

2019 februari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Koningsvis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koningsvisfilet (of andere vis zoals zeebaars) met huid	800	g

Trek de huid van de visfilet. We gebruiken deze om tot een krokant huidje te drogen. Snijd de filet in mooie dunne plakjes van ca. ½ cm. Gaar de vis – vlak voor het uitserveren - gedurende 5 à 10 minuten in de onderstaande marinade. Haal dan uit de marinade.

Ceviche marinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	400	g
limoensap	400	g
bergamot	1	
spaanse peper	1	

Was de bergamot goed en rasp de schil van de bergamot. Pers de vrucht uit. Bewaar de helft van rasp en sap voor de komkommersap met bergamot. Maak de peper schoon en snipper. Meng sappen, peper en bergamot rasp.

Krokant huidje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vel van de visfilet		

Verwarm de oven voor op 160°C. Schraap de huidjes goed schoon. Droog de huid tussen schone siliconenmatjes met een gewicht erop in ca. 30 minuten tot krokant en goudbruin.

Cous cous salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cous cous	200	g
bladpeterselie	1/2	bos
dille	1/2	bos
kervel	1/2	bos
komkommer	1	
citroen	1	
olijfolie	4	el
griekse yoghurt	150	g
peper, zout		

Gaar de cous-cous in water volgens aanwijzing op de verpakking. Schep om met een vork. Schil de komkommer, verwijder de zaadlijsten met een dessertlepel en snijd in kleine brunoise (½cm x ½cm). Hak zoveel kruiden klein als nodig voor de salade (enkele eetlepels van elke soort). Geef de bladstelen én de resterende peterselie en kervel aan de derde gang t.b.v. de wortelsaus en kruidenboter. Rasp de schil van een goed gewassen citroen en pers deze uit. Klop de yoghurt met de olijfolie, voeg zeste en citroensap naar smaak toe. Breng hoger op smaak met peper en zout. Maak de cous cous aan met de komkommerbrunoise, enkele eetlepels peterselie, dille en kervel en de yoghurt dressing. Zet op kamertemperatuur weg tot gebruik.

Komkommersap & bergamot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	6	
zout	15	g
sushi azijn	50	g
chardonnay azijn	10	g
bergamotsap en-rasp (zie boven)		
snufje xantana		

Pers de komkommers tot sap. Voor dit gerecht 1,5 liter nodig. Gebruik de rest voor het tzatzikischuim. Meng de ingrediënten. Iets binden met een snufje Xantana. Zet koel weg tot gebruik.

Tzatziki schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	250	g
olijfolie	25	g
witte wijnazijn	6	gr.
knoflook	1/2	teentje
dille	2	takjes
komkommersap (zie boven)		
zout		

Mix alle ingrediënten in de blender en breng op smaak met zout. Zeef de massa en giet over in een kide en zet onder druk met 2 gaspatronen. Zet koel weg tot gebruik.

Harissa crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
harissa	15	g
zure room	75	g
eiwit	50	g
griekse yoghurt	125	g
sap van limoen	1/2	
snufje gerookte paprika		
zonnebloemolie		
xantana	1	g

Maak met de staafmixer een emulsie van de ingrediënten. Zet koel weg tot gebruik.

Komkommersliertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
sushi azijn		

Bewaar de komkommerschillen voor de dilleolie. Schil en snijd de komkommer tot de zaadlijst in dunne sliertjes. Marineer in de sushi azijn. Rol ze voor gebruik op.

Olie van dille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommerschillen	200	g
dille	1/2	bos
neutrale olijfolie	200	gr.

Plaats de schillen in de magnetron op een lage stand tot ze zacht zijn en mooi groen. Pureer de dille en komkommer met de olie in de blender. Passeer door een zeef. Zet weg tot gebruik.

Venkel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote venkelknol of 2 kleinere	1	
ijswater		

Verwijder de toppen, de harde kern en niet wit buitenblad. Snijd de venkel in de lengte zeer fijn op de Japanse mandoline. Haal de venkeldelen los en koel op ijswater. Zet koud weg tot gebruik. Venkelresten gaan naar de granité.

Venkel-ouzo granité

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkel + venkelresten	1	
suikerwater	25	g
sap van limoen	1	
dragon	1	takje
zout		
ouzo	25	g
kleine blaadjes gelatine	3	

Maak sap van de venkel en venkelresten. Hak de dragon fijn. Week de gelatine. Maak suikerwater van 25 gr water en 25 gr suiker en los hier de gelatine in op. Meng de ingrediënten en vries in. Schep elk half uur om met een vork.

