

# 2017 juli

Les Amis de Cuisine Den Haag · Zomer

---

## Kippenlevermousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenlevers	250	gr.
melk	1.5	dl
kleine teen knoflook	1	
ui van gemiddeld grootte	1	
blaadjes verse salie	5	
takjes verse tijm	2	
roomboter	30	gr.
zout		
versgemalen witte peper		
witte wijn	0.5	dl
cognac	1.5	el
dessertwijn (vin santo)	1	el
mascarpone	1.5	
scheutje slagroom		

Maak de kippenlevers schoon en leg een half uur in wat melk. Snipper de ui en knoflook, snijdt de salie klein en ris de tijm van de takjes. Verhit 2 eetlepels boter in een koekenpan en bak de kippenlevers op hoog vuur bruin. Breng op smaak met zout en versgemalen witte peper. Verlaag het vuur. Voeg ui, knoflook, salie en tijm toe en bak zachtjes gedurende enkele minuten. Voeg de wijn, cognac en Vin Santo toe en smoor nog enkele minuten. De kippenlevers zijn klaar als ze van binnen nog roze zijn. Doe de kippenlevers over in de keukenmachine, samen met de resterende boter en mascarpone en zo nodig een scheutje slagroom. Pureer enkele minuten en passeer daarna door een bolzeef voor een fijner resultaat. Voeg wat mascarpone toe, indien de mousse te vochtig is. Proef af met peper, zout, cognac, extra tijm, en eventueel mascarpone. Zet tenminste 30 minuten in de koelkast om op te stijven. Laat de mousse vervolgens op kamertemperatuur komen.

## Uienconfituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	120	g
verse ananas	0.5	
rode wijnazijn	120	ml
rode wijn	50	ml
roze peperbessen	5	
maïsolie	1	el
blanke rozijnen	20	g
fijne witte suiker	170	g
peper en zout		
ev. agar agar		

Snij de ui in fijne strookjes en de ananas in kleine stukjes van ca. ½ cm. Doe de stukjes in een ruime pan met de maïsolie. Bak alles gedurende 5 minuten aan op een zacht vuurtje. Roer goed tijdens het garen. Voeg vervolgens de rode wijnazijn, rode wijn, peperbessen, blanke rozijnen en de suiker toe. Laat het geheel 40 minuten koken zonder het deksel op de pan. Roer regelmatig om. Check nu de stolling. Is de confituur nog te lopend, dan òf langer laten inkoken òf een snufje agar agar toevoegen.

## Gevulde frambozen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bakjes grote frambozen	2	
eetrijpe avocado's	2	
limoen, uitgeperst	0.5	
honing	2	el
griekse yoghurt	3	el

Pers de halve limoen uit. Halveer de avocado's en verwijder de pit. Schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil. Pureer in de keukenmachine met limoensap, honing en yoghurt tot een gladde mousse. Druk door een bolzeef voor een fijner resultaat. Vul een spuitflesje met een smalle spuitmond met de avocadomousse. Vul de frambozen hiermee.

## Basilicum-dragonmoussaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	30	gr.
groene kruidenmosterd	1	el
dragonazijn	1.5	el
gembersiroop	1.5	el
basilicumblaadjes	10	gr.
peterselieblaadjes	5	gr.
dragonblaadjes	10	gr.
krachtige kippenbouillon	50	ml
druivenpitolie	225	ml
zeezout		
witte peper uit de molen		

Meng de eidooiers met de mosterd, azijn en gembersiroop met een mixer. Voeg de kruiden en krachtige bouillon toe en pureer tot het mengsel volkomen glad is. Schenk geleidelijk aan de druivenpitolie erbij tot de dressing gaat binden. Breng op smaak met zeezout en witte peper uit de molen. Schenk de moussaise in een spuitfles en zet tot gebruik in de koelkast.

