

2023 mei

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

VOORGERECHT Salade van rauwe witte asperge en groene korenaar-asperges met in biet gemarineerde zalm en aardbeienkaviaar

Gemarineerde zalm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm	500	g
grote bieten	2	
jeneverbessen	4	
zeezout	7	g
witte basterdsuiker	80	g
citroenen rasp en sap	2	
peper		

Maak sap van bieten met de sapcentrifuge. Kneus de jeneverbessen. Bietensap, zout, basterdsuiker, jeneverbessen, citroenrasp en sap mengen. Zalm inwrijven met peper, daarna samen met het sap vacumeren. Leg de zalm in de koelkast tot gebruik.

Gemarineerde aardbei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	500	g
balsamico azijn	2	à 3 el
schilletjes van roze peper		

Snijd de aardbeien in dunne plakken. Marineer ze een half uur in de balsamico azijn. Bestrooi ze daarna met de schilletje van roze peper. Als de aardbeien te zuur zijn, kun je evtueel nog een klein beetje poedersuiker toevoegen.

Salade van rauwe asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dikke witte asperges (of 7 dunne)	6	
witte balsamico azijn	4	el
olijfolie	9	el
basilicum	15	g
bieslook	15	g
peper		
zout		

Snijd het harde uiteinde van de asperges af (ongeveer 1 cm). Schil de asperges rondom, zoals gebruikelijk. Schil ze daarna met de aspergeschiller over de lengte in zo dun mogelijke lange linten. Doe dit van 'kont naar kop', omdat het kopje het meest broos is en zo het best in tact blijft. Maak met de staafmixer een dressing van de overige ingredienten. Proef of die op smaak is. Meng de asperges voorzichtig met de dressing (zodat de linten niet breken). Laat ongeveer 15 minuten intrekken.

Korenaar asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korenaar asperges	200	g
zout		

Was de asperges. Snijd de harde onderkant ervan af. Blancheer de korenaar asperges in water met wat zout gedurende 1 minuut.

Aardbeien kaviaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien (100 ml sap)	250	g
suiker	30	g
water	70	ml
agar-agar	3	g
zonnebloemolie		

Giet een laag olie (van ongeveer een halve cm) in een verdiepte bak en plaats de bak in de vriezer voor ongeveer een uur. Doe de aardbeien in de sapcentrifuge en zorg dat je 100 ml sap hebt. Meng de suiker met het water en meng goed door. Meng het aardbeiensap, suikerwater en agar agar in een steelpan en breng roerend aan de kook. Doe de warme massa in een spuitflesje met een klein tuitje en hou het warm in de warmhoudkast (boven de 40 graden). Haal de bak met olie uit de vriezer en druppel met een spuitflesje kleine dopjes in de olie (kaviaargrootte). De vloeistof zal nu gelijk geleren en kaviaarbolletjes worden. Zeef de bolletjes uit de olie en spoel af onder de koude kraan. Vang de nog koude olie op en zet die opnieuw in de vriezer zodat je het hele proces nogmaals kunt herhalen totdat je voldoende bolletjes hebt. Bij een tweede of derde keer hoeft de olie minder lang in de vriezer. Bewaar de afgespoelde bolletjes in de koeling tot gebruik. Zeef, dek af en bewaar de olie voor de volgende avond.

Citroencreme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	250	gr.
citroen rasp	1	
zwarte peper		
zout		

Klop de crème fraîche snel luchtig met een garde en voeg de citroenrasp toe. Klop niet te lang anders wordt de creme te vloeibaar. Breng op smaak met peper en zout. Schep over in een spuitzak met klein spuitmondje en bewaar in de koelkast tot gebruik.

Opmaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bronzen venkel		

Haal de zalm uit de koelkast, maak schoon en dep voorzichtig droog met een beetje keukenpapier. Snijd daarna in mooie plakken. Leg een aantal aspergelinten mooi op een bord samen met de korenaar asperges. Plaats er een aantal plakken zalm naast en leg de aardbeienkaviaar bij de zalm. Plaats her en der een toefje citroencreme. Decoreer met gemarineerde aardbeien (zonder aanhangend vocht) en de bronzen venkel. Rasp er evt. wat citroenschil over.