Kingkrab

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kingkrabpoten (gekookt)	2	
neutrale olijfolie		

Stoom de (bevroren) krabpoten 5 minuten in de stoomoven en laat wat afkoelen. Knip de poten in de lengte aan 2 zijden open en haal het vlees eruit. Controleer zorgvuldig op stukjes pantser en balein. Maak de krab aan met zachte olijfolie en limoenmayonaise (zie onder).

Limoenmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	45	g
yoghurt	40	g
rasp van limoen	1	
limoensap	30	gr.
zonnebloemolie	2	dl
zout		

Meng de ingrediënten voor de mayonaise, behalve de olie, in een smalle maatbeker. Giet daarna de olie erop. Laat 5 à 10 minuten rusten zodat de temperatuur zo gelijk mogelijk wordt. Puls dan met een staafmixer enkele keren op een lage stand. Blend vervolgens 10 seconden op de hoogste stand. Trek de staafmixer langzaam met een cirkelende beweging omhoog. Breng de mayonaise op smaak met zout, en eventueel extra limoensap.

Citroencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse citroenschil van 6 citroenen	100	g
zout	2	g
citroensap	100	g
suiker	65	g
boter	65	g
xantana	1	g
agar-agar	1	g

Schil de citroenen met de dunschiller. Blancheer de schillen 6 keer, steeds in vers water. Pers 100 gr citroensap. Pureer de schillen samen met zout, citroensap en suiker. Verwarm de massa tot 100°C. Voeg vervolgens de boter, xantana en agar-agar toe. Verwarm de massa opnieuw tot 100°C. Stort op een bakplaat en laat afkoelen. Draai fijn in de blender en doe over in een spuitzak met klein spuitmondje.

Taramacrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarama (viskuitpuree)	200	g
venkelzaad (bij serveren)		
venkeltopjes (bij serveren)		

Maak de crème, indien nodig, wat smeuijger met wat olijfolie. Doe de crème over in een spuitzak met klein spuitmondje en zet koud weg tot gebruik. Bestrooi de crème bij het serveren met wat venkelzaad en decoreer met een venkeltopje.

Gebrande avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe avocado	2	stuks

Snijd de avocado in 2 helften en haal voorzichtig uit de schil. Brand de avocadohelften met de gasbrander. Snijd vervolgens overlangs in dunne plakjes.

Gefrituurde tacorondjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote tortilla's	1	pak

Steek rondjes van 5 cm uit de tortilla's (3 per persoon). Frituur op 180°C knapperig.

Rode poon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poonfilets met vel	17	
roomboter	150	g

Was en droog de filets. Klaar de roomboter. Verwijder de graten in het midden met een pincet/tang. Zet koel weg tot de eindbereiding. De filets worden dan op de huid gebakken in wat geklaarde roomboter.

Wortelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortelsap van 1/2 bundel bospeen		
bospeen	450	g
roomboter	75	g
limoen	1	
korianderpoeder		
crème fraîche (indien nodig)		

Maak wortelsap van 1/2 bundel bospeen. Maak de wortel schoon. Snijd de wortel in kleine blokjes en gaar in wat van de wortelsap. Giet af, maar bewaar het wortelsap voor de wortelsaus. Rasp de schil van goed gewassen limoen en pers deze uit. Pureer de wortel in de blender, samen met de boter, limoensap en rasp. Breng op smaak met koriander en zout. Voeg zonodig wat crème fraîche toe. Doe over in een spuitzak en zet koel weg tot gebruik.

Wortelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	100	gr.
ui	1	
peterseliestelen (van gang 1)		
venkel	1	
tomatenpuree	1	el
korianderzaad	1	tl
vadouvan	1	tl
sechuan peper	1/2	tl
curryblaadjes	3	
citroensap		
martini dry	1	borrelglas
kokosmelk	1	blik
gevogeltefond	1	pot
wortelsap (restant >250 ml)		

Rasp de citroenschil (bewaars wat voor de kruidenboter) en pers citroen uit. Snijd de wortel in plakjes. Meng wortelsap en gevogeltefond en voeg de overige ingrediënten toe. Voorzichtig met het citroensap! Kook de saus in tot 1/3. En zeef. Breng op smaak met peper en zout. De saus wordt voor het opdienen verwarmd en met de mixer opgeschuimd.

Wortelrolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele wortels	2	
sushi azijn		

Maak de wortels schoon en snijd of schaaf ze in de lengte in dunne stroken. Blancheer de wortel en koel terug op ijswater. Marineer de stroken in sushi azijn. Rol de stroken op t.b.v de bordopmaak.

Gemarineerde peen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
enkele peentjes in diverse kleuren		
otafuku sushi azijn		

Snijd de peen op de mandoline in dunne plakjes en marineer in de sushi azijn. Zet weg tot gebruik bij de bordopmaak.

Avocado olie met oregano

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado olie	100	ml
oregano		bosje

Pureer het blad van de oregano met de olie in het kleine blenderbakje. Giet door een fijne zeef en zet weg tot gebruik bij de bordopmaak.

Groene olijfcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	250	g
roomboter	50	g
groene olijven (andere helft is voor de fregola)	1/2	bakje
zout, peper		
crème fraîche (indien nodig)		

Snijd de olijven in plakjes. Bewaar mooie plakjes voor de garnering. Kontjes en restjes gebruiken we in dit recept. Maak de knolselderij schoon en snijd in kleine stukjes. Gaar de knolselderij in de roomboter. Doe over in de blender samen met de olijfkontjes en restjes en draai er een crème van. Voeg zonodig wat crème fraîche toe. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak met klein spuitmondje.

Kruidenboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie (van gang 1)		
kervel (van gang 1)		
basilicum	3	takjes
knoflook	1	teentje
wat citroenrasp		
zout		
roomboter	150	g

We gebruiken de kruidenboter voor de fregola. Laat de boter zacht worden. Hak de kruiden fijn en meng met de roomboter tot kruidenboter. Laat opstijven in de koeling.

Dashi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1,5	liter
kombu	100	g
soja	50	g
ponzu	100	gr.
bonito vlokken (=halve zak)	17,5	g

Knip de kombu een paar keer in met een schaar. Doe de kombu met 1,5 l water in een pan en breng op laag vuur langzaam aan de kook. Haal tussendoor onzuiverheden van het oppervlak met een schuimspaan. Haal de kombu er met de schuimspaan, vlak voor het water begint te koken, uit. Neem de pan van het vuur en laat de bouillon wat afkoelen. Voeg de soja, ponzu en bonito vlokken toe en breng weer langzaam aan de kook. Schuim het oppervlak tussendoor regelmatig af. Laat ca. 1 minuut op laag vuur zachtjes pruttelen. Neem de pan van het vuur en laat nog ca. 10 minuten staan. Giet de dashi door een fijne zeef en druk goed uit.

Fregola met olijf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dashi		
fregola	200	gr.
groene olijven	1/2	bakje
kruidenboter		

Kook de fregola iets langer dan de 10 minuten volgens de verpakking) in de dashi. Snijd de olijven in plakjes. Bewaar mooie plakjes voor de garnering. Kontjes en restjes gebruiken we in dit recept. Giet niet helemaal af (en bewaar de dashi) en meng naar smaak met gesnipperde olijven en kruidenboter tot romig zacht.

Geroosterde amandel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gesplitte amandel (halve amandelen zonder schil)	4	el

Rooster de amandel lichtbruin in een droge koekpan. Zet weg tot de bordopmaak.

Gebrande rode bietjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	3	
tsuo no moto (flesje) (= dashibouillon met sojasaus)		
olijfolie		
merlot azijn		

Verwarm de oven voor op 210°C. Pof de bieten (niet inpakken!) in de oven gedurende 1 uur. Pel de bieten, snijden in brokjes van 1,5 cm bij 1,5 cm en marineer met de tsuo no moto, olijfolie en merlot azijn. Voor het opdienen laten uitlekken en aan een zijde branden met de gasbrander.

Gioggia bietjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gioggia bieten	2	
sushi azijn		
olijfolie		

Snij de bietjes in dunne plakjes (1 mm), steek ze uit met een steekvorm. Marineer in een vinaigrette van $\frac{3}{4}$ olijfolie en $\frac{1}{4}$ sushi azijn. Breng op smaak.

