



6 GANGEN MENU MEI 2018

**Pijlstaart-inktvis, couscous & watermeloen**

**Zalm, asperge & venkel**

**Aspergesoep & kipper**


**Poulet noir, asperge & morille**

**Aardbei, yoghurt & citroentijm**

Menusamenstelling: Pim Smit (pimsmit@hotmail.com)

## Pijlstaart-inktvis, couscous & watermeloen

### Voorgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 4 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 20.15 uur  
Oven: 110 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING: <b>VANWEGE DROOGTIJD MET PAPIER VAN COUSCOUS BEGINNEN</b>
<b><u>Voor het couscous papier</u></b> 60 gram couscous	<b><u>Krokant couscous papier:</u></b> Kook 60 gram couscous met wat lichte gevogeltebouillon in 10 minuten helemaal gaar. Giet af, bewaar het vocht. Pureer helemaal glad in het kleine blenderbakje van de blender. Proef en breng op smaak. Strijk gelijkmatig en dun uit op een siliconenmat en droog in oven op 110 graden tot krokant.
<b><u>Voor de bereidingen van watermeloen</u></b> 1 grote watermeloen	<b><u>De watermeloen:</u></b> <b><u>Gegrilde watermeloen:</u></b> Snij uit de watermeloen een paar plakken van 1,5 cm dik. Steek hieruit 17 rondjes van 4 cm. Voor uitserveren grillen. <b><u>Couscous garnituur:</u></b> Snij een 200 gram fijne brunoise van watermeloen om later door de couscous salade te mengen. <b><u>Sap en jus van watermeloen</u></b> Draai sap van de overgebleven meloen (in de blender). Passeer het meloensap door een zeef.  Zet 275 ml sap apart om de couscous in te garen.  Kook het overgebleven sap rustig en op laag vuur in tot een dikke saus. Breng op smaak met zout en peper en druppel tabasco.
<b><u>Voor de couscous</u></b> 250 gram couscous 275 ml watermeloensap 2 tenen knoflook Tijm rozemarijn	<b><u>De couscous :</u></b> Breng 275 ml meloensap aan de kook. Knoflook, tijm, rozemarijn toevoegen en 10 minuten laten trekken met deksel op de pan. Verwijder de kruiden en knoflook. Breng op smaak met zout, peper, paprikapoeder en snuf cayenne peper. Voeg de couscous toe, deksel op de pan en van het vuur. Na 10 minuten aanmaken met een klontje boter.

<p>½ bosje bladpeterselie 1 Courgette 4 Sjalotten 3 wortels (van een bos) 16 gedroogde abrikozen 12 walnoten</p> <p>Meloen blokjes</p> <p>Eigeel Evt. meloen sap Bloem Eiwit Paneermeel</p>	<p><b><u>De couscous salade</u></b> Snij de courgette in de lengte in tweeën. Verwijder zaadlijst met een lepel. Snij alles in zeer fijn brunoise. Smoor in roomboter de wortel en ui halfgaar, voeg halverwege naar verhouding de courgette blokjes toe en smoor kort tot half gaar. Naar smaak en verhouding met de groenteblokjes, abrikoos, peterselie en couscous een salade mengen. Op smaak brengen met aceto balsamico, zout, peper, paprika en snuf cayenne peper.</p> <p>Zet de helft van de couscous salade apart, daar worden de couscous bitterballen van gemaakt.</p> <p>Maak de resterende salade, vlak voor uitserveren, af met de blokjes watermeloen.</p> <p><b><u>De couscous bitterbal</u></b> Meng de overgebleven helft van de groenten couscous met wat eigeel evt met klein beetje meloen sap tot een sappige couscous. Draai 34 kogels van 1,5 cm doorsnee. Laat opvriezen en paneer met bloem, eiwit en paneermeel. Bewaar in de vriezer. Frituur de balletjes kort voor uitserveren op 180 graden.</p>
<p><b><u>Voor de 2 bereidingen van inktvis</u></b> 1 kg (17 st) kleine en verse pijlstaart-inktvis</p> <p>ras el hanout ½ citroen</p>	<p><b><u>De pijltaart-inktvis:</u></b> Spoel de inktvis schoon, snij tentakels boven de ogen af en bewaar. Verwijder met een draaiende beweging de organen en balein.</p> <p><b><u>Gefrituurde tentakels:</u></b> Snij tentakels af, maar laat aan elkaar zitten. Bewaar in de koeling. De tentakels worden vlak voor uitserveren gebloemd en gefrituurd.</p> <p><b><u>De inktvisringen</u></b> Snij de inktvis in dunne ringen. Bewaar in de koeling. Vlak voor uitserveren kruiden met zout en peper en wat ras el Hanout. Kort en fel aanbakken in wat arachideolie en werk af met een kneepje citroen.</p>
<p><b><u>Voor de mayonaise</u></b> 1 el witte wijn azijn 1 el sushi azijn ½ el mosterd 40 gram eigeel 1-2 zakje inktvisinkt 200 ml zonnebloemolie Zout peper</p>	<p><b><u>De mayonaise:</u></b> Alle ingrediënten ruim van te voren uit de koeling leggen, ze dienen op kamertemperatuur te zijn.</p> <p>Meng in een hoge smalle kan met een staafmixer de eidooier, mosterd, inktvisinkt en azijn. Voeg al draaiende beetje bij beetje de olie toe tot mayonaise dikte.</p> <p>Doe in een spuitfles en bewaar in de koeling.</p>
<p><b><u>Afwerking:</u></b></p>	<p>Grill de watermeloen en snij in kwarten. Frituur de bebloemde tentakels, couscous bitterballen en bak de inktvisringen.</p>