## Bruschetta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ciabatta's	2	
grote bol knoflook	1	
extra vierge olijfolie	3	dl
dessertlepel gedroogde tijm	1	
dessertlepel witte peperkorrels	1	

Verwarm de oven voor op 150°C. Snijd de knoflookbol overdwars doormidden. Doe de knoflookhelften met de gesneden kant naar beneden in een vuurvaste schaal, doe de tijm en de peperkorrels er bij en overgiet het geheel met de olijfolie. Doe er een deksel op of bedek met aluminiumfolie en zet de schaal 45 minuten tot 1 uur (tot de knoflook helemaal zacht is) in de voorverwarmde oven. Giet de knoflookolie door een fijne zeef en laat afkoelen. Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de bruschetta in tenminste 16 mooie, niet te dikke schuine schijven. Smeer met een kwastje de schijven brood in met de knoflookolie en rooster het brood in de oven. Laat afkoelen en zet weg tot gebruik.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine basilicumblaadjes		

Neem een klein langwerpig bordje. Spuit een raster moussaise op de helft van het bord. Maak met 2 natte dessertlepels 16 quenelles van de kippenlevermousse. Leg op elke bord een quenelle en garneer deze met de uienconfituur en een basilicumblaadje. Leg er 5 gevulde frambozen omheen (doop even in moussaise, dan blijven ze beter staan). Leg op de andere helft van het bord 1 of 2 sneden geroosterd brood.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode poonfilet	500	gr.
venkelknollen	2	
sjalotjes	2	
olijfolie om in te bakken		
zwarte peper		
zeezout		

Maak eerst de visbouillon (zie hieronder). Spoel de filets af onder stromend water en dep droog met keukenpapier. Versnijdt de filets in kleine blokjes. Snipper de sjalotten. Verwijder het onderste en bovenste deel van de venkel, halveer en verwijder het harde binnenste. Snijd de venkelknol in kleine stukjes. Zweet de sjalotjes aan in een beetje olijfolie en voeg de venkelstukjes toe. Voeg ook de blokjes rode poon toe. Kruid af met peper en zeezout. Laat de massa afkoelen en zet in de koelkast tot gebruik.

## Visbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten (van de rode poon)	1	kg
ui	1	
stengels selderij	2	
wortels	2	
takjes peterselie		
laurierblaadjes	2	
witte peperkorrels	4	

Doe het visafval in een pan. Haal de ogen uit de koppen! Schenk er ruim 1¼ liter water bij, breng dit aan de kook en schuim af. Voeg ui, peterselie, laurier, wortels, bleekselderij en peperkorrels toe. Laat de bouillon ca. 30 min. op laag vuur trekken. Neem de pan van het vuur en zeef de bouillon boven een hittebestendige kom; verwijder visafval en groenten. Zet de bouillon terug op het vuur en laat inkoken tot visfumet. We hebben 2,5 dl nodig voor de pesto.

## Pastadeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte pastabloem 00	250	gr.
tarwebloem	250	gr.
verse eieren	5	
zeezout	7	gr.
zakjes inktvisinkt	4	
olijfolie		

Plaats de bloemmenging in een diepe mengkom en maak een kuiltje in het midden. Voeg de eieren toe, samen met het zeezout en de inktvisinkt. Meng en kneed tot een homogene, elastische deegmassa en laat minstens een half uur rusten. Voeg zo nodig een scheutje olie toe. Verdeel het deeg in stukken bijna zo breed als de pastamachine. Draai het deeg verschillende malen door de pastamachine tot de dunste stand. Maak per persoon 3 middelgrote ravioli's (ca. 5 cm) m.b.v. een raviolisnijder of uitsteker en vul ze met het pootvenkel mengsel. Maak de randjes nat. Druk goed aan langs de vulling.

## Walnotenpesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	50	gr.
basilicum	20	gr.
ansjovisfilets (uit olijfolie)	2	
kappertjes	0.5	el
augurkjes	2	
dooiers van hardgekookt ei	2	
teentje knoflook	1	
aceto balsamico	1	el
suiker	0.5	el
extra vergine olijfolie	2.5	dl
visfumet	2.5	dl
zwarte peper en zeezout		

Kook de eieren hard. Eigeel eruit halen, eiwit wordt niet gebruikt. Doe alle ingrediënten, behalve de visfumet, in de blender en mix tot een gladde pesto. Doe van dit pestomengsel zo'n 2 á 3 soep-opscheplepels in een pan en vermeng met de fumet. Verwarm op laag vuur, maar breng niet aan de kook. Breng op smaak met zout en peper. Gebruik het resterende pestomengsel voor decoratie.

## Gepofte tomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaatjes aan takjes	750	gr.
takje rozemarijn	1	
teentjes knoflook in schijfjes	2	
aceto balsamico		
olijfolie, flinke scheut		
zwarte peper en zeezout		

Verhit de oven op 200°C en verdeel de tomaatjes in 16 plukjes over een lage ovenschaal. Giet een flinke scheut olie en verdeel de knoflook en takje rozemarijn over de tomaatjes. Plaats ongeveer 15 tot 20 minuten in de oven tot de tomaatjes pruttelen, maar nog wel heel zijn. Haal de schaal uit de oven en breng op smaak met zout en peper en een paar straaltjes balsamico.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicumblaadjes		

Kook de ravioli beetgaar in ca. 4 à 5 minuten in ruim, kokend, heel licht gezouten water. Doe dit in kleine porties en breng het water steeds opnieuw aan de kook. Schep de ravioli met een schuimspaan uit het water en voeg toe aan de pan met de walnotenpesto. Verwarm ongeveer 1 minuut op halfhoog vuur. Serveer de ravioli op een plat bord. Snijd één ravioli open zodat je de vulling kunt zien. Decoreer met de dikke pesto (streep), de kerstomaatjes en een basilicumblad.

## Komkommersorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
limoenen	2	
granny smith appels	2	
augurken	250	gr.
espuma	50	gr.
glucosesiroop	1	dl
witte sojasaus		
enkele takjes koriander		
takje munt	1	

Schil de komkommer en bewaar de schillen. Doe de sap van 2 limoenen in de bak van de sapcentrifuge. Maak sap van de komkommer en appels. Doe de augurken, sap en espuma in de Magimix en pureer. Breng op smaak met glucosesiroop en enkele druppels sojasaus. Doe de massa in een bekken samen met de komkommerschillen, korianderblaadjes en munt. Laat 30 minuten infuseren en zeef daarna. Draai er sorbet van in de ijsmachine. Maak quenelles van de sorbet en leg ze op een gekoelde plaat en leg in de vriezer tot gebruik.

## Passievruchtencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe passievruchten	10	
water	2	dl
suiker	150	gr.
vanillestokje	1	

Snij de passievruchten doormidden en haal met een lepel boven een steelpan de pitjes en het sap eruit. Voeg water en suiker toe. Snij het vanillestokje in de lengte open en haal met de punt van een mes de zaadjes eruit. Breng dit alles aan de kook en laat op laag vuur indikken tot stroperig. Zeef de coulis.

## Gel van passievrucht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchtencoulis	2.5	dl
suiker	25	gr.
water	0.75	dl
agar agar	5	gr.

Breng passievruchtencoulis (zie boven), suiker en water aan de kook. Voeg agaragar toe en laat nog 2 minuten doorkoken. Proef of er nog wat suiker bij moet. Giet de massa op een plaat en laat in koeling opstijven.

## Rode mosterdzaad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdzaad	100	gr.
sushiazijn	1	dl
bietensap	2	dl
limoen	1	

Kook de mosterdzaad tenminste 45 minuten in gezouten water. Spoel af en doe in een bekken. Voeg sushiazijn en bietensap toe. Breng op smaak met limoensap en zout. Zeef vlak voor het opdienen de zaadjes uit het vocht.