Gemarineerde gele bietjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele bieten	2	
granny smith appel	1/2	
jeneverbes	1/2	el
witte peperkorrels	1/2	el
kruidnagels	3	
steranijs	2	st
pimentkorrels	3	
witte balsamico	125	gr.
zout	1/2	el
laurierblad	1	
tijm		takje
water	250	ml
honing (naar smaak)	100	g
ahorn siroop (naar smaak)	50	g

Schaaf de bietjes in dunne plakjes (1 mm), steek ze uit met een steekvorm. Marinade: rasp de appel. Vijzel de kruiden. Meng alle ingrediënten tot een marinade. Laat de bieten plakjes marinieren (naar wens kan men de marinade verwarmen om de bietjes een beetje te garen). Haal voor het serveren uit de marinade.

Tsuo no moto gelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tsuo no moto	200	g
water	250	g
agar-agar	5	gr.

Breng de ingrediënten aan de kook. Stort op een plaat en laat opstijven in de koelkast. Pureer in de blender en doe over in een spuitfles. Zet weg tot gebruik.

Rode bietensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap (fles)	750	g
gevogeltesfond	1	pot
laurierblad	3	

De afgesneden vleugels en rugdelen van de kwartel aan zetten in een koekenpan. Bietensap en fond toevoegen en na 1 uur door een zeef passeren. Kook in tot een stroperige saus. Laat het laurierblad hierin trekken tot dat je die goed in de saus proeft. Bind de saus eventueel met een heel klein beetje Xantana.

Kwartel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	9	
peper, zout		
roomboter		

De kwartel wordt op het karkas in de sous-vide gegaard. Snijd de boutjes van de kwartels. Deze worden gekonfijt, zie hieronder. Van de kwartel de vleugeltjes verwijderen en het rugdeel verwijderen. De filets op de borstkap laten zitten. De vleugels en rugdelen worden in de saus gebruikt. De borstkap kruiden, in een vacuumzak met wat ganzenvet vacumeren. Gaar de kwartels sous vide gedurende 1 uur op 63°C. Koel de kwartels snel terug op ijswater. Voor het opdienen fel in geklaarde boter bruin braden (1 min per borst zijde), fileren, op smaak brengen. Zonodig vlak voor uitserveren 3 minuten in een oven van 120°C opwarmen.

Geconfijte kwartelboutjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartelboutjes	20	
rozemarijn	2	takjes
tijm		enkele takjes
knoflook	2	teentjes
zout en peper		
ganzenvet		

Verwarm in een diepe koekenpan wat ganzenvet en bak de kwartelboutjes even aan. Doe er dan meer ganzenvet bij tot het half onderstaat. Pers de knoflook uit en voeg toe samen met de rozemarijn en thijm, zout en peper. Laat de pootjes in de gasoven (dus die onder het fornuis) van 100°C - 120°C voor 2 uur konfijten. Af en toe omroeren. Ganzenvet afgieten en bewaren voor hergebruik door de volgende kookgroep.

Linzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
linzen du puy	100	g
sjalot	1	
knoflook	1	teentje
laurier	1	blad
wortelsap	350	g
olijfolie		
witte wijn azijn		
water		
oregano	1	bosje

Maak wortelsap van halve bundel bospeen. Snij de sjalotten in stukjes en knoflook in schijfjes. Fruit aan in 2 eetlepels olijfolie en voeg de wortelsap en het laurierblad toe. Voeg zoveel water toe dat de linzen net onder staan. Kook gaar in ca. 20 minuten. Gebruik een wijde pan zodat het kookvocht wat verdampt. Maak een vinaigrette van 2 delen olijfolie, 1 deel witte wijnazijn, een deel water en fijngesneden oregano. Giet de linzen af en meng direct met de vinaigrette. Houd warm tot serveren.

Feta crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
feta	300	g

Verkrummel de feta grof.

Pappadums

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pappadums	200	g

Frituur de pappadums gedurende enkele seconden in de friteuse. Breek in mooie stukken.

Kalfswang

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schone kalfswang	2,5	kg
zonnebloemolie	200	g
ui	1	
knoflook	3	teentjes
tomatenpuree	1	klein blikje
jus de veau	1	liter
sherry azijn	1	scheutje
tijm		enkele takjes
pimentkorrels	8	
kaneel	2	pijpjes
kruidnagels	4	
laurier	4	blaadjes

Verwijder de vliezen en veel van het vet, maar houd de wangen verder intact (geen dobbelstenen). Na bereiding kan overtollig vet desgewenst makkelijk verwijderd worden. Snijd de ui en knoflook klein en zet met zonnebloemolie aan in een braad- of koekenpan. Voeg nog wat olie toe en bak de kalfswangen mooi bruin. Blus af met de jus de veau en voeg een scheutje sherry azijn toe. Breng alles over naar een snelkookpan en zorg dat het vlees onder staat en voeg eventueel wat water toe. Voeg de kruiden toe. Doe de snelkookpan dicht en laat zo'n 2 uur onder druk garen. Haal het vlees voorzichtig uit de pan en zeef de jus. Snijd mooie rechthoekige stukken van het vlees. Houd het vlees afgedekt warm in de warmhoudkast. Laat de jus inkoken tot een stroperige saus.

