

JUNI 2019

Aardappelen met kaviaar en bieslookcreme

Lauwarme forel met komkommerspaghetti en broodchip

Soep van waterkers met gepocheerd zalm en gebakken kwartelei

Zeebaars, gekonfijte aardappel, garnalentartaar en garnalen dille saus

Peren, bonen en spek

Griesmeelknoedels met abrikozen en karamelis


Het menu bestaat uit verfijnde versies van oorspronkelijk eenvoudige gerechten uit "mijn heimat" (de noordduitse kust).

Geniet ervan.

Menusamenstelling: Raymund Zinck (rzinck@ziggo.nl)

Aardappelen met kaviaar en bieslookcreme

Amuse voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 20.00 uur
 Apparatuur: Frituur 180°C

BENODIGDHEDEN:

Aardappelen

10 kleine bintjes (vastkokend)
 of 20 grote krieltjes
 ¼ tl karwijzaad
 zout

100 g zeebaars (van de 4^e gang)
 1 ei
 70 ml room

100 g casinobrood zonder korst (wit)
 1 bos platte peterselie



BEREIDING:

Aardappelen met schil in gezouten water met karwijzaad gaar koken en laten afkoelen. Snij vervolgens aan de boven- en de onderkant een kapje weg van de kriel. Of halveer het bintje en snij het kapje weg zodat het aardappeltje blijft staan. Kruid met en snuffje zout.



Verwijder het vel van de filet. De vis in de vriezer licht laten bevriezen, vervolgens in de Magimix snel fijn malen. Meng het ei en de room erdoorheen. Breng op smaak met peper, zout en wat citroensap.

Verwijder de korst van het casinobrood. Snijd brood in stukken en maal samen met de peterselie in de Magimix tot een groene kruimel. Smeer de zijkant van de aardappelen dun in met de visfarce en paneer ze vervolgens met de groene kruimel. Druk de kruimel goed aan. Frituur gedurende 1 min op 180°C. Laat uitlekken op keukenpapier.

Bieslook crème

150 g zure room
 75 g Griekse yoghurt (10%)
 ½ bos bieslook
 citroensap
 cayennepeper

Zure room en Griekse yoghurt mengen en met zout, cayennepeper en citroensap op smaak brengen. Hak bieslook klein en meng het door de crème. Vul een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

bieslook

50 g forelkaviaar

platte peterselie




Zet een aardappel op een klein rond bord. Hol de aardappel met een parisienne boor of een theelepel een beetje uit.

Vul iets van de crème in de holte en zet er kaviaar boven op.

Zet nog iets crème naast de aardappelhelft en decorer met bieslooksprietten en peterseliebladen.

Lauwarme forel met komkommerspaghetti en broodchip

Voorgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 20.30 uur
 Apparatuur: Oven 80°C en frituur 160°C

BENODIGDHEDEN:

BEREIDING:

Broodchip

250 g zuurdesembrood

Brood licht laten bevriezen in de vriezer. Vervolgens het brood op de snijmachine in 2-3 mm dunne schijven snijden en bij 160°C in de oven laten drogen. Breek vervolgens in stukken van ca 5x5 cm.

Komkommer spaghetti



1 komkommer
 125 g zure room
 125 g crème fraîche
 cayennepeper
 citroensap

Komkommer met de groenten spaghettisnijder in dunne spaghetti snijden. In een metalen kom de spaghetti met zout mengen en 15 min laten trekken. Vervolgens in een vergiet de spaghetti wassen om het zout te verwijderen. Laat spaghetti goed uitlekken op keukenpapier. Snijd te lange spaghetti in stukken van ca. 30 cm.

Meng de zure room en de crème fraîche en breng op smaak met zout, cayennepeper en citroensap.

Meng spaghetti met de dressing.

Forel

2 forellen van ca. 300g
 50 g roomboter

Klaar de roomboter.
 Fileer de forellen maar laat het vel zitten.
 Bestrijk de filets aan beide kanten met de geklaarde boter en leg ze vervolgens op een bakplaat met een siliconen matje.
 Dek de filets af met magnetronfolie en bak de filets in de oven op 80°C ca. gedurende 15 min. Als je het vel gemakkelijk kunt losmaken van het vlees is de vis gaar. Vis laten afkoelen. Vervolgens het vel verwijderen en de vis in stukken plukken.

