

2024 juli

Les Amis de Cuisine Den Haag · Zomer

Eendenbitterbal met grapefruit-pepermayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
confit de canard (blik met poten)	200	g
eendenvet	120	g
sjalotten (40 g)	2	
bloem	100	g
gevolgetefond	250	ml
five spices kruiden	2	el
grapefruitsap (2 grapefruits benodigd)	125	ml
eidooier / 15 g eidooier	1	
mosterd (glad, mild)	1	el
gemalen zwarte peper	1/2	tl
arachide-olie	225	ml
eieren (180 g)	3	
panko	200	g
mustard cress		

Snijd de sjalotten fijn. Verwarm het eendenvet in een steelpan, fruit hierin de sjalot. Voeg 100 g bloem toe en klop goed met de garde. Laat de bloem 2 minuten garen. Voeg de helft van de fond toe en klop tot de roux mooi bindt. Voeg dan de rest van de fond toe en klop opnieuw tot het mooi egaal en gebonden is. Neem de pan van het vuur. Verwarm het eendenvlees uit het blik heel licht in een aparte pan, zodat het vet er gemakkelijk afgaat. Pluk 200 g vlees van de eendenpoten en snijd dit fijn. Roer het vlees door de roux. Roer hierdoor ook de five spices kruiden. Vorm 32 kleine bitterballen (2 pp) van de eenden ragout. Leg deze in een schaal en laat ze tot eindbereiding opstijven in de vriezer. Voor de mayonaise kook het grapefruitsap in tot 2/3 en laat afkoelen. Doe alle ingrediënten in een smalle maatbeker. Laat een uur staan, zodat het allemaal op kamertemperatuur is. Meng met de staafmixer en trek hem langzaam omhoog. Breng evt. op smaak met een beetje zout. Zet afgedekt weg tot gebruik. Doe de bloem, de losgeklopte eieren en panko elk apart in een diep bord. Rol de bitterballen eerst door de bloem, dan door het losgeklopte ei en dan door de panko. Doe het maar 1x. Verwarm de arachide-olie tot 180°C. Bak de bitterballen in 2 delen in 4 ½ minuut goudbruin en laat goed uitlekken op keukenpapier. Plaats per bord 4 toefjes mayonaise. Leg op ieder toefje een bitterbal, met daarop een klein toefje mayonaise en blaadje cress. Serveer de overige mayonaise in kleine schaaltes op tafel.

Mossel met koolrabi en tandoori

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	64	
prei (400 g)	1	
teentje knoflook	1	
stengel bleekselderij (60g)	1	
wortel snijdsel van de sushi		
witte kookwijn	1/2	glas
rode tandoori pasta	3	tl
room	100	ml
koude boter	50	g
van het mosselkookvocht	300	ml
yoghurt	4	el
olijfolie	2	el
italiaanse kruiden	1/2	tl
paar druppels limoenssap		
snufje zout		
koolrabi (150-200 g)	1	
witte wijn		
zout	25	g

Was de mosselen en laat ze even in water weken. Verwijder de baarden en controleer op open schelpen, die weggegooid moeten worden. Snijd alle groenten fijn. Verwarm vervolgens wat olie in een hoge pan en glaceer de groenten gedurende 2 minuten in de olie. Blus de groenten af met de wijn en voeg de mosselen toe. Dek de pan af en laat de mosselen 3 tot 4 minuten garen. Giet daarna de mosselen af maar bewaar het kookvocht. Haal de mosselen uit hun schelp. Zeef het kookvocht. Voeg de room en de tandoori pasta toe aan het kookvocht dat na het koken van de mosselen is overgehouden. Laat dit inkoken tot de helft van het vocht over is. Warm vlak voor het serveren de saus au bain-marie op en monteer vervolgens met de koude boter in blokjes. Meng alle ingrediënten in een kom en giet vervolgens over in een spuitflesje. Snijd de bladeren en schillen van de koolrabi en snijd de koolrabi in heel fijne sliertjes (julienne). Pekel de koolrabi in het zout met een klein scheutje witte wijn gedurende 4 minuten. Bewaar de koolrabi vervolgens in ijswater om hem knapperig te houden. Warm de mosselen vlak voor het serveren op in de saus. Plaats onder in de kom een bedje van koolrabi. Leg hierop 4 mosselen en schenk de tandoori-saus hieroverheen. Sprenkel hier tenslotte wat vinaigrette overheen.

