

2018 februari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Ceviche - Marinade

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------|-------------|---------|
| gember | 30 | g |
| koriander | 10 | takjes |
| knoflook | 1 | teentje |
| rode chilipeper zonder zaadjes | 0.5 | tot 1 |
| fijn zeezout naar smaak | | |
| versgeperst limoensap | 300 | ml |
| sinaasappel sap | 1 | |
| mirin | 2 | el |
| sojasaus | 1 | el |
| worcestersaus | 0.5 | tl |
| sesamolie | 0.5 | tl |
| tabasco | | |

Doe alle ingrediënten in een blender en pureer glad. Breng hoog op smaak door sojasaus en/of koriander toe te voegen. Eventueel iets tabasco voor de pit.

Ceviche - Groente

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| rode uien max. 4 cm ø | 5 | |
| granaatappel | 1 | |
| koriander | 0.5 | bos |
| rode paprika | 3 | |
| rode radijs | 10 | |
| komkommer | 2 | |
| sushi seasoning | | |

Schil de rode uien en laat de wortelaanzet staan. Snijd de uien langs op de mandoline in 1,5mm dunne schijfjes. Leg de schijfjes tot vlak voor het uitserveren in ijswater om hun smaak milder te maken. Snijd met behulp van een 1,5 – 2 cm snijring 34 rondjes uit de paprika's (2 per bord). Leg ze naast elkaar op een bord en gaar in de magnetron op vol vermogen 15-30 seconden. De schijfjes moeten nog een beetje een 'bite' hebben, om recht op te kunnen staan. Kruid licht met fijn zeezout. Haal de zaadjes uit de granaatappel. Laat sap uitlekken. Maak de radijs schoon en bewaar de blaadjes voor de gel van radijsblad. Snijd de rode radijs m.b.v. de mandoline langs in 51 1mm dikke schijfjes (3 per bord). Kruid licht met fijn zeezout. Snijd komkommer in de lengte door. Verwijder zaadjes. Snijd m.b.v. een dunschiller 34 lintjes van 10cm lang en 1,5 cm hoog (2 per bord). Marineer de linten vlak voor het uitserveren gedurende 10 min in sushi seasoning. Als de linten te lang gemarineerd worden, verkleurt het groen. Pluk pas kort voor het uitserveren de koriander blaadjes van de stengels. Zo worden ze niet slap.

Ceviche - Gel van radijsbladeren

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| blad van radijs | 100 | g |
| licht gezouten water | 50 | g |
| agaragar per 100 ml | 0.8 | g |

Het blad van de radijs (van dit gerecht en van het hoofdgerecht) klein snijden en wegen. Als er geen 100 gram radijsblad is, gebruik dan voor het resterende gewicht peterselie. In de juiste verhouding (helpt gewicht) gezouten water toevoegen en in de blender glad pureren. Door een zeef passeren. Meet het volume en voeg in verhouding agar agar toe. Laat 3 min koken. Dun uitgieten en laten afkoelen in de koeling. Pureren en in een kleine spuitzak doen. Indien de gel te dik is, deze met water verdunnen.

Ceviche - Vis

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| kabeljauwhaas zonder vel | 250 | g |
| zalmfilet zonder vel | 250 | g |
| verse coquilles | 16 | |

Gebruik alleen echt verse vis! Snijd kabeljauw en zalm in 1,5 x 1,5 cm blokjes. Doe blokjes in een kom. Snijd iedere coquille dwars in drie schijfjes. Voeg de schijfjes bij de vis.

Ceviche - Brood

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| zuurdesembrood | | |

Snijd het brood met de snijmachine heel dun. Steek m.b.v. van een 4cm snij-ring 16 rondjes en droog deze in de oven op 100°C gedurende 15 min. Gebruik de overgebleven broodresten om er kleine elementen van te snijden en droog deze ook in de oven.

