



MENU JULI 2019

6-gangenmenu

Aubergine varié

Groene gazpacho met een cracker van groene kruiden

Limoengarnalen op een mangosalade

Op de huid gebakken zeewolf met pesto een torentje van
tomaat, mozzarella en avocado

Lamsrack met gebakken grapefruit, gekonfijte tomaat en wortelmouseline

Sinaasappelmerengue, sinaasappel-aardbei gelato di crema met een rabarber
aardbeien crumble taart

Menusamenstelling: Henri van Dun

Smakelijk eten!

Aubergine varié

Amuse

Uitvoering: 4 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍷 🍷
 Uitserveren: 20.00 uur
 Apparatuur: salamander grill, oven 200°C, frituur 180°C, snijmachine

BENODIGDHEDEN:

BEREIDING:

Aubergine kroketten

4 grote aubergines
 200 g aardappels (bloemig bijv. Bildtstar, Bint of Doré)
 140 g feta kaas
 20 g Parmezaanse kaas
 200 g panko
 zwarte peper
 ½ tl zout
 zonnebloemolie

Was de aubergines. Prik de aubergines op diverse plaatsen rondom in. Bekleed een bakplaat met aluminiumfolie en leg de ingeprikte aubergines onder de hete salamandergrill. Keer ze van tijd tot tijd en wacht tot de schil geblakerd en opengescheurd is en de aubergines zijn ingezakt. (Ca. een uur).

Laat de aubergines afkoelen en schep het vruchtvlees uit de aubergine zonder de schil mee te nemen. Doe het vruchtvlees in een vergiet en laat ca. 30 minuten uitleken. Je hebt 600 gram vruchtvlees nodig.

Kook de aardappelen in de schil. Pel de aardappelen zodra ze gekookt zijn en prak ze grof met een vork.

Kruimel de feta. Vermeng de aubergine, de geprakte aardappel, de feta, de Parmezaan, zout en peper naar smaak met een vork. Let op: Indien je minder dan 600 gram vruchtvlees overhoudt voeg dan iets minder geprakte aardappel toe.

Het mengsel moet grof blijven. Meng vervolgens de helft van de panko (of iets minder indien je de hoeveelheid aardappel hebt gereduceerd) door het mengsel zodat het in model blijft.

Verdeel het mengsel in 4 porties en rol er worsten van met een doorsnee van 2,5 cm. Wentel de worsten in de overgebleven panko tot ze volledig bedekt zijn. Leg de worsten in de koeling en laat ze tenminste 20 minuten opstijven.

Snijd vlak voor het frituren de opgesteven worsten in stukjes van 4 cm zodat er 1 kroketje per persoon is.

Dragon-aioli

20 g eigeel
 1 teentje knoflook
 1 citroen
 ¼ tl zout
 60 ml raapolie
 60 ml olijfolie
 2 el verse dragon

Pers de citroen uit (ca. 35 ml nodig). Meng 20 ml citroensap, het eigeel, de knoflook, en het zout door elkaar in een hoge beker met de handmixer. (Bewaar de 15 ml citroensap voor de courgettelint.)

Voeg geleidelijk de raapolie en de olijfolie toe in een dun straaltje zodat een romige dikke saus ontstaat.

Hak de dragon fijn en spatel de dragon door het mengsel. Dek de aioli af en zet in de koelkast.