## Poeder van augurken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
augurkenvocht	2	dl
panko	100	gr.

Roer augurkenvocht en panko door elkaar. Spreid het dun uit over een met bakpapier belegde gastroplaat. Droog het mengsel in een oven van 100°C. Roer af en toe los. Laat nadrogen in de warmhoudkast. Eventueel in blender nog fijner malen.

## Gepofte quinoa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
quinoa	100	gr.
augurkenpoeder		

Spoel de quinoa af en kook het in 15 minuten gaar in gezouten water. Dep de quinoa droog en frituur op 180°C in een pannetje met een laag olie tot het poft. Schep de gepofte quinoa uit het pannetje met een zeefje en laat uitlekken op keukenpapier. Meng met de augurkenpoeder.

## Zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	25	gr.
dragonazijn	2.5	dl
water	2.5	dl
korianderzaad	2	gr.
witte peper	2	gr.
takjes tijm	2	
takjes dragon	6	

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat even doorkoken. Laat 10 minuten staan en zeef het vocht.

## Zoetzuur groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoetzuur		
komkommer	1	
bos radijs	1	
augurken	200	gr.

Schil komkommer en snij samen met de augurk in gelijke blokjes (brunoise). Snij de radijsjes in mooie stukjes. Doe de groenten bij de zoetzuur en laat 1 uur infuseren.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eetbare bloemen		

Verdeel alle ingrediënten in een lijn op de borden. Versier met bloemen.

### Abrikozenchutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appelazijn	2	dl
halfgedroogde zoete abrikozen	120	gr.
rode ui	120	gr.
geel mosterdzaad	2	el
maanzaad	2	el
snuf paprikapoeder		
snuf zout		

Snipper de rode ui en snijd de abrikozen klein. Doe alle ingrediënten in de pan en kook totdat er geen vocht meer in de pan is en de abrikozen zacht zijn. Laat afkoelen tot gebruik.

### Salami-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
extra vergine olijfolie	1	dl
pittige salami of spaanse fuet (een worstje)	50	gr.
teentjes knoflook	2	
laurierblaadjes	2	
takje rozemarijn	1	
takjes tijm	2	
zwarte peper, zeezout		

Snijd de salami of fuet in fijne reepjes. Snipper de knoflook fijn. Bak de salami en de knoflook in wat olijfolie met de kruiden, peper en zeezout. Schenk het mengsel in een weckpot en schenk er de rest van de olie over. Schud de weckpot zo nu en dan. Zeef voor gebruik, maar vis er de salami uit.

## Gevulde kipfilets

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
halve borstfilets	8	
grote aardappelen	1	kg
bloem	60	gram
olijfolie		
sjalot	120	gr.
kastanjechampignons	200	gr.
wit brood	120	gr.
platte peterselie	50	gr.
melk	1.5	dl
eieren	2	
peper en zout, tijm		

Snij het brood in piepkleine brunoise. Snipper de sjalot en snijd de champignons in stukjes. Klop het ei los met de melk. Hak de peterselie fijn. Zweet de sjalotten en champignons aan in olijfolie. Voeg de peterselie, broodblokjes en losgeklopt ei toe. Meng en kruid af naar smaak. Snijd de kipfilets aan een kant in en vul ze met de farce. Rasp de aardappelen, voeg wat zout toe en vermeng met de bloem. Spreid de massa uit op plasticfolie en omwikkel de gevulde kippenborsten mee. Bak ze snel, zonder folie, aan beide zijden goudbruin in de olijfolie. Gaar nog 10 minuten in een oven op 220°C tot een kerntemperatuur van 70°C.