SOEP Soep van raapstelen en groene asperge met een doperwtenkroketje, Tartaarsaus en een poeder van lamsham

Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	3	el
ui	1	
groene asperges	400	g
raapstelen	400	g
teen knoflook	1	
water	1	liter
groente bouillonconcentraat		
zout		

Snipper de ui. Verwarm een soeppan met olie en bak het uitje glazig. Spoel ondertussen de asperges af. Snijd de harde onderkant van de asperges af (ongeveer 1 cm). Snijd de asperges in blokjes. Bewaar de topjes van de asperges apart. Snijd de knoflook fijn. Maak 1 liter groentebouillon (zie beschrijving fles concentraat en proef, kan te zout zijn). Doe de aspergestukjes en knoflook bij de ui en stoof dit met een scheutje bouillon totdat de asperges zacht worden. Giet de rest van de bouillon erbij en breng aan de kook. Was ondertussen de raapstelen. Snijd de worteleindjes van de raapstelen af, die kunnen weg. Snijd de raapstelen vervolgens in kleine stukjes (1cm). Houd wat mooie blaadjes apart voor de garnering. Voeg de raapstelen toe aan de pan en kook nog 5 minuten. Giet het geheel in de magimix of gebruik een staafmixer en pureer het goed glad (zodat het niet meer draderig is). Check of de soep een prettige structuur heeft of dat het nog extra gepureerd moet worden. Proef de soep en breng het op smaak met zout/peper. Kook de topjes van de asperges in een aparte pan totdat ze zacht enigszins zacht zijn. Bewaar ze voor het dresseren.

Doperwten kroketje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen bloemig	300	g
verse doperwten	400	g
kleine ui (of halve grote)	1	
teentje knoflook	1	
heel ei	50	g
citroenschil geraspt	1	el
takjes dragon fijngesneden	4	
verse geitenkaas	200	g
takjes munt fijngesneden	2	
panco	100	g
olijfolie		
peper en zeezout		

Leg de panco van tevoren even in de vriezer. Zet de aardappelen op in koud, gezouten water en kook ze gaar. Giet de aardappelen af en laat ze goed uitstomen. Breng een ruime pan gezouten water aan de kook en zet een schaal ijswater klaar. Voeg de doperwten aan het kokende water toe en laat 1 minuut koken. Dompel ze vervolgens onmiddellijk onder in het ijswater. Laat de erwten goed uitlekken. Snipper de ui en de knoflook heel fijn. Meng de erwten met het ei, de knoflook, de ui, de fijngesneden dragon en munt, de geraspte citroenschil en de geitenkaas. Prak met een vork het erwtenmengsel door de aardappelen en breng het geheel op smaak met peper van de molen en zeezout. Vorm dikke ronde schijven van de erwtenpuree (ongeveer 5 cm diameter en 1,5cm hoog). Je kunt hiervoor evt. een steekring gebruiken met daaronder folie. Haal ze vervolgens door het broodkruim (panco). Verhit een flinke scheut olijfolie in een pan en fruit de kroketjes aan beide zijden goudbruin in de olie, laat ze uitlekken op keukenpapier.

Tartaarsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mayonaise	3.5	el
volle kwark	120	g
mierikswortelpasta	2	el
kappertjes	2	el
augurkjes fijngehakt	2	el
platte peterselie fijngehakt	2	el
dragon fijngehakt	2	el
bieslook fijngehakt	2	el
citroensap (flesje)	1	el
peper en zeezout		

Snijd de augurken zo fijn mogelijk. Snijdtde kruiden fijn. Meng alle ingrediënten door elkaar. Bewaar in een spuitzak.