Krabsalade met klets kop en Yuzu schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sap van 1 grapefruit		
gesmolten boter	50	g
sesamzaad	60	g
bloem	50	g
poedersuiker	170	g
sambal oelek	1	1/2 tl
surimi krab	250	g
limoen	1	
mayonaise	2	el
crème fraîche	2	el
granny smith appel	1	
paar druppels tabasco		
yuzu sap / limonade	2	dl
visfond van concentraat	2	dl
pro espuma	20	g
honing	2	el
peper en zout		
mustard cress		
vene cress - deel met gang 5		
leisteen op kamertemperatuur		

Meng alle ingrediënten samen in de keukenmachine en doe over in een spuitzak. Laat het beslag een half uur rusten in de koelkast. Knip van papier een mal uit van 8 cm lang en 3 cm breed. Leg de mal op een siliconen matje en spuit vervolgens een streep beslag in het midden van de mal. Smeer het beslag m.b.v. een paletmes uit in het rechthoekig sjabloon. Herhaal dit 16 keer. Bak het geheel af gedurende ongeveer 5 minuten in de oven op 170°C. Direct uit de oven klets koppen oprollen tot 16 kokers. Snijd de surimi krab fijn. Meng in een kom de crème fraîche, de mayonaise en de rasp en het sap van de limoen. Voeg peper, zout en tabasco naar smaak toe. Spatel de surimi erdoor. Schil de Granny Smith appel, snijd deze in mini brunoise en voeg dit bij het mengsel. Vermeng alle ingrediënten met een staafmixer. Doe alles in een slagroomkudde en zet er 2 patronen op. Plaats 4 klets koppen op een leisteen. In totaal heb je bij 16 personen dus 4 leistenen op tafel. Vul de klets koppen tot 3/4 met krabsalade. Spuit tot aan de bovenkant vol met het schuim van Yuzu. Steek de Vene Cress en de Mustard Cress in het schuim.

Sushi van pastinaak en avocado-wasabi crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	200	g
pijnboompitten	1	el
verse geraspte gember	1	cm
sushiazijn	2	el
mirin	1	el
grote winterwortel (400 g)	1	
japanse sojasaus	2	el
gerookte paprikapoeder	2	tl
honing	1	tl
komkommer	1/2	
rode paprika	1/2	
lente ui	1	
ronde afsnijdsels van de rode paprika		
rijpe avocado	1	
wasabi (tube)	1	tl
limoensap	1	el
peper en zout		
halve norivellen	4	
tuinkers		
vier langwerpig borden, kamertemperatuur		

