



Menu september 2024

Thema:

Vleugje zomer, vleugje herfst

Torentje van zeebaars, garnalen, groenten, salsa verde Ligurië
Bouillon van tomaat, mozzarella, brioche, balsamico
Gebakken avocado met mais, chili, vadouvan, jalapeno
Kabeljauw, kokkels, hollandaisesaus, tagliatelle
Konijnstoof met pruimen, bulgur, rode kool, sinaasappel
Bavarois van kwark, gebruind schuim en ananas

Samengesteld door: kookgroep maandag 3 Dag
Contactpersoon: Mario Stoel

Eet smakelijk!

Torentje van zeebaars

met garnalen, groenten, salsa verde uit Ligurië

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: Sous vide, stoomoven, staafmixer, Japanse mandoline

Ingrediënten voor 16 porties

Cappon magro groenten

4 rode bieten van ca 8 cm (al
gegaard
1 kleine bloemkool
6 st bospeen
Zout

Salsa verde

150 g bladselderijblaadjes
1 teen knoflook
2 middelgrote eieren
1 1/2 el kappertjes
2 el pijnboompitten
10 groene olijven zonder pit
7 ansjovisfilets
2 el witte wijnazijn
120 ml extra vergine olijfolie

Cappon magro vis

6 zeebaarsfilets
16 gepelde garnalen maat
26/30.
Zout en peper
1 citroen
1 teen knoflook

Bereidingswijze

Direct mee beginnen

*Kijk naar de presentatie. Het gerecht is opgebouwd uit laagjes
groenten en vis.*

Snijd met behulp van de japanse mandoline 16 plakken rode biet van
ca 3 mm dikte. Neem een diameter snijring waarmee je zo min
mogelijk verlies van de biet hebt. Steek daaruit met een steker
rondjes afgestemd op de bodem van de ring of het timbaaltje waarin
je het torentje gaat maken. Snijd kleine bloemkoolroosjes om 16
cirkels van ca 1,5 cm hoog te vullen.

Schil de bospeen en snijd met de japanse mandoline in plakjes van
ca 3 mm voor 16 cirkels op de bovenkant van de ring of timbaaltje.
Bestrooi de groenten met wat zout en vacumeer ze in aparte zakken.
Gaar de groenten 45 minuten op 85°C. in de stoomoven. Laat de
groenten daarna in de zak afkoelen in koud water.

Gaar de eieren tot halfzacht gedurende ca 6 minuten in kokend
water. Laat afkoelen in koud water. Pel de eieren en doe ze samen
met de andere ingrediënten in een kom voor de staafmixer.
Pureer tot een gladde saus en breng op smaak met zout.
Dek de saus af en laat de smaken intrekken in de koelkast.

Zeebaars:

Bestrooi de stukken zeebaars met zout en versgemalen zwarte peper.
Bestrijk daarna met olijfolie.

Gaar de zeebaars Gaar 10 minuten in de oven, controleer de
gaarheid.

Knijp wat vers citroensap over de vis. Doe de vis in 2 kommen voor 2
laagjes vis. 3 filets per kom en maak er brokjes van.

Garnalen:

Pel de garnalen en verwijder het darmkanaal. Snijd de garnalen aan
de onderkant in en bak ze kort in wat olijfolie met daarin een
geplette teen knoflook. Leg de garnalen op keukenpapier en dep de
olie ervan af. Laat afkoelen.

Torentjes maken

16 timbaaltjes of ringen

doorsnede ca 5 tot 8 cm

De bereide salsa verde

De bereide groenten

De bereide vis

4 vierkantjes plastic folie van 30
x 30 cm

Olijfolie

Bestrijk de timbaaltjes met olie. Dep de biet droog met
keukenpapier.

Leg een plak gegaarde rode biet in het midden van een velletje
plastic folie. Duw de folie met de biet in de vormpjes. Zorg dat er
geen lucht onder het plastic blijft.

Laat de bloemkool uitlekken en dep de bospeen droog met
keukenpapier.

Bouw daarna de torentjes als volgt op:

Onderin de rode biet (zit al in vormpje). Dan wat salsa verde.