Poeder van gedroogde ham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsham (1 stuk)	100	g

Snijd de ham in dikke plakken van een halve cm. Droog de ham gedurende 2 uur in een oven van 90°C. Laat enigszins afkoelen, trek in stukken en maal tot fijn poeder in een vijzel.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paar blaadjes raapstelen		
limoensap (flesje)	2	el
voorverwarmde glazen		

Haal de raaspelen door het limoensap en snijdt in stukjes. Doe de soep in een glaasje en garneer met het aspergetopje, de raapstelen en het poeder van ham. Leg naast het glaasje een doperwtenkroketje en spuit er een toefje saus naast.

Daslook olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
daslook	50	g
koolzaadolie	+/- 100	ml

Blancheer de daslook 1 minuut in kokend water en dompel hem vervolgens onder in ijswater. Giet af en dep de blaadjes zo goed mogelijk droog. Weeg de daslook en neem het dubbele gewicht aan olie. Meng olie en daslook 6 minuten in een blender. Laat de olie even staan om de smaak op te nemen. Zeef de olie door een fijne zeef en zet 'm apart tot gebruik (voor mousseline saus en bij opmaak bord).

Creme van eierdooier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	300	g

Doe de eierdooiers in een vacuümzak. Trek vacuüm en leg gedurende 45 minuten in een warmwaterbad op 68°C. Laat afkoelen in koud water en mix de eierdooiers dan glad. Breng op smaak met peper en zout.

Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	500	g
roomboter	20	g
zout/peper		

Schil de aardappelen en kook ze gaar. Pers ze door een pureeknijper en meng de roomboter erdoor. Breng op smaak met peper en zout.

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	16	
zout		

Schil de asperges en kook ze net niet gaar in water met een beetje zout. Haal ze uit de pan en dep ze voorzichtig droog.

Mousseline saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	50	ml
eierdooiers	50	g
water	2	el
citroensap (uit flesje)	2	el
gesmolten en geklaarde boter	45	g
daslookolie		
zout/peper		

Klop de room half op. Zet aan de kant. Klop de eierdooiers los met water en citroensap op een laag vuurtje. Wanneer de dooiers dreigen te gaan stollen, haal direct van het vuur en klop er de geclarifieerde boter door. Kruid af met peper en zout en schep er de room door. Breng op smaak met de daslookolie.

Daslook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
daslookblaadjes	16	
kippenbouillon (van concentraat)	125	g
boter	125	g
peper/zout		

Meng de boter en de kippenbouillon en zet op een zacht vuur. Verwarm. Doe dan in een mixer, breng op smaak met peper en zout en mix schuimig. Neem een beetje van de schuimende botersaus, doe in een pan en doe er de blaadjes daslook bij. Gaar gedurende tien seconden, zo zullen de blaadjes gaar zijn en mooi glimmen. Breng op smaak met peper en zout.

Kabeljauwhaasje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwhaasjes (met huid)	700	g
geklaarde boter		

Portioneer de kabeljauwhaasjes naar het aantal couverts. Maak geklaarde boter door de boter in een pannetje te verwarmen en vervolgens met de schuimspaan de eiwitten er af te scheppen. Zet apart tot gebruik. Spoel de vis af en dep hem droog. Kruid met peper en zout. Bruin de boter in de pan. Leg de vis in de pan wanneer de boter begint te sissen. Bak aan twee zijden gaar.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
daslookbloemetje		

Doe de aardappelpuree in een steekring op het bord zodat er een mooie ronde vorm ontstaat. Leg daarop het kabeljauwhaasje. Schik de asperge erbij. Spuit her en der de crème van de eierdooier en de mousseline. Leg het blaadje daslook op de asperge. Werk af met de daslookolie en de schuimende botersaus. Garneer met een daslookbloemetje.