Start met deze stap. Zet de oven op 180 graden. Snijd uit de wortel 4 repen van 3 mm dikte en de lengte van een sushivel. Gebruik de overblijfsels voor de mossel amuse. Doe de sojasaus, honing en gerookte paprikapoeder in een ovenschaal en rol de wortelrepen er goed doorheen. Dek af met aluminium folie. Gaar, onder af en toe omwentelen, in 12 min in de oven. Laat afkoelen in de marinade, de wortelrepen mogen goed op smaak komen. Schil de pastinaak en snijd ze in grove stukken. Maal de pastinaak en de pijnboompitten in de keukenmachine tot je een korrelige structuur krijgt die sterk op rijst lijkt. Schep de geraspte gember er doorheen. Voeg de sushiazijn en de mirin toe. Snijd ondertussen komkommer (zonder zaad), een ½ paprika en lente-uitjes in lange, fijne rechte repen. Bewaar de ronde afsnijdsels van de paprika. Snijdt de paprika brunoise. Je hebt niet alles nodig. Maak genoeg voor 16 dotjes voor op je sushi. De rest kan je doneren aan de paprikasoep makers. Marineer de paprika in de sojasaus. Laat staan tot uitserveren. Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit en schep het vruchtvlees eruit met behulp van een elepel. Doe het vruchtvlees in een hoge beker, voeg de wasabi, de mirin, het limoensap, peper en zout toe en mix alles tot een romige saus. Doe de crème in een spuitfles / bak (afhankelijk hoe je wil uitserveren). Leg een norivel open met de glanzende kant naar onder en houd een kommetje water bij de hand. Om sushi te maken gebruik je het best een bamboematje. Verdeel ongeveer 2 el van de pastinaakrijst over het norivel, houd aan de boven- en onderkant 1.5 cm vrij van rijst. Druk de rijst lichtjes aan om een mooi egaal vlak te krijgen. Schik er vervolgens de reepjes wortel, komkommer en lente-ui op. Rol de sushi stevig op en bevochtig de bovenste rand met een beetje water om de naad mooi dicht te plakken. Rol de sushi rol in huishoudfolie. Zet de sushi

in de koelkast tot het serveren. Snijd de sushi met een scherp mes in gelijke porties. Uit elke rol snijd je 6 sushi's. Het mogen kleine hapjes zijn. Zet de sushi als een cilinder rechtop. Doe er een toefje crème op. Een paar paprikastukjes en wat tuinkers. Verdeel de avocadowasabimayonaise over de borden, schik er 4 - 6 sushi's per bordje.

Paprika-limoen soep met wonton en sojaparels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tapioca parels klein	50	g
sojasaus	75	ml
optioneel limoensap (van de soep)		
bloemkool, schoon	250	g
rijstolie of olijfolie voor het roosteren	15	g
annatto pasta	20	g
fijn zeezout	1/4	tl
nori vel	1	
verse shiitakes	5	
lente/bosui	1	
venkel	100	gr.
tenen knoflook, geplet	2	
olie, om te bakken	1	el
gember, ongeschild en geplet	5	g
lichte sojasaus	1	el
sesamolie	1	tl
sherry	1	tl
suiker	1	tl
wit chiazaad	1,5	el
rijstwijn / sherry	1	el
gember, geschild en geraspt	5	g
suiker, wit of rietsuiker	1/2	tl
eiwit + extra voor het vouwen	30	g
wontonvellen	32	
middelgrote uien of 1 grote (120 g)	2	
rode paprika's	8	
olijfolie	2	tl
tenen knoflook	2	
rode verse pepers	2	
tomatenpuree	6	el
kippenbouillon	1,8	l
limoenen (sap en zest)	2	
gele paprika	1	
lente/bosuien	4	

Breng een grote pan met water aan de kook. Voeg, zodra het water kookt, de tapioca pareltjes toe (in koud water smelten de ongekookte pareltjes). Laat dit 15-20 minuten koken tot de parels doorzichtig zijn (het wordt een beetje een kleverige brei, dit is normaal). Voeg eventueel een aantal keer extra kokend water toe aan de pan, zodat het niet droog kookt. Giet

