

# 2016 december

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

---

## Sushi van zoet zure groenten

| Ingrediënt                | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| courgette                 | 35          | gr.     |
| wortel                    | 35          | gr.     |
| koolrabi                  | 35          | gr.     |
| bleekselderij             | 35          | gr.     |
| sushiazijn                | 35          | gr.     |
| mirin                     | 3           | gr.     |
| groenteveld van rode biet | 20x10       | cm      |
| peper en zout             |             |         |
| kokertjes ø2½ cm          | 10          | st      |
| dikke yakitorisaus        | 25          | gr.     |
| eetbare bloemetjes        | 10          |         |

Maak alle groenten schoon. Gebruik de snijmachine om van courgette, wortel en koolrabi eerst plakken van 2 mm (stand 2) dikte te snijden; courgette en wortel in de lengte. Snijd daarna alle groenten in een fijne brunoise van 2x2mm. Doe de groenten bij elkaar. Meng sushi azijn met mirin en marineer de groenten hier gedurende minstens ½ uur in. Snijd van het groenteveld repen van 2 cm breed. Snijd de repen daarna op een lengte van 10 cm. Zet weg. Laat de groenten uitlekken in een zeef. Breng eventueel op smaak met iets peper en, indien nodig, wat zout. Plaats kokertjes van ø 2½ cm op een plaat en vul deze met brunoise tot een hoogte gelijk aan de breedte van de linten. Druk goed aan met een passende stamper. Zet koel weg. Afwerken van het gerecht: Verwijder de kokertjes en breng rondom het groententorentje een bietenlint aan. Maak het lint een beetje vochtig zodat het beter plakt. Presentatie: Leg dit links op een koud langwerpige bord. Garneer de sushi met een theelepeltje yakitorisaus en met daarop een bloemetje.

## Avocadobonbon

| Ingrediënt                | Hoeveelheid | Eenheid  |
|---------------------------|-------------|----------|
| scampi's, rauw en gepeld  | 150         | gr.      |
| olijfolie                 |             | scheutje |
| mayonaise                 | 2           | el       |
| hazelnootolie             | ½           | el       |
| peper en zout             |             |          |
| bieslook                  | 1           | el       |
| plasticfolie              |             |          |
| hass avocado's, eetgereed | 3           |          |
| dikke yakitorisaus        | 25          | gr.      |

Controleer de scampi's op aanwezigheid van restjes darmkanaal, spoel af en droog ze. Bak de scampi's in een scheut olie. Snijd de scampi's in heel kleine stukjes. Meng de mayonaise met de olie. Breng de scampi's op smaak met mayonaise, peper, zout en in ringetjes gehakte bieslook. Werk bij het maken van de bonbon snel om verkleuring van de avocado te voorkomen. Leg 10 velletjes plasticfolie van 14x14cm klaar. Halveer een avocado in de lengte en lepel er, in een beweging van een helft, het vruchtvlees uit. Verwerk eerst deze helft voordat de je de volgende begint. Maak bonbon na bonbon. Trek met een dunschiller enkele dunne plakjes van het vruchtvlees en leg deze iets overlappend op de folie en vorm hiermee een vierkant van 6x6cm. Gebruik het eerste lapje niet, te slap. Leg op het midden van het vierkant een 1/10 deel van het scampimengsel. Leg het folievelletje in de palm van je hand, maak er een bolletje van en vouw de folie dicht. Draai strak op en bewaar in de koeling. Presentatie: Haal de bonbons uit het plastic, leg ze met de bolle kant naar boven op het rechter vak van het koude langwerpige bord. Garneer af met een theelepeltje yakitori saus.