Ceviche - Afwerking en uitserveren

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| zuurdesembrood | | |

Droog de uien op keukenpapier. Schenk marinade over de vis, roer voorzichtig en laat 5-10 min trekken. Kijk naar de zalm: die wordt lichter van kleur als indicatie van de garing. Het zuur zorgt ervoor dat de eiwitten in de vis stollen; ze laten de vis als het ware garen maar dan zonder verhitting. Omdat de vis niet door en door gaart, is het van het grootste belang vers vis te gebruiken en de vis koel te bewaren. Laat de vis uitlekken in een zeef. Dresseer visblokjes en drie coquille schijfjes langs een speelse lijn op een onverwarmd rond bord. Zet twee papikarondjes, drie radijsrondjes en ui-schijfjes alternerend ertussen. Decoreer met koriander blaadjes. Droog de komkommer lintjes op keukenpapier en draai tot rolletjes. Zet twee komkommer rolletjes per bord naast de ceviche. Vul rolletjes met gel van radijs. Zet nog enkele stipjes gel langs het ceviche. Kruid alles voorzichtig met fleur de sel. Strooi granaatappelzaadjes speels over de ceviche. Leg de broodrondjes en andere brood elementen erbij.

Schuimsoep - Curry pasta

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------|-------------|----------|
| ui | 75 | gram |
| knoflook | 4 | teentjes |
| gember ca. 2 cm | 1 | stuk |
| rode pepers zonder zaadjes | 2 | |
| citroengras | 1 | stengel |
| verse koriander | 12 | gram |
| zeste van biologische limoen | 1 | |
| zonnebloemolie | 65 | ml |
| vissaus | 1.5 | el |
| trassi | 0.5 | tl |
| paprikapoeder | 1 | el |
| korianderzaad | 0.25 | tl |
| kurkuma | 0.5 | tl |
| komijnpoeder | 0.5 | tl |
| snufje zout | | |

Pel uien, gember, citroengras en knoflook. Snijd alles fijn. Haal de zaadjes uit de rode pepers en hak het vruchtvlees fijn. Doe alle ingrediënten in een blender en pureer tot een gladde pasta. Proef om te controleren of de smaak goed is. Als het te flauw is wat extra vissaus toevoegen. Als het te zout is wat limoensap toevoegen. Als het te zuur is wat suiker toevoegen. Als het te pittig is wat kokosmelk of een beetje yoghurt toevoegen. De curry pasta kun je ca. 2 weken in de koelkast bewaren. Of vries ze in kleine porties in, steeds precies genoeg voor één gerecht.

Schuimsoep - Soepbasis

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|-------------|----------|
| citroengras | 4 | stengels |
| sjalotten | 5 | |
| knoflook | 3 | teentje |
| prei alleen het witte deel | 250 | g |
| kaffir blaadjes | 5 | |
| venkel | 150 | g |
| korianderkorrels | 20 | g |
| gember | 40 | g |
| tandooripoeder | 2 | el |
| rode curry pasta naar smaak | 2 | tot 3 tl |
| witte wijn | 250 | ml |
| noilly prat | 100 | ml |
| gevogelte fond | 1200 | ml |
| ongezoete kokosmelk | 400 | ml |
| zeezout | | |
| slagroom of minder | 75 | ml |
| peper uit de molen | | |
| citroensap | | |
| lecithine poeder | 2 | tl |

Citroengras, sjalotten, knoflook, prei, limoenblad, venkel, korianderkorrels en gember in de arachideolie kort aanbakken. Tandoori poeder en currypasta toevoegen, even laten bakken om smaken uit de curry pasta vrij te laten komen. Met witte wijn en Noilly Prat afblussen en voorzichtig tot een derde inkoken. Gevogeltebouillon en kokosmelk toevoegen en met zout kruiden. De soep ca. 20 minuten laten koken, dan door een fijne zeef passeren. Slagroom en lecithine toevoegen. Met zout, peper en citroensap op smaak brengen en met de Bamix opschuimen.

Schuimsoep - Garnalen en salade

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------|-------------|----------|
| garnalen 16/20 diepvries | 34 | |
| olijfolie | | |
| mango eet rijp | 1 | |
| rode paprika | 1 | |
| sushi azijn | 3 | el |
| lente-uitjes | 4 | |
| koriander | 0.5 | bos |
| koriander korrels licht geperst | 0.5 | tl |
| kaneelpoeder | 1 | messpunt |

Garnalen ontdooien en schoonmaken (zonder koppen, gepeld en darmkanaal verwijderd). Aan de onderkant langs tot de helft met een scherp mes in snijden zodat deze tijdens het bakken opkrullen. Op keukenpapier drogen en koel bewaren. Paprika's schoon maken en in vieren snijden. Bij vol vermogen in de magnetron ca. 1-2min. garen. In een plasticzak laten afkoelen. Vel aftrekken en paprika vervolgens in piepkleine blokjes snijden. Mango schillen en ook in piepkleine blokjes snijden. Van de lente-uitjes het witte en licht groene deel in dunne ringen snijden. Korianderblaadjes fijnsnijden. Van mango, paprika, uien, koriander, rijstazijn en kaneel een salade bereiden. Met zout en peper op smaak brengen.