de parels in een zeef en spoel goed af met koud water. Je zult nu zien dat die kleverige brei verdwijnt en dat de parels overblijven. Schep de parels over in een kleine kom. Voeg sojasaus toe (2 x zo veel als de parels, dus dat er een flinke laag sojasaus boven de parels uit komt). Maak op smaak met wat limoensap. Zet het kommetje minimaal 2 uur in de koelkast. Je zal nu zien dat de sojasaus in de parels trekt. Warm de oven op 200°C. Snijd de bloemkool in roosjes/ stukjes van ongeveer 1 - 1 cm. Doe de olie en 10 g annattopasta in een kleine koekenpan en warm het op middelhoog vuur, of lager. De annatto geeft geen smaak maar alleen kleur af aan de warme olie. Na enkele minuten – als je blij bent met de kleur – mag het vuur uit. Zeef de annatto uit de olie (die mag weg). Masseer de gekleurde olie met 10 g verse annatto pasta en het zout in de bloemkool. Leg de ingevette bloemkoolroosjes goed verspreid op een bakplaat. Rooster 15 minuten of tot ze wat bruine plekje hebben. Laat afkoelen en snij ze klein, ongeveer 3 bij 3 mm. Verkruimel 2 vellen nori boven de bloemkool. Zet apart. Hak de bosui met de venkel, knoflook en gember heel fijn. Verhit olie in een pan en bak knoflook, gember, bosui en venkel tot ze geuren. Hak de shiitakes fijn en doe ze bij het mengsel. Bak 1 - 2 minuten. Voeg de lichte sojasaus, sesamolie, sherry en suiker toe. Roerbak tot alle vocht is verdampt. Meng de chiazaadjes met het eiwit, sherry, sesamolie, gember, zeezout en suiker. Laat 5 minuten staan zodat het kan indikken. Meng nu de afgekoelde bloemkool en shiitakes met het chiamengsel. Meng er ook de apart gehouden bosui ringetjes erdoorheen. De vulling is nu klaar. Proef of je extra peper, zout, suiker of andere smaakmakers nodig vindt. Het mag hoog op smaak zijn. Leg de wontonvellen op het aanrecht met een punt van het vel naar je toe. Leg een theelepel van de vulling in het midden, bestrijk de bovenste twee kanten met eiwit, vouw dubbel om een driehoek te maken, druk de randen dicht. Zorg dat je alle lucht eruit duwt, zonder dat het vel scheurt. Bestrijk de onderste hoeken met eiwit, vouw de punten naar elkaar toe en druk ze tegen elkaar. Vouw de overgebleven punt naar achteren tegen de achterkant van de wonton. Herhaal dit en leg elke gevulde wontons onder een vochtige theedoek. Snijd de uien en paprika fijn. Stoof deze in 5 minuten in de olijfolie in een afgesloten pan, totdat ze zacht beginnen te worden. Schud de pan af en toe. Roer er geperste knoflook, gesneden chili en tomatenpuree door. Laat enkele minuten garen. Voeg de helft van de bouillon toe en breng aan de kook. Laat afgedekt 10 min pruttelen. Laat iets afkoelen en pureer in de keukenmachine tot gladde massa. Giet weer in de pan en voeg de overige bouillon, limoenzest en limoensap van 1 limoen toe. Voeg meer limoenzest, sap en zout en peper naar smaak toe. Snijdt de groenten in flinterdunne reepjes of sliertjes (mandoline of dunschiller). Het mag gaan opkrullen. Zet op water om niet uit te drogen. Breng de soep aan de kook. Blancheer de groenten 20 seconden in kokend water. Laat uitlekken en maak er 'nestjes' van, door een aantal groenteslierten om een vork te wikkelen (alsof je spaghetti eet). Breng een grote pan water aan de kook. Doe de wontons erin en kook ze 5 minuten. Haal ze uit de pan, laat uitlekken. Leg in een diep bord 2 wontons. Decoreer met een groentenestje. Schenk de soep eromheen. Sprenkel er eventueel wat limoenzest over. Leg bovenop het groentenestje een theelepel sojaparels.

