

2019 juli

Les Amis de Cuisine Den Haag · Zomer

Aubergine kroketten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aubergines	4	
aardappels (bloemig bijv. bildtstar, bint of doré)	200	g
feta kaas	140	g
parmezaanse kaas	20	g
panko	200	g
zwarte peper		
zout	0,5	tl
zonnebloemolie		

Was de aubergines. Prik de aubergines op diverse plaatsen rondom in. Bekleed een bakplaat met aluminiumfolie en leg de ingeprikte aubergines onder de hete salamandergrill. Keer ze van tijd tot tijd en wacht tot de schil geblakerd en opengescheurd is en de aubergines zijn ingezakt. (Ca. een uur). Laat de aubergines afkoelen en schep het vruchtvlees uit de aubergine zonder de schil mee te nemen. Doe het vruchtvlees in een vergiet en laat ca. 30 minuten uitlekken. Je hebt 600 gram vruchtvlees nodig. Kook de aardappelen in de schil. Pel de aardappelen zodra ze gekookt zijn en prak ze grof met een vork. Kruimel de feta. Vermeng de aubergine, de geprakte aardappel, de feta, de Parmezaan, zout en peper naar smaak met een vork. Let op: Indien je minder dan 600 gram vruchtvlees overhoudt voeg dan iets minder geprakte aardappel toe. Het mengsel moet grof blijven. Meng vervolgens de helft van de panko (of iets minder indien je de hoeveelheid aardappel hebt gereduceerd) door het mengsel zodat het in model blijft. Verdeel het mengsel in 4 porties en rol er worsten van met een doorsnee van 2,5 cm. Wentel de worsten in de overgebleven panko tot ze volledig bedekt zijn. Leg de worsten in de koeling en laat ze tenminste 20 minuten opstijven. Snijd vlak voor het frituren de opgesteven worsten in stukjes van 4 cm zodat er 1 kroketje per persoon is. Snijd de opgesteven worsten tot kroketjes. Frituur de kroketjes gedurende 2 tot 3 minuten op 180°C in zonnebloemolie. Ze moeten goudbruin zijn. Laat de gefrituurde kroketjes even uitlekken op keukenpapier alvorens te serveren.

Dragon-aioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	20	g
teentje knoflook	1	
citroen	1	
zout	0,25	tl
raapolie	60	ml
olijfolie	60	ml
verse dragon	2	el

Pers de citroen uit (ca. 35 ml nodig). Meng 20 ml citroensap, het eigeel, de knoflook, en het zout door elkaar in een hoge beker met de handmixer. (Bewaar de 15 ml citroensap voor de courgettelint.) Voeg geleidelijk de raapolie en de olijfolie toe in een dun straaltje zodat een romige dikke saus ontstaat. Hak de dragon fijn en spatel de dragon door het mengsel. Dek de aioli af en zet in de koelkast.

Aubergine compote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine aubergine (150 g)	1	
vleestomaat (ca 150 g)	1	
kleine ui	1	
olijfolie	2	el
kruidenazijn	40	ml
water	40	ml
suiker	15	g
oregano	1	tl
kappertjes	12	g
zout en peper		

Snipper de ui zeer fijn. Was de aubergine. Snijd de aubergine brunoise in blokjes van 2 millimeter. Ontvel de tomaat door deze in te kruisen, kort in kokend water onder te dompelen en vervolgens het vel met een mesje te verwijderen. Snijd de ontvelde tomaat in 4 parten en verwijder de zadjes. Snijd vervolgens de 4 parten tomaat brunoise. Verhit 1 eetlepel olie en bak de ui ca. 5 minuten zachtjes. Voeg 1 eetlepel olie en de aubergineblokjes toe. Bak de aubergineblokjes tot ze rondom lichtbruin zijn. Voeg eerst de tomaat toe en vervolgens de azijn, het water, de suiker en de oregano. Dek de pan af en laat het mengsel ca. 10 minuten stoven. Haal de pan van het vuur en laat deze een beetje afkoelen. Roer de kappertjes erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Zet het mengsel tot gebruik in de koelkast.