**Opmaak**

1 bakje BlinQ cress  
17 bes-tomaatjes (van  
dessert)

Schep een kleine streep couscous salade in het midden van een bord. Hier tegenaan wat inktvisringen. Verdeel speels en aaneengesloten de stukken gegrilde watermeloen, tentakels en couscous bitterballen op het bord. Werk af met wat druppels watermeloenjus, mayonaise, cress en couscous papier.

## Zalm, asperge & venkel

### Tussengerecht voor 16 personen


Uitvoering: 3 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 20.45 uur  
Stoomoven: 100 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b><u>Voor de geklaarde boter</u></b> 1,5 pakje roomboter	<b><u>De geklaarde boter:</u></b> Klaar de roomboter; Doe de boter in een metalen schaal en laat in de warmhoudkast smelten. Zodra gesmolten het opdrijvende botervet afschenken en bewaren. Het witte depot wordt niet gebruikt.  De boter wordt in de saus gebruikt, de vis wordt er in gebakken en het wordt gebruikt voor de afwerking van het bord. Houd iets apart hiervoor.
<b><u>Voor de asperges</u></b> 17 dikke asperges (AA)	<b><u>De asperges:</u></b> Schil de asperges en bewaar de schillen voor de soep.  Stoom met een snuf zout voor 15-20 minuten in de stoomoven op 100 graden. (Tegelijk met de asperges van het hoofdgerecht).
<b><u>Voor de knolselderijpuree</u></b> 250 gram aardappel (afsnijdsel van hoofdgerecht) 500 gr knolselderij roomboter zout	<b><u>De knolselderijpuree:</u></b> Schil de knolselderij en snij in kleine stukken. Gaar in de stoomoven voor 30-40 minuten (of gaar in wat melk en room met de deksel op de pan, giet af en bewaar vocht).  Draai de gare knolselderij glad in een blender.  Stoom de aardappel afsnijdsels van het hoofdgerecht in 45 minuten gaar (of 12 minuten koken), knijp door pureeknijper. Meng naar smaak en verhouding door de knolselderijpuree. Breng op smaak met roomboter en zout. Indien vocht nodig is wat room of kookvocht gebruiken.
<b><u>Voor de venkel</u></b> 2 venkels	<b><u>De venkel:</u></b> Schaaf met de japanse mandoline flinter dunne linten. Breng op smaak met sushiazijn en olijfolie. Zet in in de warmhoudkast om op te warmen.
<b><u>Voor de bearnaisesaus</u></b> 2 sjalotten 75 ml dragonazijn 150 ml witte wijn 10 peperkorrels 75 gram eierdooiers 200 gram geklaarde boter	<b><u>De bearnaisesaus:</u></b> Maak een castric; snij de sjalotten fijn. De witte wijn, azijn, sjalotten en peperkorrels samen in een steelpan inkoken. Zeef de wijnreductie en kook verder in tot 1/3 (75 ml).  Klop de eidooiers en de 75 ml castric 'au bain-marie' tot er een 'zalvige' binding optreedt. Neem de kom van de