Prei olie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene loof van 1 prei		
druivenpitolie	250	ml
zout		
neteldoek/theedoek		
ijswater		

Zet een pan water op het vuur en zet ook vast ijswater klaar. Snij het groene loof van de prei en bewaar het preiwit voor later. Snijd het preigroen in stukken en blanceer het een paar minuten in het kokende water. Giet af en koel de prei onmiddellijk in ijswater. Dep de prei vervolgens goed droog. Doe het preilooft daarna in de magimix en voeg tegelijkertijd de druivenpitolie in een constante stroom erbij. Laat de blender 5 minuten op volle kracht mixen. Breng op smaak met wat zout. Maak een schone neteldoek (of theedoek) vochtig en leg deze in een zeef. Zeef hierdoor de olie en knijp de doek vervolgens met de hand uit zodat ook de laatste olie eruit komt. Bewaar de olie in de koelkast tot gebruik.

Basilicum mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	30	g
water	25	g
citroensap (uit flesje)	10	ml
eiwit	33	g
druivenpitolie	150	ml

Doe de basilicum, het water, citroensap en het eiwit in een kom en mix alles door elkaar met de staafmixer. Druppel al mixend, beetje bij beetje, de druivenpitolie toe tot deze helemaal is opgenomen. Mix het geheel tot je een mayonaise structuur krijgt. Bewaar in de koelkast.

Dragonpoeder

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dragon	20	g

Trek de blaadjes van de takjes dragon. Leg ze op een bord en droog ze gedurende maximum 3 minuten in de magnetron op de hoogste stand. Blijf erbij zodat ze niet verbranden. Als ze afgekoeld zijn, maak je er poeder van in een vijzel.

Sherry mousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sherry	125	ml
citroensap	30	ml
groentebouillon (van concentraat)	30	ml
eigelen	65	g
koude boter	100	g
peper/zout		

Kook de sherry in tot je ongeveer 1/3 overhoudt. Laat dit vervolgens afkoelen. Doe de ingekookte sherry, citroensap, groentebouillon (van concentraat) en eigelen in een steelpan en klop deze op op een laag vuur tot het mengsel mooi gebonden is. Zodra de eigelen dreigen te stollen neem je de pan van het vuur. Snijd de koude boter in blokjes en roer dit door de saus (van het vuur af) tot het volledig gebonden is. Breng op smaak met peper en zout.

Citroenverbenasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
vermouth (martini bianco)	150	ml
droge witte wijn	110	ml
groentebouillon van concentraat	150	ml
room	75	ml
citroensap	8	ml
verse citroenverbena	5	g
citroengras	30	g
ongezouten boter	55	g

Snipper de sjalot en bak deze glazig in boter. Blus af met de vermouth en witte wijn en laat dit inkoken tot de helft. Vervolgens voeg je de groentebouillon, de room, het citroensap, de fijngehakte citroenverbena en versneden citroengras toe. Laat de saus 15 minuten koken op een zacht vuurtje. Hierna zeef je de saus en werk je dit af met de boter (in blokjes). Breng op smaak met peper en zout.

Koolrabi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koolrabi's	3	
zout		

Schil de koolrabi en snij deze met de mandoline (of met een scherp mes) in plakjes van 2 mm dikte. Kook deze 2,5 minuut in gezouten water.

Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
het wit van de prei, zie prei-olie		
boter		

Gebruik alleen het wit van de prei. Was het en snijdt fijn. Bak de prei vervolgens in een pan met wat boter. Breng op smaak met peper en zout.

Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas	200	g

Snijd de geitenkaas in 16 plakken. Neem een diep bord en leg op de bodem een vel (of meerdere bij kleine velletjes) van de gekookte koolrabi. Breng op smaak met peper en zout en besprenkel met de prei olie. Hierop leg je een plak geitenkaas, daarna 1 eetlepel prei en vervolgens een eetlepel mousseline. Bedek dit met een groot vel van de koolrabi. Plaats dit 2 minuten in de voorverwarmde oven (200 °C).

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes basilicum	16	
diepe kom		

Vervolgens werk je de ravioli af met de basilicum mayonaise en wat dragonpoeder. Giet rond de ravioli wat citroenverbena saus en werk af met wat prei olie. Decoreer met een klein blaadje basilicum.