Daarop 1^e laagje vis. Dan salsa verde, bloemkool, salsa verde, 2^e
laagje vis, salsa verde, bospeen.

Vouw het plastic aan de bovenkant dicht en bewaar de vormpjes in
de koelkast tot ½ uur voor serveren. De inhoud stijft dan wat op en
blijft daardoor beter in de goede vorm.

De opbouw is ook te zien op de volgende link: [Cappon Magro sous vide
\(Torentjes van zeebaars met groente en salsa verde uit Ligurië\) – Sous vide koken](#)

Eindbereiding

Haal de vormpjes uit de koelkast.

Trek aan de folie om het torentje een beetje los te maken. Vouw dan
de folie opzij en plaats elk vormpje ondersteboven op een bord.

Verwijder het vormpje en dan de folie.

Presentatie

Paar taakjes dille

50 g hollandse garnalen

Wat salsa



Leg een gamba op het torentje.

Trek een streep met de salsa.

Leg een takje dille tegen het gerecht aan.

Leg wat hollandse garnalen tegen het gerecht aan.

Bouillon van tomaat

met mozzarella, brioche, balsamico

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2 personen – Apparatuur: Blender. Pipet. Oven 170°C. Dispenser.

Ingrediënten voor 16 porties

Bouillon van tomaten

1 kg rijpe tomaten (pomodori)
1,2 kg gepelde tomaten uit blik (Mutti)
1 ui
2 knoflooktenen
3 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
6 takjes peterselie
6 takjes basilicum
3 laurierblad
1 el suiker
1 klein blikje tomatenpuree

Cherry tomaatjes

750 g cherrytomaatjes gemengd
1 ½ dl extra vierge olijfolie
3 t knoflook
2 takjes rozemarijn

Mozarella

32 kleine mozzarella bolletjes
15 g tomaatpoeder
Fleur de sel

Balsamico-parels

1 ½ g agar agar
100 ml balsamicoazijn
200 ml olijfolie
Pipet of mini spuitflesje

Bereidingswijze

Direct mee beginnen

Was de tomaten en snijd ze in grove stukken. Snijd de tomaten uit blik op een bord ook in grove stukken.
Kneus de knoflooktenen.
Pel de ui en snijd deze grof.
Doe alle ingrediënten met 2 l water in een grote pan en breng aan de kook. Laat 1 uur zachtjes koken. Niet roeren.
Giet het mengsel door een zeef met daarin een natte, uitgewrongen passeerdoek in een kleinere pan. Breng op smaak met peper en zout.
Koel op ijs terug tot kamertemperatuur.

Verwarm een oven voor op 170°C.

Leg de tomaatjes in een brede schaal en besprenkel met wat olijfolie.
Kneus de knoflook en voeg deze met de rozemarijn bij de tomaatjes.
Plaats de schaal in de oven gedurende 10 minuten. Laat afkoelen en ontvel.

Halveer de bolletjes mozzarella en laat ze uitlekken.

Bestrooi 48 halve bolletjes op een bord met de tomaatpoeder en bestrooi de resterende 16 bolletjes licht met fleur de sel.

Vul een brede kom met de olijfolie en zet deze 30 minuten in de diepvries.

Meng de balsamico met de agar agar. Breng het mengsel aan de kook. Goed doorroeren. Haal van het vuur en laat 5 tot 10 minuten afkoelen.

Haal de kom olie uit de diepvries zet deze op ijsblokjes.
Snijd de opening van pipet/spuitfles tot er druppels van ca 3 mm door kunnen. Vul een pipet/mini-spuutflesje met het azijnmengsel.
Druppel langzaam kleine druppels in de koude olie. De azijn verandert in parels die naar de bodem van de kom vallen.
Giet de olie met de parels door een fijne puntzeef. Vang de olie op in een kom. De olie kan hergebruikt worden voor de volgende bereiding van de balsamico-parels.

Spoel de parels in de zeef voorzichtig af met koud water.

Doe de parels in een klein bakje en zet in de koelkast.

Wentelteef brioche

2 el ricotta

1 ei

Peper, zout

1 el geraspte parmezaanse kaas

Melk

4 plakken briochebrood

Ca 10 minuten voor opdienen.