## Sushi van kalfstartaar met sjalot marmelade

| Ingrediënt             | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| sjalotten              | 2           |         |
| sherryazijn            | 50          | gr.     |
| geleisuiker            | 25          | gr.     |
| kalfsvlees, achtermuis | 150         | gr.     |
| sjalot                 | 1           |         |
| kappertjes             | 10          |         |
| cornichons             | 3           |         |
| mayonaise              | 1           | el      |
| mosterd                | 1           | tl      |
| peper en zout          |             |         |
| norivel                | 1           |         |

Sjalotenmarmelade: Snipper de sjalot heel fijn. Weeg hiervan 50 gr af. Breng de sherryazijn met de geleisuiker aan de kook in een kleine pan en voeg de gesnipperde sjalot toe. Laat op heel laag vuur stoven tot sjalot gaar is en bijna al het vocht verdampt is. Pas op voor aanbranden. Plaats afgedekt in koeling. Kalfstartaar: Snijd het kalfsvlees met een zeer scherp mes tot een heel fijne tartaar. Snipper de sjalot heel fijn. Droog de kappertjes en de cornichons en snijd beide heel fijn. Meng kalfsvlees, sjalot, kappertjes, cornichons, mayonaise en mosterd door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Leg het norivel met de doffe kant naar boven op een stuk plastic of sushimatje. Vorm van de tartaar een worst evenlang als het vel. Leg de tartaar aan een kant op het vel en rol strak op, 2 keer rond. Verwijder de overmaat norivel en maak het uiteinde van het vel vochtig om de naad te plakken. Rol de rol vervolgens in plasticfolie en zet weg in de koeling. Presentatie: Haal de sushi van kalfstartaar uit het plastic en verdeel de sushi in 10 gelijke stukken. Plaats de sushi in het middenvak van het koude bord met snijkant naar boven. Leg op de sushi een beetje sjalottenmarmelade.

**VOORGERECHT** Rode mul met couscous in komkommer, paprika, kerriemayonaise en aardappelkoekje

---

## Rode mul met couscous in komkommer, paprika, kerriemayonaise en aardappelkoekje

| Ingredient                     | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------|-------------|---------|
| gele paprika's                 | 2           |         |
| olijfolie                      |             |         |
| sjalot                         | 1           |         |
| knoflookteen                   | 1           |         |
| peper en zout                  |             |         |
| rode mul filets, kleine        | 850         | gr.     |
| komkommer                      | 1           |         |
| sushiazijn                     | ½           | dl      |
| kerrie                         | 1           | el      |
| mayonaise                      | 6           | el      |
| water                          | 175         | gr.     |
| couscous                       | 100         | gr.     |
| bieslook                       | 15          | gr.     |
| afsnijfels rode mul, bruikbare | 150         | gr.     |
| limoen, sap van                | 1           |         |
| truffelaardappel               | 125         | gr.     |
| eiwit                          | 40          | gr.     |
| zout                           |             |         |

Paprika: Wrijf de paprika's in met olijfolie en brand ze 20 min in een hete oven van 200°C. Haal ze eruit, bedek ze met alufolie en laat afkoelen. Verwijder de schil en zaadlijsten. Snijd in fijne brunoise. Snipper de sjalot en wrijf de knoflook tot pasta. Fruit sjalot glazig in scheut olijfolie, voeg knoflook en paprika toe. Maak alles beetgaar en kruid met peper en zout. Bewaar op het werkblad. Rode mul: Controleer de vis en snijd ze mooi strak bij. Let op: de bruikbare afsnijfels; vlees van staart en buikwand zijn voor bij de couscous. Wrijf de velzijde in met olie. Zet een bakplaat klaar, ingesmeerd met olie en bestrooid met peper en zout. Maak een grillpan zeer heet en grill de velzijde kort (20-30 sec), zodat een strepen op de filet ontstaan. Druk ze daarbij plat. Leg de filet met de graatzijde op de bakplaat. Zet weg. Rolletje van couscous: Snijd de uiteinden van de komkommer, halveer in de breedte doormidden en snijd in 1mm dunne repen tot aan de zaadlijst. Leg de repen plat in een glazen schaal en marineer in de azijn. Snipper de sjalot ragfijn. Fruit de kerrie en sjalot in de olijfolie zonder te kleuren. Laat afkoelen en meng er zoveel van door de mayonaise dat een mooie kerriesmaak ontstaat. Breng het water aan de kook. Doe de couscous in een pan en giet er het kokende water op. Laat 5 min staan en roer door met een vork. Snipper sjalot en snijd bieslook in fijne ringen. Maak de afsnijfels verder schoon, ontvel ze en snijd ze tot een fijne tartaar. Meng alles met de gewelde nog warme couscous. Breng op smaak met kerriemayonaise, limoensap, peper en zout. Doe in spuitzak en doe de kerriemayonaise, die over is, in een spuitfles. Couscousrollen: Dep de repen droog en leg ze 1/3 overlappend op ruim plasticfolie. Spuit er een worst van Ø1½ cm van couscous op. Rol strak op, 2 keer rond. Zet koel weg. Aardappelkoekje: Kook de aardappels gaar in de schil. Verwijder de schil, stoom droog en wrijf ze door een heel fijne zeef. Laat verder afkoelen. Weeg dan 80 gr af en vermeng dat, koud, met het eiwit. Breng hoog op smaak met zout. Strijk het deeg dun en gelijkmatig in 10 strepen van ca 3x8cm uit op