Rode zilveruien

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine rode zilveruien	10	
sushi azijn	10	g
tsuyu no moto	10	g
ponzu	20	g
olijfolie	10	g
tijm		takjes
laurierblad		

Stoom de zilveruien in de stoomoven gedurende 7 à 9 minuten, afhankelijk van de grootte. Pel de uien en marineer met de rest van de ingrediënten. Zet weg tot eindbereiding. Zeef voor het opdienen en halveer.

Zilveruien gel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kesbeke zoetzure zilveruien (400 à 500 gr)		potje
gellan		

We gebruiken alleen het zoetzuur. De uien gaan naar de zilveruien massa jus. Meet het sapgewicht af. Voeg gellan toe op basis van 1% van het sapgewicht. Stort op een bakplaat en laat opstijven in de koeling. Pureer in de blender tot een gladde saus. Voeg zonodig nog wat water toe en breng op smaak met azijn en zout. Breng de saus met behulp van een trechter over in een spuitflesje. Zet weg tot gebruik.

Zilveruien massa jus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zoetzure zilveruien (zie boven)		
jus de veau	1/2	liter

Breng de zilveruien in de jus de veau net aan de kook. Gaar de zilveruien op een heel zacht vuurtje in de jus de veau tot een stroperige uienjus. Eventueel jus de veau toevoegen als de garing meer tijd vergt.

Uiencrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cevenne uien	100	g
roomboter		
gegaarde knolselderij	1/8	
laurier	1	blad

Snipper de uien en zet aan in wat boter. Maak een kleine knolselderij schoon en snijd daarvan 1/8 in blokjes. Gaar de knolselderij samen met een laurierblad. Blend alles samen. Doe over in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.

Schorseneren beurre noisette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren van gelijke dikte	10	
citroensap		
roomboter	100	g

Trek handschoenen aan en schil de schorseneren (alle 10!). Leg ze in water met citroensap. Maak een beurre noisette (gebruinde roomboter). Laat volledig afkoelen. Snijd 5 schorseneren in 2 stukken en vacumeer ze samen met de afgekoelde beurre noisette één laag dik in kookzakken. Gaar in de stoomoven op 100°C, òf in net niet kokend water gedurende 12 à 15 minuten. Check de garing! Houd de schorseneren - in de zakken - tot gebruik warm in de warmhoudkast.

Gefrituurde schorseneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren (rest van boven)	5	
gefruite uitjes	1	potje
quinoa soufflé	25	gram

Snij de overige 5 schorseneren op de mandoline of met een dunschiller in lange linten. Blancheer en laat uitlekken, en frituur de linten vervolgens. Laat wat boter smelten in een anti-aanbakpan en bak de quinoa knapperig. Meng de gefruite uitjes met de schorseneren en quinoa soufflé.

Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappel	800	g
pijnboompitten	25	g
fijne ringetjes bosui		
kappertjes		
peterselie		
olijfolie		

Warm de oven voor op 180°C. Wikkel de aardappelen in folie en pof ze gedurende 1 uur. Pel ze en prak ze grof met olijfolie. Vermeng naar smaak met de overige ingrediënten. Houd warm in de warmhoudkast.

Kappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes		

Laat een potje kappertjes uitlekken en frituur in een pannetje tot de bloempjes opengaan.

Eiwit kamille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	g
water	50	ml
eiwit	75	g
kamille	3	g
citroenzuur	1/2	g

Maak een suikerwater en laat kamille intrekken. Klop de eiwit stijf met het suikerwater (gezeefd). Doe het eiwit over in een spuitzak. Verwarm de oven voor op 90°C. Maak kleine hoopjes op een met een bakmat beklede bakplaat (schuimpjes). Schuif de bakplaat in de oven. Laat anderhalf tot twee uur drogen in de oven.