| | |
|--|--|
| <p>Aubergine compote 1 kleine aubergine (150 g) 1 vleestomaat (ca 150 g) 1 kleine ui 2 el olijfolie 40 ml kruidenazijn 40 ml water 15 g suiker 1 tl oregano 12 g kappertjes zout en peper</p> | <p>Snipper de ui zeer fijn. Was de aubergine. Snijd de aubergine brunoise in blokjes van 2 millimeter.</p> <p>Ontvel de tomaat door deze in te kruisen, kort in kokend water onder te dompelen en vervolgens het vel met een mesje te verwijderen. Snijd de ontvelde tomaat in 4 parten en verwijder de zaadjes. Snijd vervolgens de 4 parten tomaat brunoise.</p> <p>Verhit 1 eetlepel olie en bak de ui ca. 5 minuten zachtjes. Voeg 1 eetlepel olie en de aubergineblokjes toe. Bak de aubergineblokjes tot ze rondom lichtbruin zijn. Voeg eerst de tomaat toe en vervolgens de azijn, het water, de suiker en de oregano. Dek de pan af en laat het mengsel ca. 10 minuten stoven.</p> <p>Haal de pan van het vuur en laat deze een beetje afkoelen. Roer de kappertjes erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Zet het mengsel tot gebruik in de koelkast.</p> |
| <p>Geroosterde courgette lint 2 courgettes 1 el gedroogde oregano 15 ml citroensap 60 ml olijfolie zout en peper</p> | <p>Was de courgettes en snijd de courgettes met de snijmachine over de lengte in plakken van ca. 6-7 millimeter dik. Je hebt 1 plak per persoon nodig.</p> <p>Meng het citroensap met 3/4 van de olie. Voeg de gedroogde oregano toe.</p> <p>Bestrijk de courgetteplakken aan beide kanten met dit mengsel. Dek de courgettes af en laat ze minimaal een half uur staan.</p> <p>Gril de courgettes in een grillpan gedurende ca. 3 min. Keer regelmatig. Zorg ervoor dat ze wat stevig blijven omdat ze nog moeten worden gerold.</p> <p>Leg op een schaal om ze wat af te koelen en besprenkel de gegrilde courgettes met wat peper en zout.</p> <p>Rol de courgette op tot een rondje dat kan worden gevuld met de auberginecompote.</p> <p>Zet de courgette rondjes weg. Vul de courgetterondjes vlak voor het serveren.</p> |
| <p>Aubergine chips 2 aubergines bloem</p> | <p>Was de aubergines. Schil de aubergine met een dunschiller en snijd de schillen julienne. Leg het vruchtvlees apart voor de aubergine crème.</p> <p>Wentel de schillen licht in bloem. Frituur vervolgens de schillen kort op 160°C. Na het frituren goed laten uitlekken. Laat afkoelen.</p> |
| <p>Aubergine crème 2 teentjes knoflook 2 takjes verse rozemarijn 45 ml olijfolie crème fraîche 1 el verse koriander zout, peper</p> | <p>Snijd het vruchtvlees van de aubergines over de lengte in twee helften. Wrijf het vruchtvlees in met het doorgesneden teentje knoflook. Bedruppel het vruchtvlees met olijfolie, bestrooi daarna het vruchtvlees met zeezout.</p> <p>Verdeel een takje rozemarijn over elk van de delen aubergine.</p> |

Pak de auberginehelften in in aluminiumfolie. Pof de ingepakte aubergines gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C. Schep de aubergine uit het folie leeg en snijd het fijn.

Doe het gesneden vruchtvlies in een koekenpan met een klein laagje olie en verhit het vruchtvlies zodanig dat het water verdampt. Doe het vruchtvlies vervolgens in een blender en voeg limoensap en vervolgens crème fraiche toe tot een crème ontstaat. Voeg daar de gehakte koriander aan toe. Breng op smaak met peper en zout.

Eindbewerking en presentatie



Eindbewerking

Snij de opgesteven worsten tot kroketjes.

Frituur de kroketjes gedurende 2 tot 3 minuten op 180°C in zonnebloemolie. Ze moeten goudbruin zijn.


Laat de gefrituurde kroketjes even uitlekken op keukenpapier alvorens te serveren.

Presentatie

Arrangeer op het bord de aubergine kroket, en het opgerolde courgettelint naast elkaar. Vul het courgettelint af met de aubergine compote. Spuit met de spuitzak een flinke dot aubergine crème op het bord. Druppel wat aioli rondom. Op de aubergine crème worden enkele aubergine chips gelegd.