Schuimsoep - Soepstengels

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| bladerdeeg diepvries | 1 | pak |
| eieren | 2 | |
| bloem | | |
| geraspte gruyère kaas | 100 | g |
| koriandergroen | | handje |

Leg de plakjes bladerdeeg weinig overlappend naast elkaar en rol het uit. Hak de koriander klein. Bestrijk de lap met het losgeklopte ei, bestrooi met de kaas en koriandergroen, druk licht aan en snij de lap in repen van 20 x 1½ cm. Draai de repen bladerdeeg tot spiralen en bak in het midden van de oven bij 200°C in 10 min goudbruin.

Schuimsoep - Afwerking en uitserveren

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| koriandergroen | 2 | handjes |
| knoflook | | |
| olijfolie | | |
| fleur de sel | | |

Het koriandergroen kort voor het uitserveren klein snijden. Garnalen, verdeeld over drie antiaanbakpannen, 2 x 2 minuten in olijfolie met een gesnipperde knoflookteen bakken. De garnalen moeten aan de binnenkant nog glazig zijn. Op keukenpapier laten uitlekken. Kruid met peper en fleur de sel. Houd warm onder de warmhoudbrug, maar laat niet verder garen. Vul de mangosalade ca. ½ cm hoog in het midden van een diepe voorverwarmde bord m.b.v. een 4 cm ring. Gebruik een cocktail stamper om salade vast te drukken. Zet twee garnalen kruislings op de salade. Schuim de soep op. Schenk ca. 80ml rond om de salade. Decoreer met koriander blaadjes. Serveer met een soepstengel.

Zeeduivel - Sinaasappelsaus

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------------------|-------------|----------|
| venkelknol | 0.5 | |
| sjalot | 1 | |
| boter | 1 | tl |
| biologische sinaasappel de schil ervan | 1 | |
| witte wijn | 250 | ml |
| noilly prat | 125 | ml |
| sinaasappels het sap ervan | 2 | |
| gevogeltebouillon | 500 | ml |
| slagroom | 50 | g |
| crème fraîche | 1 | el |
| groene peperkorrels | 6 | |
| basilicum | 6 | blaadjes |
| citroensap | | |
| koude stukjes boter | 30 | g |

Venkel en sjalotten in blokjes snijden en even aanbakken. De sinaasappel dun schillen en de schil vervolgens toevoegen. Licht kruiden met suiker en zout, langzaam op laag vuur zacht laten worden zonder dat ze verkleuren. Met witte wijn en Noilly Prat afblussen, de helft van het sinaasappelsap en de gevogeltebouillon toevoegen en alles voorzichtig reduceren. Slagroom en crème fraîche toevoegen en de saus naar smaak opnieuw voorzichtig reduceren. Laat de saus tijdens het inkoken niet aan de rand aanbranden. Dat zal de saus bitter maken! Groene peperkorrels en basilicum toevoegen en de saus naast het vuur ½ -1 uur laten trekken. Daarna met de helft van het overige sinaasappelsap, zout, suiker, een druppeltje citroensap en een beetje Noilly Prat op smaak brengen. Door een fijne zeef passeren.

Zeeduivel - Risotto

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| sjalotten | 2 | el |
| olijfolie | 1 | el |
| risottorijst | 300 | g |
| zout | | |
| witte wijn | 1 | dl |
| hete gevogeltebouillon | 1 | l |
| grapefruit | 2 | |
| sinaasappels | 4 | |
| suiker | | |
| basilicum | | |

Voor de risotto de sjalottenblokjes en knoflookschijfjes kort aanfruiten zonder dat het verkleurt. De rijst toevoegen en zacht mee laten bakken. Aflussen met de witte wijn, deze laten inkoken en warme gevogeltebouillon langzaam toevoegen. Op deze manier de risotto in 20 minuten gaarkoken. Voorkom aanbakken van de rijst. Maar roer zo min mogelijk om de rijstkorrels niet te beschadigen. Anders wordt de risotto slijmerig. Met zout, suiker en Noilly Prat op smaak brengen en met koude boter binden. Grapefruits en sinaasappels ontvellen en in stukjes snijden. Kort voor het serveren basilicum, citrusfruit en fijngehakte groene peper aan de risotto toevoegen.