Aardappelblokjes

1 vastkokende aardappel
zout



Schil de aardappel en snijd ze vervolgens op de mandoline in zeer dunne, bijna doorzichtige plakjes. Leg enkele plakjes over elkaar en snijd de plakjes in piepkleine brunoise. Laat de blokjes uitlekken op keukenpapier.
Frituur de blokjes in een zeef op 160°C tot ze krokant en licht bruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met fijn gevijzeld zout.

Eindbewerking en opmaak

Vene Cress



Spaghetti op een langwerpige bord dresser. Leg enkele stukken vis en broodchip tussen de spaghetti. Decoreer met Vene Cress en aardappelblokjes.

Soep van waterkers met gepocheerd zalm en gebakken kwartelei

Voorgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.00 uur

Apparatuur: Oven 80°C en frituur 170°C

BENODIGDHEDEN:

Soep van waterkers

Kippenfond

1,5 kg kipvleugels

1 ui

3 worteltjes

1 stengel bleekselderij

1 smalle prei

3 takjes platte peterselie

2 blaadjes laurier

klein stukje foelie

takjesl tijm

6 gekneusde witte peperkorrels

zout

2 lt water

Soep

150 g waterkers

2 sjalotjes

1 stengel prei (witte deel)

1 knoflookteen

2 el boter

200 ml droge witte wijn

100 ml Noilly Prat

1200 ml kippen fond

50 ml slagroom

1 el creme fraiche

20 g creme double

cayennepeper

Nootmuskaat

Citroensap

BEREIDING:

Snijd alle groenten klein en doe samen met de gewassen kipvleugels in de pressure cooker. Voeg 2 lt water toe. Gaar de soep in ca. een half uur. Giet de soep af en laat nog verder inkoken to 1200 ml.

Waterkers 30 sec. blancheren, daarna meteen in ijswater terug koelen, klein snijden en met ca. 200 ml gevogeltesfond in de kleine beker van de blender fijn pureren.

Sjalotten, prei en knoflook klein snijden en in boter licht aanbakken zonder te laten verkleuren. Met wijn en Noilly Prat afblussen. Resterende fond toevoegen en een beetje laten inkoken. Passeer door een zeef. Voeg pas kort voor het uitserveren de waterkerspuree portiegewijs toe. Roer goed door.



De puree is zeer sterk van smaak!

Proef de smaak van de soep voordat je de volgende portie toevoegt. Anders wordt de soep misschien te pittig.

De soep mag nu niet meer koken. Anders verliest de soep de frisse groene kleur en wordt olijfgroen.

Slagroom, creme double en creme fraiche toevoegen.

Breng op smaak met zout, cayenne-peper, citroensap en nootmuskaat.

<p>Gepocheerde zalm 700 g zalm zonder vel 100 g roomboter boter Fleur de Sel</p>	<p>Klaar 100 g roomboter. Portioneer de zalm. Besmeer de zalm dun met geklaarde boter. Gaar de vis in de oven op 160°C gedurende 3-4 minuten. De vis moet nog glazig zijn. Kruid voorzichtig met Fleur de Sel.</p>
<p>Gebakken kwartelei 1 l water 5 el azijn 20 kwarteleieren</p> 	<p>Breng water in een sausspannetje aan de kook. Doe wat water en 5 el azijn in een schaalje. Breek 10 kwarteleitjes open met een klein kartelmesje en laat de inhoud in het water/azijn mengsel glijden. Laat 5 minuten staan; dit zorgt ervoor dat het eiwit goed bij elkaar blijft. Roer het kokende water met een pollepel zodat er in het midden een kolkje ontstaat. Giet de azijn met de eitjes in één keer in het licht kokende water en draai het vuur lager. Pocheer voor 60 sec en haal vervolgens gelijk met een schuimspaan uit de pan. Koel ze meteen terug in ijswater. Laat uitlekken op keukenpapier. Verwijder losse stukken eiwit.</p> <p>Herhaal procedure met de overblijvende 10 eieren.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie 1 bos kervel eetbare bloemetjes</p> 	<p>Verwarm soep kort maar laat ze niet koken anders verliest de soep de frisse groene kleur en wordt olijfgroen.</p> <p>Plaats een stuk vis in een voorverwarmd soepbord. Giet ca. 80 ml soep in het bord: de vis moet nog goed zichtbaar blijven. Decoreer de vis met kervel en eetbare bloemetjes.</p> <p>Plaats pas aan tafel een kwartelei op de vis. Anders kunnen ze tijdens het uitserveren in de soep rollen.</p>

