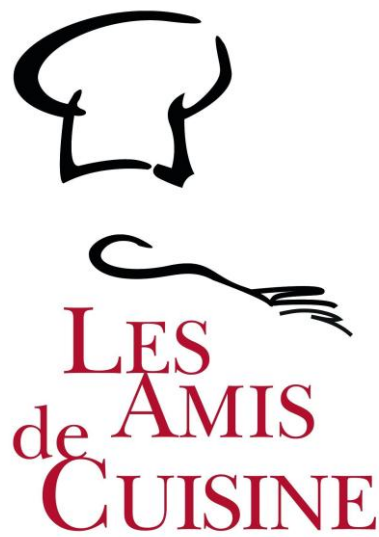




Menu Mei 2025

Thema:
The British Isles

- 1) Mini Yorkshire pudding | roast beef | horseradish | watercress
- 2) Cullen Skink | soda bread
- 3) Fish & chips 2.0 | mushy peas | tartar sauce
- 4) Leg of lamb | cider sauce | smashed potato | asparagus
- 5) Blue Stilton Ice cream | port jelly | spiced nuts
- 6) Brandy snap | rhubarb | lemon curd

Samengesteld door:
Annemarie Vos, Berthil Oljans, Charlotte Kooijman, Yvonne van Eck (Vrijdag 1)

Eet smakelijk!

Mini Yorkshire pudding

with roast beef, horseradish & watercress



Uitserveren om: 19.30 uur

Uitvoering: 2 personen

Apparatuur: 2 metalen muffinvormen (24 mini muffins per vorm), oven

Ingrediënten voor 16 porties

Yorkshire pudding

220 g bloem

4 eieren

600 ml melk

20 g boter (gesmolten)

Zonnebloemolie (voor invetten)

Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 230°C

Begin meteen met het beslag, dit moet 1 uur rusten.
(buiten de koelkast)

Voor het beslag:

Zeef de bloem boven een mengkom. Maak een kuiltje in het midden en voeg de eieren toe. Roer vanuit het kuiltje, met een garde of houten lepel, en neem steeds meer van de bloem mee van de randen. Giet de melk er in een straaltje bij en blijf roeren. Wanneer alle bloem is opgenomen de afgekoelde gesmolten boter toevoegen.

Yorkshire pudding bakken:

Laat de drie vormen (12 stuks per vorm) heet worden in de oven.

Haal de hete vormen uit de oven. Giet een beetje zonnebloemolie in alle kuiltjes en zet nog 5 minuten terug in de oven, zodat de olie goed heet is.

Haal de vormen met hete olie uit de oven, vul elk kuiltje halfvol met beslag en zet zo snel mogelijk weer in de oven.

15 minuten bakken, of tot goudbruin en bubbelend. Haal de Yorkshire pudding uit de vormen en laat ze afkoelen op een rek. Herhaal tot het beslag op is.

Horseradish sauce

4 - 12 el mierikswortel geraspt (of potje)

2 tl witte wijnazijn

2 tl citroensap

½ tl mosterd

½ tl zout

Vers gemalen peper

1 tl suiker

250 ml slagroom (zacht geklopt)

Meng de geraspte mierikswortel (horseradish) in een kom met de azijn, citroensap, mosterd, zout, peper en suiker. Schep voorzichtig en in delen de zacht geslagen room door het mengsel.

Let op: niet te veel roeren, dan schift de saus.

Bewaar afgedekt in de koelkast, tot het moment van uitserveren.

Roast beef

500 g Rosbief
Peper en zout
Boter om in te bakken

Bestrooi de rosbeef met peper en zout, bak rondom aan, alleen voor het korstje.
Laat de rosbeef afkoelen en zet hem eventueel in de vriezer om daarna makkelijker plakjes te kunnen snijden. (Zorg dan wel dat de rosbeef weer op kamertemperatuur is voor het uitserveren.)

Garnering

50 g waterkers of platte
peterselie
Vers gemalen peper

Pluk de blaadjes van de waterkers of peterselie (eerst wassen indien nodig). En gebruik als garnering voor uitserveren.

Eindbereiding

Vul 2 of 3 Yorkshire puddings per persoon met de horseradish sauce, een plakje rosbeef en een paar sprietjes watercress. Maak af met een draai zwarte peper.