een bakmat en bak in een hete oven van 160°C in ca 10 min gaar en krokant. Laat ze op de bakmat in een droge ruimte afkoelen. Afwerken van het gerecht: Bestrooi de velzijde van de vis licht met zout. Zet de vis in een oven van 80 gr C en laat de vis zo doorgaren. Verwarm de paprika. Snijd de couscousrollen in 20 gelijke stukken. Haal de aardappelkoekjes voorzichtig los. Presentatie: Leg in het midden van het bord een mul filet. Leg er boven 2 stukjes couscousrol en eronder wat paprika. Garneer met toefjes kerrie mayonaise en zet het koekje rechtop tegen de paprika.

**SOEP** Knolselderijsoep met sinaasappel

---

### Knolselderijsoep met sinaasappel

| Ingrediënt                   | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------|-------------|---------|
| knolselderij                 | 100         | gr.     |
| bladselderij                 | 3           | takjes  |
| boter                        |             | steek   |
| knolselderij, schoon gewicht | 300         | gr.     |
| ui                           | 75          | gr.     |
| knoflookteen, groot          | 1           |         |
| olijfolie                    | 2           | el      |
| korianderpoeder, afgestreken | 2           | tl      |
| gevogeltebouillon            | 1           | l       |
| perssinaasappel              | 1½          |         |
| room                         | 1           | dl      |
| peper en zout                |             |         |

Garnering: Maak de selderij schoon en snijd in een fijne julienne. Bak de julienne in hete olie rondom knapperig en goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout. Hak de blaadjes fijn. Zet alles apart. Soep: Maak de selderij schoon en snijd ze in blokjes van ca 1½x1½ cm. Maak ui en knoflook schoon en snipper beide. Verwarm de olijfolie en fruit hierin de ui, knoflook en korianderpoeder gedurende 2 min. Voeg de knolselderijblokjes en de bouillon toe, breng aan de kook en laat 20 min op laag vuur trekken. Controleer of de selderij gaar is, pureer de soep en passeer door een zeef. Pers de sinaasappel uit en voeg het sap toe. Voeg daarna pas de room toe. Presentatie: Breng de soep aan de kook en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de soep over de hete kopjes en garneer met wat selderij julienne en selderijblad.



## Snoekbaars met gemarineerde tomaat, ravioli met tomaat en basilicum

| Ingrediënt   | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| raviolideeg vlg. basisrecept òf                    | 150         | gr.     |
| wontonvelletjes: happy boy, rood (250gr; ± 40 vel) | 20          | st      |
| eigeel   | 1           |         |
| tomatenblokjes, blik                               | 250         | gr.     |
| sjalot   | 50          | gr.     |
| knoflookteen                                       | 1           |         |
| olijfolie  |             | scheut  |
| ansjovisfilet, blikje in olie                      | 25          | gr.     |
| basilicum  | 10          | blok    |
| peper en zout                                      |             |         |
| cherrytomaten                                      | 30          |         |
| olie, extra vierge                                 | 1           | el      |
| tijm tak   | 5           | cm      |
| salie  | 2           | blok    |
| rozemarijnnaalden                                  | 10          |         |
| zout en peper                                      |             | snuf    |
| zwarte olijven in water, zonder pit                | 15          |         |
| snoekbaars met vel                                 | 700         | gr.     |
| seranoham  | 50          | gr.     |
| gevogelte fond                                     | 1           | dl      |