HOOFDGERECHT Livar varkenslende met gegrilde asperge, wortel, wortelpuree en een appeltje met kruidkoek

Livar varkenslende

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
livar varkenslende van het kloostervarken	700	g
franse mosterd	3	el
honing	3	el
sinaasappel	1	
verse tijm	2	el
boter	75	g
betuwse appelstroop	3	el

Verwarm de oven voor op 175 graden. Boen de sinaasappels schoon en rasp de schil. Je hebt de rasp van 1 sinaasappel nodig. Zorg dat je alleen het oranje van de schil raspt (het wit geeft een bittere smaak). Maak een marinade van de tijmblaadjes, mosterd, honing, sinaasappelpers en 3 eetlepel sinaasappelsap. Dep het vlees droog en smeer het royaal in met de marinade. Laat in een kom in de marinade minimaal een uur afgedekt in de koelkast staan. Haal het vlees uit de koelkast en laat minstens 30 minuten op kamertemperatuur komen. Verhit driekwart van de boter in de braadpan en braad de Livar lende filet rondom aan. Vet ondertussen een ovenschaal in met de rest van de boter. Leg het aangebraden vlees in de ovenschaal en bewaar de pan met het braadvocht voor de jus. Plaats het vlees in de oven en braad het in 70-90 minuten gaar (tot kerntemperatuur van 65 graden). Haal daarna de ovenschaal uit de oven en dek af met aluminiumfolie. Laat de lende filet nog 10 minuten rusten voor je het aansnijdt. Portioneer de stukken vlak voor het serveren en lak af met de appelstroop.

Jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	gr.
bloem	150	gr.
groentebouillon (van concentraat)	600	ml

Smelt de boter in een pan en voeg daarna de bloem toe. Bak het geheel totdat de bloem gaar is en een beetje bruin kleurt. Voeg bouillon toe totdat de gewenste dikte bereikt is. Voeg het bewaarde braadvocht toe en breng de jus eventueel op smaak met peper en zout.

Appeltje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine appels	3	
plakken groningen kruidkoek	4	
calvados	4	el
water	4	el
appelsap	50	ml

Verwarm de oven voor op 200 graden. Was de appels goed en boor de klokhuizen eruit. Verkruiemel de kruidkoek en meng met de calvados en het water. Vul de appels hiermee. Schenk een dun bodempje appelsap in de ovenschaal en dek af met aluminiumfolie. In ongeveer 25 minuten zijn de appels klaar. Haal uit de oven en laat afkoelen. Snijdt de appels vervolgens in schijfjes, zodat elk schijfje een kruidkoekrandje heeft.

Kruidkoek kruim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakken groningen kruidkoek	4	

Verkruiemel de kruidkoek. Droog deze in een oven van 70 graden tot het krokant is en maal het in de keukenmachine tot een fijn kruim.

Wortelpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wortels	750	g
sjalotje	1	
boter	50	g
karwijzaad	3	g
runderfond van concentraat	2	dl
sinaasappels	2	
klontje boter		

Fruit de sjalot in de boter en voeg het karwijzaad toe. Voeg wortel en runderfond toe en kook halfgaar. Pers de sinaasappels uit en zorg dat je 150 ml sap hebt. Voeg sinaasappelsap toe en kook gaar. Pureer de wortel met de staafmixer en wrijf daarna door een zeef. Voeg nog een klein klontje boter toe en meng tot een egaal geheel. Breng op smaak met een snufje zout. Bewaar in een spuitzak in de warmhoudkast tot gebruik.