Zeeduivel - Vulling en bereiding

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| zeeduivelfilet | 1500 | g |
| dunne plakken parmaham | 250 | g |
| sjalot | 3 | |
| rode peperkorrels | 30 | g |
| peterselie | 1 | handje |
| tijmbladeren | 1 | el |

Sjalotten in blokjes snijden en in boter licht aanbakken, met zout en peper op smaak brengen. Van het vuur nemen. Peterselie fijnhakken. De schil van de rode peperkorrels, de tijm en peterselie toevoegen. De rode peper schil je m.b.v. een metalen zeef. Wrijf de korrels met de vingers in de zeef. De schil komt zo vrij en valt door de zeef. De verblijvende zwarte korrels niet gebruiken. Ze zijn bitter. Zeeduivelstaart pareren. Filet in de lengte tot halve diepte insnijden, let op: 1 cm voor beide einden stoppen. De vis met zout en peper kruiden, houd rekening met het zout in de parmaham!. De insnijding met het sjalottenmengsel vullen. Ham overlappend op vershoud folie in een rechthoek van de lengte van de filet leggen. De filet met behulp van de folie strak inwikkelen.

Zeeduivel - Gedroogde basilicumblaadjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------|--------------------|----------------|
| magnetronfolie | | |
| mooie grote basilicumblaadjes | 16 | |
| zonnebloemolie | | |

Span magnetronfolie strak over een bord met opstaande rand. Smeer de folie in met olie, plak de basilicumblaadjes met de gladde bovenkant op de folie. Zet het bord in de magnetron, zet op vol vermogen (750W) en droog de blaadjes in ongeveer 3 minuten.

Zeeduivel - Afwerking en uitserveren

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------|--------------------|----------------|
| cocktail tomaatjes met groen | 34 | |
| lecithine | | |
| geklaarde boter | | |
| fleur de sel | | |
| peper | | |

Vis uit de folie halen, met geklaarde boter bestrijken en in de voorverwarmde oven bij 140°C tot een kerntemperatuur van 54°C bakken (ca 15 min.). Saus tot 70°C verwarmen, de koude boter in kleine stukjes in de saus kloppen, lecithine bijvoegen en opschuimen. Tomaatjes met groen in weinig olijfolie licht bakken. Risotto op voorverwarmde diepe borden verdelen. Schuimsaus eromheen gieten. Vis in stukken snijden en op het risotto zetten. Vis licht kruiden met fleur de sel. Twee tomaatjes ernaast zetten. Vis met basilicumblaadje decoreren.

Eendenborst - Ananassaus

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------------|-------------|----------|
| sjalotten | 80 | g |
| rode pepers zonder zaadjes | 2 | |
| pindaolie | 4 | el |
| trassi | 0.25 | tl |
| ongezouten pindakaas naar smaak | 1 | el |
| gevogelte bouillon | 250 | ml |
| ananas 80 ml sap daarvan vers bereid | 0.5 | |
| verse ananas blokjes | 150 | g |
| sojasaus | 1 | el |
| suiker naar smaak | 1 | tot 2 tl |
| citroensap | 1 | el |

M.b.v. de sapcentrifuge ananassap bereiden. Sjalotten, knoflook en pepers in blokjes snijden en vervolgens in olie licht aanbakken. Trassi toevoegen en kort mee bakken. Met bouillon en ananassap afblussen. Ananasblokjes, pindakaas, sojasaus, suiker en citroensap toevoegen. 15 min op laag vuur laten pruttelen. In de blender glad pureren. De saus moet redelijk dik zijn. Indien de saus te dik is met gevogelte bouillon iets verdunnen.

Eendenborst - Pesto

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|---------|
| gember | 1 | cm |
| sesamzaad | 1.5 | tl |
| rode chilipeper | 0.5 | |
| bladpeterselie | 10 | g |
| koriandergroen | 25 | g |
| biologische limoen | 1 | |
| groentebouillon aangemaakt | 4 | el |
| pinda's zonder zout | 15 | g |
| olijfolie | 4 | el |
| sesamolie | 4 | el |

Gember schillen en in heel fijne blokjes snijden. Knoflook fijnhakken. Knoflook en gember in sesamololie even aanbakken. Af laten koelen. Chilipeper doormidden snijden, zaadjes verwijderen en fijnsnijden. Sesamzaad in een droge pan even aanbakken tot geur vrijkomt. Kruiden hakken. Schil van ½ limoen raspen. Limoen uitpersen (4 el sap). Alles samen met groentebouillon, pinda's, olijf- en sesamololie, zout en peper fijn pureren.