Ravioli: Maak het deeg aan volgens het basisrecept of gebruik wontonvelletjes. Vulling: Haal de tomatenblokjes met een schuimspaun uit het vocht, schud even zodat er zo min mogelijk zaadjes achterblijven. Kook het vocht zover mogelijk in. Snipper de sjalot en knoflook heel fijn. Fruit de sjalot in olie. Voeg, als de sjalot glazig is, de knoflook toe en na 2 min de tomatenblokjes en -vocht. Damp dit op laag vuur in tot het volledig droog is; pas op voor aanbranden. Snijd de ansjovis heel klein en voeg bij de tomaten. Snijd de basilicum klein. Haal pan van het vuur en voeg de basilicum toe. Proef af met peper en eventueel iets zout.

Raviolivorm: Leg een laagje deeg op de vorm, bestrijk de rand met losgeklopt eigeel. Verdeel de vulling erover en dek af met een 2e laag. Druk het deeg stevig rondom de vulling aan.

Wontonvel: Idem echter zonder raviolivorm. Steek er ravioli van Ø6cm uit. Leg de ravioli op een theedoek. Gemarineerde tomaat: Breng ruim water aan de kook. Snijd de tomaatjes heel licht in de kroon kruislings in, dompel ze 5 sec in het kokende water en schrik af in ijswater. Verwijder het vel. Doe 1 el olie met de gesnipperde knoflook en de kruiden in een vijzel en kneus alles. Neem een pan, waarin alle tomaten net op de bodem passen, doe hierin de kruidenolie en de olie en verwarm tot 60°C. Voeg de tomaten toe en laat tenminste 1 uur trekken in de warmhoudkast. Wentel de tomaten af en toe door de olie. Olijvenpoeder: Droog de olijven met papier, snijd ze heel klein, verdeel ze over de bodem van een heteluchtoven op 130 gr C schudt regelmatig tot de olijvenstukje droog zijn. Maal de olijf tot poeder. Snoekbaars en seranoham: Maak de snoekbaars schoon en portioneer. Zet koel weg. Verdeel de ham in 10 gelijke stukken en bak ze krokant in een droge pan met antiaanbaklaag. Leg weg op keukenpapier. Afwerken van het gerecht: Kook de ravioli ca 4 min in water met wat zout. Leg

weg op een warme theedoek. Bak de snoekbaars in olijfolie, eerst op de velkant en dan enkele seconden op de graatkant. Kruid met peper en zout. Kook het fond in tot 2 el. Blancheer de basilicum 10 sec in kokend water en schrik af. Neem de basilicum eruit, knijp het vocht eruit en hak fijn. Giet de olie van de marinade door een zeef in een blender, voeg het ingekookte fond en de basilicum toe en pureer dit tot een egale kruidenolie. Breng op smaak met peper en zout. Indekken: Neem een middelgroot warm bord en dek in met visbestek. Presentatie: Leg iets boven het midden van het bord een raviolo. Leg er 3 tomaatjes bij en strooi tussen de tomaten wat olijvenpoeder. Leg de vis onder de tomaten en ravioli. Garneer af met kruidenolie en grof verkruimelde seranoham.

**HOOFDGERECHT** Roodpootpatrijs met rode wijnjus, zoete aardappel, spitskool en bloedworst

---

## Roodpootpatrijs met rode wijnjus, zoete aardappel, spitskool en bloedworst

| Ingrediënt  | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| sjalotjes   | 2           |         |
| knoflookteen  | 1           |         |
| olijfolie   |             | scheut  |
| suiker  | 10          | gr.     |
| rode wijnazijn  | 70          | gr.     |
| rode wijn   | 2           | dl      |
| kalfsfond   | 5           | dl      |
| bramencoulis  | 1           | el      |
| varkensnet  |             |         |
| roodpootpatrijsfilets (ca 700 gr maar even in aantal) | 10          |         |
| peper en zout   |             |         |
| zoete aardappels                                      | 750         | gr.     |
| ganzenvet   | 2           | dl      |
| gevogeltesfond  | 1           | dl      |
| boter   | 25          | gr.     |
| spitskool   | 2/3         |         |
| verse roomkaas  | 80          | gr.     |
| rozijnen  | 20          | gr.     |
| bloedworst  | 15          | cm      |
| geklaarde boter                                       |             |         |