Klop de ricotta los met de eieren, wat peper en zout en 1 volle lepel geraspte Parmezaanse kaas. Mengsel moet dik, maar wel net vloeibaar, zijn. Indien nodig iets melk toevoegen. Dip de briochebroodplakken aan iedere kant in dit mengsel totdat het mengsel op is en leg ze op een bord.

Doe 2 el olijfolie in een koekepan en bak de plakken briochebrood op laag vuur goudbruin aan iedere kant. Ongeveer 3 minuten per kant. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Snijd 16 batonnets (soldaatjes) ter grootte van 5 x 1 x 1 cm.

Eindbereiding

Diepe kleine bordjes

1 bakje Afilla cress

1 bakje Basil cress

Doe de bouillon in de dispenser.

Verdeel de tomaatjes over de bordjes.

Leg de gehalveerde mozarrellabolletjes (3 met tomaatpoeder en 1 met fleur de sel) tussen de tomaatjes.

Plaats de cress en de vioolblaadjes tussen de tomaatjes. Schep met een theelepel er wat balsamicopareltjes bij.

Presentatie



Serveer uit. Schenk aan tafel de bouillon er voorzichtig bij.

Leg tenslotte een briochestaafje op de rand van het bord.

Avocado

mais, chili, vadouvan- en jalapeno, ui, sesam

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

Ingrediënten voor 16 porties

Sesamkletskopjes

30 g zwart sesamzaad
47 g poedersuiker
16 g bloem
16 g sinaasappelsap
30 g gesmolten boter
6 druppels siracha

Maisbrokjes en maiscrème

6 verse maiskolven
Zonnebloemolie
Zout / peper

Jalapenocrème

3 tot 5 jalapeno pepers
150 g granny smith appel
55 g ui
15 g palmsuiker
25 ml witte wijn
25 ml witte wijnazijn
Zout en suiker

Vadouvensaus

60 ml eiwit (gepasteuriseerd, blik)
1 el Griekse yoghurt
1 ½ tl vadouvanpoeder
1 el gembersiroop
40 cl zonnebloemolie

Bereidingswijze

Meng de ingrediënten tot een beslag en doe deze in een spuitzak.
Laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm een oven op 175°C.

Spuit kleine bolletjes van het beslag en leg deze met voldoende tussenruimte op een siliconen bakmat.

Bak de klets koppen goudbruin (ca 8 minuten). Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen. Breek ze voor de eindbereiding in kleine schotsen

Verwijder de bladeren en draden van de kolven. Snijd 1 cm van de onderkant van de kolf af.

Breng in een pan ruim water aan de kook. Kook de kolven ca 15 tot 20 minuten (grote kolf).

Dep daarna de gekookte mais droog.

Maisbrokjes:

Snijd van 1 ½ kolf voorzichtig de mais in plakken.

Smeer in met zonnebloemolie. Brand af met de keukenbrander.

Breng op smaak met peper en zout. Snijd in blokjes van 2 korrels.

De resterende kolven zijn voor de maiscrème.

Snijd de pepers door de helft en verwijder de zaadlijsten.

Schil de appel en verwijder het klokhuis.

Spoel daarna goed af met koud water. Draai alle ingrediënten fijn in de blender tot een fijne pulp.

Zet de pulp op laag vuur en laat langzaam gaar worden. Roer ondertussen regelmatig.

Draai tot een gladde crème als bijna al het vocht verdampt is.

Breng op smaak met zout en evt. nog wat suiker.

Doe het mengsel in een kleine spuitzak.

Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Doe de ingrediënten (behalve de olie) in een smalle maatbeker.

Draai, met de Bamix, tot alles goed gemengd is en voeg dan de olie toe tot een crème ontstaat. Breng op smaak met zout.

Zoetzure chili

2 rode chilipepers
30 ml natuurazijn
30 ml water
15 g fijne kristalzuiker

Gebrande zilverui ringetjes

16 zilveruitjes

Meng de natuurazijn, het water en de kristalzuiker tot alle suiker is opgelost.

Snijd de pepers in dunne ringetjes. Verwijder de zaadjes.

