



MENU MAART 2017

6-gangenmenu

Salade & geitenkaas

Steak tartaar Tomaat (vegetarisch)

Ceviche van zeebaars, rode grapefruit, granaatappel, groene kool

Rode mull, 'zeewier' pasta, kokkels, wortel saus

Lam in het groen

Chocolade fantasie

Salade & geitenkaas

Voorgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 20.00 uur

Combisteamer: 100 °C, 100% stoom

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING: DIRECT MET HET STOMEN VAN DE UIENRINGEN BEGINNEN.
<p><u>Voor de salade garnituur</u> 2 rode paprika's 3 grote sjalotten 1/4 casino witbrood olijfolie Pijnboompitjes</p> <p>gasbrander</p>	<p><u>De salade garnituur:</u> sjalot Maak de sjalot schoon en snij in ringen (0,5 cm dik). Stoom de ringen beet gaar (circa 9 minuten). Laat de uienringen afkoelen en brand / karamelliseer ze met de gasbrander.</p> <p>paprika Snij de paprika in vieren, verwijder de zaadjes en rooster onder de grill/salamander tot er 'zwarte blaren' op de paprika zitten. Doe in een plasticzak, knoop dicht en laat 20 minuten afkoelen. Pel het vel van de paprika en snij in repen. Breng op smaak met peper, zout en olijfolie en zet apart.</p> <p>croutons Snij het witbrood in blokjes van 1 cm, bak deze in olijfolie goudbruin en breng op smaak met zout.</p> <p>Pijnboompitjes Rooster de pijnboompitjes in een droge pan.</p>
<p><u>Voor de dressing</u> witte wijnazijn olijfolie mosterd honing</p>	<p><u>De dressing:</u> Maak een dressing van witte wijnazijn, olijfolie, beetje mosterd en honing, peper, zout en klop tot lobbig.</p>
<p><u>Voor de geitenkaas</u> 16 Geitenkaasjes (President petits Chevres Doux) 32 Dunne langwerpige plakjes gerookt spek</p>	<p><u>De geitenkaas:</u> Bekleed 1 geitenkaasje geheel met 2 plakjes spek. Zorg dat de kaas overal met spek bedekt is.</p> <p>Vlak voor uitserveren: Bak de kaasjes in een droge tefalpan tot het spek kleurt en de kaas er net niet uit komt lopen.</p>
<p>200 gram gemengde salade</p> <p>Potje artisjok</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Vlak voor uitserveren de dressing over de salade verdelen en om husselen.</p> <p><u>Opmaak:</u> Leg een plukje salade in het midden van het bord. Leg hierop een gebakken geitenkaasje. Werk af met de paprika, gebrande ui, stukjes artisjok, pijnboompitjes en croutons.</p>

Eet smakelijk (PS, MM, JvK, AvdD, WH) Am 2017-03-01

Steak tartaar Tomaat (vegetarisch)

Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 20.30 uur

Oven: 170 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de mise en place</u> 40 tasty tommy's <u>of</u> 30 rijpe tros tomaten 3-4 sjalotten 1/2 bos bladpeterselie 20 kleine augurken (cornichons) 4 el kappertjes</p>	<p><u>De mise en place:</u> Ontvel de tomaten; snij met een mes een ondiep kruisje bij de steelaanzet van de tomaten. Dompel ze circa 60 seconden in kokend water en schep ze daarna direct in ijs water. Haal de velletjes van de tomaten. Snijd de tomaten in vier parten en verwijder de zaadlijsten. <u>Bewaar het sap en de zaadlijsten voor de ketchup.</u></p> <p>Snijd het vruchtvlees van de tomaat in fijne gelijkmatige blokjes (0,5 cm) en zet apart.</p> <p>Pel en snipper de sjalot ragfijn en zet apart.</p> <p>Pluk en hak de peterselie fijn en zet apart.</p> <p>Snijd de augurkjes ragfijn en zet apart.</p> <p>Spoel de kappertjes in een zeef af met koud water, laat uitlekken en zet apart.</p>
<p><u>Voor de 'tomaten ketchup'</u> Zaadlijsten en sap van de tomaten Klein scheutje sherryazijn Klein schepje bruine suiker</p>	<p><u>De tomaten ketchup:</u> Doe de zaadlijsten en sap van de tomaten in een klein pannetje, voeg een klein beetje azijn en suiker toe. Breng op laag vuur zonder deksel aan de kook.</p> <p>Laat even koken, passeer door een zeef, druk goed uit en laat verder indampen tot stroperige dikte. Laat afkoelen.</p>
<p><u>Voor de 'olijven tapenade'</u> 1 klein potje Taggiasche olijven (zonder pit) olijfolie</p>	<p><u>De 'olijven tapenade':</u> Hak de olijven ragfijn en meng door de extra vièrge olijfolie.</p>
<p><u>Voor de gefrituurde kappertjes</u> 1 potje kappertjes</p>	<p><u>De gefrituurde kappertjes:</u> Spoel de kappertjes goed af. Laat ze uitlekken op keukenpapier en dep ze zorgvuldig droog.</p> <p>Verhit een flinke laag olie in een koekenpan en bak daarin de kappertjes 1 tot 2 minuten. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.</p>
<p><u>Voor de crostini</u> 10 tenen knoflook ¼ casino witbrood (bevroren)</p>	<p><u>De crostini:</u> Pel de knoflook. Haal het ¼ casino wit uit de vriezer.</p> <p>Wrijf / rasp de knoflook op de nog bevroren boterhammen (circa 1 teen per snee). Laat ontdooien, snij de korsten weg en diagonaal door de midden. Rooster de crostini in een oven tot goudbruin en krokant.</p>

<p><u>Voor de 'steak tartaar'</u> Zelfgemaakte ketchup worcestersaus tabasco Dijonmosterd Zout & peper</p>	<p><u>De 'steak tartaar':</u> Meng de tomaten blokjes met naar smaak de ragfijne sjalot, peterselie, augurk en de kappertjes. Breng op smaak met de zelfgemaakte ketchup, Worcestersaus, tabasco, Dijon mosterd, gerookt zout en peper.</p>
<p><u>Voor de kwartel eitjes</u> 16 kwartel eitjes</p>	<p><u>De kwartel eitjes:</u> Smeer een poffertjespan royaal in met olie. Maak de eitjes open en giet een beetje van het eiwit in een bakje, dit wordt niet gebruikt. Doe de dooier met wat aanhangend eiwit in de koude poffertjes pan. Vlak voor uitserveren de poffertjespan 1-2 minuten op hoog vuur. Als het eiwit gestold is, is het eitje klaar.</p>
<p>200 gram oude overjarige kaas 2 bakjes Tuinkers</p>	<p>Rasp de oude kaas.</p> <p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Verdeel de tomaat steak tartare in een ringvorm op borden en druk iets aan. strooi een beetje kaas over de steak tartare. Strooi tuinkers en wat gefrituurde kappertjes er over. Leg een gebakken kwarteleitje er boven op. Lepel de olijven tapenade rondom. Op de rand van het bord de crostini serveren.</p>