Rode wijnsaus: Snipper de sjalot en plet de knoflook tot puree. Fruit sjalot en knoflook in olijfolie, voeg de suiker toe en laat deze oplossen. Brus af met wijnazijn en laat deze volledig verdampen. Voeg de rode wijn toe en laat deze voor 1/3 verdampen. Voeg de bramencoulis en het fond toe en laat de jus op laag vuur inkoken tot 2 dl. Roodpootpatrijs: Spoel het varkensnet 15 min in stromend water. Bestrooi de bot zijde van de filets met peper en zout. Leg 2 filets met de bot zijde op elkaar met de "punt" naar dezelfde kant. Maak van de filets rollen in varkensnet, waterdicht verpakt in plastic. Neem een stuk varkensnet, vermijd dikke stukken net, en maak dit droog. Leg op het net 4 of 6 maar max 8 op elkaar liggende filets, zodat de "punt" enkele cm wordt overlapt door de dikke zijde. Alle filets liggen dus in dezelfde richting. Draai het net zo strak mogelijk om de filets, 3 keer rond. Draai de rol nu heel strak in plastic en draai op. Rol daarna nog een keer plastic om de opgerolde uiteinden van het plastic vast te zetten en de rol waterdicht te maken. Verwarm water tot ca 80°C, haal de pan van het vuur en leg de rol erin. Laat de rol 15 min in het water liggen en leg de rol in een schaal in een oven van 55°C met 50% luchtvochtigheid. Zoete aardappel: Schil de aardappels, snijd hiervan 10 plakken van 1½ cm dik. Steek hieruit rondjes van Ø 3cm. Smeer een zijde in met olijfolie en grill op deze kant een kruis in een hete grillpan. Verwarm ganzenvet tot 120°C, leg de plakken hierin en zet afgedekt op de warmplaat. Snijd de rest van de aardappels klein en gaar deze in het fond met boter. Pureer de massa in de blender tot een gladde zalf, laat eventueel wat vocht verdampen als de massa te slap is en breng op smaak met peper en zout. Bewaar op de werkbank. Spitskool: Dompel de spitskool in kokend water, wacht tot het buitenste blad soepel

is geworden en verwijder dit. Snijd de dikke nerf uit deze zacht gemaakte bladeren. Maak 2 kool-kaasrollen van ca Ø 3x12cm. Droog hiertoe de bladeren en leg deze overlappend op plasticfolie; overal 2 lagen dik. Bestrooi met peper en zout. Bedek ze dun met kaas, rol ze met behulp van plastic strak op en draai de uiteinden stevig na. Zet koel weg. Snijd alle kool die over is tot julienne. Hak de rozijnen klein. Stoof de kool met de rozijnen gaar in het fond, zorg dat het vocht volledig verdampt en breng op smaak met peper en zout. Bloedworst: Steek uit de bloedworst 10 plakken van Ø 3cm. Bewaar afgedekt op de werkbank. Afwerken van het gerecht: Verwijder de plastic en bak de rollen kort, lichtbruin, in geklaarde boter. Kruid met peper en zout. Snijd de eindstukjes van de rol en snijd de rol in 6 of 12 plakken. Bak de bloedworst gaar en krokant in geklaarde boter. Prik gaatjes in de folie van de rollen spitskool en gaar de rollen in de oven op 130 gr C voor ca 10 minuten magnetron, Verwijder het plastic, snijd de uiteinden recht af en verdeel 10 plakken van 2 cm dik. Verwarm de gestoofde kool, de jus en de aardappelpuree. Neem de aardappelschijfjes uit het vet, laat uitlekken en kruid met zout. Presentatie: Maak op het midden van het bord een compositie, waarbij alle onderdelen tegen elkaar liggen. Leg iets boven het midden van het bord een quenelle puree (geen bol met een ijstang!), links ervan een lepeltje kool en rechts een plak kool. Leg onder het lepeltje kool een schijf aardappel met de bloedworst er iets op. Leg onder de plak kool de plak patrijs en nappeer deze met de jus.