Gekleurde wortels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekleurde wortels (regenboogwortels)	16	
roomboter		
sap van 2 sinaasappels ongeveer	150	ml
takjes tijm	4	

Schil de wortels. Als het loof mooi groen is laat je zo'n 2cm zitten, anders snij je het strak tegen de wortel af. Verhit een klontje boter met een scheutje olijfolie in een pan waar je ook een deksel voor hebt. Bak een teen knoflook hier even in aan tot hij begint te kleuren, schenk dan het sinaasappelsap erbij. Ris de tijm en voeg samen met de wortels toe. Leg het deksel op de pan en laat 15 minuten op matig vuur garen tot ze beetgaar zijn. Draai de wortels af en toe even om. Haal uit de pan en wikkel ze waar nodig in aluminiumfolie om ze iets langer warm te houden.

Gegrilde asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	8	
olijfolie	3	el
zout/peper		

Schil de asperges en snijdt een klein stukje van de onderkant af. Snijd ze in de lengte doormidden. Bestrijk ze met een beetje olie en bestrooi met zout en peper. Verhit een grillpan en grill de asperges aan beide kanten in 5 minuten, zodat er een goudbruin grillpatroon ontstaat.

Pommes soufflées

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels	2	
aardappelzetmeel		
eiwit	65	gr.
zout		

Klop het eiwit los. Schil de aardappel en snijd die met behulp van een mandoline in zo dun mogelijke plakjes. Verwarm de friteuse op 180° C. Leg de aardappelplakjes in 2 rijen op je werkbank. Bestrooi de bovenste rij aardappelplakjes met een dun laagje aardappelzetmeel. Veeg het overtollige aardappelzetmeel af met een borsteltje. Besmeer de onderste rij aardappelplakjes met een dun laagje eiwit. Leg de aardappelplakjes met de besmeerde kanten op elkaar en steek er met een uitsteekring mooie rondjes uit van ca. 4 cm diameter. Frituur nu in de hete olie tot de aardappelen mooi gesouffleerd en krokant zijn. Breng op smaak met wat zout en serveer meteen.

Presentatie

Leg de geportioneerde en afgelakte stukken varkenslende op een bord. Leg er een gekleurde wortel en de gegrilde asperge bij. Voeg twee schijfjes appel toe. Voeg de pommes soufflees toe. Spuit her en der een toefje wortelpuree tussen. Lepel er een beetje jus bij en strooi er wat koekkrum tussen.

Kruimeldeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	530	g
witte basterdsuiker	270	g
zachte ongezouten boter	225	g
eigelen	160	g
zout		
steekringen van 8 cm	16	
bakpapier		
blindbakbonen		

Doe de bloem in een kom. Maak een kuiltje in het midden en voeg de eigelen, de zachte boter, de witte basterdsuiker en een snufje zout toe. Meng de ingrediënten met de hand tot een kruimelig deeg. Vorm er een bal van en wikkel het in vershoudfolie. Laat het 30 minuten in de koelkast rusten. Strooi wat bloem uit op je werkblad en rol het deeg uit tot 3 mm dik. Bedek een bakplaat met een bakmat en neem een steekring van 6 á 7 cm doorsnede en 3,5cm hoog. Vet de ringen aan de binnenkant in met wat boter. Snijdt een stuk van het deeg en plaats over de ring, zodat je genoeg deeg hebt voor de opstaande rand. Druk het aan totdat je een mooi bakje hebt met een rand van 3,5cm hoog. Prik wat gaatjes in het deeg. Leg er een stuk bakpapier op en leg daarop de blindbakbonen. Doe ditzelfde voor de andere taartjes. Verwarm de oven voor op 190 graden en bak ze 10 minuten. Haal de bonen er uit en bak nog eens 5 minuten. Haal uit de oven en laat afkoelen.