verse dragon 1 citroen	pan af en klopf de warme boter er in een dun straaltje door, zodat een romige saus ontstaat. Breng op smaak met zout, peper en citroensap.
<b><u>Gefrituurde garnalen</u></b> 200 gram ongepelde Hollandse garnalen	<b><u>De gefrituurde garnalen:</u></b> Dep de ongepelde garnalen droog. Vlak voor uitserveren de ongepelde garnalen op 180 graden frituren voor 1-2 minuten.
<b><u>Voor de zalm</u></b> 1,4 kilo zalmlende (een stuk, zonder vel, 3 cm dik)	<b><u>De zalm:</u></b> Portioneer de zalm in mooi te presenteren stukken. Vlak voor uitserveren goed droog deppen, kruiden en de mooie kant van de zalm in bakken in geklaarde boter. Na 2-3 minuten bakken met pan en al in de oven van 110 graden laten garen. De vis niet omdraaien.
<b><u>Afwerking:</u></b>       <b><u>Opmaak</u></b>	Frituur de ongepelde garnalen. Snij de asperge in 2-en of in 3-en en glaceer met wat boter. Breng op smaak met wat zout.  Schep wat van de puree in het midden op het bord en vorm met een lepel tot een cirkel. Hierop wat opgedraaide venkel linten. Leg hierop de zalm (met de gebakken kant boven). Verdeel de stukjes asperge tegen de puree. Tegen de zalm wat bearnaisesaus. Werk het bord af met toefjes bearnaisesaus, de gefrituurde ongepelde garnalen en een paar druppels boter. Zout de zalm na.

## Aspergesoep & kipper


### Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Uitserveren: 21.15 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING: <b>Een persoon helpt eerst met het uitbenen van de kippen van het hoofdgerecht. De ander snijdt de groente voor de bouillon.</b>
<b><u>Voor de kippenbouillon</u></b> karkassen en botten (van het hoofdgerecht) 3 grote uien 1 prei 4 stengels bleekselderij 1 winterwortel 5 knoflooktenen 6 takjes tijm 1 takje rozemarijn 30 peper korrels 1 laurierblad 200 ml witte wijn  4 liter water	<b><u>De kippenbouillon:</u></b> De kippenbouillon wordt zowel voor de soep als voor de saus gebruikt.  Hak de karkassen in kleine stukken en snij de groenten fijn.  Bak de stukken karkas goed aan in wat olie, blus af met 4 liter water. Breng aan de kook en schep eventueel schuim af. Voeg groente en kruiden toe, aan de kook brengen en op laag vuur en deksel op de pan laten trekken. Eventueel de snelkookpan gebruiken. De bouillon door een zeef passeren. Verwijder het vet (door in de saustrechter te schenken en de bouillon er onder uit te laten lopen). Meet 2 liter van de bouillon af en gebruik voor de aspergesoep. <i>Het restant van de bouillon wordt voor de saus van het hoofdgerecht gebruikt.</i>
<b><u>Voor de aspergesoep</u></b> 34 (soep) asperges 1 kleine aardappel Alle aspergeschillen en afsnijdsels	<b><u>De aspergesoep:</u></b> Schil de asperges en snij de houtige onderkanten af. Schil de aardappel.  Voeg de schillen en aardappel toe aan de gezeefde en ontvette bouillon. (Gebruik ook de schillen van de overige gerechten). Zo lang mogelijk laten trekken. Gaar de geschilde asperges in de bouillon met schillen (20 - 25 min). Zodra goed gaar uit de pan halen. Passeer de bouillon door een puntzeef en druk het vocht uit de schillen. Snij de topjes van de asperges en bewaar voor de garnering. Draai de onderkanten van de asperge samen met 1,5 liter bouillon glad in de blender en passeer door een zeef. Breng op smaak met zout en witte peper.
<b><u>Voor de kipper</u></b> 3 haringen (gefilderd) kersenhout rookmot	<b><u>De kipper:</u></b> rook de haringen open geklapt met 1 afgestroken dessertlepel rookmot. Snij in reepjes.
<b>AFWERKING EN UITSERVEREN:</b> olijfolie	Warm de soep op en proef voor uitserveren. Verdeel de soep over de borden. Leg het asperge topje in het midden en verdeel wat gerookte haring en druppels olie over de soep.