## Appelbereidingen met Bleu d'Auvergne

| Ingrediënt                     | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------|-------------|---------|
| boter                          | 37          | gr.     |
| amandelpoeder                  | 40          | gr.     |
| suiker                         | 40          | gr.     |
| bloem                          | 13          | gr.     |
| citroenrasp                    | ¼           | el      |
| sinaasappelrasp                | ¼           | el      |
| sinaasappelsap                 | 10          | gr.     |
| citroensap                     | 10          | gr.     |
| ei                             | 1           |         |
| appel, elstar                  | ½           |         |
| steranijs, puntje van          | 1           |         |
| gemberbolletje                 | 1           |         |
| kaneel                         |             | mesp.   |
| zwarte peper                   |             | mesp.   |
| water                          | 25          | gr.     |
| stroop, zonnatura peer & appel | 50          | gr.     |
| room                           | 25          | gr.     |
| pro-espuma koud                | 6           | gr.     |
| gaspatronen                    | 2           |         |
| bleu d'auvergne. koud          | 300         | gr.     |
| hazelnoten                     | 30          | gr.     |

Cake met appel: Smelt de boter en laat licht verkleuren. Laat afkoelen. Doe amandelpoeder, suiker en gezeefde bloem bij elkaar en meng de boter erdoor. Voeg het sap en de rasp van citroen en sinaasappel toe. Meng als laatste het ei erdoor. Verdeel het beslag over 10 flexvormpjes van Ø 3 cm. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes van ½ cm. Doe in elk cakeje 3 blokjes. Bak de cake gaar in ca 15 min in een hete oven van 170°C. Laat in vorm afkoelen. Haal de cakejes uit de vorm en zet droog weg. Appelcompote: Maak de steranijs fijn in een vijzel. Snijd de stember in heel kleine stukjes. Schil de appel, snijd in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd in blokjes van ongeveer 7 mm. Doe alle ingrediënten bij elkaar in een kleine pan en laat 10 min stoven. Verdamp al het vocht maar de appelstukjes moeten zichtbaar blijven. Proef af, voeg eventueel nog wat suiker of citroensap toe en laat afkoelen. Appeljulienne: Verdeel de appel in drieën, verwijder het klokhuis en snijd de ongeschilde appel in 2 mm dikke julienne. Snijd eerst 2 mm dikke plakken. Laat ze marinieren in suiker en citroensap. Espuma van appelstroop: Los eerst de suiker op in het water en meng de room en de stroop erdoor. Klop alles glad met de pro-espuma en passeer door een heel fijne zeef. Doe de massa in een kide. Breng 1 gaspatroon aan, schud even en breng de 2e patroon aan. Schud nog een keer en plaats de kide in de koeling. Garnering: Verwijder de korst van de koude bleu d'Auvergne en verdeel de kaas in 30 gelijke stukjes en bewaar afgedekt op kamertemperatuur. Rooster de hazelnoten in 5 min goudbruin in een hete oven van 170°C. Blijf erbij! Hak de noten grof. Presentatie: Gebruik een koud bordje en dessertbestek: mes en vork. Laat de julienne en, indien nodig, de compote even uitlekken in

een zeef. Leg in het midden van het bord het cakeje, leg aan een zijde wat compote en aan de andere zijde wat julienne. Leg bij de appelcompote en julienne wat gehakte hazelnoten. Leg hierlangs aan iedere zijde een stukje kaas en spuit als laatste in de rij een klein toefje schuim.

