

2020 maart

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

Sushi rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sushi rijst	350	g
water	5	dl
rijstazijn	40	ml
witte basterdsuiker	15	g
zout	2	g

Was de rijst een aantal keren heel goed in water tot het moment waarop het water niet meer troebel is. Kook de rijst in 5 dl water. Als de rijst gaat koken op een plaatje doorkoken zodat het niet te snel gaat. Maak een mengsel van de rijstazijn, de basterdsuiker en het zout. Let erop dat de suiker geheel wordt opgelost. Stort de rijst als deze klaar is in een grotere schaal, voeg het mengsel toe en laat de rijst langzaam afkoelen.

Zoetzure asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	12	
rijstazijn	100	ml
suiker	60	g
sjalotjes	2	
rasp van citroen		
zout		

Snipper de sjalotjes. Meng de rijstazijn, de sjalotjes, de suiker en de citroenrasp. Verwarm het mengsel tot de suiker volledig is opgenomen. Laat niet koken. Laat de marinade vervolgens afkoelen. Was de asperges. Snijd de harde onderkant van de asperges. Breng ruim water met een beetje zout en suiker aan de kook. Draai het vuur uit en laat de asperges garen in het afkoelende water. De asperges zijn klaar wanneer ze beetbaar zijn. Snijd de afgekoelde asperges door in de lengte om de marinade beter te laten opnemen. Leg ze in een kleine metalen bak om te marinieren. Giet het mengsel over de asperges en laat tenminste 1 uur marinieren.

Wasabi mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	50	g
wasabipasta	4	tl
zonnebloemolie	225	ml
rijstazijn	35	ml
gembersiroop	30	ml
peper en zout		

Klop onder het toevoegen van kleine beetjes zonnebloemolie met een garde de eierdooiers en voeg de wasabipasta toe. Doe dat langzaam zodat de zonnebloemolie wordt opgenomen. Dit herhaal je totdat de olie geheel is toegevoegd. Voeg daarna de sushi azijn toe en de gembersiroop. Op smaak brengen met peper en zout en evt. wat meer wasabi. Doe de wasabi mayonaise in een spuitzak.

De sushirol

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladen nori	4	
gerookte zalm	250	g
verse zalm	250	g
brie	150	g
avocado	1	
citroen	1	

Snijd de avocado in zeer dunne plakjes. Besprenkel de avocado met wat citroen. Snijd de verse en de gerookte zalm in langwerpige reepjes. Leg een blad nori neer op een sushi matje of op plastic vershoudfolie. Zorg ervoor dat de handen wat vochtig zijn en spreid voorzichtig een laagje rijst over $\frac{3}{4}$ van het nori blad. Leg hierover vershoudfolie. Draai dan het nori blad om zodat de folie op het matje komt te liggen. Verdeel en stapel de zalm, wat schijfjes avocado, de asperge, een deel van het zachte gedeelte van de brie. Spuit er een dunne straal wasabimayonaise over. Rol met het matje het geheel tot een dikke worst. Zorg ervoor dat het strak wordt ingerold maar dat de nori niet breekt. Laat even het folie erom heen zitten zodat het goed blijft plakken. Op het moment van serveren worden uit elke rol 8 schijven (Sushi's) gesneden. Het snijden gaat het best wanneer het mes na enkele sneden vochtig gemaakt wordt.

Lotus chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lotus wortel (ca. 15 cm)	1	
water	5	dl
rijstazijn	20	ml
zonnebloemolie		
zout		
paprikapoeder		
mosterdpoeder		

Schil de lotuswortels met een dunschiller. Schaaf vervolgens dunne schijfjes van de wortel zodat je het patroon met gaten goed blijft zien. Doe de schijfjes in een kom met water met een scheutje rijstazijn. Week de schijfjes circa een ½ uur in het azijn bad. Spoel de schijfjes af in een vergiet en laat ze uitlekken. Dep ze vervolgens droog met keukenpapier. Frituur de schijfjes circa 3-5 minuten goudbruin in meerdere etappes, zo voorkom je dat ze niet aan elkaar zullen plakken. Laat ze uitlekken op keukenpapier, bestrooi ze met wat zout en een klein beetje paprikapoeder en mosterdpoeder voordat ze worden geserveerd.