Tip: zet voor elke Yorkshire pudding een stip saus op het bord, daarmee voorkom je dat ze over het bord rollen tijdens het uitserveren.

Presentatie

Kleine borden op kamertemperatuur.

Cullen Skink & soda bread



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

Ingrediënten voor 16 porties

Cullen Skink

Een grote gerookte makreel of schelvisfilets (totaal rond 500 g)
500 ml melk
500 gr vastkokende aardappels
2 el olijfolie
1 grote sjalot fijngesneden
100 ml droge witte wijn
500 ml visbouillon van concentraat
100 ml slagroom (maximaal)
1 volle el grove mosterd
Zeezout
Versgemalen peper

Bereidingswijze

Voor de Cullen Skink (Chowder met gerookte schelvis en mosterd):

Snij de gerookte visfilet met vel in grote stukken, die naast elkaar in een grote pan passen. Breng de melk aan de kook in deze pan en leg de visfilets erin. Neem de pan van het vuur en laat de vis circa 10 minuten trekken. Hij voelt nu stevig, als je er op drukt.

Schep de stukken vis uit de pan. Zeef de melk en bewaar deze. Ontvel de warme visfilets en verdeel ze in flinters. Hou ze apart.

Snipper de sjalot. Schil de aardappels en snij ze in kleine blokjes. Verhit de olie en bak de aardappelblokjes met de sjalot circa 10 minuten onder af en toe omscheppen, tot ze licht kleuren. Voeg de wijn toe en laat deze verdampen. Schenk de bouillon en de opgevangen melk erbij. Voeg zout en peper toe. En breng de soep weer aan de kook. Schep tussentijds 2 keer om. Laat 15 minuten trekken, tot de aardappels net gaar zijn.

Pureer de soep, van het vuur af, met een staafmixer of in een blender.

Doe de soep (zo nodig) weer terug in de pan en roer de room erdoor. Klop de mosterd erdoor en maak de soep op smaak af. Schep de visflinters in gedeelten door de soep.

Soda bread

450 g tarwemeel
1 tl zout (afgestreken) = 2 gr
1 tl Bicarbonate of soda/
baksoda (afgestreken)
400 ml karnemelk

Verwarm de oven op 250°C.

Zeef het tarwemeel, zout en baksoda. Maak een kuiltje in het midden. Schenk (op een bodempje na) alle karnemelk in het kuiltje. Gebruik 1 hand (je vingers stijf als een klauw) om de karnemelk en tarwemeel bij elkaar te brengen, vanuit het midden tot de randen. Zo kort mogelijk bewerken. Het deeg moet zacht zijn, maar niet te nat en plakkerig.

Stort het deeg, zodra het bij elkaar is gekomen, op een bebloemd werkblad. Was en droog je handen.

Maak de bol deeg een beetje netjes en draai het om.
Druk het deeg lichtjes plat tot ongeveer 4 cm dikte.

Zet met een scherp mes een kruis in het brood en prik in de vier parten. (Van oudsher om de boze geesten uit het deeg te laten). Het kan ook met een natte schaar.



Bak het brood 15 minuten op 250°C, daarna nog (maximaal) 40 minuten op 200°C.

Tip: Het brood is gaar als je op de bodem van het brood klopt en het klinkt hol.

Eventueel

Boter voor op het brood

Eindbereiding

Verwarm de soep voorzichtig weer en serveer direct.

Presentatie

Voorverwarmde soepkommetjes
of ramekins

Schep kleine porties soep in verwarmde ramekins of kleine koffie kopjes en serveer er een puntje of plakje brood bij.
Eventueel boter voor bij het brood.

Fish & Chips 2.0

with mushy peas & Tartar sauce



Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 3 personen Apparatuur: frituur, oven, staafmixer

Ingrediënten voor 16 porties

Fish and Chips 2.0

3 zeebaarzen (1000-1300 g)
100 g bloem
2 eieren losgeklopt
8-10 grote vastkokende
aardappelen
Zonnebloemolie om in te frituren
Zout
Peper



Bereidingswijze

Frituur 170°C

Oven 180°C

Baarzen fileren en ontvellen. Iedere filet in 3 stukken verdelen (ter grootte van ongeveer 10 bij 3 cm)

Aardappels schillen en in dunne sliertjes schaven met de mandoline met het medium tussenstukje (om sliertjes te maken), zodat ze voldoende beweeglijk zijn om vis in te rollen/verpakken. Het moeten wel sliertjes blijven, mag geen pulp worden. Schaaf of rasp rechtstreeks op de snijplank (sliertjes niet wassen, door zetmeel blijven ze wat plakken), in i.i.g. 16 hoopjes (of paar extra voor als er wat misgaat). Laat de sliertjes zoveel mogelijk in dezelfde richting liggen (geeft mooi resultaat bij frituren).