Eendenborst - Bereiding

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------------|-------------|---------|
| eendenborsten van vrouwelijke eenden | 8 | |
| gember | 5 | cm |
| limoenen | 2 | |

Pareer de eendenborsten. Snij de velkant met een afstand van 2mm kruisgewijs in zonder in het vlees te snijden. Snijd de limoen, knoflook en gember in dunnen plakken. Leg drie schijfjes gember, knoflook en limoen op de vleeskant van de eendenborst. Vacumeer twee borsten in een zak. Gaar vlees in de sous vide bij 40°C gedurende 90 min. Het vlees zal vervolgens nog in een pan gebakken worden waar het dan nog iets verder gaart. Om deze reden moet de sous vide temperatuur lager zijn dan de gewenste kerntemperatuur van 52°C.

Eendenborst - Groenten

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|------------------|
| kruimelige aardappelen | 650 | g |
| lente-uitjes | 16 | |
| rode bieten | 2 | |
| broccoli | 2 | |
| rode radijs | 16 | |
| courgette | 2 | |
| ananas | 16 | blokjes 1 x 1 cm |
| boter | | |
| slagroom | | |
| pinda's | 50 | g |
| kaneel | 1 | mspt. |

Aardappelen schillen, in blokjes snijden en in gezouten water gaarkoken. Water afgieten, laten uitdampen en stampen. 3 el gestampte aardappelen met water tot een gladde pap pureren, met weinig zout kruiden en op een siliconen mat dun uitsmeren. In de heteluchoven bij 100°C ca. 90min. laten drogen tot een papier. Van de overblijvende aardappelstamp met boter en slagroom een stevige puree bereiden. Vul in een spuitzak en bewaar in de warmhoudkast. Broccoli in 34 walnoot grote roosjes snijden. Het witte en licht groene gedeelte van de lente-uitjes in 4 cm lange stukken snijden (2 stukjes per bord). Rode bieten schillen en in 1x1 cm blokjes snijden. Radijs schoonmaken, 1 cm van het groen laten staan (1 per bord). Het radijsblad aan de bereider van de cheviche geven. Uit de courgette kogels van verschillende doorsnee bereiden m.b.v. een parisiëneboor (3 per bord). Ananas in blokjes snijden van 1 x 1cm (1 per bord). Pinda's grof hakken. In olie zacht bakken. Met zout en kaneel kruiden. Op keukenpapier laten uitlekken.

Eendenborst - Afwerking en uitserveren

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| maldon zput | | |
| peterseliebladeren | | |
| aardappelpapier | | |

Ananasblokjes in olie kort om en om bakken. Zij moeten nog een bite hebben. Licht met zout kruiden. De rode bietenblokjes in een brede kom doen en samen met de overblijvende groenten in de stoomoven bij 100°C en 100% vocht 10-15 min. garen. Houd de rode bieten op deze manier apart anders laat de sap alle anderen groenten verkleuren. Vlees uit de sous vide zakken halen, afdrogen en op laag tot matig vuur op de huidkant in een droge antiaanbakpan (4 borsten per pan) het vet krokant bakken. Let op dat het vlees niet te ver gaart. Vlees vervolgens ook kort op de vleeskant bakken. Vervolgens dwars op de vezel in stukken snijden (4 stukken vlees per bord). Van de aardappelpuree een 12 cm lang streepje spuiten. Op en naast het streepje de groenten dresser. Enkele peterselie blaadjes ertussen zetten ter decoratie. Groenten met Maldon Salt kruiden. Enkele gehakt pinda's overheen strooien. Vlees ernaast leggen. Met zout en peper kruiden. 1 el ananassaus en 1 tl pesto tussen vlees en groenten dresser. Ten slotte 1-2 stukken aardappelpapier tussen de groenten zetten. Wees nu snel met het uitserveren. Het papier wordt anders slap.