Geroosterde courgette lint

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	2	
gedroogde oregano	1	el
citroensap	15	ml
olijfolie	60	ml
zout en peper		

Was de courgettes en snijd de courgettes met de snijmachine over de lengte in plakken van ca. 6-7 millimeter dik. Je hebt 1 plak per persoon nodig. Meng het citroensap met 3/4 van de olie. Voeg de gedroogde oregano toe. Bestrijk de courgetteplakken aan beide kanten met dit mengsel. Dek de courgettes af en laat ze minimaal een half uur staan. Gril de courgettes in een grillpan gedurende ca. 3 min. Keer regelmatig. Zorg ervoor dat ze wat stevig blijven omdat ze nog moeten worden gerold. Leg op een schaal om ze wat af te koelen en besprenkel de gegrilde courgettes met wat peper en zout. Rol de courgette op tot een rondje dat kan worden gevuld met de auberginecompote. Zet de courgette rondjes weg. Vul de courgetterondjes vlak voor het serveren.

Aubergine chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
bloem		

Was de aubergines. Schil de aubergine met een dunschiller en snijd de schillen julienne. Leg het vruchtvlees apart voor de aubergine crème. Wentel de schillen licht in bloem. Frituur vervolgens de schillen kort op 160°C. Na het frituren goed laten uitlekken. Laat afkoelen.

Aubergine crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teentjes knoflook	2	
takjes verse rozemarijn	2	
olijfolie	45	ml
crème fraîche		
verse koriander	1	el
zout, peper		

Snijd het vruchtvlees van de aubergines over de lengte in twee helften. Wrijf het vruchtvlees in met het doorgesneden teentje knoflook. Bedruppel het vruchtvlees met olijfolie, bestrooi daarna het vruchtvlees met zeezout. Verdeel een takje rozemarijn over elk van de delen aubergine. Pak de auberginehelften in in aluminiumfolie. Pof de ingepakte aubergines gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C. Schep de aubergine uit het folie leeg en snijd het fijn. Doe het gesneden vruchtvlees in een koekenpan met een klein laagje olie en verhit het vruchtvlees zodanig dat het water verdampt. Doe het vruchtvlees vervolgens in een blender en voeg limoensap en vervolgens crème fraîche toe tot een crème ontstaat. Voeg daar de gehakte koriander aan toe. Breng op smaak met peper en zout.

Cracker van groene kruiden

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

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

Gazpacho

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stengels bleekselderij	2	
groene paprika's	2	
komkommer	400	gr.
kleine rode pepers	2	
tenen knoflook	4	
suiker	1	tl
walnoten	150	g
spinazie	200	g
vers basilicumblad	40	g
peterselie	15	g
sherry azijn	4	el
olijfolie	150	ml
griekse yoghurt	60	g
ijsblokjes	50	g
water	500	ml
zout	1,5	tl
peper		

Was de paprika's. Ontdoe ze van de zaadlijsten en snijd ze grof. Was de bleekselderij en snijd ze in stukken van 3 cm. Schil de komkommer en snijd deze in stukken van 3 cm. Ontdoe de pepers van de zaadlijsten en hak ze grof. Rooster de walnoten licht. Was de spinazie en laat goed uitlekken. Pers de knoflook. Doe alle ingrediënten in de grote Magimix en voeg daaraan vervolgens de suiker, de basilicum, de spinazie, de peterselie, de azijn, de olie en de yoghurt, de zout, de ijsblokjes en de helft van het water toe. Indien de blender te vol wordt doe het dan in twee gedeelten. Zodra het mengsel glad gepureerd is, eventueel aanlengen met wat water tot de gewenste dikte is bereikt. Breng op smaak met zout en peper. Zet koel weg tot het moment van serveren.

Limoengarnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote rauwe gepelde garnalen, (pnd, peeled and devined)	32	
limoenen	6	
rode pepers	3	
komijnzaad	1,5	el
sesamolie	1	el

Was de limoenen. Rasp de limoenschillen tot je ca 3 eetlepels rasp hebt. Indien dit moeilijk gaat, snijd de limoenschil in zeer kleine reepjes. Pers het sap van de 6 limoenen. Verwijder de zaadlijsten van de pepers. Snijd de pepertjes in heel kleine stukjes. Pers de limoenen uit zodat je 6 el limoensap hebt. Meng het limoensap met de limoenrasp, de pepertjes, het komijnzaad en de sesamolie. Dep de garnalen droog en wrijf vervolgens de garnalen in met het mengsel. Zorg ervoor dat de garnalen op deze wijze goed worden gemarineerd.

Mangosalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe mango's	3	
sjalotjes	2	
rode pepers	2	
bruine suiker	3	el
limoenen	3	
takjes munt	5	
takjes koriander	3	

Snijd de sjalotjes in kleine ringen. Snijd de pepers open en verwijder de zaadlijsten. Snijd vervolgens de pepers julienne (flinterdun). Verwijder de steeltjes van de muntblaadjes. Haal de blaadjes koriander van de stelen. Pers het sap van de drie limoenen. Maak een mengsel van de sjalotjes, de pepers, de bruine suiker en het limoensap, de munt en de koriander. Snijd de mango's in dunne schijfjes. Voeg de dunne schijfjes toe aan het mengsel.

Crème van rode paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote rode paprika	2	
volle melk	50	ml
slagroom	110	ml
druivenpitolie	100	ml
rode peper	1	
xantana		
witte wijnazijn		
zout en peper		
water		

Gril de paprika onder de salamandergril tegelijkertijd met de aubergines van gang 1. Haal de paprika van de grill zodra de paprika zwart geblakerd wordt. Stop de paprika in een afgesloten plastic zak om verder af te koelen. Als de paprika koud is, kan deze worden ontdaan van het vel. Ontdoe de zaadlijsten van de peper en snijd de peper zeer klein. Meng de melk, het water, de slagroom en de druivenpitolie in een blender tot een gladde emulsie ontstaat. Voeg een mespuntje xantana toe. Als de emulsie begint te binden de afgekoelde geroosterde paprika toevoegen. Zodra de emulsie gereed is op smaak brengen met zout en peper. Doe de emulsie in een spuitzak voor de bordopmaak.

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

Op de huid gebakken zeewolf met pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeewolffilet met huid	1200	g
zout en peper		
zonnebloemolie		
boter		

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

Pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse basilicum	20	g
pijnboompitten	20	g
parmezaanse kaas	20	g
teen knoflook	1	
olijfolie	3	el
zout	0,5	tl
peper	0,5	tl

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

Torentje van tomaat, mozzarella en avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote tomaten	2	kg
plakjes bladerdeeg	5	
avocado's	2	
rode ui	1	
grote bolletjes mozzarella van 150 g	3	
tabasco		
olijfolie		
limoen	1	
bosje basilicum	0,5	
takjes koriander	5	
zout en zwarte peper		

Leg het bladerdeeg uit en steek daar 17 rondjes uit met een kleine steekring (doorsnede 3 cm). Prik het bladerdeeg in met een vork zodat deze bij het bakken niet gaan bollen. Bak de bladerdeeg rondjes 15 minuten in de oven zodat ze knapperig zijn. Ontvel de tomaten door ze kruislings in te snijden en onder te dompelen in kokend water. Trek dan het vel er af. Snijd de tomaat in de lengte aan één kant open en haal de zaadlijsten eruit. Droog de overgebleven zaadloze tomaten af. Leg de tomaat plat en steek er met een steekring van 3 cm doorsnee rondjes mee uit. Je hebt tenminste 51 rondjes nodig. Droog de rondjes nogmaals en bak de rondjes 10 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C. Giet vervolgens een klein beetje olijfolie op elk van de rondjes en laat afkoelen. Snipper de rode ui zeer fijn. Hak enkele takjes basilicum fijn. Pers de limoen uit. Schil de avocado's. Prak de avocado's en meng de avocado's met een deel van de gesnipperde ui, de gehakte basilicum en een beetje limoensap. (Hoeveelheid ui zelf bepalen naar smaak). Voeg enkele druppels tabasco, zout en peper toe naar smaak. Snijd de mozzarella bollen in schijfjes van 4 mm. Gebruik daarbij een scherp mes. Steek uit de mozzarella schijfjes rondjes uit met dezelfde steekring van 3 cm. Bouw met de ingrediënten een torentje. Onderaan het bladerdeeg, dan een rondje tomaat daarop een klein dun laagje avocado, dan een schijfje mozzarella, een plakje tomaat, een laagje avocado wederom een schijfje mozzarella en vervolgens een plakje tomaat. Garneer bovenop met een blaadje basilicum.

Gevogeltebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenvleugels	1,5	kg
winterpeen	2	
grote uien	2	
venkelknol	1	
venkelzaad	1	el
blaadjes laurier	2	
kruidnagel	1	
tomaten	2	
water		
zeezout	1	el

Hak de kippen in stukken. Doe de stukken in de snelkookpan en voeg water toe tot de helft van de pan. Breng het water langzaam aan de kook en schep het schuim eraf. Voeg de groenten, specerijen en zout toe. Plaats de deksel op de pan en breng aan de kook. Kook gedurende 25 minuten. De kooktijd gaat in zodra de pan volledig onder druk is. Zodra de bouillon klaar is, deze zeven. De bouillon kan nu worden gebruikt.

Wortelmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen (1 bundel)	500	g
sjalotjes	2	
gevogelte bouillon	3	dl
sinaasappel	1	
zout		
peper		

Was de bospeen en pel de sjalotjes. Smoor de bospeen en de sjalotjes aan en blus af met de gevogelte bouillon. Was de sinaasappel. Rasp zeste van de sinaasappelschil. Gebruik 1 theelepel voor de wortelmousseline, bewaar de rest voor de gekonfijte tomaat. Voeg de sinaasappel zeste toe en kook alles gaar. Pureer het geheel tot een wortelmousseline. Breng nader op smaak met zout en peper. Doe de wortelmousseline in een spuitzak.

Gestoomde romanesco

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
romanesco van 600 g	1	

Was de romanesco. Snijd voorzichtig roosjes van de romanesco zodat ze mooi van vorm blijven. Stoom de roosjes in de stoomoven met 100% stoom op 110°C gedurende 10 minuten tot ze beetgaar zijn. Besprenkel met zout en een beetje witte peper.

Gekonfijte tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori tomaten	10	
zeste van sinaasappel		
stelen verse lavendel	4	
olijfolie	2	dl
grove zwarte peper		
zeezout		

Verwarm de oven voor op 100°C. Ontvel de tomaten door ze in te kruisen en kort in kokend water te leggen. Verwijder de zaadlijsten en het vocht uit de tomaten. Droog de partjes op keukenpapier. Leg in een smalle bakplaat een siliconenmatje en smeer dat in met olijfolie. Leg hier de plakjes tomaat op. Sprengel 1 theelepel sinaasappelzeste over de tomaten. Leg op elke partjes twee knopjes lavendel. Bestrooi de partjes met zeezout en wat zwarte peper. Giet de resterende olie erover. Start met de bereiding van de tomaten ca. 75 minuten voor het serveren. Zet de partjes ongeveer 1 uur in de oven op 100°C. Zet ze als ze klaar zijn even in de warmhoudkast.

Gebakken grapefruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode grapefruits	4	
honing	6	el
verse rozemarijn	2	el

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de grapefruits in schijven van ca. 1½ cm. Snijd met een mesje het vruchtvlees los van de vliesjes, zodat de partjes na het verwarmen makkelijk loskomen. Steek de punt van het mesje tussen het vruchtvlees en de buitenschil en ga de hele schil rond. Maak nu elk partje afzonderlijk los. Leg de grapefruitschijven op de bakplaat. Hak de rozemarijn fijn. Meng de honing met de rozemarijn en besprenkel de grapefruits ermee. Zorg ervoor dat de honing tussen het vruchtvlees vloeit. Zet de grapefruits in de oven met de gekonfijte tomaat als de helft van de baktijd van de tomaten is verstreken. Bak ze dan in ongeveer 15 tot 20 minuten gaar. Zet ze weg in de warmhoudkast tot dat het bord wordt opgemaakt.