Eet smakelijk (PS, MM, JvK, AvdD, WH) Am 2017-03-02

Ceviche van zeebaars, rode grapefruit, granaatappel, groene kool

Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de ceviche</u> 4 rode grapefruit 4 granaatappels 8 limoenen 10 el olijfolie 1,2 kg zeebaars filet (super vers, geschikt voor rauwe bereiding)</p>	<p><u>De ceviche:</u> Snij de schil van de grapefruit weg (zo dik dat je ook het wit onder de schil mee snijdt). Snijd de partjes tussen de vliezen uit. Knijp het sap uit het restant grapefruit. Houd de partjes van de grapefruit apart van het sap.</p> <p>Halveer de granaatappels. Klop met een houten lepel de pitjes er uit. Zet van 1 granaatappel de pitjes apart voor de opmaak. Vacumeer van 3 granaatappel de pitjes in een zak. Rol met een deegroller al het sap uit de pitjes, snij de zak open en laat uitlekken in een zeef.</p> <p>Pers alle limoenen uit. Meng grapefruitsap, granaatappelsap, limoensap en olijfolie en roer door elkaar. Snijd de zeebaars in flinterdunne plakken en leg ze naast elkaar op een plateau.</p> <p><u>Vlak voor uitserveren</u> Schenk driekwart van de marinade over de plakjes zeebaars. Laat 10 tot 20 minuten garen in de koelkast (afhankelijk van de gewenste garing en dikte van de vis).</p>
<p><u>Voor de dressing</u> 250 ml Griekse yoghurt 1/3 bosje bieslook olijfolie</p>	<p><u>De dressing:</u> Snijd de bieslook ragfijn. Meng deze door de Griekse yoghurt en breng op smaak met een beetje olijfolie, zout en peper.</p>
<p><u>Voor de groene kool</u> 1 groene kool</p>	<p><u>De groene kool:</u> Halveer de kool en verwijder de buitenste bladeren van de groene kool. Haal daarna alle bladeren los. Snijd de nerven uit het blad. Blancheer het koolblad in 2-3 minuten beetgaar. Rol de koolbladeren op en snijd in fijne smalle repen. Houd lauw warm.</p>
<p>Gerookt zout</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Verdeel de groene kool over een bord en druppel er de dressing over. Leg de zeebaarsplakjes 'speels' over de groene kool. Verdeel de partjes grapefruit en wat granaatappelpitten er over. Schep er toefjes yoghurt tussen. Breng op smaak met een klein beetje gerookt zout en besprenkel met wat ceviche marinadevocht en olijfolie.</p>

Eet smakelijk (PS, MM, JvK, AvdD, WH) Am 2017-03-03

Rode mul, 'zeewier' pasta, kokkels, wortelsaus

Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 4 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 21.30 uur

Combisteamer Rode mul; 60 °C, 100% stoom,

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de rode mul</u> 9 grote rode mul (geschubd en van organen ontdaan).</p>	<p><u>De rode mul:</u> Fileer de rode mul, bewaar de graten en kop, deze worden in de wortelsaus gebruikt (verwijder de kieuwen en de ogen).</p> <p>Verwijder de graten uit de filets (verwijder met een pincet of graat weg snijden en twee halve filets overhouden) .</p> <p>Bewaar de filets op een plateau in de koeling.</p> <p><u>Vlak voor uitserveren</u> worden de filets in de stoomoven gegaard. (60 graden, 100% stoom, 3-4 min, afhankelijk van de dikte)</p>
<p><u>Voor de wortelrolletjes en wortelpuntjes</u></p> <p>2 bossen wortels 5 sinaasappels</p> <p>1 winterwortel 3 rode paprika's 50 gram roomboter snufje pimentpeper</p>	<p>De wortelrolletjes bestaan uit linten wortel die worden opgerold en worden gevuld met een paprika-wortelmengsel.</p> <p>Daarnaast 'wortelpuntjes' ter garnering. Schil alle wortels. De <u>wortelafsnijdsels bewaren</u> voor de wortelsaus en de wortel schillen weggooien.</p> <p><u>De wortelpuntjes:</u> Schil alle wortels, snij de onderste 2 cm van de wortels recht af, zodat deze recht op het bord kunnen staan.</p> <p>Pers de sinaasappel en gaar de wortelpuntjes hierin tot beetgaar. Zodra beetgaar uit de pan en apart houden. Bewaar het sinaasappelsap voor de sjalottencompote</p> <p><u>De wortelrolletjes:</u> Snij de winterwortel in een blok van 3 bij 3 cm. Snij met de Japanse mandoline linten van 1 millimeter dikte. De wortel linten dienen circa 6 cm lang te zijn. (3 p.p.). Blancheer deze kort in gezouten water tot ze flexibel zijn. Laat afkoelen en rol ze op.</p> <p>Voor de vulling van de wortelrolletjes de paprika's schoonmaken en klein snijden. Deze samen met 150 gram geschilde en fijn gesneden wortel (van de bossen) in wat roomboter gaar stoven op laag vuur. Naar smaak wat zout en piment toevoegen. Zodra goed gaar in de blender fijn draaien zonder extra vocht toe te voegen. Wrijf door een fijne zeef. Bewaar in een spuitflesje en houd warm in pannetje warm water.</p>