Zeebaars, gekonfijte aardappel, garnalen tartaar en garnalen dille saus

Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 4 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.30 uur

Apparatuur: Oven 180°C en stoomoven op 100°C – 100% stoom

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Zeebaars 1,0 kg grote zeebaarsfilets met vel</p> <p>citroensap bloem geklaarde boter Fleur de Sel peper</p>	<p>Verwijder graten met een pincet indien nodig.</p> <p>Snijd de vis op maat en geef afsnijdsels zonder vel aan het amuse team (125 g). Portioneer de zeebaars. Zet sneetjes in het vel om het oprullen van de vis tijdens het braden te voorkomen. Dep droog. Bewaar in de koeling tot 45 minuten voor het uitserveren.</p>
<p>Garnalen dille saus 1 sjalot ½ stengel prei (het witte daarvan) 1 stengel bleekselderij 500 g garnalenkoppen (diepvries) 5 champignons 1 rijpe tomaat 1 glas visfond (@ 400 ml) ½ bosje dille cayennepeper</p>	<p>Snijd sjalot, prei, selderij en champignons in kleine stukken en bak aan in weinig olie. Laat niet verkleuren. Voeg garnalenkoppen, de klein gesneden tomaat en de dille toe. Bedek alles met visfond en iets water (indien nodig) en laat gedurende 40 min. zachtjes trekken. Passeer door een fijne zeef en laat inkoken indien nodig. Breng op smaak met cayenne peper.</p>
<p>Dilleolie ½ bosje dille 100 ml zonnebloemolie</p>	<p>Dille 30 sec. in kokend gezouten water blancheren. Meteen in ijswater terug koelen en heel goed droog deppen tussen laagjes keukenpapier. Snijd dille klein en blender in de kleine beker van de blender samen met de olie tot een groene olie. Bewaar in een spuitfles.</p>
<p>Garnalentartaar 50 g Hollandse garnalen 1/3 komkommer 2 el mayonaise (uit het glas) 4 takjes dille citroensap zout en peper</p>	<p>Hak de garnalen in ca. 3 mm grote stukken. Schil de komkommer, verwijder de zaadlijst en snijd in even grote blokjes als de garnalen. Meng met de mayonaise. Breng op smaak met zout en peper en citroensap. Bewaar in de koeling.</p>

Gekonfijte aardappelen

Fond:

1 sjalot
1 knoflookteen
30 g olijfolie
500 ml gevogelte fond (bereid van concentraat)
5 takjes dille

Aardappelen:

8 vastkokende aardappelen (ø 6cm)



Vulling (ca. 100g)

afsnijdsels van de aardappelen
¼ komkommer
3 takjes dille
2 tl Hollandse garnalen
Enkele ml garnalen dille saus

Afwerken:

4-6 bladen filodeeg

1. Haal allereerst het filodeeg uit de vriezer om te ontdooien
2. Klaar 1/2 pakje roomboter voor gebruik in dit recept

Fond:

Sjalot en knoflook fijn snijden en in olie aanbakken zonder te laten verkleuren. Gevogelte bouillon en dille toevoegen en 10 min. laten trekken (van het vuur af).

Aardappelen schillen en in de lengte in 1 cm dikke schijven snijden. Met een snijdring (ø 5cm) rondjes uitsnijden. Vervolgens met een snijdring (ø 2cm) het midden van het schijfje uitsnijden zodat een ring van aardappel ontstaat.

Plaats ringen en afsnijdsels naast elkaar samen met de fond in ovenschaal. Gaar aardappelen in de stoomoven op 100°C – 100% stoom gedurende ca. 10-12 min.

Houd een oog in het zeil. De ringen moeten gaar maar mogen niet te zacht worden.

Stem hiervoor af met het team van het hoofdgerecht. Zij gebruiken de stoomoven op dezelfde temperatuur.