Kalfslende met koffie en zwarte look

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende	1.5	kg
winterpeen (200 g)	1	
bleekselderijstengel(240 g)	4	
uien (200 g)	2	
laurier bladen	12	
tijm	40	g
rode wijn	500	ml
kalfsfond van concentraat	1	l
olijfolie		
ijskoude boter (monteren)		
een handje koffiebonen		
kalfsjus	400	ml.
tenen zwarte knoflook	16	
zout en peper		
rode bietenpoeder	2	tl
krumige aardappelen	1	kg
ketoembar	3	tl
tenen knoflook	2	
grote ui (70 g)	1	
zout		
peper		
nootmuskaat	1/2	tl
oranje wortels	150	g
laurierblaadjes	2	
zwarte peperkorrels	5	
rijstazijn	250	ml
suiker	50	g
snufje gekneusde chilivlokken	1	
zeezout	25	g
paarse wortels	150	g
kokosolie	1	el
sake	250	ml
boter	50	g
gele wortels	150	g
limoenen, geraspte schil	2	
sinaasappel, geraspte schil	1	
limoenen, sap	1	
sinaasappel, sap	1/2	

handvol bieslook, grofgehakt	1	
extra vergine olijfolie		
groentebouillon van concentraat	1	dl
erwten (diepvries)	300	g
van de opgeschoonde kalfsleude	150	g
parmezaan poeder	15	g
bieslook	5	g
fleur de sel		
dunne sneetjes zuurdesembrood	6	
kleine appelkappers	16	
oregano	10	g

Start met het schoonmaken van het vlees. Ontvries het vlees volledig. Houd alle versnijdingen spart voor de jus. Snijd ongeveer 150 g van het vlees in fijne tartaar. Zet de tartaar koel weg. Zet ook het overige vlees koel weg tot een half uur voor bereiding. Bak de versnijdingen aan met wat fijngesneden wortel, selderij, ui, tijm en laurier. Blus, als alles gekleurd is, met rode wijn en laat dit bijna volledig inkoken. Voeg de helft van de kalfsfond toe en laat rustig indampen tot je 300 ml hebt. Voeg dan de andere helft van de fond toe. Zeef en verdeel in 2 delen van 400 ml. Ga verder met 400 ml. De andere helft bewaar je voor de zwarte knoflook lak. Laat de koffiebonen voor 20 min (proef en ruik, de soort koffiebonen zijn erg bepalend) op laag vuur in de jus trekken. Hierdoor trekt de koffiesmaak er geleidelijk in en krijg je geen nare bitters in je jus. Zeef de jus. Monteer op het laatste moment met enkele klontjes koude boter. Kook 400 ml van de kalfsjus in tot de dikte van een stroopachtige lak. Snijd de zwarte knoflook ondertussen in kleine stukjes. Roer de zwarte knoflook met een garde door de lak. Breng indien nodig op smaak met zout en peper. Schil en kook de aardappels. Fruit 1 zeer fijn gesnipperde ui, en 2 geperste tenen knoflook glazig en voeg 3 theelepels ketoembar toe. Laat dit mee fruiten. Stamp de aardappels grof en fruit dit 2-3 minuten mee met het uienmengsel. Pureer het mengsel fijn (gebruik eventueel een puree knijper, geen staafmixer). Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Laat volledig afkoelen. Vouw 1 a 2 keer net voordat je gaat bakken de bietenpoeder door de puree en zorg dat het niet mengt. Doe de puree in een spuitzak en maak gemarmerde toefjes op een siliconenmat (zie foto). Bak in 20-25 min op 190 graden. Maak de oranje wortels schoon en schil ze. Snijd ze in lange diagonale plakken en daarna repen van 3 mm dik. Breng voor de gepekeld wortels de laurierblaadjes met de peperkorrels, de rijstazijn, de suiker, de chilivlokken en het zout in een grote pan aan de kook. Schenk het pekervocht over de wortels en laat afkoelen. Maak de paarse wortels schoon. Schil ze niet. Dan verliezen ze kleur. Snijd ze net als de oranje wortels. Verhit de kokosolie in een hete pan en voeg de wortels toe. Bak regelmatig roerend tot de wortels gekaramelliseerd zijn. Ze mogen knapperig blijven. Blus af met de sake en roer de boter erdoor. Haal de pan van het vuur en zet de wortels even apart. Maak de gele wortels schoon en snijd ze net als de oranje wortels. Zet de oven aan op 220 graden. Meng de wortels met de geraspte limoen- en sinaasappelschil, de olijfolie en het zeezout in een kom. Rooster in 10-15 minuten in de oven goudbruin. Niet te lang, dan blijven ze knapperig. Laat afkoelen. Doe, vlak voor het uitserveren, alle wortelbereidingen in een grote mengkom. Besprenkel met het sap van de limoenen en de sinaasappel. Voeg de gehakte bieslook toe. Besprenkel met een paar elpels extra vergine olijfolie en meng voorzichtig alles door elkaar. Kook de erwten gaar in de bouillon. Mix de erwten fijn met de groentebouillon en breng op smaak met peper en zout. Passeer door een fijne zeef en houd warm. Kruid de fijne tartaar met peper, fleur de sel,