<p><u>Voor de wortelsaus</u> 2 netjes kokkels 4 tenen knoflook 3 sjalotten</p> <p>olijfolie 300 ml witte wijn 1 laurierblaadje</p> <p>wortelsap (van de overgebleven wortels)</p>	<p><u>De wortelsaus:</u> Spoel de kokkels 2-3 keer schoon. Haal de overgebleven wortels door de sapcentrifuge. Breng de wijn aan de kook en zet apart.</p> <p>Pers de tenen knoflook, snipper de sjalotten en fruit aan in olijfolie in de grote pan (40 cm). Zet het vuur hoog, voeg de kokkels toe, blus af met de hete witte wijn. Deksel op de pan. Na 1-2 minuten staan de kokkels open en haal ze uit de pan. Laat uitgespreid afkoelen. Bewaar het kookvocht. Laat eventueel zand in het kookvocht bezinken. Vloeistof afschenken en zand weggooien.</p> <p>Verwijder de kokkels uit de schelpen, bewaar wat schelpen ter garnering.</p> <p>Vermeng het kokkelkookvocht met het wortelsap, voeg 1 laurierblaadje en de graten / koppen van de mul toe en laat 20 minuten koken. Passeer door een fijne zeef en laat inkoken tot ¼. Zet apart.</p>
<p><u>Voor de sjalottencompote</u> 600 gram schone sjalotten sinaasappelsap (van de gegaarde wortelpuntjes) roomboter 125 gram crème fraiche</p>	<p>Smaak de sjalotten schoon en snijd op de mandoline in dunne ringen. Zweet deze op laag vuur aan in wat roomboter en laat langzaam garen. Voeg het sinaasappelsap toe en laat verder smoren en het vocht verdampen. Maak de compote af met wat crème fraiche en peper en zout. Houd warm van het vuur.</p>
<p><u>Voor de zeewierpasta</u> 1 zak zeewierpasta</p>	<p><u>De zeewierpasta:</u> Net voor uitserveren: Kook de zeewierpasta 20 minuten gaar in gezouten water.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p>100 gram ijskoude blokjes boter</p> <p>Olijfolie 1 citroen</p> <p>dille</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Het opmaken van de borden dient door circa 8 personen gedaan te worden.</p> <p>Breng de mulfilet op smaak. Gaar de filets a la minuut in de stoomoven, 60 °C en 100 % stoom, voor circa 3-4 min, afhankelijk van de dikte. <u>(de combisteamer wordt door de bereiders van het hoofdgerecht gebruikt. Tijdelijk de steamer terug koelen tot 60 °C en gebruiken om de mul te stomen, de lamsbout kan gewoon blijven staan).</u></p> <p>Glaceer de wortelpuntjes in wat boter en houd warm.</p> <p>Warm de wortelsaus op en monteer deze met de staafmixer en wat ijskoude blokjes roomboter. Breng op smaak met peper en zout. Houd warm van het vuur.</p> <p>Warm de kokkels op in wat olijfolie en knijpje citroensap.</p> <p>Opmaak: Doe wat uiencompote in een kleine steekring (5 cm) en druk aan. Schep daartegen aan een beetje zeewierpasta. Leg een mul filet schuin op de zeewierpasta en uiencompote. Zet 2-3 wortelrolletjes op het bord en vul deze met de paprika-wortelcreme. Zet wat wortelpuntjes rechtop op het bord , de kokkels er tussen en wat saus er over de filet en rondom. Werk af met wat verse dille.</p> <p>Men verkrijgt een mooiere opmaak als alle componenten elkaar op het bord raken. Voorkom individuele 'eilandjes' van de verschillende componenten op het bord</p>
---	--