Kruid bloem met peper en zout en haal de vis erdoor. Schep de visfiletstukken vervolgens door het ei en leg op bedje van sliertjes aardappel (Haaks op de richting van de sliertjes). De vis moet overal omwikkeld zijn met de sliertjes. Mag enigszins luchtig, niet aanstampen. Plaats de pakketjes voorzichtig in frituurmandje en laat langzaam zakken in olie van 170°C (als je te snel doet blijft de aardappel niet bij elkaar). Zodra aardappel goudbruin is, de pakketjes eruit halen en laat uitlekken op keukenpapier. Alle gefrituurde pakketjes op een bakplaat plaatsen en nog 5 minuten in oven van 180 graden plaatsen voor garing van de vis (let op dat ze niet verbranden). Bestrooi met zout.

Tartar sauce

Mayonaise

2 eieren
2 el Dijon mosterd
4 el witte wijnazijn of cider azijn
Ongeveer 400 ml zonnebloemolie
peper en zout

Maak eerst mayonaise door eieren, mosterd en azijn door elkaar te kloppen in een smalle maatbeker. Dan de kloppende staafmixer heel langzaam omhoogtrekken terwijl je de olie toevoegt. Blijf kloppen totdat je een dikke mayonaise hebt. Breng op smaak met peper en zout.

Tartar Sauce:

Mayonaise (net zelfgemaakt)

125 g zilveruitjes

125 g cornichons of augurk

100 g kappertjes

Ongeveer:

¼ bosje dragon,

½ bosje peterselie en

½ bosje bieslook fijngehakt,

6-10 el Griekse yoghurt naar smaak

Eventueel nog wat extra dijonmosterd en/of kneepje citroensap

Snijd zilveruitjes, kappertjes, augurk fijn en hak de kruiden. Daarna alles door de mayonaise. Doe vooral de kruiden op gevoel, de saus mag wat groenig zijn en een beetje 'bite' hebben. Op smaak brengen met yoghurt en eventueel nog wat mosterd en/of citroensap. Laat licht afkoelen in de koelkast.

Mushy Peas

1 teen knoflook

800 g kleine erwtjes (diepvries)

Crème fraîche

Neutrale azijn

Zout en peper

Kook de knoflook ontpeld in een pan water (koud opzetten, voldoende voor het koken van de erwtjes), voeg zout toe en laat dit 10 minuten koken. Haal de knoflook eruit, en pers de inhoud. Voeg deze toe aan het water. Voeg de doperwtjes toe en kook maximaal 5 minuten, giet ze af. Hou wat doperwtjes apart voor de garnering. Maal de rest fijn in een keukenmachine, zodat de erwtjes nog wel een beetje 'chunky' zijn. Voeg daarna crème fraîche, azijn, peper en zout naar smaak toe. Bedoeling is dat de puree smeugig is en er nog wat erwtjes in herkenbaar zijn.

Presentatie

Doe wat van mushy peas op een bord in een kleine opmaak ring.

(Tip: donkere leistenen bordjes geven mooiste contrast).

Plaats de vispakketjes tegen/half over de mushy peas en voeg tartarsauce toe. Garneer eventueel nog met wat blaadjes peterselie en de bewaarde doperwtjes.

Leg of lamb



with cider sauce, smashed potato & asparagus

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven,

Ingrediënten voor 16 porties

Leg of Lamb

2 lamspoten met been (ongeveer 1300 g per stuk, liefst achterpoot)
6 cm verse gemberwortel, geschild en in dunne plakjes
60 g boter
6 el honing (of meer naar smaak)
4 el fijngehakte rozemarijn
1000 ml Engelse cider (als het een brut cider is meer honing toevoegen)
Zout en peper

Cider sauce

Braadvocht van de lamsbout
100 ml cider azijn
400 ml cider (zoet)
2 el meel
2 el boter

Double cream/ volvette room
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C.