fijngesneden bieslook, olijfolie en wat Parmezaan. Steek de zuurdesemtoast uit in rondjes en schik op een siliconenmat, doe er wat olijfolie en fleur de sel over en bak krokant af. Schik er de tartaar op en werk af met appelkapper. Verwarm een oven op 180 graden. Verhit boter in een pan, kruid de kalflende met peper en zout en schroei het vlees dicht. Leg het in een ovenschaal en zet 15 minuten in de voorverwarmde oven. Kern temperatuur 52 graden. Neem uit de oven, bedek met aluminiumfolie en laat 5 minuten rusten. Snijd daarna in tranches. Leg op elk bord een toastje met tartaar. Leg op elk bord van elke kleur wat wortel erbij. Leg ernaast een tranch kalflende. Lak de kalflende af met de knoflooklak. Zet er 2 Pomme Duchesse naast. Maak een dubbele maan (of ander patroon) met kleine puntjes erwtenpuree. Serveer de jus los.

Zuring ijs met snijbonen, amandelcreme en yuzu granité

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	240	ml
suiker	200	g
appel puree (boiron)	120	g
schil van een halve citroen		
citroensap	200	g
cortina	3,8	g
veldzuring	60	g
snijbonen	2	
crème fraîche	100	g
amandel extract		
kristalsuiker	300	gr.
kop water (150 ml)	1	
yuzu sap / limonade	300	ml
basilicumblaadjes	30	g
amandelen	25	g
extra vergine olijfolie	100	ml
kaffir lime blaadjes (vers of diepgevroren)	10	
vene cress (delen met de amuses)		
citra leaves		
kommen koud wegzetten in de vriezer		

Breng alles aan de kook behalve de zuring, kook gedurende twee minuten door. Laat afkoelen. Blender de massa te samen met de zuring fijn. Zeef, laat afkoelen en draai in de ijsmachine. Snijd de bonen in de breedte recht en in hele dunne plakjes. Gebruik een gewoon mesje, geen dunschiller. Klop de crème fraîche met de amandel extract (druppels naar smaak). Maak suikerwater door de suiker in het water 5 minuten te koken. Breng op smaak met het Yuzu sap, vries deze massa aan, roer af en toe door tot een granité. Blancheer de basilicumblaadjes. Maak suikerwater van de 75 gr suiker en 100 ml water en koel dit af. Blender het suikerwater samen met de basilicum glad in de blender. Zeef de siroop. Breng de siroop op smaak met het citroensap. Bruneer de amandelen in de oven op 175°C in ongeveer 15 minuten. Laat ze vervolgens afkoelen. Hak de amandelen op een grove rasp of in de blender. Let op, eerste stap: meng 100 ml olijfolie met 10 kaffir lime blaadjes en zet dit weg in de vriezer. Haal net voor gebruik uit de vriezer, verwijder de lime blaadjes en die in een spuitflesje. Maak met een behulp van een steker een mooi platform van geslagen amandelroom op het bord. Steek de plakjes snijbonen en de Vene Cress en Citra Leaves hierin. Strooi met een lepel wat gehakte amandel op het gerechtje, plaats een mooie canelle zuring ijs in het midden en maak het af met de Kaffir olijfolie.