Vulling:

Schil een ¼ komkommer, verwijder de zaadlijst en snijd vervolgens in piepkleine blokjes (2x2 mm). Zout blokjes in een vergiet en laat uitlekken.

Snijd de garnalen in kleine blokjes.

Laat de aardappelafsnijdsels uitdampen en bereid van een gedeelte van de afsnijdsels met de komkommerblokjes, de garnalen en een beetje saus een stevige puree. De puree mag niet vloeibaar worden!

Je hebt max. 100 g vulling nodig.

Hak de dille fijn.


Voeg de gehakte dille toe en breng goed op smaak met zout en cayennepeper.

Haal de aardappelringen voorzichtig uit de ovenschaal. Dep ze goed droog.

<p>50 ml gepasteuriseerd eiwit geklaarde boter</p>	<p>Snijd met een snijring (ø 5cm) rondjes uit het filodeeg. Bestrijk de filodeeg rondjes aan een kant dun met losgeklopt eiwit. Zet een aardappelring of het rondje. Vul een beetje van de vulling in het midden. Sluit af met een verder rondje van filodeeg die je op een kant met eiwit hebt bestreken. Er is nu een soort van een sandwich ontstaan. Bestrijk de rondjes met geklaarde boter.</p> <p>Bewaar de aardappelrondjes op een bakplaat met een siliconen mat.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie geklaarde boter 3 takjes dille 100 g Hollandse garnalen</p> 	<p><u>Vis:</u> Druppel citroensap over de vleeskant van de vis. Bestuif de vis op de huidkant met bloem. Bak de vis op de huidkant verdeeld over drie pannen in geklaarde boter. Kruid voorzichtig met Fleur de Sel en zwarte peper.</p> <p><u>Saus:</u> Verwarm de garnalen saus.</p> <p><u>Gekonfijte aardappelen:</u> Bestrijk de aardappelringen met geklaarde boter en bak ze in de oven op 180°C gedurende 6-10 min. zodat de filodeeg krokant en licht bruin wordt.</p> <p>Plaats enkele garnalen in het midden van een voorverwarmd diep bord. Schenk de saus eromheen.</p> <p>Zet een stuk vis op de garnalen in het midden van de bord en plaats een kleine quenelle van de tartaar op de vis. Plaats een aardappelring naast de vis. Decoreer met dille.</p> <p>Druppel aan tafel dilleolie in de saus zodat er enkele groene "vetogen" ontstaan.</p>

Peren, bonen en spek

Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 4 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 22.00 uur
Apparatuur: Oven 220°C en 90°C

BENODIGDHEDEN:

Spek (1)

1½ kg buikspek (livar varken)
500 ml kalfsfond (uit concentraat bereid).
1 sjalot
1 knoflookteen
1 laurierblad
10 witte peperkorrels
1 tl bonenkruid (gedroogd) of
5 takken bonenkruid vers
½ tl komijn
½ tl karwijzaad
½ citroen (de zest ervan)

Spek (2):

zonnebloemolie
1 stengel prei
1 winterpeen
3 stengel bleekselderij
3 sjalotjes
3 takken platte peterselie
Kookvocht van spek (1)

Bonen

300 g snijbonen
1,5 kg verse tuinbonen
100 g witte bonen (glas)
100 g boter
1 tl bonenkruid (gedroogd)




BEREIDING:

(begin meteen met het vlees!)

Verwijder het zwoerd van het buikspek. Breng fond met alle andere ingrediënten aan de kook. Voeg het vlees toe en laat gedurende 60 min zachtjes koken. Haal het vlees uit het kookvocht. Passeer het kookvocht en ontvet m.b.v. de soepdispenser.

Snijd alle groeten in stukken. Bak aan in een zware pan met deksel. Blus af met de kookvocht en zet het stuk vlees op de geroosterde groenten. Doe de deksel op de pan en zet in de oven op 220°C gedurende 60 min. Na ca. 40 min de deksel van de pan halen en het vlees laten bruinen. Houd vlees vervolgens warm. Kookvocht door een zeef passeren en inkoken tot 200 ml.