## Poulet noir, asperge & morille

### Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 4 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 22.00 uur  
Sous vide : 60 °C  
Stoomoven: 100 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de bereidingen van kip</u></b> 6 Franse zwartpoot kippen (poulet noir)</p> <p>Doosje 'kipkruiden' Kleine metalen plateaus</p>	<p>Met 2 personen beginnen met de kip schoon te maken, 1 bereider van de aspergesoep helpt ook met uitbenen. Werk met een scherp mes.</p> <p><b><u>De kip:</u></b> Verwijder de poten. (breek uit de kom en snij door gewricht heen). Het vel verwijderen en gebruiken voor het krokantje. Het vlees van de poten afsnijden. Botten in de bouillon gebruiken. Snij voorzichtig het Y botje uit de borstfilets en trek er uit. Fileer de borstfilet van het karkas. Verwijder vel en bewaar in de koeling. <i>Geef de karkassen en de botten aan de makers van de aspergesoep.</i> De makers van de aspergesoep bereiden ook de kippenbouillon voor de saus.</p> <p><b><u>Krokantje van het vel</u></b> Gebruik de dunnere stukken vel, snij de dikke stukken vel/vet er af. Bekleed een klein metalen plateau met bakpapier. Spreid de kippenhuid hierop uit. Kruid heel licht met de kipkruiden. Daarboven op weer bakpapier en een plateau. Dit herhalen tot de huid op is en er een stapel plateaus is gevormd.</p> <p>Vacumeer de stapel plateaus en gaar 30 minuten in de stoomoven (bij de asperges). Haal uit het vacuum en leg de kippenhuid op een met bakpapier beklede bakplaat. (schraap eventueel vet met een mes voorzichtig van het huidje)</p> <p>Bak op 140 °C 20-30 minuten tot krokant. (De Rational oven gebruiken en ovenventilatie op de laagste stand zetten). Houd warm in warmhoudkast.</p> <p><b><u>De Pulled chicken</u></b>: Het afgesneden vlees van de poten kruiden met peper en zout en zet aan in een gietijzeren pan. Voeg wat kippenbouillon toe en zet met deksel op de pan in een oven van 150 °C. Gaar tot het uitelkaar valt (circa 2 uur). Giet eventueel vocht af en voeg bij de inkokende bouillon van de saus.</p> <p>Laat vlees een beetje afkoelen en trek met 2 vorken tot</p>