DESSERT Chocomousse met silken tofu en kristallolly

Chocomousse met silken tofu en kristallolly

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chardonnayazijn	2	el
wit fondant	150	g
glucosestroop	4,5	el
szechuanpeper	1/4	tl
pijnboompitten	2	tl
pistachenoten	1	tl
cranberry	2	tl
pure chocolade (min 70%)	225	gr.
limoenblaadjes gescheurd (vers of diepgevroren)	12	
silken tofu (uitgelekt)	600	g
maple syrup	4,5	el
rijpe (eat me) mango's	3	
kokosroom (min 24% vet)	225	ml
gembersiroop	4,5	el
poedersuiker	3	el
chilipoeder	2	tl
lollystokjes	16	
bord en glaasje, kamertemperatuur		

Kook de azijn in een steelpan tot het vocht verdampt is en hij aan de bodem plakt. Doe dit op de inductie en blijf erbij. Haal de pan van het vuur en voeg de fondant en glucose toe en breng het mengsel weer aan de kook. Kook het in tot het licht goudgeel en zeer dik vloeibaar is. Roer dit af en toe. Schenk het mengsel op een bakmat. Verdeel door bij het schenken de hele bakmat te gebruiken. Strijk niet uit. Laat het afkoelen en hard worden op een droge plek. Dit duurt ongeveer 30 minuten (afhankelijk van hoe dik je het maakt). Zet weg. Maal de szechuanpeper grof in een vijzel. Hak de pijnboompitten en pistachenoten grof en rooster ze in een koekenpan tot ze goudgeel zijn. Zet de peper, het noten/pitten mengsel en de fijngehakte cranberries apart. Smelt de chocoladestukjes au bain-marie met de gescheurde limoenblaadjes. Haal van het vuur en laat 10 min trekken. Schep de silken tofu met de maple syrup in een keukenmachine. Verwijder het limoenblad uit de gesmolten chocolade en schenk bij de tofu. Blender helemaal glad. Vul de dessertglaasjes (zie foto) voor de helft en laat opstijven in de koelkast. Schil de mango's, snijd in stukken en pureer fijn met de staafmixer. Mochten de mango's niet helemaal rijp zijn, stoof de gesneden mango dan enkele minuten in een pan met een lepel water tot het zacht genoeg is. Meng met het gembersiroop. Doe de helft van de puree met de poedersuiker bij de kokosroom en klop door elkaar. Vul de glaasjes voor ¼ op de chocomousse met kokosmangoroom. Meng de andere helft van de mangopuree met de chilipoeder. Schep op de kokosroom, in de glaasjes, een laagje mango chilipuree. Laat opstijven. Verwarm de oven op 175 °C. Breek het kristal dat bij stap 1 is voorbereid in kleine stukjes en maal ze fijn tot kristalpoeder in de blender. Leg een bakmat op een bakplaat. Leg er steeds een rond uitsteekvormpje van 5 cm doorsnee op en strooi er een dun en gelijkmatig laagje kristalpoeder in. Voldoende uit elkaar, ze lopen uit! Leg een lollystokje in het laagje poeder. Strooi met behulp van het vormpje de geroosterde noten/pitten over. Bestrooi met stukjes cranberry. En ruim met gemalen peper. Strooi er een zeer dun laagje kristalpoeder

over. De vormpjes gaan niet mee in de oven! Zet de lolly's 7-10 min in de oven tot de ingrediënten versmolten zijn. De lolly's zo'n 1,5 - 2x zo groot zijn. Ze gaan bellen maken en dun worden. De uitdaging is ze zo dun mogelijk te maken, maar stevig genoeg dat ze op het stokje blijven. Druk de stokjes (als nodig) nog iets beter in de lolly's. Laat afkoelen. Strooi wat chilipoeder over de glaasjes. Steek de lolly erin.