Lamsrack

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsracks voor 32 ribbetjes	4	
teentjes knoflook	8	
gevogelbouillon	6	dl
olie		
roomboter	4	el
takjes tijm	6	
takjes rozemarijn	6	
bosje basilicum	1	

Ontdoe de racks van overvloedige vliezen. Krab de ribbetjes met een mes goed schoon. Bewaar de vleesresten. Pluk de tijm en rozemarijn van de takjes en hak deze fijn. Plet de knoflookteentjes. Hak de basilicum. Maak van de gehakte kruiden een mengsel. Wrijf de lamsracks in met het kruidenmengsel van de gehakte tijm, rozemarijn en geplette knoflook. Het restant van het mengsel toevoegen aan de olie waarin wordt aangebakken. Bak de racks aan in olie. Als laatste de boter toevoegen. Laat de boter door de hele pan uitsmelten. Zet de pan 8 tot 10 minuten in de oven op 140°C. Let op er moet een kerntemperatuur van 50°C worden bereikt. Haal de pan uit de oven en leg het vlees in een schaal om gedurende minstens 10 minuten te rusten. Bak in de pan intussen de vleesresten en blus af met de bouillon. Laat het vocht wat inkoken. Passeer de saus door een zeef en voeg daarna de gehakte basilicum toe. Monteer de saus met wat koude boter. Snijd de lamsracks en bestrooi licht met zout en peper.

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

Sinaasappelmerengue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	200	g
suiker	300	g
sinaasappel	1	
grand marnier	10	ml
een snuffje zout		

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

Sinaasappel-aardbei gelato di crema

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	550	ml
eigeel	100	g
(115 g en 20 g) fijne kristalsuiker	135	g
aardbeien	500	g
citroensap	1	tl
vanille extract	1	tl

Rasp de schil verder (een deel is al gebruikt voor de merengue) en doe dat in een klein bakje. Pers de sinaasappel vervolgens uit en giet dat bij de sinaasappelrasp. Verwarm de slagroom tot iets onder het kookpunt. Laat de slagroom vervolgens wat afkoelen. Vul een pan voor au bain marie en klop het eigeel en 115 gram suiker in een kom op het zacht kokende water tot een dik en romig mengsel ontstaat. Klop de wat afgekoelde slagroom en het sap van een sinaasappel met de sinaasappelrasp erdoor. Blijf roeren tot het mengsel aan de achterkant van de lepel blijft hangen. Laat vervolgens het mengsel afkoelen. Was de aardbeien en ontdoe de aardbeien van de kroontjes. Pureer de aardbeien in de blender met 20 gram kristalsuiker, het vanille extract en het citroensap tot een gladde massa. Roer de aardbeienpuree door het mengsel van de room met de eierdooiers. Plaats het samengevoegde mengsel in de koeling tot 3 kwartier voor het uitserveren. Zet ruim een uur voor het uitserveren de ijsmachine aan en laat deze voorkoelen. Doe uiterlijk 50 minuten voor het tijdstip van uitserveren het mengsel in de ijsmachine om het ijs te maken. Het ijs zal dan tijdig gereed zijn voor het uitserveren.

Rabarber-aardbei crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	g
boter	150	g
eieren	3	
vanille extract	1	tl
crème fraîche	1,5	dl
bakpoeder	2	tl
bloem	300	g
aardbeien	300	g
rabarber	250	g
snufje zout		

Verwarm de oven voor op 175°C. Vet een grote ovenschaal in met boter. Besprenkel de ovenschaal met bloem. (28 cm diameter). Snijd 150 gr aardbeien en 150 gr rabarber in kleine stukjes. Mix suiker en boter tot deze romig is. Voeg het vanille extract en de eieren één voor één toe tot deze helemaal zijn opgenomen. Voeg de crème fraîche toe en mix verder tot je een mooi glad mengsel krijgt. Voeg daarna bloem en bakpoeder stapsgewijs toe zodat er een mooi beslag ontstaat. Voeg toe aan het beslag en spatel het gesneden fruit er gelijkmatig doorheen. Verdeel het beslag over een ingevette en bebloemde taartvorm. Snijd de overige aardbeien en rabarber in kleine stukjes en verdeel dit extra fruit over het beslag in de vorm. Maak nu het kruimelmengsel. Doe hiervoor alle ingrediënten in een kom en kneed dit met je handen tot een kruimelig deeg. Verdeel de kruimels over de taartvorm. Bak de rabarber-aardbei crumble cake in 60 minuten op 175°C. Laat afkoelen. Steek met een kleine steekring (diameter 3 cm) 17 kleine taartjes uit de aardbei crumble cake.