Laat boter zacht worden en meng in een kom met het bonenkruid. Blancheer de snijbonen in gezouten water en koel terug in ijswater. Snijd bonen in stukken van 14 cm lengte en vervolgens in de lengte in 3 streepjes. Snijd uit bakpapier rechthoeken van 5x14 cm, bestrijk met bonenkruidboter en leg de snijbonenstreepjes erop. Smeer ook bonenkruidboter op de bovenkant van de bonen. Dop de tuinbonen en dubbeldop ze indien nodig. Blancheer de tuinbonen kort en koel terug op ijswater. Laat de witte bonen uitlekken en spoel af.

<p>Bonenkruidjus 1 sjalot 150 ml perensap zonder suiker 200 ml kookvocht (spek 2) 3 takken bonenkruid vers of ½ tl bonenkruid gedroogd ¼ tl karwijzaad 5 witte peperkorrels (gekneusd) 100 g boter</p>	<p>Snijd boter in blokjes en bewaar in de vriezer.</p> <p>Sjalot fijn snijden en in olie aanbakken zonder te laten verkleuren. Blus af met de perenjus en laat inkoken tot de helft. Voeg kookvocht en alle anderen ingrediënten toe en laat zachtjes inkoken. Passeer ingekookte saus door een fijne zeef.</p>
<p>Bonenkruidlucht 1 sjalot 5 champignons 20 ml zonnebloemolie 40 ml witte wijn 200 ml gevogeltefond (uit concentraat bereid) 5 takjes bonenkruid vers of 1 tl bonenkruid gedroogd ½ tl lecithine</p>	<p>Sjalot en champignons fijn snijden en in olie aanbakken. Blus af met de witte wijn, laat iets inkoken en voeg gevogeltebouillon toe. Voeg bonenkruid toe. Laat een keer koken en vervolgens 20 min. trekken af van het vuur. Voeg lecithine toe en schuim op m.b.v. de bamix.</p>
<p>Peren 2 peren (Abate) 50 g suiker 200 ml perensap 200 ml droge witte wijn</p> 	<p>Peren schillen en klokhuis verwijderen. Snijd een peer in blokjes van 1x0,5x0,5 cm en bewaar in perensap tot het uitserveren (rauwe peren).</p> <p>Suiker karamelliseren en met perensap en wijn aflussen. Voorzichtig! Het gaat spatten.</p> <p>Snijd overblijvende peren in kleine blokjes en gaar samen met de afsnijdsels (zie boven) in perensap en wijn beetgaar. Pureer afsnijdsels met een beetje perensap tot een dik moes. Meng kleine perenblokjes door de moes (compote).</p>
<p>Perengelei 220 ml perenkookvocht 2,5 g aga agar 1 blad gelatine</p>	<p>Week een blad gelatine in koud water. Kook 220 ml van het wijn/sap mengsel gedurende 3 minuten met 2.5 g agar agar. Voeg vervolgens af van het vuur de gelatine toe en laat opstijven. Draai in de blender tot een gelei en vul in een spuitzak.</p>
<p>Bonenpapier 120 g snijbonen 30 g witte bonen, gekookt (uit glas) 1 blad gelatine ¼ tl bonenkruid gedroogd Zout Witte peper</p>	<p>Snijbonen in gezouten water heel gaar koken. Gelatine weken in koud water. Snijbonen samen met de witte bonen en een beetje kookvocht in de kleine beker van de blender fijn pureren. Verwarmen en de gelatine toevoegen. Met zout en peper op smaak brengen.</p>

	<p>De pulp op een schoon siliconen matje strijken en op 90°C gedurende 60-90 minuten laten drogen.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>5 takken vers bonenkruid.</p> 	<p><u>Bonen:</u> Verwarm snijbonen in de oven gedurende 3-5 min. Verwarm de witte en de tuinbonen in bonenkruidboter en breng op smaak met zout en peper.</p> <p><u>Vlees:</u> Verwarm het vlees nog even onder de salamander tot krokant. Portioneer het buikspek.</p> <p><u>Bonenkruidjus:</u> Verwarm de jus op max 80°C , haal van het vuur en monteer met de ijskoude boter.</p> <p><u>Bonenpapier:</u> Breek papier in stukken van ca. 10x10 cm.</p> <p><u>Bonenkruidlucht:</u> Schuim de lucht op m.b.v. de bamix</p> <p>Plaats snijbonen in het midden van een voorverwarmd bord en haal het bakpapier weg onder de bonen. Verdeel de witte en de tuinbonen speels over de snijbonen. Leg enkele blokjes rauwe peren en een quenelle perencompote erop. Plaats een stuk vlees ernaast. Werk af met bonenkruidlucht en het papier. Spuit er enkele toefjes perengelei op het bord. Tenslotte jus toevoegen. Decoreer met enkele takjes vers bonenkruid.</p>