Eet smakelijk (PS, MM, JvK, AvdD, WH) Am 2017-03-04

Lam in het groen

Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.00 uur

Combisteamer: Lamsbout 20% stoom, 80°C

Oven: 180°C

<p>BENODIGDHEDEN:</p>	<p>BEREIDING: SNEL MET DE LAMSBOUT BEGINNEN, ZO LANG ALS MOGELIJK OP LAGE TEMPERATUUR GAREN.</p>
<p><u>Voor de lamsbout</u> 1 lamsbout 1,5-2 kg (zonder bot) 4 uien 1 pot lamsfond 8 takjes thijm 8 tenen knoflook</p> <p>Blokjes koude boter</p>	<p><u>De lamsbout:</u> Maak de uien en knoflook schoon en snijd fijn. Rits de thijm. Kruid de lamsbout met peper en zout.</p> <p>Braad de lamsbout rondom aan, voeg de ui en knoflook toe en plaats op een kleine diepe ovenschaal. Steek de kerntemperatuur meter het midden van het dikste stuk. Gaar zo lang als mogelijk op 80-100 °C en 20-40% stoom (afhankelijk van de dikte van de lamsbout, houd de kerntemperatuur in de gaten en speel met de temperatuur van de oven). Kerntemperatuur 60 °C. Zodra kerntemperatuur is bereikt de oven op 55 °C zetten.</p> <p>Haal circa 30 minuten voor uitserveren de lamsbout uit de oven en dek af met folie. Giet het vocht uit de ovenschaal, passeer door een zeef en kook in tot ¼. Monteer dit vlak voor uitserveren met blokjes boter. Houd warm van het vuur.</p> <p><u>(de combisteamer wordt tussendoor de bereiders van de rode mul ook even gebruikt. Tijdelijk wordt de oven terug gekoeld en gebruikt om de mul te stomen, de lamsbout kan gewoon blijven staan. Na het stomen van de mul de voorgaande instellingen weer invoeren).</u></p>
<p><u>Voor de aardappeltorentjes</u> 25 Roseval aardappels 100 ml olijfolie 16 takjes rozemarijn</p>	<p><u>De aardappeltorentjes:</u> Schil de aardappels, snijd de uiteinden van de aardappel zodat deze kan blijven staan. Snijd elke aardappel in 3 tot 5 plakken. Smeer een bakplaat in met olie, leg hier de aardappels op, besmeer met de rest van de olie, breng op smaak met zout en bak tot gaar in een oven op 150 °C.</p> <p>Controleer de garing, haal de aardappels uit de oven, leg 3 tot 5 plakken op elkaar en doorboor met een satéprikker. Maak aardappeltorentjes door een rozemarijntakje (tot de helft gerist) door de plakken aardappel te steken, breng op smaak met zout en peper.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de pestosaus</u> 2 teentjes knoflook 1 bosje basilicum ½ bosje bladpeterselie 100 gr gepelde pistachenoten 100 g Pecorino 100 ml olijfolie vierge</p>	<p><u>De pestosaus:</u> Pel knoflook. Pluk de basilicum en bladpeterselie, rasp de pecorino. Doe alles de blender en draai fijn onder toevoegen van olijfolie. (De saus dient dunner dan pesto te zijn).</p>
<p><u>Voor het garnituur</u> 1 bos groene asperges 1 kilo verse spinazie 2 courgette</p> <p>olijfolie</p>	<p><u>Het garnituur:</u> Asperges: Schil de onderkant van de asperges, snijd de houtige onderkant eraf. Blancheer de asperges in 2 minuten beetgaar in kokend water met zout. Spoel ze direct koud af en snijd ze in schuine stukken van 4 centimeter lang. Zet apart tot de eindbereiding.</p> <p>Courgette: Steek met een parisienneboor bolletjes uit de courgette. Zet apart tot de eindbereiding.</p> <p>Spinazie: Was de spinazie. Zet apart tot de eindbereiding.</p> <p><u>A la minuut eindbereiding</u> Verhit in 2 pannen een scheut olijfolie. Voeg de courget balletjes toe en bak op tot bijna gaar. Voeg de stuken asperges toe en warm door. In de andere pan de spinazie toevoegen en warm door totdat deze is geslonken. Breng op smaak met een zout en peper. Laat uitlekken op een zeef. Direct borden opmaken.</p>
<p>Gerookt zout</p>	<p><u>AFWERKING EN UITSERVEREN:</u> Snij de lamsbout in plakken.</p> <p><u>Opmaak:</u> Schep een streep groente in het midden van het bord, leg hierop drie plakken lamsbout. Daarnaast een aardappeltorentje. Rondom wat pestosaus op het bord en maak af met wat lamssaus. Vlees nazouten met gerookt zout.</p>