Gefrituurde paddenstoelen in Tempura

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
enokitake paddenstoelen	200	g
tempura meel	100	g
gevogeltesfond op basis van concentraat	1,5	dl
snufje zout		
kerrie poeder	1	tl

Meng 1.5 dl gevogeltesfond met behulp van concentraat en ijskoud water. Maak met het tempurameel, het gevogeltesfond en de kerriepoeder een beslag. Voeg evt een snufje zout naar smaak toe. Niet te lang kloppen om te voorkomen dat er glutenketens ontstaan. Snij de onderkant van de paddenstoelen af zodat de stengels van de paddenstoelen los zijn van elkaar. Voeg de paddenstoelen toe aan het beslag en meng dit voorzichtig. Haal de paddenstoelen uit het beslag en frituur deze meteen goudbruin op 180 graden in de zonnebloemolie. Droog de stukken tempura paddenstoelen op papier zodat deze krokant blijven. Bewaar de paddenstoelen onder een warmte lamp tot gebruik.

Eindbewerking en presentatie

Snijd elke sushirol in 8 schijven. Serveer twee schijven op een bord. Zet een rechtop en leg er een plat. Doe bij elke schijf een dot wasabi mayonaise. Garneer met een klein reepje gefrituurde paddenstoelen en gefrituurde lotuswortel.

Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	
bleekselderij	4	stengels
knolselderij	¼	
wortels	4	
prei	3	stengels
tomaten	2	
laurierblaadjes	4	
knoflooktenen	6	
enkele blaadjes lavas		
handje peterselie (inclusief stengels)		
kruidnagels	2	
peperkorrels	6	
zout		
droge witte wijn	150	ml
water	2	l
olijfolie	2	el

Start meteen met de bouillon. Was de groenten. Snijd de bleekselderij, de wortelen, de tomaten en de prei in grove stukken. Pel de uien en snijd deze in stukken. Schil de knolselderij en snijd deze in blokjes van 2 cm. Pel de knoflook en kneus deze. Stoof alle groenten tot ze glazig zijn. Blus het geheel af met de witte wijn. Voeg zodra de alcohol uit de wijn verdampst is het water toe. Kneus de peperkorrels en voeg deze samen met de kruidnagels, peterselie en laurierblaadjes toe. Breng het geheel tot dichtbij het kookpunt. Laat de bouillon nooit koken. Het geheel 45 - 60 minuten onafgedekt of minstens met de deksel schuin op de pan laten doorgaren. Zeef de bouillon met een (punt)zeef en druk met een lepel de sappen uit de groenten voor extra smaak.

De waterkerssoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	
waterkers	5	bosjes
groentebouillon	15	dl
bloedsinaasappels	2	
room	2	dl
olijfolie	1,5	el
zout		
witte peper		

Snijd de uien zeer fijn. Snijd de wortels van de waterkers, was de waterkers en centrifugeer deze droog. Was de sinaasappels. Rasp de schil van 2 sinaasappels. Pers de sinaasappels. Verhit de olijfolie en fruit de ui. Voeg de ongesneden waterkers toe. Dek de pan af en laat het geheel ca. 5 minuten koken tot de waterkers zacht is. Voeg de bouillon, het sap van de sinaasappels en de rasp toe. Breng het geheel aan de kook en laat de soep afgedekt ca. 12 minuten koken. Pureer de soep en voeg 1,5 dl room toe. Bewaar 0,5 dl room voor de eindbewerking. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Kip met sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	400	gr.
sinaasappels	2	
kokosolie	2	el
peper		
zout		

Snijd de kipfilet in kleine blokjes van 2 cm. Bestrooi met zout. Pel de sinaasappels en haal de vliezen van de partjes. Het bakken van de kip geschiedt vlak voor het uitserveren. Bak de blokjes kip in de kokosolie tot ze bruin zijn. Haal de kip eruit en houd kort warm in de warmhoudkast. Bak de partjes sinaasappel heel kort in de pan waarin de kip is gebakken.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruitflesje voor de room		

Serveer de soep in een verwarmd bord aan tafel. Leg in het midden wat partjes sinaasappel met daartegenaan enkele blokjes kip. Giet met de dispenser de soep erbij. Giet met een spruitflesje een klein scheutje room om de sinaasappel voor decoratie.