Schil de gember en snijd daarna in dunne plakjes. Maak met een scherp mes inkepingen in het vlees. Stop in elke inkeping een plakje gember, totdat de gember op is.
Zout en peper het vlees.

Smelt de boter en voeg als de boter gesmolten is, de honing en de rozemarijn toe en meng het goed. Smeer het mengsel voorzichtig over de gezouten en gepeperde lamsbouten, verdeel het goed over de hele bout.
Leg de lamsbouten daarna in een braadslee, giet de cider erbij (ongeveer 2-2,5 centimeter cider in de braadslee) en bedek de braadslee met aluminiumfolie.

Zet de lamsbouten in de voorverwarmde oven en laat braden gedurende 15-20 minuten per 450 gram (dus per bout van 1,2 kilo ongeveer een uur). Verwijder het aluminiumfolie wanneer de lamsbout half gebraden is, op de helft van de totale baktijd. Begin regelmatig te bedruipen met het braadvocht in de pan. Gebruik hiervoor een bedruipsput. Blijf bedruipen tot het einde van de braadtijd
kerntemperatuur 60°C. Als er te weinig braadvocht (minder dan 2 cm) over blijft dan extra cider toevoegen.

Haal aan het eind van de braadtijd het lamsvlees uit de oven, leg het op een schaal, bedek het met aluminiumfolie en houd warm in een oven op ongeveer 60°C.

Plaats de braadslee op het fornuis en verwarm op medium vuur. Maak met een houten lepel de restjes los van de bodem. Voeg alvast wat ciderazijn toe, dat vergemakkelijkt het losschrapen van de restjes. Als de restjes los zijn: voeg de cider en de rest van de azijn toe, giet de inhoud van de braadslee over in een pan en reduceer tot minstens de helft van het volume (afhankelijk van de gewenste hoeveelheid saus). Knijp het meel door de eetlepels boter en voeg dit toe. Voeg indien nodig zout, peper en/of honing toe en zoveel double cream als nodig voor een volle lichtzoete smaak en consistentie. Laat nog 1 minuut doorkoken.

Crispy smashed potatoes

32 krieltjes vastkokend met schil
1 el zout en extra zout
4 el olijfolie
¼ tl knoflookpoeder
¼ tl uienpoeder
Zwarte peper
1 el kleingesneden peterselie
1 el kleingesneden bieslook
2 el boter

Verwarm de oven voor op 210°C

Borstel de aardappelen goed schoon onder stromend water en snijd uitlopers en eventuele “vieze” plekjes eraf. Doe de aardappelen in een pan, zorg dat ze onder water staan en kook ze in goed gezouten water (1 el). Kook tot ze met een vork gemakkelijk in te prikken zijn.

Neem een bakplaat en bekleed deze met bakpapier. Kwast ongeveer 1 eetlepel olie over het bakpapier, zodat de olie gelijkmatig verdeeld is.

Giet de aardappels af in een vergiet en laat ze 5 minuten afkoelen. Leg de aardappels op de bakplaat, zodat ze elkaar niet raken. Neem een beker of glas en druk deze op elke aardappel tot ze een hoogte hebben van ongeveer 0,5-1,0 centimeter.

Smelt de boter en meng met de resterende olijfolie. Kwast dit over de aardappels. Bestrooi met de knoflookpoeder, uienpoeder, zout en zwarte peper.

Zet in de voorverwarmde oven totdat de aardappels bruin en knapperig zijn (20-25 minuten) Bestrooi ze daarna met de fijngesneden kruiden.

Asparagus, leek & pine nuts

1 el boter
500 g niet te dikke groene asperges, ontdaan van houtige onderkant, in de lengte in vieren gesneden.
300 g prei in dunne plakjes gesneden en gewassen
2 tenen knoflook fijngesneden
Rasp van 1 citroen
1 tl sinaasappel rasp
2 el pijnboompitten
1 el platte peterselie
Zout en peper

Snijd de asperges in de lengte in vieren en daarna in stukjes van ongeveer 2 cm. Snijd de prei in dunne ringetjes en was de prei. Laat goed uitlekken! Of droog na met keukenpapier.

Smelt de boter in een pan en voeg de asperges en de prei. Bak dit tot de asperges en prei zacht worden. Rooster ondertussen de pijnboompitten lichtbruin in een droge pan.