Leg de ringetjes in het zuurzoete mengsel.

Blancheer de zilveruitjes 1 minuut in gezouten water. Verwijder de zachte schil.

Snijd de uitjes in de lengte voorzichtig doormidden.

Bak de gehalveerde uitjes met een paar druppeltjes olie op het snijvlak kort in een antiaanbakpan tot de snijrand bruin is. Laat afkoelen.

Haal voorzichtig de gebrande ringetjes uit elkaar. Zet apart.

Mais crème

4 ½ gegaarde maiskolven
Kippenbouillon
Peper en zout

Snijd de maiskorrels van de kolf. Weeg de korrels af en doe in de blender. Voeg grofweg de helft in gewicht aan kippenbouillon toe en draai fijn. Evt nog wat water toevoegen.

Duw dit door een zeef en kook in tot een zalvige crème. Breng zo nodig wat verder op smaak met peper en zout.

Houd warm in de warmhoudkast.

Avocado

8 eetrijpe kleine avocado's
Peper en zout.

Snijd de avocado's in de lengte door de helft. Verwijder de pit.

Haal de schil er voorzichtig af. Avocado moet intact blijven.

Bak de halve avocado's in een anti-aanbakpan aan beide kanten licht bruin. Kruid ze licht met wat peper en zout.

Eindbewerking

Leg de avocado met de holle kant naar boven op een bord.

Vul de holle kant met de mais crème.

Verdeel de gebrande stukjes mais over de rand.

Spuut daar wat stipjes van de jalapenocrème tussen. Leg daarnaast een paar gebrande zilverui ringetjes.

Steek wat stukjes sesamkletskep in de rand.

Maak af met de ingelegde chili.

Trek tenslotte een paar strepen met vadouvansaus om de avocado

Presentatie

Shiso purple cress

voorverwarmde bordjes



Rond af met de cress.

Kabeljauw met kokkels

met een hollandaisesaus en tagliatelle

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: stoomoven, blender, pastamachine

Ingrediënten voor 16 porties

Kabeljauw

1100 g kabeljauwrug
250 g miso
200 ml mirin
100 ml sake

Kokkels

1 kg kokkels
2 sjalotten
1 blaadje laurier
200 ml witte wijn

Hollandaise saus

2 sjalotten
1 blaadje laurier
1 el witte peperkorrels
200 ml witte wijn
150 g eidooier
30 g miso
250 g boter
150 g waterkers
5 el kokkelvocht

Bereidingswijze

Verdeel de kabeljauw in stukken van 80 g en leg in een (kleine) gastrobak.

Roer de miso, mirin en sake door elkaar tot een marinade.

Ca 1 uur voor serveren:

Verwarm de marinade tot 50°C.

Voeg de marinade toe aan de kabeljauwstukken. Gaar in de combistoomoven op ongeveer 42°C. tot de lamellen van de kabeljauw los gaan als er op wordt gedrukt.

Dit duurt ca 30 à 40 minuten. Zo nodig iets langer garen.

Zorg dat de kokkels zandvrij zijn. Doe daarvoor een pan vol met koud water en voeg er flink wat fijn zout aan toe. Laat de kokkels een kwartier liggen. Spoel af en herhaal dit met vers water. Laat ze nu nog minstens een half uur liggen.

Snipper de sjalotten en snijd de laurier fijn. Zet de sjalot aan in wat olie en voeg laurier en witte wijn toe. Breng aan de kook en voeg de gespoelde kokkels toe. Kook op hoog vuur tot de kokkels net open zijn en haal direct uit de pan. Zeef het kookvocht. Haal de kokkels uit de schelpen en bewaar in het gezeefde kookvocht. Houd warm. Bewaar een aantal schelpen ter decoratie van het gerecht.

Snipper de sjalotten. Snijd het laurierblad in reepjes.

Maak een castric van de witte wijn, de gesnipperde sjalotten, de reepjes laurier en de peperkorrels. Laat de castric tot de helft inkoken en zeef het mengsel.

Pureer de waterkers in de blender met kokkelvocht en druk het mengsel door een fijne zeef.