Vlierbloesem meringue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	45	g
fijne kristalsuiker	25	g
maizena	1	tl
vlierbloesemsiroop	40	ml
citroensap	1	tl
poedersuiker	25	g

Doe het eiwit in een vetvrije mengkom. Voeg de siroop en citroensap bij het eiwit. Klop of mix het eiwitmengsel stijf. Voeg dan al kloppend de fijne kristalsuiker beetje bij beetje toe tot je een stevig en glanzend eiwitschuim hebt. Zeef de poedersuiker en de maizena boven het schuim en spatel door elkaar. Breng het mengsel over in een spuitzak met brede kartelmond. Pak een bakplaat met een bakmat. Spuit hierop kleine toefjes. Bak de meringues op 100 °C gedurende 120 min. Zet de oven uit. Laat de meringues daarna nog ongeveer 2 uur in de oven langzaam afkoelen, met de ovendeur op een kier.

Rabarberpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	1	kg
witte basterdsuiker	100	g
water	125	ml

Voeg het water en de bastersuiker samen en zet op het vuur. Laat langzaam tot een siroop koken. Haal de wat stugge draden van de rabarber af. Snijdt de rabarber in stukken van 2 à 3 cm. Voeg ze toe aan de siroop, en laat langzaam zacht en gaar worden. Proef of het geheel niet te zuur is, voeg anders nog wat suiker toe. Laat afkoelen en pureer in de blender tot een glad geheel. (Als er 1 grote taart van gemaakt wordt, bind dan de puree. Bvb met gelatine.)

Vanille custard

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	750	ml
vanillestokjes	2	
eigelen	125	g
witte basterdsuiker	125	g
gelatineblaadjes	4	

Laat de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water weken. Snijd de 2 vanillestokjes in de lengte doormidden. Doe de slagroom in een pan samen met de opengeschaapte vanillestokjes en verwarm tot tegen het kookpunt. Zet het vuur uit en laat staan. Klop de eigelen los met de basterdsuiker in een kom. Verwijder de vanillestokjes uit de room. Schenk de warme (niet kokende!) room langzaam in een dunne straal al kloppend bij de eierdooiers. Schenk alles weer terug in de pan en verwarm het geheel op middelhoog vuur tot een temperatuur van 82 graden. Haal van het vuur en voeg de gelatineblaadjes toe. Roer tot dat ze opgelost zijn. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Doe de rabarberpuree in de deegbakjes en giet de custard er overheen. Laat opstijven in de koelkast.

Gepocheerde rabarber

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	500	g
witte basterdsuiker	50	g
water	60	ml

Haal de meest stugge slierten van de rabarber en snijdt de rabarber in 10 cm lange stukken. Snij met de mandoline de rabarber over de lengte in reepjes/batons van 2 mm. Doe het water en de suiker in een lage pan met groot oppervlak en maak er een siroop van. Zet twee of drie grote platte borden klaar. Leg de rabarberreepjes naast elkaar in de siroop (niet op elkaar). Pocheer ze kort op het laagste vuur totdat ze wat zachter worden, maar niet uit elkaar vallen! Dit gaat vlot dus blijf er even bij staan. Haal de strookjes uit het vocht en leg ze op een bord. Snijdt, knip (schaar) van de rabarberreepjes kleine vierkantjes, zodat je ze straks mooi kunt schikken op de kruimeldeeg-gebakjes.

Rabarber-aardbeien ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	300	g
vlierbloesemsiroop	125	ml
aardbeien	600	g
limoenrasp	1	el

Verwijder het dikke gedeelte onder aan de rabarber. Spoel af en snijd in dunne plakjes. Giet de vlierbloesemsiroop in een kleine pan en voeg de rabarber toe. Laat gaar worden op een zacht vuur. Laat daarna afkoelen. Pureer de aardbeien samen met de rabarber en de limoenzest. Doe de puree door een puntzeef. Draai het mengsel tot sorbet in een ijsmachine.

Gehakte hazelnoot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnooten	50	g
honing	1	el

Hak de hazelnooten grof. Rooster ze in een droge koekenpan tot goudbruin. Schep de lepel honing er over en roer door.

Presentatie

Neem de taartjes uit de koelkast en leg de gepocheerde rabarberstukjes er op. Leg daarnaast wat gehakte hazelnootjes en plaats daar een bolletje ijs op. Leg rondom een paar kleine meringues.