Groene gazpacho met een cracker van groene kruiden

Voorgerecht

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 20.30 uur
 Apparatuur: Magimix, oven 225°C

BENODIGDHEDEN:

BEREIDING:

Cracker van groene kruiden

280 g bloem
 1 tl suiker
 1 tl zout
 2 el olijfolie
 10 g verse basilicum
 5 g verse oregano
 5 g rozemarijn
 160 ml koud water
 grof zeezout
 bakpapier

Verwarm de oven voor op 225°C.
 Hak de basilicum, de rozemarijn en de oregano fijn.
 Meng in een kom bloem, suiker, zout en de fijngehakte kruiden. Voeg dan de olijfolie en het koude water toe en meng dit tot een plakkerig deeg. Rek het deeg uit tot een rechthoek. Verdeel het deeg in twee parten en rol het deeg verder uit op bakpapier tot twee dunne rechthoekige lappen.
 Leg het bakpapier met het deeg nu op de bakplaat. Strijk met een kwastje een dun laagje olijfolie over het deeg en bestrooi met het grove zout en wat fijngemalen zwarte peper. Snij daarna voorzichtig het deeg in zodat je langwerpige crackers hebt van ca. 10 cm lang en 1½ tot 2 cm breed.
 Bak de crackertjes in de voorverwarmde oven in 8 tot 10 minuten gaar. Als de randjes gaan verkleuren zijn ze goed.
 Let op: hoe dunner de crackers zijn, hoe sneller ze gaar zijn. Laat ze afkoelen.

Gazpacho

2 stengels bleekselderij
 2 groene paprika's
 400 gr komkommer
 2 kleine rode pepers
 4 tenen knoflook
 1 tl suiker
 150 g walnoten
 200 g spinazie
 40 g vers basilicumblad
 15 g peterselie
 4 el sherry azijn
 150 ml olijfolie
 60 g Griekse yoghurt
 50 g ijsblokjes
 500 ml water
 1 ½ tl zout, peper

Was de paprika's. Ontdoe ze van de zaadlijsten en snijd ze grof. Was de bleekselderij en snijd ze in stukken van 3 cm. Schil de komkommer en snijd deze in stukken van 3 cm. Ontdoe de pepers van de zaadlijsten en hak ze grof. Rooster de walnoten licht. Was de spinazie en laat goed uitlekken. Pers de knoflook.

Doe alle ingrediënten in de grote Magimix en voeg daaraan vervolgens de suiker, de basilicum, de spinazie, de peterselie, de azijn, de olie en de yoghurt, de zout, de ijsblokjes en de helft van het water toe. Indien de blender te vol wordt doe het dan in twee gedeelten. Zodra het mengsel glad gepureerd is, eventueel aanlengen met wat water tot de gewenste dikte is bereikt. Breng op smaak met zout en peper. Zet koel weg tot het moment van serveren.

Eindbewerking en presentatie

100 gr ijsblokjes

Server de gazpacho in een glas. Voeg vlak voor het uitserveren nog wat gecrushte ijsblokjes toe. Plaats het glas op een bord met daarop een cracker. Zet de overige crackers op tafel.

| Limoengarnalen op een mangosalade | |
|---|--|
| Tussengerecht Uitvoering: 2 personen Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴 Uitserveren: 21.00 uur Apparatuur: Salamandergrill | |
| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
| Limoengarnalen 32 grote rauwe gepelde garnalen, (PND, peeled and devined) 6 limoenen 3 rode pepers 1 ½ el komijnzaad 1 el sesamololie | Was de limoenen. Rasp de limoenschillen tot je ca 3 eetlepels rasp hebt. Indien dit moeilijk gaat, snijd de limoenschil in zeer kleine reepjes. Pers het sap van de 6 limoenen. Verwijder de zaadlijsten van de pepers. Snijd de pepertjes in heel kleine stukjes. Pers de limoenen uit zodat je 6 el limoensap hebt. Meng het limoensap met de limoenrasp, de pepertjes, het komijnzaad en de sesamololie. Dep de garnalen droog en wrijf vervolgens de garnalen in met het mengsel. Zorg ervoor dat de garnalen op deze wijze goed worden gemarineerd. |
| Mangosalade 3 rijpe mango's 2 sjalotjes 2 rode pepers 3 el bruine suiker 3 limoenen 5 takjes munt 3 takjes koriander | Snijd de sjalotjes in kleine ringen. Snijd de pepers open en verwijder de zaadlijsten. Snijd vervolgens de pepers julienne (flinterdun). Verwijder de steeltjes van de muntblaadjes. Haal de blaadjes koriander van de stelen. Pers het sap van de drie limoenen. Maak een mengsel van de sjalotjes, de pepers, de bruine suiker en het limoensap, de munt en de koriander. Snijd de mango's in dunne schijfjes. Voeg de dunne schijfjes toe aan het mengsel. |
| Crème van rode paprika 2 grote rode paprika 50 ml volle melk 110 ml slagroom 100 ml druivenpitolie 1 rode peper Xantana Witte wijnazijn Zout en peper Water | Gril de paprika onder de salamandergrill tegelijkertijd met de aubergines van gang 1. Haal de paprika van de grill zodra de paprika zwart geblakerd wordt. Stop de paprika in een afgesloten plastic zak om verder af te koelen. Als de paprika koud is, kan deze worden ontdaan van het vel. Ontdoe de zaadlijsten van de peper en snijd de peper zeer klein. Meng de melk, het water, de slagroom en de druivenpitolie in een blender tot een gladde emulsie ontstaat. Voeg een mespuntje xantana toe. Als de emulsie begint te binden de afgekoelde geroosterde paprika toevoegen. Zodra de emulsie gereed is op smaak brengen met zout en peper. Doe de emulsie in een spuitzak voor de bordopmaak. |
| Eindbewerking en presentatie | Gril de garnalen onder de salamander een tot twee minuten aan elke kant. Verdeel de mangosalade op kleine borden. Leg op elke salade 2 garnalen. Voeg enkele dotjes van de paprika crème toe. |