Vlak voor uitserveren van het gerecht:

Gaar de gezeefde castric met de eidooier en de miso au bain-marie tot 80°C. en voeg al kloppend gesmolten boter toe. Meng tenslotte het waterkersmengsel er doorheen tot een groene saus.

Tagliatelle

200 g tipo 00 bloem

37 g Semolina bloem

120 g eigeel

1 el extra vergine olijfolie

2 el koud water

Beetje roomboter

Wat extra bloem voor het
uitrollen en kneden

Hulpstukken pastamachine

Stok om pasta over te hangen

Liniaal om pastalinten met de
hand te snijden

Strooi de tipo en semolina in een grote kom en maak een kuiltje in het midden.

Klop het eigeel licht op en giet het samen met de olijfolie en het koude water in het kuiltje.

Voeg langzaam en draaiend met de vingers de bloem toe aan het vocht in het kuiltje en kneed, nadat de bloem goed is vermengd, met het vocht ongeveer 4 minuten met bebloemde handen. Voeg zo nodig wat vocht/bloem toe om de goede consistentie te verkrijgen.

Wikkel het deeg in plasticfolie en leg voor minstens 30 minuten opzij.

Verdeel het deeg in 4 porties en rol de porties uit met de pastamachine tot een dikte van ongeveer 2 mm = op 1 na dunste stand pastamachine.

Snijd vervolgens met de hand of met de pastamachine er linten van met een breedte van ongeveer 6 mm.

Hang de linten uit over een stok of droogrek om maximaal 10 minuten te drogen.

Garnituur

200 g Zeekraal

32 cherrytomaatjes

Eindbereiding

Boter

Misosaus

Blancheer de zeekraal en bak samen met de cherrytomaatjes kort met wat olie. Houd warm.

Kook de verse pasta in ruim kokend water met flink wat zout gedurende 2 minuten

Giet af en voeg wat boter toe om plakken te voorkomen. Meng er tenslotte wat van de misosaus van de kabeljauw door.

Presentatie

voorverwarmde borden

Bolle juslepel

Kokkelvocht



Neem een bolle juslepel en vul deze met de pasta.

Maak met behulp van een vork of pincet een draaiende beweging in de juslepel en drapeer het ontstane pastanestje op het bord. Schep daar een klein lepeltje warm kokkelvocht over.

Leg de zeekraal op het bord. Leg daarop een stuk kabeljauw.

Spuut wat hollandaise saus half over de kabeljauw.

Verdeel de kokkels over de borden.

Voeg tenslotte de gestoofde tomaatjes toe.

Konijnstoof



met pruimen, bulgur, rode kool, sinaasappel

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen – Apparatuur: keukenmachine

Ingrediënten voor 16 porties

Konijnenstoof

4 tamme konijnenbouten (ca 1 kg)
Snufje kaneel
Snufje gemalen chilipoeder
2 tl paprikapoeder
2 kruidnagels
250 g roomboter
2 uien
600 g winterwortels
1 prei
300 g gedroogde pruimen
300 ml vleesfond of demi-glace
2 el tomatenpuree
2 t knoflook
400 ml rode wijn
3 laurierblaadjes

Bereidingswijze

Klaar de boter.
Snijd de ui en de prei in ringen. Hak de knoflook fijn en snijd de wortel in dikke repen.
Bestrooi de konijnenbouten met zout, peper, kaneel, chilipoeder, paprikapoeder en saffraan.
Verhit de helft van de geklaarde boter in een braadpan met dikke bodem en braad de bouten rondom goudbruin. Haal de bouten uit de pan.
Doe de rest van de boter in de pan en bak de uiringen glazig en goudbruin en voeg de bouten weer toe.
Voeg de wortel, de prei, de pruimen, de vleesfond, de tomatenpuree, de laurier, de kruidnagels en de knoflook toe. Bak 1 minuut en blus af met de rode wijn.
Gaar de bouten ca 75 minuten met deksel op de pan op laag vuur. Gebruik hiervoor de snelkookpan. Controleer op gaarheid. Het vlees moet los komen van de botten. Anders kooktijd verlengen. Haal het konijnenvlees van de botten en trek met 2 vorken uit elkaar.
Zeef het kookvocht en kook verder in tot een iets gebonden saus. Breng evt verder op smaak. Voeg wat saus toe aan het uit elkaar getrokken konijnenvlees en houd het afgedekt warm in de warmhoudkast.
De rest van de saus apart zetten voor de eindbereiding.