Als de asperges en prei zacht zijn: voeg de zest van citroen en sinaasappel toe en de fijngesneden knoflook en roer goed door. Voeg voor het serveren de geroosterde pijnboompitten en de peterselie toe. Verifieer de smaak. Maak af met gemalen peper en eventueel zout.

Presentatie

voorverwarmde borden

Haal het vlees van de lamsbouten af en snijd in plakjes.

Leg plakjes op het bord. Giet een klein beetje saus over het vlees. Leg het asperge/prei mengsel ernaast met aan de andere kant twee smashed potatoes zo, dat er geen saus bij komt (dat vermindert de crispyness van de smashed potato). Druppel een paar druppels saus op het bord als versiering. Serveer met de rest van de cidersaus in een sauskom op tafel.

Blue Stilton Ice cream

with port jelly & spiced nuts



Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: ijsmachine, oven

Ingrediënten voor 16 porties

Blue Stilton Ice Cream

75 g heel ei uit pak
90 g eigeel uit pak
75 g suiker
150 ml melk
180 g Blue Stilton
75 ml melk
300 ml slagroom

Bereidingswijze

Klop het ei met eigeel en suiker in een metalen kom tot een gladde crème. Voeg dan de melk toe en verwarm 'au bain-marie' of op laag vuur, onder constant kloppen, om het mengsel te binden. Tot de dikte van vla.

Los vervolgens de kaas, op laag vuur, op in de melk en meng dit al roerend door de het eimengsel.

Klop de room half stijf en voeg heel voorzichtig beetje bij beetje al roerend toe aan het mengsel. Laat het totaal op kamertemperatuur komen en draai het vervolgens in de ijsmachine tot ijs.

Zet het ijs een uur goed afgedekt in de vriezer. Maak er dan 16 mooie bollen van met de kleine ijslepel. Leg deze bollen op een metalen plaat en dek goed af en zet terug in de vriezer.

Port Jelly

150 g rode port
2 blaadjes witte gelatine

De gelatineblaadjes in koud water leggen. Laat ze 5 minuten weken. Knijp ze daarna uit en doe ze in een pannetje en meng met 5 eetlepels water. Verwarm op een laag vuur al roerend tot de gelatine helemaal is opgelost. De gelatine terug laten koelen tot kamertemperatuur. Pas op dat het mengsel niet al begint te binden. (Het moet koud genoeg zijn om te voorkomen dat de alcohol in de port verdampt en warm genoeg om te voorkomen dat het al gaat binden).

Voeg, als de gelatine genoeg is afgekoeld, al roerend de port toe. Giet vervolgens in een silicone vorm zodat je er later blokjes van kan snijden. Ze minstens 2 uur in de koelkast.

Spiced nuts

50 g ongeroosterde walnoten
50 g ongeroosterde pecan noten
50 g ongeroosterde blanke
amandelen
50 g ongeroosterde cashewnoten
1 tl zout
½ tl versgemalen zwarte peper
¼ tl gemalen komijn
¼ tl cayenne peper
75 g suiker
30 g water
1 el boter

Verwarm de oven voor op 175°C.

Leg op een bakplaat een vel bakpapier. Doe alle noten in een grote kom. Voeg het zout, peper, komijn en Cayennepeper toe. En zoals de Engelsen zeggen: Toss to coat.

Verwarm de suiker, water en de boter in een klein pannetje op een laag vuur. Laat de boter is smelten en zorg dat de suiker volledig is opgelost. Giet het voorzichtig over de noten en roer zodat alle noten een mooie coating hebben.

Stort het mengsel op de bakplaat en spreid de noten goed uit. Ze mogen niet op elkaar liggen. Bak 10 minuten in de voorverwarmde oven. Neem uit de oven en roer het geheel nog eens goed door om alles nog een keer te coaten. Spreidt daarna weer goed uit en zet nog ongeveer 6 minuten in de oven. Laat daarna de noten goed afkoelen.

Eindbereiding

100 g Blue Stilton

Snij de port jelly in kleine blokjes

Hak de noten fijn

Snij mooie kleine blokjes van de stilton

Presentatie

Koude borden

Leg wat gehakte noten op een bord

Plaats daarop een bol ijs

Decoreer met port jelly en stukjes Stilton

Gerecht 6: Brandy Snaps

with Rhubarb fool & Lemon Curd



Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2-3 personen - Apparatuur: Oven

Ingrediënten voor 16 porties

Lemon Curd

3 flinke citroenen
(onbespoten) rasp en sap
(ongeveer 160 ml)
240 g fijne kristalsuiker
150 g ongezouten roomboter
120 g heel ei

Bereidingswijze

Op tijd beginnen. De afgekoelde lemon curd moet in de pudding die ongeveer 2 uur tijd nodig heeft om op te stijven.