Op de huid gebakken zeewolf met pesto een torentje van tomaat, mozzarella en avocado

Hoofdgerecht 1

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍳 🍳
 Uitserveren: 21.30 uur
 Apparatuur: keukenmachine (klein), oven 200°C

BENODIGDHEDEN:

BEREIDING:

Op de huid gebakken zeewolf met pesto

1200 g zeewolffilet met huid
 zout en peper
 zonnebloemolie
 boter

Fileer de zeewolf. Kijk indien nodig op de instructievideo www.visfileren.nl. Verwijder de huid niet. Portioneer de zeewolf in voldoende porties. Dep de zeewolf droog. Snijd de huid van de zeewolf een beetje in. Wrijf de zeewolf aan de zijde van de huid in met het pestomengsel. Zet het restant van de pesto apart. Zet de vis koel weg. Bak de vis pas kort voor het uitserveren.

Pesto

20 g verse basilicum
 20 g pijnboompitten
 20 g Parmezaanse kaas
 1 teen knoflook
 3 el olijfolie
 ½ tl zout
 ½ tl peper

Rasp de Parmezaanse kaas. Schil de knoflook, pers de knoflook.
 Rooster de pijnboompitten
 Doe de basilicum, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en knoflook in een keukenmachine en mix de ingrediënten tot een groene massa. Voeg 4 eetlepels olijfolie toe en mix. Gebruik de pest voor het inwrijven van de zeewolf en als garnering in de eindbewerking

Torentje van tomaat, mozzarella en avocado

2 kg grote tomaten
 5 plakjes bladerdeeg
 2 avocado's
 1 rode ui
 3 grote bolletjes mozzarella van 150 g
 Tabasco
 olijfolie
 1 limoen
 ½ bosje basilicum
 5 takjes koriander
 zout en zwarte peper

Leg het bladerdeeg uit en steek daar 17 rondjes uit met een kleine steekring (doorsnede 3 cm). Prik het bladerdeeg in met een vork zodat deze bij het bakken niet gaan bollen. Bak de bladerdeeg rondjes 15 minuten in de oven zodat ze knapperig zijn. Ontvel de tomaten door ze kruislings in te snijden en onder te dompelen in kokend water. Trek dan het vel er af. Snijd de tomaat in de lengte aan één kant open en haal de zaadlijsten eruit. Droog de overgebleven zaadloze tomaten af. Leg de tomaat plat en steek er met een steekring van 3 cm doorsnee rondjes mee uit. Je hebt tenminste 51 rondjes nodig. Droog de rondjes nogmaals en bak de rondjes 10 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C. Giet vervolgens een klein beetje olijfolie op elk van de rondjes en laat afkoelen.