Bulgur

170 g grove bulgur
Zout, peper
50 g rozijnen
33 g gedroogde abrikozen
33 g blanke amandelen
33 g gepelde pistachenoten
1 1/2 tl gemalen komijn
1 tl gemberpoeder
½ tl kaneel
½ tl chilivlokken
1 gekonfijte citroen

Kook de bulgur in kokend water met zout ca. 10 minuten gaar. Giet af.
Draai in een keukenmachine de amandelen, pistachenoten, rozijnen, abrikozen en de specerijen tot een grof mengsel. Fruit dit mengsel in een antiaanbakpan met 1 el olie gedurende een paar minuten.
Meng dit met de gegaarde bulgur.
Haal het vruchtvlees uit de gekonfijte (ingelegde zoute) citroen en snijd de schil in blokjes van een paar mm. Meng deze portiegewijs door de bulgur (let op het zout!).
Breng met zout en peper verder op smaak en proef goed. (het wordt gauw te zout)
Zet het mengsel ½ uur voor uitserveren in de warmhoudkast.

Rookspek

170 g rokspek

Gestoofde rode kool

½ rode kool (750 g)

1 ui

1 teen knoflook

1 el ras el hanout

50 g gedroogde pruimen

3 dl sinaasappelsap

Zout, peper

Xanthaan

Snijd het rokspek in kleine blokjes. Bak de blokjes spek krokant.

Snipper de uien. Snijd de knoflook fijn. Snijd de kool in dunne sliertjes. Snijd de pruimen in kleine blokjes.

Verwarm wat olijfolie in een pan. Fruit de uien en de knoflook 2 minuten. Voeg de ras el hanout toe en bak 1 minuut mee. Voeg de koolreepjes toe en bak nog 3 minuten.

Voeg het sinaasappelsap toe en stoof de kool ca 15 minuten.

Voeg de stukjes pruim toe en stoof nog ca 5 minuten. De gestoofde kool moet net vochtig en smeuïg zijn. Zo nodig restvocht zeven en binden met wat Xanthaan.

Breng zo nodig verder op smaak. Houd warm in de warmhoudkast.

Walnoten

32 walnoten

100 g suiker

1 tl cayennepeper

Pel de walnoten. Rooster de walnoten in een droge koekenpan.

Strooi er wat cayennepeper over en dan wat suiker. Blijf goed schudden tot dat de suiker gekarameliseerd is. Schep goed door en leg de walnoten (met een pincet) een voor een op een vel bakpapier.

Snijd 16 walnoten in 4'en.

Sinaasappelen a vif

3 sinaasappelen

À vif snijden is een snijtechniek waarbij de partjes van citrusvruchten worden uitgesneden, zonder dat de witte vliezen eraan zitten. Dus schil de sinaasappelen dik en met een scherp mes de partjes tussen de vliezen uitsnijden. Zet apart.

Eindbereiding

Xanthaan

Meng de blokjes rokspek door het konijnenvlees.

Warm de saus op en bind zo nodig met wat xanthaan.

Presentatie

warme borden



Neem een ring van ca 8 cm doorsnee.

Leg onderin 2 el gestoofde rode kool.

Daarop 2 el bulgur.

Vervolgens wat gestoofd konijn en daarop een stukje sinaasappel en 4 stukjes gesneden walnoot.

Lepel wat saus om het torentje.

Werk het bord verder af met de 2e walnoot en een stukje sinaasappel.

Bavarois van kwark

met gebruind schuim en ananas.

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Oven 180°C, keukenbrander.