<p>Gedroogde morieljes Kippen bouillon</p> <p>Crème fraiche</p> <p>gerookte olie</p>	<p>draden. De pulled chicken aanmaken met wat roomboter en sterk ingekookte bouillon. Proef, breng op smaak en houd warm in warmhoudkast.</p> <p><b><u>De morieljes-saus:</u></b> gebruik de overgebleven bouillon van de makers van de soep. Week in wat kippenbouillon ¼ potje gedroogde morieljes. Kook de bouillon in, voeg het weekvocht van de morieljes erbij (eventueel zand niet mee schenken). Snij de morieljes zeer fijn en voeg samen met 4 eetlepels crème fraiche toe aan de inkokende bouillon en laat inkoken tot stroperig. Houd afgedekt en van het vuur warm. (Indien noodzakelijk qua tijd meerdere pannen gebruiken voor het inkoken).</p> <p><b><u>De kipfilet :</u></b> Kruid de kipfilet met peper en zout en vacumeer (1 laag dik) met een scheutje gerookte olie. Bewaar in de koeling tot sous vide bereiding.</p> <p><u>1 uur</u> voor uitserveren in sous vide op 60 graden garen.</p> <p>Haal vlak voor uitserveren de filets uit de vacuumzak en bak 1 minuut per kant fel aan in geklaarde boter. Portioneren en nazouten.</p>
<p><b><u>Voor de gekonfijte aardappels</u></b> 2 kg grote vastkokende aardappelen olijfolie tijm rozemarijn knoflook 1 laurierblaadje</p>	<p><b><u>de gekonfijte aardappels:</u></b> Schil de aardappels. Snij de aardappels in 2 cm dikke plakken. Met een steekring tonnetjes uit de aardappelplakken steken. De afsnijdsels gaan naar de makers van de 2<sup>e</sup> gang.</p> <p>Kruid de aardappeltonnetjes met peper en royaal zout. Zet de tonnetjes in een zo klein als mogelijke ovenschaal en zet onder olijfolie. Voeg de kruiden toe en konfijt voor circa 60 minuten in een oven op 110 graden tot gaar. Controleer de garing geregeld. Indien te vroeg gaar eventueel uit de olie halen en voor uitserveren weer in de olie opwarmen.</p>
<p><b><u>Voor de gegrilde asperge</u></b> 17 dikke asperges (AA) 17 groene asperges</p>	<p><b><u>De asperges:</u></b> Schil de witte asperges en bewaar de schillen voor de soep.</p> <p>Snij de houtige onderkant van de groene asperges.</p> <p>Stoom de witte asperges voor 15 minuten in de stoomoven tot beetgaar.</p> <p>Stoom de groene asperges in 3-4 minuten beetgaar.</p> <p>Bestrijk met wat olie, zout iets en grill.</p>
<p><b><u>Voor de romanesco</u></b> 1 romanesco</p>	<p><b><u>De romanesco:</u></b> Snij van de romanesco 17 roosjes.</p> <p>Stoom (10 min) of kook de romanesco gaar met een snuf zout.</p>

<p><b>AFWERKING EN UITSERVEREN:</b></p> <p>Koude boter</p> <p>zout</p>	<p>Warm de asperges op en grill ze.</p> <p>Warm de aardappel en de romanesco op.</p> <p>Warm de morillesaus op en monteer met klein beetje koude boter. Van het vuur warmhouden.</p> <p>Haal vlak voor uitserveren de filets uit de vacuumzak, dep droog en bak 1 minuut per kant fel aan in geklaarde boter. Portioneren en nazouten.</p> <p><b><u>Opmaak</u></b></p> <p>Een kleine ring vullen met wat pulled chicken, hiertegen wat plakjes filet. Verdeel de gekonfijte aardappel, gegrilde asperges en romanesco. Lepel wat morieljesaus bij het gerecht. Steek wat kippenhuid rechtop ertussen.</p>
--	---

## Aardbei, yoghurt & citroentijm

### Dessert voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 22.30 uur  
Oven: 145 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de yoghurtmousse</u></b> 275 gram Griekse Yoghurt 180 gram mascarpone 40 gram yoghurtpoeder (Yopol, Texturas) 33 gram poedersuiker 1 limoen 275 ml slagroom 5½ gelatine blaadjes</p> <p>250 gram aardbeien</p>	<p>Dit dessert wordt laag voor laag in een metalen ring van 9 cm opgebouwd, bekleed de plaat waar de steekringen op staan met plasticfolie. Tussentijds moet alles opstijven. Probeer alles zo koel als mogelijk te houden.</p> <p><b><u>De yoghurtmousse:</u></b> Week de gelatine in koud water.</p> <p>Meng de Griekse yoghurt, mascarpone, yoghurtpoeder en het limoensap tot een gladde massa. Verwarm de gelatine blaadjes met aanhangend water en los de gelatine voorzichtig op. Voeg het yoghurt-mascarponemengsel (in 4 delen) toe aan de opgeloste gelatine en meng steeds goed door. Proef en zoet zo nodig bij.</p> <p>Klopt de slagroom op en meng in een keer door het yoghurt-mascarpone mengsel.</p> <p>Vul de steekring met een laag van max 1 cm dik. Laat opstijven in de koeling.</p> <p>Snij de aardbeien in kleine brunoise. Verdeel over de yoghurtmousse en druk een beetje in de mousse. Meteen laten opstijven in de koeling.</p>
<p><b><u>Voor de aardbeienmousse</u></b> 500 gram aardbeienpuree (Boiron) ontdooid 240 gram mascarpone 35 gram yoghurtpoeder (yopol, texturas) 1 limoen 80 ml aardbeienlikeur 250 ml slagroom 9 gelatineblaadjes eventueel poedersuiker (naar smaak)</p>	<p><b><u>De aardbeienmousse:</u></b> Week de gelatine in koud water.</p> <p>Ontdooi de aardbeienpuree (niet warm laten worden). Meng de aardbeienpuree, mascarpone, yoghurtpoeder en het limoensap tot een gladde massa. Verwarm de aardbeienlikeur en los de gelatine er in op. Voeg het aardbei-mascarponemengsel (in 4 delen) toe aan de opgeloste gelatine en meng steeds goed door. Proef en zoet zo nodig bij.</p> <p>Klop de slagroom op en meng in een keer door het aardbei-mascarpone mengsel. Verdeel over de ringen met de <u>opgesteven</u> yoghurtmousse.</p>