Panna cotta van bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	8	blaadjes
bloemkool van 600 g	1	
melk	1	l
room	1	dl
nootmuskaat		
peper en zout		

Snijd ca. 75 gr kleine roosjes van de bloemkool en zet deze apart voor de Legumes aigre-doux bereiding. Snijd de rest van de bloemkool in stukken. Kook de bloemkool in melk gaar. Week de gelatine in ruim water. Pureer de bloemkool met een beetje melk van het koken en room tot een gladde substantie. Breng het mengsel op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Knijp de gelatine uit en los op in de bloemkoolpuree. Giet de bloemkoolpuree in 16 siliconenvormpjes en laat opstijven in de koelkast.

Legumes aigre-doux

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	gr.
water	100	ml
azijn	100	ml
kruidnagels	2	
bloemkoolroosjes	75	g
paprika	1	
komkommer	1	kleine

Was de paprika en snijd de helft van de paprika brunoise (blokjes van 3 mm) en gebruik deze bij het maken van de tapenade. Snijd de andere helft brunoise (blokjes van 5 mm). Was de komkommer en snijd de helft van de komkommer brunoise (blokjes van 5 mm). Breng de suiker met het water en de kruidnagels aan de kook. Snij de 75 gr bloemkoolroosjes fijn zodat ze qua formaat iets groter zijn dan de brunoise blokjes maar nog wel herkenbaar zijn. Zet het vuur uit en voeg de bloemkoolroosjes en de helft van de 5 mm paprikablokjes toe aan het mengsel. Gaar de groenten circa 30 minuten in het mengsel. Voeg na 20 minuten de blokjes komkommer toe. Laat rusten in het mengsel tot het moment van uitserveren.

Tapenade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte olijven zonder pit	50	g
groene olijven zonder pit	50	g
zongedroogde tomaten uit het hoofdgerecht	50	g
paprikablokjes brunoise	30	g
sjalot	1	grote
bieslook	8	sprietjes
olijfolie	20	ml

Pel en snipper de sjalot ragfijn. Hak de bieslook ragfijn. Pureer de olijven met de tomaten in de mixer. Meng de ui, een deel van de paprikablokjes van 3 mm en bieslook door de olijven zodat er een evenwichtig gekleurd mengsel ontstaat. Voeg evt. wat olijfolie toe (let op het moet niet te vloeibaar zijn).

Focacciabrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	4	el
fijn geraspte parmezaanse kaas	30	gr.
zoutflakes & chiliflakes		

Leg het brood in de vriezer zodat het stug wordt. Snijd op de snijmachine 16 plakjes van het brood van 2 millimeter. Verwarm de oven voorop 180°C. (geen hetelucht) Druppel op de schijfjes wat olijfolie en strooi wat zout en chiliflakes. Bak af in ca 3 à 4 minuten goudbruin.

Eindbewerking en presentatie

Serveer op een middelgroot bord (niet verwarmd). Zet de panna cotta in het midden van het bord. Garneer daarom heen met twee quenelles tapenade wat zoetzure groenten zodat een kleurrijk geheel ontstaat. Op de panna cotta kan een bloemkoolroosje wat paprika worden gelegd. Serveer met een schijfje knapperige focaccia.

Pistou

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	1	grote bos
knoflook	3	teentjes
olijfolie	100	ml
zout	1	gr.

Verwijder de steeltjes van de basilicum. Pel de knoflook. Doe de knoflook in een blender en voeg 1 gr zout en de blaadjes basilicum toe en maal ze tot je een gladde pasta krijgt. Voeg de olijfolie langzaam, druppel voor druppel, toe en blijf ronddraaien met de stamper. Doe de pistou in een kom. Als hij te dik lijkt, roer je er wat meer olijfolie door.

Kappertjesmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	4	el
eidooiers	2	
knoflook	1	teen
zonnebloemolie	1,5	dl
citroen	1	
witte wijnazijn	3	tl
dijonmosterd	1	tl
zout	½	tl

Pel de knoflook en pers deze uit. Was de citroen. Rasp de schil en pers daarna de citroen uit. Doe de knoflook, de eidooiers, azijn, mosterd, zout en het citroensap en de olie in een mengbeker en meng deze met een staafmixer tot er een mooi geëmulgeerde massa ontstaat. Laat de kappertjes uitlekken en snijd deze zeer fijn. Voeg de kappertjes en de citroenrasp bij de mayonaise. Doe het geheel in een spuitzak en leg deze weg tot het moment van serveren.

Minigroenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
miniwortels	200	g
minivenkels	100	g
dunne asperges	100	g
minicourgettes	50	g
miniprei	100	g
witte wijn	6	dl
water	4	dl
olijfolie	2	dl
citroenen	2	
laurierblaadjes	2	
ui	1	kleine
bleekselderij	2	stengels
zout	1	tl

Was de groenten en maak ze schoon. Laat waar mogelijk de steeltjes en de bladeren zitten. Snijd de groenten afhankelijk van het formaat overlangs doormidden of in vieren zodat de stukken even groot zijn. Hele dunne groenten hoeven niet te worden gesneden. Pers de citroenen. Snijd de ui in ringen. Snijd de bleekselderij in dunne reepjes van ca. 4 cm lang. Giet de wijn en het water in een ruime pan en laat deze koken ca 2 tot 3 minuten. Voeg 1,5 dl citroensap, de olijfolie, de laurierblaadjes, de ui en het zout toe en breng de pocheervloeistof tegen de kook aan. Doe vervolgens eerst de venkel en de worteltjes in de vloeistof. Voeg na 3 minuten de asperges, de courgette en de prei toe. Pocheer nog 3 tot 4 minuten. Alle groenten zijn nu beetgaar.

Courghetti

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	2	grote
sjalotjes	3	
limoen	1	
zout		
peper		
olijfolie		

Pel de sjalotjes en snipper de sjalotjes. Was de courgettes. Draai met de spiraalsnijder mooie spaghetti'slierten van de courgettes, zorg dat ze niet al te lang zijn! Zet deze apart. Pers de limoen uit. Verwarm wat olie in de wokpan en doe daar de helft van de pistou in. Voeg courgette toe en bak ongeveer 3 minuten mee. Voeg de helft van het limoensap toe. Schep regelmatig om. Als de courgette slierten gaar zijn overige pistou naar smaak toevoegen!

Gebakken zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse zeebaars	4	stuks (1300-1500 gr)
citroen	1	
peper		
zout		
dille	4	takjes

Fileer de zeebaars. Verwijder de huid niet. Dep de vis droog en portioneer de zeebaars in gelijke stukken. Was de citroen. Rasp de citroen en pers de citroen uit. Wrijf de zeebaars in met peper en zout. Zet klaar om op de huid te bakken. Bestrooi de vis met wat dille en sprenkel er citroenrasp en citroensap overheen. Verwarm olijfolie en bak de vis kort zodat de huid krokant is. Beweeg de vis zo min mogelijk om de stukken heel te houden.

Eindbewerking en presentatie

Let op het gerecht dient warm te worden geserveerd. Zorg ervoor dat de borden goed warm zijn. De meeste componenten moeten gelijktijdig worden bereid. Dit vergt zorgvuldige voorbereiding en regie. Leg in het midden een hoopje courgette, serveer daarop de zeebaars. Drapeer daaromheen de minigroenten. Garneer het bord met kleine druppels kappertjesmayonaise.

Tarte tatin (Receptuur Ottolengi)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roma cherrytomaten	450	g
krielaardappeltjes ongeschild	750	g
ui	1	grote
harde geitenkaas in plakken	300	g
bladerdeeg	300	g
suiker	150	g
olijfolie	60	ml
boter	20	g
verse oregano	6	takjes
zout		
zwarte peper		