Eet smakelijk (PS, MM, JvK, AvdD, WH) Am 2017-03-05

Chocolade fantasie

Dessert voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de chocolademousse</u> 3 gelatine blaadjes 340 gram melk chocolade callets 170 gram pure chocolade callets 375 ml verse melk 2 vanille stokjes 500 ml room</p> <p>Glazenschaal</p>	<p><u>De chocolademousse:</u> Week de gelatine in koud water.</p> <p>Breng de melk tegen de kook met de uitgeschraapte vanillestokjes en laat infuseren.</p> <p>Smelt de chocolade au bain marie boven warm water uit de kraan.</p> <p>Klop de room zonder suiker op.</p> <p>Warm de melk opnieuw tegen de kook aan en voeg de gelatine toe. Giet de melk door een zeef op de gesmolten chocolade en meng tot een glanzende ganache. Laat wat afkoelen (tot 35 °C). Spatel er in drie delen de opgeklopte room door de ganache.</p> <p>Giet de chocolademousse in soepborden en laat in de koeling opstijven.</p>
<p><u>Voor de schuimchocolade (Bros)</u> 200 gram pure chocolade 80 gram cacaoboter</p> <p>Sifon 3 patronen bakpapier grote weckpot</p>	<p><u>De schuimchocolade:</u> Smelt de chocolade en de cacaoboter au bain marie boven warm water uit de kraan en meng tot een gladde massa. Doe over in een siphon. Breng op druk met drie patronen. Schud de fles en houd warm in een pan warm water.</p> <p>Bekleed de weckpot met bakpapier.</p> <p>Schud de sifon en spuit de weckpot voor circa ¼ vol. Plaats de deksel met rubber ring en zet in vacuüm machine. Zet deze aan tot dat de chocolade massa omhoogkomt. (vinger aan de stopknop (rechtsonder) houden want de chocolade komt snel 'omhoog' Dan de weckpot afgesloten in de koeling uitlaten harden.</p>
<p><u>Voor de praline crème</u> 150 gram suiker 20 gram water 250 gram hazelnoten 60 gram cacaoboter</p>	<p><u>de praline crème:</u> Rooster de hazelnoten in een oven van 150 °C gedurende 10 minuten tot goudgeel.</p> <p>Doe de suiker en het water in een steelpan met dikke bodem en maak een lichte karamel (niet roeren en op de warmhoudplaat). Voeg de hazelnoten toe en roer goed door. Stort uit op een bakmatje, spreid uit en laat afkoelen.</p>

<p>Vervolg receptuur</p>	<p>Hak in stukken en draai fijn in een blender. In eerste instantie wordt het poederig, wanneer je het een tijdje door laat draaien begint de olie uit de noten vrij te komen en vormt een pasta, de praline. Door het blenderen wordt de massa warm, voeg al draaiend de 60 gram cacaoboter toe. Bewaar in een spuitzak in de koeling.</p>
<p><u>Voor de hazelnoot sponscake</u> 50 gram amandelpoeder 50 gram hazelnoten 100 gram suiker 25 gram bloem 150 gram eiwit 100 gram eigeel</p> <p>sifon kartonnen bekertjes</p>	<p><u>De sponscake:</u> Maal de hazelnoten in een blender tot fijn poeder. Voeg het amandelpoeder, suiker en de bloem toe en blender tot fijn poeder. Voeg het eiwit en het eigeel toe en draai nogmaals door. Wrijf de massa door een zeef en doe in een sifonfles. Plaats 3 gaspatronen, schud goed en laat 1,5 uur op kamer temperatuur rusten.</p> <p>Doorboor de onder- en zijkant van de kartonnenbekertjes met veel messteken, daar kan stoom uit ontsnappen.</p> <p><u>Vlak voor uitserveren</u> Schud de sifon goed en vul 2 bekertjes voor de helft en gaar meteen in de magnetron op vol vermogen voor circa 1,5 minuut en laat in de bekertjes afkoelen. Herhaal tot de sifon leeg is.</p>
<p><u>Voor de gekarameliseerde pistachenoten</u> 130 gram suiker 25 gram water 200 gram pistachenoten 1,5 gram fleur de sel</p>	<p><u>de Gekarameliseerde pistachenoten:</u> Verwarm het water en de suiker tot 110 °C. Voeg de pistachenoten toe en laat kleuren tot een blonde karamel. Wrijf het zout goed fijn en roer goed door. Stort uit op een bakmatje, spreid uit en laat afkoelen.</p>
<p><u>Voor het chocoladepoeder</u> 25 gram maltodextrine 80 gram melkchocolade</p>	<p><u>Het chocolade poeder:</u> Smelt de chocolade. Doe de maltodextrine in de magimix en voeg al draaiende de chocolade beetje voor beetje toe en er kleine klontjes ontstaan. Bewaar afgesloten.</p>
<p><u>Voor de slagroom</u> 300 ml slagroom 30 gram poedersuiker</p>	<p><u>De slagroom:</u> Klop de slagroom met de poedersuiker op en vul een spuitzak. Bewaar in de koeling.</p>
	<p><u>AFWERKING EN UITSERVEREN:</u> Haal ruim voor uitserveren de soepborden met de chocolade mousse uit de koeling.</p> <p>Breek van de schuimchocolade brokjes, haal de sponscake uit de bekertjes en breek in stukjes.</p> <p><u>Opmaak:</u> Strooi wat chocoladepoeder over de mousse. Spuit hierop wat doppen slagroom en stippen praline crème. Werk af met wat sponscake en schuimchocolade en als laatste wat gekarameliseerde pistachenoten er op.</p>