Walnotenkrokantje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	35	g
glucose	35	g
witte basterdsuiker	35	g
walnoten gehakt	35	g
zachte boter	35	g

Beleg een bakplaat met bakpapier en verwarm de oven voor op 180°C. Smelt de boter. Voeg van het vuur af de basterdsuiker en glucose toe. Meng nu het bloemmengsel er in delen doorheen en blijf goed roeren zodat er geen klontjes ontstaan. Voeg de gehakte walnoten toe. Laat een kwartier in de koelkast opstijven. Maak met een grote theelepel 20 hoopjes op de bakplaat, ongeveer ter grootte van een 1 euromunt (niet kleiner). Hou voldoende afstand ivm uitlopen. Bak vervolgens af in 6-8 minuten. Hou ze goed in de gaten, want ze worden snel te donker.

Karudopita (walnotentaartje)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
heel ei	300	g
suiker	200	g
vanille stokje	1	
paneermeel	80	g
walnoten fijn gehakt	300	g
bakpoeder	1	g
citroenrasp van ½ citroen		

Verwarm de oven voor op 170°C. Klop eieren, suiker en vanille au bain-marie op tot 45 graden. Vervolgens luchtig koud kloppen. Meng de paneermeel, fijngehakte walnoten, citroenrasp en bakpoeder in een ruim bekken. Meng met het geklopte eiermengsel. Vet een springvorm in en bak het taartje gedurende 35 minuten in een oven van 170°C.

Siroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	150	g
suiker	225	g
kaneel stokje	1	
citroenrasp van ½ citroen		

Maak siroop van water, suiker, kaneel en ciroenzeste. Als de taart gebakken is overgieten met de hete siroop. Laten intrekken.

Yoghurt pannacotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	150	g
suiker	30	g
glucose	20	g
blaadjes gelatin (klein)	3	
yopol (texturas)	15	g
yoghurt	150	g
citroenzuur	1	gr.

Week de gelatine in water. Verwarm de room met de suiker en de glucose. Los de gelatine er in op van het vuur af. Meng met de yopol, yoghurt en citroenzuur. Vul een siliconenblad met kleine malletjes met behulp van de dispenser met het mengsel. Plaats op een dienblad in de vriezer. Haal de pannacotta's een half uur voor opdienen uit de vriezer en stort op de bordjes.

Yoghurtijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	200	g
volle yoghurt	400	g
eidooiers	40	g
glucose	50	g
suiker	50	g
citroenzuur	3	g
prosorbet of cortina	50	g

Verwarm de room en los de suiker en glucose op. Meng van het vuur af met de overige ingrediënten. Laat goed afkoelen en draai er ijs van. Doe over in een metalen kom en bewaar in de vriezer. Haal 20 minuten voor het opdienen uit de vriezer om het schepbaar te maken.

Kataifi rolletje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kataifi	1	pak
glucose	20	g
suiker	50	g

Maak een caramél met glucose en suiker. Stort op een bakplaat, laat afkoelen en draai in de blender tot gruis. Trek de kataifi uit tot lange strengen en draai als een toffeepapiertje. Verdeel in kortere stukjes. Maak 'vogelnestjes' m.b.v. de kleinste steekring. Bestrooi de nestjes met de caramél. Bak de nestjes af in de oven op 1700C (ca. 8-10 minuten, opletten!)

Uitgestoken peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote peren	3	
perensap	1	dl

Snijd de peren op de snijmachine -in de breedte - in schijfjes van 2 mm. Steek met een grote grote gladde spuitmond uit de kleinste schijven kleine rondjes en uit de grote schijven met een steker halve maantjes, minimaal 3 per soort per persoon. Vacumeer de peerstukjes samen met het perensap. Voor gebruik laten uitlekken.

Joghurt saus met peer en kamille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
druivenpitolie	50	ml
kamille	5	g
perensap	200	g
griekse yoghurt	100	g

Vergruis de kamille (in het bakje met de staafmixer). Verwarm de olie op een inductieplaatje tot 70°C. Schakel terug naar 60°C en laat de druivenpitolie een half uur trekken met de kamille. Laat de olie afkoelen en zeef de olie. Voeg het perensap en de yoghurt aan de olie en roer alles goed door elkaar in een kleine maatbeker.

Peer gel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
perensap	100	g
agar agar	1	gram

Kook perensap 2 minuten zachtjes op met de agar-agar. Stort op een bord en laat opstijven in de koelkast. Blender in kleine bakje en doe over in spuitflesje tot gebruik.

Honingraat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuivere honingraat		Bakje

Breek de honingraat in mooie stukjes