**DESSERT** Hazelnootmousse met mango-limoensorbet, mandarijn, citroencrumble, gemarineerde mandarijn en ganache

---

## Hazelnootmousse met mango-limoensorbet, mandarijn, citroencrumble, gemarineerde mandarijn en ganache

| Ingrediënt                  | Hoeveelheid    | Eenheid |
|-----------------------------|----------------|---------|
| hazelnoten, gepeld          | 50             | gr.     |
| melk                        | $\frac{3}{4}$  | dl      |
| ei                          | 1              |         |
| suiker                      | 25             | gr.     |
| vanillesuiker               | 5              | gr.     |
| hazelnootlikeur, frangelico | $\frac{1}{2}$  | dl      |
| gelatine (5 gr)             | 3              | blok    |
| kruidnoten                  | 75             | gr.     |
| boter, zacht                | 40             | gr.     |
| room                        | $1\frac{1}{4}$ | dl      |
| water                       | $2\frac{1}{2}$ | dl      |
| honing                      | 50             | gr.     |
| geleisuiker                 | 60             | gr.     |
| limoen, rasp en sap         | 1              |         |
| mangocoulis                 | 400            | gr.     |
| chocolade, puur             | 65             | gr.     |
| frangelico                  | $\frac{1}{2}$  | el      |
| mandarijnen                 | 4              |         |
| poedersuiker                |                |         |
| bloem                       | 50             | gr.     |
| boter                       | 30             | gr.     |
| limoenrasp                  | 5              | gr.     |
| amandelpoeder               | 25             | gr.     |
| limoensap                   | 7              | gr.     |
| limoensap unique binder     |                |         |

Torentje met hazelnotenmousse: Plaats een plasticstrip aan de binnenzijde van cilinders van Ø4 cm en zet ze op een plateau. Verkruimel de kruidnoten en meng met zachte boter tot een soort deeg. Verdeel het deeg in 10 delen en maak een bodem in de cilinders en druk aan. Rooster de hazelnoten in ca 5min lichtbruin in een hete oven van 170°C. Blijf erbij! Laat afkoelen en maal ze fijn. Breng melk aan de kook, voeg van het vuur af de noten toe, meng alles en laat 20 min afgedekt staan. Scheid de eieren. Klop de eidooiers met de suiker en de vanillesuiker tot een crème. Voeg Frangelico toe en verhit au bain-marie tot massa op ca 70°C gebonden is. Week de gelatine 5min in koud water, knijp uit en los op in de melk. Meng alles en laat de mousse afkoelen tot het lobbijg is. Klop de eiwitten half stijf in een ontvette mengkom en voeg al kloppend in 3partijen de suiker toe. Klop tot eiwit pieken vormt. Klop room bijna stijf. Spatel het stijve eiwit en room m.b.v. 2 lepels erdoor, verdeel de mousse en laat opstijven in koeling. Mango-limoensorbet: Doe water, honing en geleisuiker bij elkaar, breng aan de kook en laat 1 min zachtjes doorkoken. Laat afkoelen. Rasp de groene schil van de limoen en pers de limoen uit. Doe rasp, limoensap en mangocoulis bij de suikerstroop, roer

door elkaar en draai er ijs van. Bewaar in de vriezer. Ganache: Doe alle ingrediënten bij elkaar en laat de chocolade au bain marie al roerend met een houten lepel smelten. Houd de pan op laag vuur en roer nog 10 min. Giet het mengsel in een kom en laat ten minste 1 uur afkoelen in de koelkast. Mandarijn: Pers 1 mandarijn uit. Schil de andere 3 tot op het vruchtvlees en snijd er de partjes uit. Vang het sap op. Doe al het sap bijeen en weeg het sap. Neem de helft van dat gewicht aan poedersuiker en roer door het sap. Marineer de mandarijnenpartjes hierin. Limoencrumble: Doe alle ingrediënten bij elkaar en meng tot een fijne crumble. Strooi uit op een bakmat en bak gedurende 15 min op 100°C, roer af en toe door elkaar. Bak daarna nog 5-10 min op 125°C. Bewaar op de werkbank. Afwerking van het gerecht: Klop het mengsel voor de ganache ca 10 min met de mixer tot het volume is verdubbeld, lichtbruin en luchtig is geworden. Doe ganache in spuitzak met kleine gladde spuitmond. Laat de mandarijnen uitlekken en vang het vocht op. Proef dit en voeg eventueel wat limoensap toe. Voeg 1 tl gezeefde unique binder al kloppend aan het vocht toe, wacht 30 sec en herhaal dit tot een mooie gel ontstaat. Doe gel in spuitfles. Presentatie: Plaats op een koud bord, iets uit het midden, het torentje hazelnootmousse. Strooi hieronder wat crumble. Leg rondom 3 partjes mandarijn. Spuit bij ieder partje mandarijn een toefje ganache en mandarijngel, beide zo groot als een kruidnoot. Plaats een quenelle sorbetijs op de crumble.