Snipper de rode ui zeer fijn. Hak enkele takjes basilicum fijn. Pers de limoen uit. Schil de avocado's. Prak de avocado's en meng de avocado's met een deel van de gesnipperde ui, de gehakte basilicum en een beetje limoensap. (Hoeveelheid ui zelf bepalen naar

| | |
|--|---|
| | <p>smaak). Voeg enkele druppels tabasco, zout en peper toe naar smaak.</p> <p>Snijd de mozzarella bollen in schijfjes van 4 mm. Gebruik daarbij een scherp mes. Steek uit de mozzarella schijfjes rondjes uit met dezelfde steekring van 3 cm.</p> <p>Bouw met de ingrediënten een torentje. Onderaan het bladerdeeg, dan een rondje tomaat daarop een klein dun laagje avocado, dan een schijfje mozzarella, een plakje tomaat, een laagje avocado wederom een schijfje mozzarella en vervolgens een plakje tomaat. Garneer bovenop met een blaadje basilicum.</p> |
| <p>Eindbewerking en presentatie</p> | <p>Eindbewerking</p> <p>Bak de zeewolf meerdere bakpannen met gladde bodem.</p> <p>Doe wat olie in de pan. Bak eerst de huidzijde krokant en draai de vis eenmaal om. Voeg in elk van de pannen een klontje boter toe.</p> <p>Presentatie</p> <p>Zet op een bord iets uit het midden het torentje. Leg daar de gebakken zeewolf tegen aan. Decoreer met wat losse blaadjes basilicum en koriander. Garneer verder met wat druppels pesto.</p> |