Verwarm de oven voor op 130°C. Was de cherry tomaatjes en snijd deze doormidden. Leg de tomaatjes met de gesneden kant naar boven op een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel de tomaatjes met olijfolie en strooi er zout en zwarte peper overheen. Zet de tomaatjes tussen de 45 en 60 minuten in de oven. Let op 50 gram van de cherrytomaatjes zijn bedoeld voor de vierde gang. Was de krielaardappeltjes. Kook de aardappeltjes gaar. Giet de aardappeltjes af en laat ze afkoelen. Snijd aan de bovenzijde en de onderzijde van de aardappeltjes een dun reepje af. Snijd de aardappeltjes dan in plakken van ca. 2 cm dik. Maak de ui schoon en snijd de ui in dunne ringen. Bak de ui in olie met zout goudbruin. Rits de oreganoblaadjes van de takjes. Vet een kleine bakplaat met een opstaande rand van 3 cm in met wat olie. Bekleed de bakplaat met bakpapier. Verhit in een pan de boter en de suiker. Niet roeren. Je kunt de pan wat heen en weer bewegen zodat alle suiker oplost. Verhit de pan zachtjes zodat de suiker oplost tot een middelbruine karamel. Giet de karamel uit over de bakplaat zodat de hele plaat gelijkmatig is bedekt. Strooi de oreganoblaadjes gelijkmatig over de karamel. Leg de aardappelschijfjes tegen elkaar aan op de bakplaat in de karamel. Druk voorzichtig de gedroogde tomaatjes en de ui in de open ruimten tussen de aardappelschijfjes. Bestrooi de bovenkant met zout en peper (royaal). Verdeel de plakjes geitenkaas over de plakjes aardappel zodat alles is bedekt. Rol het bladerdeeg uit tot een grote lap die 3cm groter is dan de bakplaat. Leg de uitgerolde lap over de taartvulling en druk de rand rond de aardappels in de vorm. Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de taart 25 minuten in de oven. Wijzig na 25 minuten de temperatuur naar 180°C en bak dan nog ca. 15 minuten. Haal de taart uit de oven en laat deze ca. 2 minuten afkoelen. Leg een bakplaat op de taart en keer de taart in een snelle beweging in een keer om. Verwijder de bakplaat en het bakpapier. Zet in de warmhoudkast om warm te serveren.

Aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
knoflook	2	teentjes
bloem	100	g
verse oregano	3	el
korianderzaad	1	el
zeezout		
zwarte peper		

Was de aubergines goed. Droog de aubergines en snijd de aubergines met de snijmachine in plakken van ongeveer 1,5 centimeter dikte. Bestrooi met zout en dek af met keukenpapier. Zet onder lichte druk en laat ongeveer een half uur intrekken. Het keukenpapier neemt het vocht op. Hak de oregano en de knoflook fijn. Maal het korianderzaad in de vijzel. Vermeng de oregano, de knoflook en het gemalen korianderzaad. Leg de gedroogde aubergine schijven in een bak en bestrooi met bloem. Bak de schijven a la minute op hoog vuur in een pan met anti aanbaklaag. Olie is niet nodig. Houd wel de schijven in beweging. Bestrooi vervolgens de schijven met het kruidenmengsel

Entrecote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecote aan een stuk	1100	g
verse rozemarijn	6	takjes
verse tijm	6	takjes
zout		
peper		
boter om te klaren	100	g

Pel de sjalotjes en snipper deze. Hak de tijm en de rozemarijn. Klaar de boter. Dep de entrecote droog en wrijf het vlees in met zout en ca. 1 el rozemarijn en tijm. Het restant bewaren voor de saus. Bak de entrecote in de geklaarde boter rondom bruin. Haal de entrecote uit de pan bestrooi met wat zwarte peper en verpak de entrecote in aluminiumfolie.

Rode wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	6	dl
port	60	ml
sjalotjes	4	kleine
peperkorrels	10	
laurierblaadjes	2	
honing	1	el
runderfond	0,5	l
worchestersaus		
koude roomboter	100	gr.

Doe de gesnipperde sjalotjes in de pan en bak deze kort. Voeg de rode wijn en port toe. Kneus de peperkorrels en voeg deze samen met het restant van de rozemarijn en de tijm, de laurierblaadjes en 1 el honing in de pan en laat koken. Als de saus een derde is ingekookt de runderfond toevoegen. Laat verder inkoken totdat deze op smaak is. Voeg eventueel een scheutje worchestersaus toe. Zet de entrecote in de oven zodra de saus inkookt en laat deze doorgaren tot een kerntemperatuur van 51°C. Monteer de saus met roomboter totdat deze de gewenste dikte heeft.