Ingrediënten voor 16 porties

Bavarois

450 g room
450 g kwark
6 blaadjes gelatine
70 g eidooier gepasteuriseerd
140 g suiker

16 metalen ringen doorsnede
7 cm, hoog 4 cm

180 g eiwit gepasteuriseerd
150 g poedersuiker

Zanddeegbakjes

80 g fijne kristalsuiker
160 g ongezouten roomboter
225 g bloem
30 g water
1 el citroensap
Mespuntje zout

Frangipane

60 g boter
85 g amandelmeel
85 g poedersuiker
60 g ei gepasteuriseerd
18 g bloem

Gegratineerde ananas

1 st rijpe ananas

Bereidingswijzeli

Week de gelatine in koud water.

Klop de room half stijf.

Klop de eidooiers en de suiker luchtig. Los de geweekte gelatine op in 3 el heet water. Meng dit door het eidooier/suikermengsel. Meng er vervolgens de half opgeslagen room en de kwark doorheen.

Neem een metalen blad. Vul de 16 metalen ringen op het metalen blad voor $\frac{3}{4}$ met het mengsel. (Indien nodig: onderkant ring in plastic folie als de crème uit de ring dreigt te lopen). Laat de bavarois 1 uur opstijven in de vriezer. Zet daarna in koelkast.

Vlak voor de eindbereiding:

Klop het eiwit met $\frac{1}{3}$ van de poedersuiker luchtig. Voeg tijdens het opkloppen de rest van de poedersuiker toe en klop het eiwit verder stijf.

Vul de ringen met de afgekoelde bavarois tot aan de rand met het opgeklopte eiwit en strijk glad met een paletmes.

DIRECT MEE BEGINNEN.

Doe alle ingrediënten in een kom en kneed mbv de deeghaak tot een stevig deeg. Indien nog wat kruimelig met de hand verder kneden. Verpak het deeg in plastic folie en laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Rol het zanddeeg tussen 2 siliconen matten uit tot ongeveer 3 mm dikte. Vul hiermee 16 siliconen taartvormpjes van ca 3 cm. Spuit de frangipane (zie hierna) in de vormpjes en bak ze goudbruin af in een oven op 180°C. Gaartijd ongeveer 10 à 15 minuten. Tussentijds controleren.

Roer de boter zacht. Meng de bloem, de poedersuiker en het amandelmeel door elkaar en roer er daarna geleidelijk de boter en eieren door. Doe het mengsel in een spuitzak.

Snijd de schil van de ananas en snijd daarna in plakken van ca $\frac{1}{2}$ cm dik.

Snijd 16 stukjes ananas uit de plakken. Formaat afgestemd op grootte van de zanddeegbakjes. De rest van de ananas is voor de

5 kruidnagels gevijzeld
rietsuiker

Ananascompote

400 g ananas
200 ml water
200 g suiker
2 vanillestokjes
2 g agar agar
1 stukje foelie

Kokoskruim

4 el gemalen kokos

Eindbereiding

8 rijpe aardbeien
3 takjes munt

Presentatie



compote.

Bestrooi de stukjes ananas met wat gevijzelde kruidnagel en wat rietsuiker. Laat dit geheel 1 uur marineren.

Bestrooi daarna met nog wat rietsuiker en karameliseer de stukjes met de keukenbrander.

Rest van de ananas. Nodig is ca 400 g. Snijd in stukjes van ca 1 cm. Voeg suikerfoelie en water bij elkaar en breng het mengsel aan de kook tot de suiker is opgelost. Kook de suikersiroop nog licht in. Voeg het merg uit de vanillestokjes en de ananas toe. Voeg de agar agar toe. Kook dit heel even en laat de compote afkoelen.

Doe de gemalen kokos in een pan met anti-aanbaklaag. Warm op lage temperatuur op tot de kokos bruin begint te worden. Haal dan van het vuur.

Snijd de aardbeien in dunne plakjes.

Ris de blaadjes van de munt.

Haal evt. gebruikte folie onder de ringen vandaan.

Brand met een keukenbrander een bruin laagje op het opgeklopte eiwit. Verwijder de ringen.

Verdeel de gratineerde ananas over de afgebakken frangipanebakjes.

Zorg voor gekoelde borden.

Plaats de bûche op een bord. Schik de compote en het frangipanebakje erbij.

Leg de plakjes aardbei om de bûche.

Voeg wat kokoskruim en blaadjes munt toe..