Lamsrack met gebakken grapefruit, gekonfijte tomaat en wortelmousseline

Hoofdgerecht 2


Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 22.00 uur

Apparatuur: snelkookpan, oven 100°C, stoomoven 110°C, , oven op 140°C

| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
|---|--|
| <p>Gevogeltebouillon 1,5 kg kippenvleugels 2 winterpeen 2 grote uien 1 venkelknol 1 el venkelzaad 2 blaadjes laurier 1 kruidnagel 2 tomaten water 1 el zeezout</p> | <p>Attentie: begin op tijd Hak de kippen in stukken. Doe de stukken in de snelkookpan en voeg water toe tot de helft van de pan. Breng het water langzaam aan de kook en schep het schuim eraf. Voeg de groenten, specerijen en zout toe. Plaats de deksel op de pan en breng aan de kook. Kook gedurende 25 minuten. De kooktijd gaat in zodra de pan volledig onder druk is. Zodra de bouillon klaar is, deze zeven. De bouillon kan nu worden gebruikt.</p> |
| <p>Wortelmousseline 500 g bospeen (1 bundel) 2 sjalotjes 3 dl gevogelte bouillon 1 sinaasappel zout peper</p> | <p>Was de bospeen en pel de sjalotjes. Smoor de bospeen en de sjalotjes aan en blus af met de gevogelte bouillon. Was de sinaasappel. Rasp zeste van de sinaasappelschil. Gebruik 1 theelepel voor de wortelmousseline, bewaar de rest voor de gekonfijte tomaat. Voeg de sinaasappel zeste toe en kook alles gaar. Pureer het geheel tot een wortelmousseline. Breng nader op smaak met zout en peper. Doe de wortelmousseline in een spuitzak.</p> |
| <p>Gestoomde romanesco 1 romanesco van 600 g</p> | <p>Was de romanesco. Snijd voorzichtig roosjes van de romanesco zodat ze mooi van vorm blijven. Stoom de roosjes in de stoomoven met 100% stoom op 110°C gedurende 10 minuten tot ze beetgaar zijn. Besprenkel met zout en een beetje witte peper.</p> |
| <p>Gekonfijte tomaat 10 pomodori tomaten zeste van sinaasappel 4 stelen verse lavendel 2 dl olijfolie grove zwarte peper zeezout</p> | <p>Verwarm de oven voor op 100 °C. Ontvel de tomaten door ze in te kruisen en kort in kokend water te leggen. Verwijder de zaadlijsten en het vocht uit de tomaten. Droog de partjes op keukenpapier. Leg in een smalle bakplaat een siliconenmatje en smeer dat in met olijfolie. Leg hier de plakjes tomaat op. Sprenkel 1 theelepel sinaasappelzeste over de tomaten. Leg op elke partjes twee knopjes lavendel. Bestrooi de partjes met zeezout en wat zwarte peper. Giet de resterende olie erover.</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>Start met de bereiding van de tomaten ca. 75 minuten voor het serveren. Zet de partjes ongeveer 1 uur in de oven op 100°C. Zet ze als ze klaar zijn even in de warmhoudkast.</p> |
| <p>Gebakken grapefruit 4 rode grapefruits 6 el honing 2 el verse rozemarijn</p> | <p>Bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de grapefruits in schijven van ca. 1 ½ cm. Snijd met een mesje het vruchtvlees los van de vliesjes, zodat de partjes na het verwarmen makkelijk loskomen. Steek de punt van het mesje tussen het vruchtvlees en de buitenschil en ga de hele schil rond. Maak nu elk partje afzonderlijk los. Leg de grapefruitschijven op de bakplaat. Hak de rozemarijn fijn. Meng de honing met de rozemarijn en besprenkel de grapefruits ermee. Zorg ervoor dat de honing tussen het vruchtvlees vloeit. Zet de grapefruits in de oven met de gekonfijte tomaat als de helft van de baktijd van de tomaten is verstreken. Bak ze dan in ongeveer 15 tot 20 minuten gaar. Zet ze weg in de warmhoudkast tot dat het bord wordt opge maakt.</p> |
| <p>Lamsrack 4 lamsracks voor 32 ribbetjes 8 teentjes knoflook 6 dl gevogeltebouillon Olie 4 el roomboter 6 takjes tijm 6 takjes rozemarijn 1 bosje basilicum</p>  | <p>Ontdoe de racks van overvloedige vliezen. Krab de ribbetjes met een mes goed schoon. Bewaar de vleesresten. Pluk de tijm en rozemarijn van de takjes en hak deze fijn. Plet de knoflookteentjes. Hak de basilicum. Maak van de gehakte kruiden een mengsel. Wrijf de lamsracks in met het kruidenmengsel van de gehakte tijm, rozemarijn en geplette knoflook. Het restant van het mengsel toevoegen aan de olie waarin wordt aangebakken. Bak de racks aan in olie. Als laatste de boter toevoegen. Laat de boter door de hele pan uitsmelten. Zet de pan 8 tot 10 minuten in de oven op 140°C. Let op er moet een kerntemperatuur van 50°C worden bereikt. Haal de pan uit de oven en leg het vlees in een schaal om gedurende minstens 10 minuten te rusten. Bak in de pan intussen de vleesresten en blus af met de bouillon. Laat het vocht wat inkoken. Passeer de saus door een zeef en voeg daarna de gehakte basilicum toe. Monteer de saus met wat koude boter. Snijd de lamsracks en bestrooi licht met zout en peper.</p> |
| <p>Eindbewerking en presentatie</p> | <p>Maak een spiegeltje met de saus. Zet in het midden van het bord twee ribbetjes tegen elkaar aan. Arrangeer om de lamsrack enkele partjes gekonfijte tomaat, twee roosjes romanescos, twee halve schijven grapefruit en een veeg wortelmousseline.</p> |

Sinaasappelerengue, sinaasappel-aardbei gelato di crema met een rabarber aardbeiencrumble

Nagerecht

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
 Uitserven: 22.30 uur
 Apparatuur: Oven 100°C en oven op 175°C

BENODIGDHEDEN:

BEREIDING:

Sinaasappelerengue

200 g eiwit
 300 g suiker
 1 sinaasappel
 10 ml grand marnier
 Een snufje zout



Verwarm de oven voor op 100°C. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier.
 Was de sinaasappel. Schrap er met de zesteur of een rasp een halve theelepel zest vanaf. Gebruik de sinaasappel verder voor de crema.
 Doe het eiwit in een kom. Klop het eiwit met de mixer op de middelste stand stijf. Voeg al kloppend langzaam de suiker toe en het zout toe. Voeg vervolgens de grand marnier toe. Klop het eiwit verder in de hoogste stand stijf tot dat het schuim mooi glanzend is (circa 7 minuten).
 Doe het schuim in een spuitzak met een grote spuitmond en spuit 17 koeken op de bakplaat in de vorm van een 8 waardoor er twee kuiltjes met een doorsnede van ca.4 cm ontstaan. In deze twee kuiltjes wordt bij het serveren respectievelijk een bolletje ijs en een taartje van rabarber-aardbei crumble geplaatst.
 Zet de bakplaat in het midden van de oven en bak de merengue een uur. Zet na een uur de oven uit en laat de merengue 45 minuten doordrogen met de deur van de oven dicht. Ze zijn klaar als ze aan de buitenkant hard en aan de binnenkant zacht en een beetje taai zijn.