## Courgetteflans

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	900	gr.
boter	80	gr.
bloem	150	gr.
melk	4.5	dl
eidooier	250	gr.
eiwit	250	gr.
basilicum		
olijfolie		

Snijd de courgettes klein en stoom ze gaar in 4 à 5 minuten in de stoomoven op 100°C. Laat de courgette goed uitlekken. Laat de melk met de boter opkoken. Voeg de gezeefde bloem toe en spatel hier het eigeel en eiwit onder. Voeg de courgette toe. Pureer in de Magimix tot een gladde massa en passeer door een zeef. Voeg wat fijngesnipperde basilicum toe. Smeer 16 timbaaltjes in met olijfolie en vul ze op met de courgettepuree. Plaats ze in een met heet water gevulde braadslede en gaar ze 1 uur in de oven op 125°C.

## Courgettebeignets

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	500	gr.
kleine ui	1	
knoflookteentje	0.5	
handvol peterselie		
koffielepel gedroogde munt	1	
eidooier	80	gr.
eiwit	120	gr.
bloem	150	gr.
grote el geraspte parmezaan	1	
peper en zout		
enkele druppels tabasco		
neutrale olijfolie		

Rasp de courgette boven een vergiet. Strooi er zout over en laat ze 30 minuten uitlekken. Druk zoveel mogelijk het vocht uit de geraspte courgette. Snipper de ui en knoflook en hak de peterselie en munt fijn. Meng de courgette met de overige ingrediënten. Breng het mengsel verder op smaak met peper, zout en tabasco. Verhit in een braadpan een bodempje olijfolie. Schep kleine eetlepels van het courgettemengsel in de hete olie. Bak afhankelijk van de grootte van de braadpan niet meer dan 3 à 5 courgettebeignets tegelijk. Bak de beignets 3 minuten, keer ze om en bak de andere kant ook 3 minuten. Bak er in totaal 16. Laat de courgettebeignets uitlekken op keukenpapier. Houd de courgettebeignets warm.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
muntblaadjes		

Frituur 16 muntblaadjes in een beetje neutrale olie. Neem een langwerpige bord. Snijd de landhoenfilets schuin doormidden. Plaats in het midden van het bord een halve filet. Plaats de flan, de beignet aan beide zijden. Decoreer verder met de abrikozenchutney en de slami. Druppel wat van de salamiolie. Trek een streepje peultjescrème voorlangs de filet en courgetteflans. Leg een gefrituurd muntblaadje op de beignet.

## Portcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	160	gr.
fijne suiker	100	gr.
rode port	1.5	dl
slagroom	1.5	dl

Roer de eidooiers met de suiker tot een romige massa. Zet de kom boven een pan net niet kokend water, voeg de port toe en klop de massa schuimig tot het in volume verdubbeld is. Neem de kom van het warmwaterbad, zet in een bak met ijswater en blijf kloppen tot de crème is afgekoeld. Klop de slagroom stijf en spatel dan door de portcrème. Doe de crème over in vormpjes van ca. 1 dl inhoud en zet in de diepvries.

## Meloenbolletjes in portsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honingmeloenen	2	
witte port	1.5	dl
limoensap (of minder)	50	ml
suiker + extra	60	gr.

Halveer de meloen en schep er met een lepel de pitjes uit. Steek er met een pommes-parisienneboor bolletjes uit. Schep de rest van het vruchtvlees met een lepel uit de schil en pureer het in de blender met de port, de helft van het limoensap en de suiker. Voeg meer limoensap en/of suiker naar smaak toe. Passeer de saus door een fijne zeef en zet koud weg.

## Chocoladegarnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
half-bittere couverture	300	gr.

Smelt de helft van de couverture au bain-marie op 40°C (let op: niet hoger!). Neem van het waterbad en roer de rest van de couverture door tot alles gesmolten is. Verwarm de chocolade na het afkoelen boven een waterbad weer langzaam tot 32°C. Gebruik een thermometer! Zoek een koele plek in de keuken. Strijk de getempereerde chocolade op een marmeren plaat met een paletmes dun uit tot de massa soepel is en het oppervlak mat wordt. Schaaf de chocolade dan met een brede (type plamuurmes) - in een flauwe hoek - aangezette spatel af tot rolletjes. Bewaar ook de overblijvende flinters chocolade.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pitjes uit 2 granaatappels		
toefjes kruizemunt		
poedersuiker		

Neem de vormpjes met de parfait uit de diepvries, dompel de bakjes even in heet water en stort de inhoud op goed gekoelde bordjes. Schik er de chocoladerolletjes en flinters op en zeef er wat poedersuiker overheen. Schep er de meloenbolletjes met de granaatappelpitjes naast, druppel er de gepureerde saus over en garneer met een toefje kruizemunt.

