid.

Schil de lotuswortels met een dunschiller. Schaaf vervolgens dunne schijfjes van de wortel zodat je het patroon met gaten goed blijft zien. (ca 1 tot 2 mm).

Doe de schijfjes in een kom met water met een scheutje rijstazijn. Week de schijfjes circa een ½ uur in het azijnbad. Spoel de schijfjes af in een vergiet en laat ze uitlekken. Dep ze vervolgens droog met keukenpapier.

Frituur de schijfjes circa 3-5 minuten goudbruin in meerdere etappes, zo voorkom je dat ze niet aan elkaar zullen plakken. Temperatuur frituur 160-170°C.

Laat ze uitlekken op keukenpapier, bestrooi ze met wat zout en een klein beetje paprikapoeder en mosterdpoeder voordat ze worden geserveerd.

Gestoofde sojabonen

500 g edamame diepvries
2 g togarashi poeder
een vleugje zout
olie

Ontdooi de sojabonen in water tot deze op kamer temperatuur zijn. Voeg de bonen aan een pan met een vleugje olie en stoof ze a la minute warm (deze hoeven niet heel heet te worden). Maak de bonen a la minute aan met de togarashi poeder en het zout.

Eindbereiding

Leg de gefrituurde lotuswortel en de gestoofde sojabonen op schalen. De rest van de lotuswortel serveren in losse bakjes

Miso-soep met rijst

LET OP: De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 1 persoon

Ingrediënten voor 16 porties

Miso-soep

3 lente uitjes
1,5 el rode miso
300 g zijden tofu

Rijst

500 g Japanse rijst merk (shi-node)

Eindbereiding

Bereidingswijze

Ontvang 1000 ml dashi van de eerste gang

Snijd de tofu in kleine blokjes. Snijd de lente-ui in kleine ringen. Meng de misopasta in een klein kommetje met een beetje van de dashi tot deze opgelost is. Zorg ervoor dat er geen klontertjes meer overblijven. Voeg de opgeloste miso toe aan de soep. Verlaag het vuur zodat de miso niet meekookt. Voeg vervolgens de blokjes tofu toe. Verdeel de soep in de soepkommen. Werk af met wat verse lente-ui.

Was de rijst en kook deze met wat zout totdat deze gaar is.

Verdeel de rijst over 4 bakjes waar men uit kan pakken. Serveer de miso-soep in kommen.

Matcha-ijs, cheesecake met yuzu en jelly ingelegd met zomerfruit

LET OP: De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken!

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven 160°C ijsmachine

Ingrediënten voor 16 porties

Fruit gelei

8 aardbeien
50 blauwe bessen
2 kiwi's
120 g suiker
6 g agar
480 ml water
20 ml citroensap gezeefd
10 ml gembersiroop



Cheesecake

1 pak kandijkoek
100 g boter
600 g roomkaas
200 g crème fraîche
200 g yuzu marmelade
3 eieren
1 limoen
1 sinaasappel

Bereidingswijze

Begin hier meteen mee.

Was de aardbeien, de bessen en schil de kiwi's.

Doe het water in een steelpan en voeg citroensap, de gembersiroop en de agar toe. Breng aan de kook en laat ca 2 minuten zachtjes koken. Let erop dat de agar volledig is opgenomen. Haal van het vuur. Voeg de suiker toe en roer totdat de suiker volledig is opgenomen.

Vul in totaal 48 siliconen vormpjes met een klein laagje van het mengsel. (max 3 mm). Zet de vormpjes ca 10 minuten in de koeling. Halveer de aardbeien, en snijd de kiwi's in schijfjes of kleine blokjes die in de siliconen vormpjes passen. Haal de vormpjes uit de koeling en leg in 16 vormpjes een halve aardbei, in de 16 andere twee tot drie blauwe bessen en 16 andere wat kiwi. Voeg het restant van het mengsel toe. Let op: het bodemlaagje mag nog niet helemaal stijf zijn anders maakt de bodemlaag geen verbinding meer met het toegevoegde mengsel. Haal met een cocktailprikkertje eventuele luchtballen eruit. Zet de vormpjes een uur in de koeling en vervolgens in de vriezer tot het serveren.

Verwarm de oven voor op 160 °C

Vet een taartvorm in en bekleed deze met bakpapier.

Verkrummel de kandijkoek en meng deze met de boter.

Verdeel het mengsel over de bodem van de bakvorm en druk deze goed aan. Het oppervlak moet na het aandrukken vlak zijn. Bak de bodem blind ca 20 minuten in het midden van de oven. Laat afkoelen. Haal rasp van de sinaasappel en de limoen. Snijd de limoen in schijfjes en leg deze in een siroop. (De siroop maak je door een deel water en een deel suiker te mengen.) Snijd ook de sinaasappel in schijfjes voor de garnering.

Meng in een kom de roomkaas met de crème fraîche en de yuzumarmelade. Kluts de eieren en voeg deze toe aan het mengsel. Roer goed door. Stort het mengsel op de taartbodem en strijk de

bovenkant glad met een paletmes. Bak de cheesecake circa 40 minuten in de oven. Laat afkoelen en garneer met rasp van de limoen en de sinaasappel.

Crumble

50 g koude boter
50 g suiker
0,5 tl vanille-extract
snuf zout
100 g bloem

Doe de boter samen met de suiker, het vanille-extract en het zout in de kom en mix enkele minuten zacht en romig. Voeg dan ook de bloem toe en kneed of mix goed door elkaar. Verdeel de kruimels nu over een ovenplaat bedekt met bakpapier. Bak af in een voorverwarmde oven op 170°C in ongeveer 20 – 25 minuten.

Thee-ijs

2 eierdooiers
90 g suiker
2 el matcha-thee
150 ml volle melk
250 ml room

Doe de melk met de (gezeefde) matcha in een steelpannetje. Verwarm en roer flink met een kleine garde tot je geen matcha-klontjes meer ziet. Zet het vuur uit. Klop de eierdooiers los met de helft van de suiker in een pannetje. Zet het eiermengsel op een zacht vuurtje en voeg nu al roerende scheutje voor scheutje de nog warme melk aan het eierdooiermengsel toe. Roer verder tot het mengsel aan de achterkant van een houten lepel blijft plakken en je er met je vinger een streep in kunt trekken die niet doorloopt. Zet nu het melk-ei-mengsel in een ijsbad en laat afkoelen tot 4 graden. Klop ondertussen de slagroom met de andere helft van de suiker half op. Dus niet helemaal stijf. Spatel wanneer het eiermengsel voldoende koud is de half opgeklopte slagroom erdoor. Zet in de koeling tot 1 uur voor het moment van serveren. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai ijs. Bewaar even in de vriezer tot het moment van serveren.

Eindbereiding en presentatie

Leg op een leisteenbord een puntje cheesecake. Strooi wat crumble. Leg naast de cheesecake drie blokjes jelly en op de crumble een bolletje thee-ijs.