Rasp de citroenen voor wat zest (geen wit meenemen) en pers ze uit. Zeef het sap.

Doe zest, suiker en roomboter in een hittebestendige kom en verhit deze au bain-marie. Zet op middelhoog vuur. Laat de ingrediënten in de kom smelten en roer rustig door tot een gladde massa. De suiker hoeft niet opgenomen te zijn door de boter, dat gaat vanzelf als de citroensap erbij gaat.

Als alle boter is gesmolten, van het vuur het citroensap toevoegen. Roer door elkaar. En voeg de eieren toe. Hele mengsel terug op de waterpan en blijven roeren met een houten lepel. Blijf rustig roeren terwijl de lemon curd steeds wat dikker wordt. Hou af en toe in de gaten of er nog genoeg water in de onderste pan zit. Als de lemon curd de dikte van yoghurt heeft (ongeveer bij 76-80 graden, niet laten koken!) is hij goed. Duurt ongeveer 30 minuten, maar is afhankelijk van dikte pan en watertemperatuur in de onderste pan. Let op: Afgekoeld wordt de lemon curd nog dikker.

Giet de lemon curd in een zo laag mogelijke schaal met veel oppervlak om snel af te koelen in de koelkast. 300 gram is nodig voor de pudding. De resterende lemon curd wordt gebruikt voor de lemon curd saus

Lemon curd pudding

12 blaadjes gelatine
1200 g Griekse yoghurt
300 g van de zelfgemaakte lemon curd
2 zakjes vanillesuiker
50 g fijne witte suiker
300 ml slagroom
Sap van 2 kleine onbespoten

Bekleed 16 ramekins (of andere vormpjes met inhoud van ongeveer 120 ml) met huishoudfolie. Dan zijn ze makkelijker uit de vormpjes te krijgen.

Week de gelatine blaadjes in koud water tot ze zacht zijn (minstens 10 minuten).

Meng de Griekse yoghurt met beide suikers en 300 gram van de afgekoelde lemon curd.

citroenen (gebruik de schil voor de gekonfijte schilletjes hieronder)
Cointreau of Limoncello

Sla de slagroom stijf.

Verwarm het citroensap (tot max 70°C) en los van het vuur de uitgeknepen gelatine erin op.

Laat het gelatinecitroenmengsel afkoelen tot 30-35°C en roer dan door het yoghurtmengsel. Schep er voorzichtig de slagroom door. Als de pudding te zuur is kan je er eventueel nog wat poedersuiker door doen. Verdeel het lobbige, maar nog vloeibare mengsel over de vormpjes en zet in de koeling tot het moment van serveren. Ze hebben ongeveer 2 uur in de koelkast nodig.

Limoncello sauce

Resterende deel van Lemon Curd
Limoncello of Cointreau

Meng de afgekoelde lemon curd die over is gebleven na het maken van de pudding met limoncello of cointreau tot sausdikte. De drank moet niet overheersen. Als het te dik blijft kan je ook met wat extra water of citroensap van de gekonfijte citroenschillen verdunnen.
Doe saus in spuitfles.

Candied lemon peel

Schillen van onbespoten
citroenen van de pudding
hierboven
125 ml water
200 g suiker

Verwarm de oven op 100°C .

Schil de citroenen met een kaasschaaf. Probeer zo min mogelijk wit mee te schillen. Als er toch wit op zit schraap dat dan weg met een mesje. Snijd vervolgens de schil in dunne reepjes van ongeveer 3-5 millimeter.

Doe de gesneden schilletjes in een pan met water en zorg dat ze 10 cm onder staan. Breng ze aan de kook en laat paar minuten sudderen. Giet vervolgens af. Herhaal dit 3 keer met schoon water.

Doe vervolgens de 125 ml water en 200 g suiker in een pan en verwarm, terwijl je roert tot de suiker is opgelost. Breng de siroop aan de kook en zet het vuur laag.