Griesmeelknoedels met abrikozen en karamelijs

Dessert voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 22.30 uur
 Apparatuur: IJsmachine

BENODIGDHEDEN:

BEREIDING:

Karamelijs

200 g suiker
 400 ml volle melk
 400 ml slagroom
 1 vanillestokje (het merg daarvan)
 200 g gepasteuriseerd eigeel
 80 g creme fraiche

Laat suiker licht bruin karameliseren en blus af met 100 ml water (Voorzichtig! Het gaat spatten). Laat zachtjes koken tot de karamel is opgelost. Voeg melk, slagroom en vanillemerg toe en verwarm. Roer in een bain marie kom het eigeel schuimig. Voeg au bain-marie het warme melk/room mengsel toe en roer tot het mengsel dik wordt. Laat afkoelen en roer er vervolgens de creme fraiche door. Bewaar in de koeling.
 Draai het ijs pas 60 min. voor het uitserveren.

Abrikozen

27 **rijpe** abrikozen (3-4 cm ø), of anders uit blik.
 150 g suiker
 750 ml witte wijn
 750 ml appelsap
 1 vanillestokje (het merg daarvan)
 3 el vanille puddingpoeder
 2 el citroensap

Was en halveer de abrikozen. Verwijder de kern. Laat suiker licht bruin karameliseren en blus af met wijn en appelsap (Voorzichtig! Het gaat spatten). Voeg vanillemerg en citroensap toe en laat 5 min. zachtjes koken. Roer puddingpoeder los met enkele ml water en voeg het toe aan het wijn/sap mengsel. Laat kort koken tot de vloeistof is gebonden. Voeg de abrikozen toe en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat de abrikozen trekken.
30 min voor het uitserveren:
 Laat abrikozen uitlekken in een zeef. Kook 500 ml van de vloeistof in tot stroop.

Griesmeelknoedels

400 ml volle melk
 100 g boter
 15 g suiker
 15 g vanillesuiker
 1 vanillestokje (het merg daarvan)
 1 snufje zout
 100 g gries
 80 g gepasteuriseerd heelei
 ½ citroen (het rasp ervan)


 75 g paneermeel (fijn)
 50 g walnoten (fijn gehakt)
 2 tl kaneelpoeder

 1 tl suiker

Melk, boter, suiker, vanillesuiker, merg van het vanillestokje en het snufje zout even laten koken. Voeg de gries langzaam toe en laat het licht bruin worden. Roer daarbij continu goed door om het aanbakken te voorkomen. Roer de eieren en citroenrasp er door terwijl het mengsel nog heet is. Dek af met folie en laat afkoelen in de koelkast.
 Vorm van de koude massa 34 kleine knoedels.

 Maal walnoten en paneermeel fijn in de blender. Meng met kaneel en rooster in een pan zonder vet. Laat niet aanbranden!

 Breng in een grote pan water met zout en suiker aan de kook. Houd het water zachtjes aan de kook en

<p>1 snufje zout</p> <p>poedersuiker</p>	<p>voeg de knoedels toe. Laat ze ca. 8-12 min. trekken. Zodra de knoedels boven komen drijven zijn ze gaar. Laat ze vervolgens goed uitlekken in een vergiet en wentel ze vervolgens in het paneermeel/walnoten mengsel.</p> <p>Bestuif met poedersuiker</p>
<p>Room 125 zure room 25 g poedersuiker 75 crème fraîche 1-2 el citroensap</p>	<p>Meng alle ingrediënten in een hoge beker m.b.v. de staafmixer.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie</p> 	<p>Plaats drie halve abrikozen, 2 knoedels en een quenelle ijs dicht bij elkaar op een rond bord. Druppel de opgeklopte room en ingekookte abrikozenstroop tussen de abrikozen maar niet over de knoedels.</p>