Dessert - Chocoladefondant

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| pure chocolade 70% | 200 | g |
| ongezouten boter | 200 | g |
| eieren | 8 | |
| suiker | 75 | g |
| bakpoeder | 6 | g |
| bloem | 46 | g |
| cacao | | |
| zachte boter | | |

Smelt de chocolade en de boter au bain-marie. Klop eieren en suiker schuimig tot zich een lint vormt. Voeg mengsel van eieren en suiker voorzichtig toe aan de chocolade en boter (van het vuur af). Roer met een lepel de bakpoeder en gezeefd bloem erdoorheen. Zet weg. Beboter 16 ramequins (Ø 6 cm) heel zorgvuldig met zachte boter en bestuif met cacao. Kort voor het bakken: Verdeel het mengsel over de vormpjes tot 2/3 van de hoogte (45g/bak).

Dessert - Frambozensaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| frambozen diepvries | 300 | g |
| suiker | 150 | g |
| water | 4 | el |
| citroensap | | |

Breng frambozen, suiker en water aan de kook. Pureer de vruchten en passeer m.b.v. een passeermolen. Laat inkoken tot de saus dikker wordt. Breng op smaak met citroensap en laat op kamertemperatuur afkoelen.

Dessert - Vanille-ijs

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| melk | 275 | ml |
| room | 450 | ml |
| melkpoeder | 25 | gr. |
| dextrose | 40 | gr. |
| invertsuiker | 10 | gr. |
| gewone suiker | 10 | gr. |
| eierdooier | 50 | gr. |
| snufje zout | | |

Verwarm de melk, room, melkpoeder, invertsuiker, dextrose en de vanillestokjes (vanillemerg uit de stokjes schrapen en beide toevoegen). Laat tenminste 15 minuten trekken, niet laten koken. Verwijder de vanillestokjes. Klop het eigeel met de gewone suiker luchtig. Voeg au bain-marie de warme melk toe aan het eigeelmengsel onder voortdurend kloppen met een garde. Verwarm onder voortdurend kloppen tot maximaal 83°C. Bij het bereiken van 83°C de pan direct in ijswater terug koelen. Bewaar de crème in de koelkast. Draai vanille-ijs vlak voor het uitserveren.

Dessert - Crumble

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| bloem | 100 | g |
| witte basterdsuiker | 50 | g |
| boter | 65 | g |

Roer boter en suiker, voeg eidooier toe en als laatst de bloem. Laat deeg 30 min rusten in de koelkast. Rol het deeg 2-3 mm dik uit tussen twee siliconen matten en bak op 160°C in de oven. Laat afkoelen. Maal deeg met behulp van een deegroller tot crumble.

Dessert - Loempia's

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------|-------------|---------|
| witte chocolade | 250 | g |
| slagroom | 125 | ml |
| loempia vellen pak à 20 vellen | 20 | |
| ei | 1 | |

Smelt de chocolade au bain-marie. Roer vervolgens beetje bij beetje de slagroom door de gesmolten chocolade. Deze wordt nu dik. Vul in een spuitzak. Laat afkoelen tot de massa goed te spuiten is. Spuit van 20g massa een 4cm lang rolletje. Snijd loempia vel op 12 x 25 cm. Klop ei op met een vork. Besmeer de randen van het loempiavel met de ei massa. Rol het chocoladerolletje in het loempiavel. Vouw de randen zorgvuldig in. Kleef de loempia dicht met ei. Herhaal dit 16 keer. Frituur 2-3 minuten op 180°C in een klein pan met olie tot loempia's krokant zijn en laat uitlekken op keukenpapier.

Dessert - Afwerking en uitserveren

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------|-------------|---------|
| poedersuiker | | |
| muntbladeren | | |
| verse frambozen ter garnering | 16 | |

Bak de chocoladefondant kort voor het uitserveren ca. 7 minuten met hete lucht of 10-12 minuten zonder hete lucht in een voorverwarmde oven. De garing van de fondant luistert heel nauw. Prik met een naald in de rand van het koekje. Er mag niets aan de naald blijven kleven. Het midden van de fondant moet nog vloeibaar zijn. Neem vormpjes uit de oven. Laat deze rusten tot dat je de vormpjes net met de vingers kunt aanpakken. De fondant gaat nu nog iets verder, maar blijft vloeibaar. Snijd met een scherp mes langs de rand van het koekje. Trek met een borstel een streepje van de frambozensaus over het bord. Stort de fondant op het streepje. Decoreer met poedersuiker en muntblaadje. Plaats 1 el crumble naast de fondant en zet hierop een bolletje ijs. De crumble voorkomt dat het ijs te snel wegloopt. Druppel frambozensaus over het ijs en zet 1 el saus naast het fondant. Decoreer met een loempia en een framboos.