Voeg de schilletjes toe en laat minstens 30 minuten op laag vuur sudderen tot het suikerwater dik (maar nog wel vloeibaar) is geworden.

Bekleedt een bakplaat met bakpapier. Haal de schilletjes uit de vloeistof, haal ze uit elkaar en verdeel over het bakpapier. Laat nog 10 minuten drogen in oven van max 100 graden, zodat ze knapperig worden (normaal gaat dat vanzelf aan de lucht maar die tijd is er nu niet).

Rhubarb Fool

250 ml slagroom
1000 g rabarber
125 g suiker

Verwarm de oven 175°C .

Maak de rabarber schoon, verwijder alle harde draden en snijd in gelijke stukken van ongeveer 2 cm. Vermeng met de suiker en doe in braadslede met 100 ml water. Dek losjes af met aluminiumfolie en zet ongeveer 30 minuten in oven van 175°C.

Haal de rabarber uit de oven als die gaar is, roer door elkaar zodat het compote wordt en doe in een zeef. Vang het eerste vocht op (nodig voor de linten). Laat de rabarber verder in de zeef afkoelen in koelkast (rabarber moet niet te nat zijn voor de fool).

Klop de slagroom stijf. Als de rabarbercompote erg zuur is de slagroom wat zoeten (let op, de vulling komt in een zoete cilinder).

Als de compote koud is vlak voor serveren door de slagroom roeren. In spuitzak doen.

Rhubarb linten

3 stengels rabarber
Opgevangen vocht van rabarber compote
Cointreau of Frambozenlikeur

Vermeng opgevangen rabarbervocht met klein scheutje likeur. Schaaf van 3 stengels rabarber 16 dunne linten in de lengte richting en leg in opgevangen rabarbervocht. Laat marinieren.

Brandy Snaps

110 g golden syrup
95 g bloem gezeefd
110 g bruine suiker
110 g ongezouten boter
1 tl gemalen gember
2 eetlepels citroensap



Brandy snaps is de Engelse naam voor kletskepachtig deeg. Doe de golden syrup, bruine suiker en ongezouten boter in een pan met dikke bodem. Laat alles smelten tot een mooie karamelachtige substantie. Neem van het vuur, laat beetje afkoelen en roer er de gezeefde bloem, gemalen gember en citroensap goed door. Laat een half uur afkoelen.

Doe aluminiumfolie om de pvc buis of bezemsteel (4 cm diameter).

Vorm vervolgens op een bakplaat met licht met neutrale olie ingesmeerd bakpapier streepjes van het deeg die lang genoeg zijn (met iets overlap) om rond de buis/steel te draaien tot cilinders. Ze moeten uiteindelijk een hoogte hebben van ongeveer 6 cm. (Wellicht eerst een keer testen, het deeg loopt behoorlijk uit. Als het deeg toch te dik mocht zijn, dan verdunnen met nog wat citroensap.)

Bak ongeveer 10 minuten in de oven op 180 graden tot ze bruin zijn. (Houd goed in de gaten, elke oven is anders. Soms moet zelf wat langer in de oven als het bakblik nog koud is.) Uit de oven halen en na minuutje koelen de lange kanten van de brandy snaps recht

	afsnijden, zodat de cilinder een mooie rechte onder- en eventueel bovenkant heeft. Daarna kan eventueel weer minuutje in de oven, zodat deeg weer buigbaar wordt als het te hard is geworden om te rollen. Alsnog buigbaar is dat niet nodig en kan je meteen rollen. Vervolgens snel werken om de brandy snaps om de buis/steel (tot cilinders) te draaien. Even op de buis/steel laten afkoelen tot ze stevig genoeg zijn en dan van de rol afschuiven. Werk in porties, dat gaat beter.
Eindbereiding Bakje blauwe bessen Bakje frambozen	Blauwe bessen en frambozen wassen. Vocht van de rabarberlinten afgieten
Presentatie <i>Borden op kamertemperatuur</i>	Leg een gemarineerd rabarberlint op een bord. Stort aan ene kant van het lint, een beetje overlappend, de lemon curd pudding en spuit de lemon curd saus eroverheen. Leg vervolgens wat citroenschilletjes op het puddinkje. Aan de andere kant van het lint de brandy snap koker plaatsen en deze met de spuitzak vullen met de rhubarb fool. Versier de rhubarb fool in de cilinder met wat framboos en blauwe bessen.