Eindbewerking en presentatie

Portioneer de tarte tatin in 16 porties. Leg deze aan de linkerzijde (net iets van het midden) van een verwarmd groot bord. Leg schuin daartegen aan een schijf aubergine. Portioneer de entrecote en leg voor de tarte tatin de entrecote. Laat wat saus over de entrecote lopen.

Citroen merengue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	6	
suiker	125	g
poedersuiker	125	g
rasp van 1 citroen		

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voorop 90°C. Klop de eiwitten. Voeg tijdens het kloppen geleidelijk de suiker, de poedersuiker en de citroenrasp toe. Klop de eiwitten stijf zodat je pieken kunt maken die blijven staan. Neem een spuitzak met rond glad spuitmondje (opening van ongeveer 1 cm doorsnede) en vul deze met merengue. Spuit eerst een klein cirkeltje van ongeveer 3 tot 4 cm, op de buitenste rand spuit je nog 2 lagen merengue om zo een bakje te vormen. Maak op deze manier 16 schuimbakjes. Bak de schuimpjes in 1,5 uur op 90°C.

Lemoncurd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	3	
fijne kristalsuiker	300	g
roomboter	125	g
eieren	2	

Was de citroenen en rasp de schil. Gebruik de rasp van 1 citroen voor de merengue. Pers de citroenen uit. Verwarm de citroenrasp, suiker en roomboter au bain marie in een kom. Laat de ingrediënten in de kom smelten en roer rustig door tot een gladde massa. Als de boter is gesmolten het citroensap toevoegen. Zodra dit is opgelost twee geklopte eieren toevoegen. Blijf rustig roeren in de kom terwijl de lemon curd steeds wat dikker wordt. Als de lemon curd de dikte van yoghurt heeft is hij goed. Giet de lemon curd vervolgens in een schaal en laat afkoelen.

Pecannoten ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
pecannoten	75	g
lichtbruine basterdsuiker	150	g
eierdooiers	2	
slagroom	470	ml
een paar druppels vanille extract		

Hak de pecannoten grof. Doe de pecannoten samen met de boter en de basterdsuiker in een pannetje en verwarm dit al roerend op laag vuur tot alle suiker is opgelost. Haal de pan meteen van het vuur zodat het mengsel niet aanbrandt. Stort de helft van het mengsel in een kom en laat dit afkoelen. De rest kan achterblijven in de pan en wordt als topping verwarmd bij het uitserveren. Verkruiemel het afgekoelde deel en zet dit klaar om straks bij het ijs te voegen. Klop de eierdooiers, de basterdsuiker en 350 ml slagroom tot een dik mengsel. Klop vervolgens de rest van de slagroom en het vanille extract erdoor. Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Voeg het verkruiemelde pecannotenmengsel toe aan het ijs voordat het ijs hard wordt in de machine. Zet het ijs in bolletjes vorm in de vriezer nadat de machine gereed is. Haal het ijs eruit 15 minuten voordat het geserveerd wordt.

Wafel van appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
elstar appels	2	
water	2	dl
suiker	125	gr.
kaneelstokken	2	

Verwarm de oven voor op 120°C. Verwarm het water met de suiker totdat het tegen de kook aan komt. Laat de kaneelstokken er ongeveer een half uur in meetrokken. Was de appels. Snijd de appels met behulp van de snijmachine in dunne schijven van 2 mm. Snijd daarna van de schijfjes een fijne julienne. Leg de appel ongeveer 5 minuten in het kaneelsuikerwater, laat vervolgens uitlekken. Bedek twee bakplaten met een siliconenmatje. Neem een rechthoekige steker met 4 cm doorsnede. Verdeel de appel over de siliconenmatjes. Gebruik de steker om vorm te geven aan de appelslierten. Snijd als de vorm wordt weggehaald de vorm doormidden. Je hebt dan stroken van ca 2 cm breed en 5 cm lang. Bak ongeveer 30 minuten in een oven van 120°C. Laat afkoelen en zet weg.

Eindbewerking en presentatie

Plaats op elk bordje een bakje van merenque. Vul deze met de lemon curd en steek daar een of twee appelkoekjes in. Leg daarnaast een bolletje ijs. Bestrooi met restant van het pecannotenmengsel.