Eet smakelijk (PS, MM, JvK, AvdD, WH) Am 2017-03-06

Gegevens wijnkeuze

Jaar / Maand:	2017 / maart
---------------	--------------

Witte wijn	Advies: deze wijn drinken bij de eerste drie gerechten
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Castilië en Leon
Domein / Château:	Pedro Escudero
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	verdejo
Serveertemperatuur:	10°C.
Commentaar wijncie.:	Deze wijn heeft een bouquet van grapefruit, citrustonen en wat anijs en vanille. De wijn is deels gerijpt op grote eikenhouten en deels op stalen vaten. De houtlagering is derhalve beperkt gebleven. In de mond komen de citrustonen, een klein bittertje, hinten van wit fruit en anijs terug. De wijncommissie verwacht dat deze wijn vanwege de citrustonen en het bittertje prima zal passen bij de eerste drie gerechten en met name de ceviche van zeebaars met grapefruit, granaatappel en limoen.

Witte wijn	Advies: deze wijn drinken bij de rode mul met kokkels
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Coteaux de languedoc
Domein / Château:	Paul Mas
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	grenache blanc, rousanne, vermentino, viognier
Serveertemperatuur:	10-12°C.
Commentaar wijncie.:	Deze wijn van vier typische Rhônedruiven heeft een complexe neus van mango, ananas en tonen van toast en brioche. Door de kortstondige houtrijping van 4 maanden zijn nog wat vanilletonen toegevoegd zonder dat deze overheersend worden. In de mond valt de romige textuur op, reden waarom de wijncommissie deze wijn vindt passen bij de rode mul en het romige van de kokkels en wortelrolletjes.

Rode wijn	Advies: deze wijn drinken bij het lam
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Côte du Ventoux
Domein / Château:	Famille Perrin
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	carignan, cinsault, grenache, mourvèdre en syrah
Serveertemperatuur:	16-18°C.
Commentaar wijncie.:	Deze rode wijn uit de Ventoux is een blend van carignan, cinsault, grenache, mourvèdre en syrah. De wijn wordt geproduceerd door de familie Perrin, de eigenaren van Chateau de Beaucastel. De wijn rijpt gedurende tien maanden in kuipen en grote eikenhouten vaten. In het glas is de wijn kersenrood. Een sappige rode wijn met rood fruit, cassis en braam in de neus. De fijne kruidigheid past goed bij de kruidigheid van het lam in het groen. De wijn heeft een ronde, soepele afdronk.

Rode wijn	Advies: deze wijn drinken bij het dessert
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Languedoc-Roussillon
Domein / Château:	Domaine des Chênes
Jaar van productie:	2005
Druivensoort(en):	Grenache noir
Serveertemperatuur:	10°C.
Commentaar wijncie.:	Deze rode dessertwijn uit de Languedoc-Roussillon bestaat geheel uit grenache druiven. De geur is intens met tonen van pruimen en kweepeerjam. In de mond komen de smaken van chocolade, gedroogde pruimen, dadels, gedroogde pruimen en vijgen terug. Juist vanwege de chocoladetonen is de wijncommissie van mening dat deze wijn prima gedronken kan worden bij het dessert van chocolade fantasie.