<p><b><u>Voor de citroentijmgelei</u></b>  1 bos citroentijm  5 citroenblad  1 citroengras  1 citroen  1 limoen  100 gram suiker  700 ml kokend water</p> <p>vlierbloesemsiroop</p> <p>gelatine blaadjes</p>	<p><b><u>De citroentijmgelei:</u></b> Kneus het citroengras, trek zeste van de citroen en limoen. Pers de citroen en limoen. Doe alles in een sifon.</p> <p>Voeg 700 ml kokend water toe en draai de sifon dicht. Breng op druk met 2 patronen. Pak in theedoeken en laat 1 uur staan.</p> <p>Hou sifon recht en laat gas weg lopen door hendel in te knijpen.</p> <p>Zeef de infusie. Breng eventueel op smaak met vlierbloesemsiroop.</p> <p><u>Per 75 ml vocht 1 gelatine blaadje gebruiken.</u></p> <p>Week in een beetje citroentijminfusie de gelatine voor 15 minuten. Warm dit op en los de gelatine op. Voeg bij de rest van de citroentijminfusie en meng goed door.</p> <p>Lepel voorzichtig een dun laagje op de <u>opgesteven</u> aardbeienmousse en laat opstijven in de koeling.</p>
<p><b><u>Voor de basilicum-curd</u></b>  30 ml witte wijn  1 bos basilicum  45 gram witte basterdsuiker  70 gram boter  1 ei  20 gram eigeel</p>	<p>Draai de basilicum samen met het witte wijn helemaal fijn in de kleine blender beker.</p> <p>Meet 70 ml basilicum-wijn af</p> <p>Smelt de boter, au bain-marie, en meng in een bekken alle ingrediënten door elkaar.</p> <p>Klop het mengsel tot een zalvige consistentie. Controleer de temperatuur, deze mag niet hoger worden dan 84 °C. Bewaar in de koeling.</p>
<p><b><u>Voor de oublies</u></b>  150 gram zachte boter  150 gram patent bloem  150 gram poedersuiker  75 gram eiwit  snuf zout</p>	<p><b><u>De oublies:</u></b> meng de zachte boter met de poedersuiker, eiwit en zout. Roer de bloem erdoor. Doe over in spuitzak met kleine spuitmond.</p> <p>Spuit bolletjes op een licht ingevette bakmat (gladde kant gebruiken). Genoeg ruimte tussen de bolletjes, ze vloeien uit.</p> <p>Bak de oublies in een oven van 150 °C voor 15-18 minuten.</p>
<p><b><u>AFWERKING EN UITSERVEREN:</u></b>  1 doos bes tomaatjes  balsamico-creme  1 doos frambozenaardbeien  1 doos ananasaardbeitjes  250 gram kleine aardbeien  basilcress  Atsinacress  Aardbeien crispy (Sosa)</p>	<p>Haal 20 min voor uitserveren de mousse uit de koeling. Zet meteen in een diep soepbord en verwijder de ringen. (eventueel ring iets warm maken met gasbrander).</p> <p><b><u>Opmaak:</u></b> Zet de mousse in het midden van een soepbord. Werk de mousse af met de verschillende soorten aardbeien en een bes-tomaatje. Werk af met wat basilcress, atsinacress, paar druppels balsamico-creme en als de aardbei crispy. Schenk als laatste wat basilicum-curd rond de mousse. Leg er een koekje tegen aan.</p>