Sinaasappel-aardbei gelato di crema

550 ml room
 100 g eigeel
 135 g (115 g en 20 g) fijne kristal-suiker
 500 g aardbeien
 1 tl citroensap
 1 tl vanille extract

Rasp de schil verder (een deel is al gebruikt voor de merengue) en doe dat in een klein bakje. Pers de sinaasappel vervolgens uit en giet dat bij de sinaasappelrasp.
 Verwarm de slagroom tot iets onder het kookpunt. Laat de slagroom vervolgens wat afkoelen.
 Vul een pan voor au bain marie en klop het eigeel en 115 gram suiker in een kom op het zacht kokende water tot een dik en romig mengsel ontstaat.
 Klop de wat afgekoelde slagroom en het sap van een sinaasappel met de sinaasappelrasp erdoor.
 Blijf roeren tot het mengsel aan de achterkant van de lepel blijft hangen. Laat vervolgens het mengsel afkoelen.

| | |
|---|---|
| | <p>Was de aardbeien en ontdoe de aardbeien van de kroontjes.</p> <p>Pureer de aardbeien in de blender met 20 gram kristal-suiker, het vanille extract en het citroensap tot een gladde massa.</p> <p>Roer de aardbeienpuree door het mengsel van de room met de eierdooiers. Plaats het samengevoegde mengsel in de koeling tot 3 kwartier voor het uitserveren.</p> <p>Zet ruim een uur voor het uitserveren de ijsmachine aan en laat deze voorkoelen. Doe uiterlijk 50 minuten voor het tijdstip van uitserveren het mengsel in de ijsmachine om het ijs te maken. Het ijs zal dan tijdig gereed zijn voor het uitserveren.</p> |
| <p>Rabarber-aardbei crumble</p> <p><u>De bodem</u></p> <p>150 g suiker 150 g boter 3 eieren 1 tl vanille extract 1,5 dl crème fraîche 2 tl bakpoeder 300 g bloem 300 g aardbeien 250 g rabarber</p> <p><u>Voor de bovenlaag</u></p> <p>75 g boter 100 g bloem 100 g suiker snufje zout</p> | <p>Verwarm de oven voor op 175°C. Vet een grote ovenschaal in met boter. Besprenkel de ovenschaal met bloem. (28 cm diameter).</p> <p>Snijd 150 gr aardbeien en 150 gr rabarber in kleine stukjes.</p> <p>Mix suiker en boter tot deze romig is. Voeg het vanille extract en de eieren één voor één toe tot deze helemaal zijn opgenomen. Voeg de crème fraîche toe en mix verder tot je een mooi glad mengsel krijgt. Voeg daarna bloem en bakpoeder stapsgewijs toe zodat er een mooi beslag ontstaat. Voeg toe aan het beslag en spatel het gesneden fruit er gelijkmatig doorheen. Verdeel het beslag over een ingevette en bebloemde taartvorm. Snijd de overige aardbeien en rabarber in kleine stukjes en verdeel dit extra fruit over het beslag in de vorm.</p> <p>Maak nu het kruimelmengsel. Doe hiervoor alle ingrediënten in een kom en kneed dit met je handen tot een kruimelig deeg. Verdeel de kruimels over de taartvorm.</p> <p>Bak de rabarber-aardbei crumble cake in 60 minuten op 175°C. Laat afkoelen. Steek met een kleine steekring (diameter 3 cm) 17 kleine taartjes uit de aardbei crumble cake.</p> |
| <p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>100 g aardbeien takjes munt</p> | <p>Plaats op een rond bord de merengue. Leg in de linkeruitsparing de uitgestoken aardbei rabarber taart. Leg in de rechteruitsparing een bolletje sinaasappel-aardbei-gelato.</p> <p>Garneer met enkele stukjes aardbei en wat blaadjes munt.</p> |