## Broyage van amandelmeel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelmeel	270	gram
poedersuiker	200	gram
eiwit	110	gram
cacaopoeder	30	gr.

Zeef het amandelmeel, het poedersuiker en de cacao door een zeer fijne zeef en meng de drie gezeefde poeders door elkaar. Hoe fijner, hoe beter! Meng het losgeklopte eiwit hier doorheen met een siliconen spatel tot er een mooie, egale structuur ontstaat.

## Meringue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	110	gram
suiker	300	gram
water	75	gram

Kook het water met de suiker in een steelpannetje op hoog vuur. Houd de temperatuur in de gaten met een kookthermometer. Het moet een doorzichtig, heel licht goudkleurige siroop worden. Als het te hard bubbelt of bruin wordt, krijgen de macarons een verbrande smaak! Start het kloppen van de eiwitten zodra het suikerwater 115°C heeft bereikt. Begin langzaam en voer dan de klopsnelheid op. Blijf de temperatuur van het suikerwater in de gaten houden. Haal de pan van het vuur zodra deze exact 118°C is. Giet in een langzame straal de doorzichtige hete suikerstroop bij de nog kloppende eiwitten. Klop de eiwitten met de suiker nog eventjes goed door, totdat de temperatuur van het geheel op ongeveer 40°C ligt. Stop dan met kloppen. De eiwitten zijn nu stijf.

## Mengen

Meng eenderde van de stijfgeklopte meringue met een siliconen spatel door het amandelmeelmengsel. Meng het goed door, het moet een mooi glad geheel worden. 'Vouw' daarna voorzichtig met lange halen de rest van de geklopte eiwitten erdoor totdat het mengsel dik, glad en lobbijg is.

## Opspuiten

Vul nu een spuitzak met een middelgrote spuitmond en leg een bakplaat met bakpapier klaar. Spuit daarop het mengsel in tenminste 32 kleine rondjes. Heel belangrijk: laat genoeg ruimte zitten tussen de rondjes, want het loopt nog uit. (Of gebruik de bakmat voor macarons, indien aanwezig). Als al het beslag opgespoten is, tik dan de bakplaat één keer goed op het aanrecht (alsof je hem laat vallen van 5 cm afstand) zodat alle luchtbelletjes eruit zijn en de macarons mooi uitvloeien. Laat de bakplaat nu een half uur rusten op het werkvlak. Wacht met bakken tot zich een gedroogd 'velletje' op de macarons vormt.

## Bakken

Verwarm de oven voor op ongeveer 125°C graden en bak de macarons 10 minuten af. Als de oven piept, doe je de ovendeur 5 seconden open, daarna weer dicht, en nog 5 minuten bakken. Doe daarna nog een keer de deur een paar seconden open en bak vervolgens nog 5 minuten door. Haal de bakplaat uit de oven.

## Ganache

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	700	gram
honing	100	gram
gesmolten, pure chocolade	650	gram

Smelt de chocolade in een kom boven een pan met net niet kokend water (au bain-marie). Zorg dat de kom het water niet raakt! Verwarm de room en de honing heel zachtjes in een pannetje. Doe nu de gesmolten chocola erbij. Goed mengen. Laat het mengsel tot kamertemperatuur afkoelen en doe dan in een spuitzak. Leg die in de koelkast totdat het tijd wordt om de macarons te vullen. Vul de macaron- helften met de ganache en draai/duw ze zachtjes op elkaar.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kopjes koffie		
macarons		

Serveer ieder 2 macarons bij de koffie.