

2024 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Cappon magro groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten van ca 8 cm (al gegaard)	4	st
kleine bloemkool	1	st
bospeen	6	st
zout		

Kijk naar de presentatie. Het gerecht is opgebouwd uit laagjes groenten en vis. Snijd met behulp van de japanse mandoline 16 plakken rode biet van ca 3 mm dikte. Neem een diameter snijring waarmee je zo min mogelijk verlies van de biet hebt. Steek daaruit met een steker rondjes afgestemd op de bodem van de ring of het timbaaltje waarin je het torente gaat maken. Snijd kleine bloemkoolrosjes om 16 cirkels van ca 1,5 cm hoog te vullen. Schil de bospeen en snijd met de japanse mandoline in plakjes van ca 3 mm voor 16 cirkels op de bovenkant van de ring of timbaaltje. Bestrooi de groenten met wat zout en vacumeer ze in aparte zakken. Gaar de groenten 45 minuten op 85°C. in de stoomoven. Laat de groenten daarna in de zak afkoelen in koud water.

Salsa verde

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladselderijblaadjes	150	g
knoflook	1	teen
middelgrote eieren	2	st
kappertjes	1,5	el
pijnboompitten	2	el
groene olijven zonder pit	10	st
ansjovisfilets	7	st
witte wijnazijn	2	el
extra vergine olijfolie	120	ml

Gaar de eieren tot halfzacht gedurende ca 6 minuten in kokend water. Laat afkoelen in koud water. Pel de eieren en doe ze samen met de andere ingrediënten in een kom voor de staafmixer. Pureer tot een gladde saus en breng op smaak met zout. Dek de saus af en laat de smaken intrekken in de koelkast.

Cappon magro vis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilets	6	st
gepelde garnalen maat 26/30	16	st
zout en peper		
citroen	1	st
knoflook	1	teen

Zeebaars: Bestrooi de stukken zeebaars met zout en versgemalen zwarte peper. Bestrijk daarna met olijfolie. Gaar de zeebaars Gaar 10 minuten in de oven, controleer de gaarheid. Knijp wat vers citroensap over de vis. Doe de vis in 2 kommen voor 2 laagjes vis. 3 filets per kom en maak er brokjes van. Garnalen: Pel de garnalen en verwijder het darmkanaal. Snijd de garnalen aan de onderkant in en bak ze kort in wat olijfolie met daarin een geplette teen knoflook. Leg de garnalen op keukenpapier en dep de olie ervan af. Laat afkoelen.

Torentjes maken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
timbaaltjes of ringen doorsnede ca 5 tot 8 cm	16	st
de bereide salsa verde		
de bereide groenten		
de bereide vis		
vierkantjes plastic folie van 30 x 30 cm	4	st
olijfolie		

Bestrijk de timbaaltjes met olie. Dep de biet droog met keukenpapier. Leg een plak gegaarde rode biet in het midden van een velleltje plastic folie. Duw de folie met de biet in de vormpjes. Zorg dat er geen lucht onder het plastic blijft. Laat de bloemkool uitlekken en dep de bospeen droog met keukenpapier. Bouw daarna de torentjes als volgt op: Onderin de rode biet (zit al in vormpje). Dan wat salsa verde. Daarop 1e laagje vis. Dan salsa verde, bloemkool, salsa verde, 2e laagje vis, salsa verde, bospeen. Vouw het plastic aan de bovenkant dicht en bewaar de vormpjes in de koelkast tot ½ uur voor serveren. De inhoud stijft dan wat op en blijft daardoor beter in de goede vorm.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paar taakjes dille		
hollandse garnalen	50	g
wat salsa		

Haal de vormpjes uit de koelkast. Trek aan de folie om het torentje een beetje los te maken. Vouw dan de folie opzij en plaats elk vormpje ondersteboven op een bord. Verwijder het vormpje en dan de folie. Leg een gamba op het torentje. Trek een streep met de salsa. Leg een takje dille tegen het gerecht aan. Leg wat hollandse garnalen tegen het gerecht aan.

Bouillon van tomaten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe tomaten (pomodori)	1	kg
gepelde tomaten uit blik (mutti)	1,2	kg
ui	1	st
knoflooktenen	2	st
tijm	3	takjes
rozemarijn	2	takjes
peterselie	6	takjes
basilicum	6	takjes
laurierblad	3	st
suiker	1	el
tomatenpuree	1	blikje

Was de tomaten en snijd ze in grove stukken. Snijd de tomaten uit blik op een bord ook in grove stukken. Kneus de knoflooktenen. Pel de ui en snijd deze grof. Doe alle ingrediënten met 2 l water in een grote pan en breng aan de kook. Laat 1 uur zachtjes koken. Niet roeren. Giet het mengsel door een zeef met daarin een natte, uitgewrongen passeerdoek in een kleinere pan. Breng op smaak met peper en zout. Koel op ijs terug tot kamertemperatuur.

Cherry tomaatjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cherrytomaatjes gemengd	750	g
extra vierge oliefolie	1,5	dl
knoflook	3	t
rozemarijn	2	takjes

Verwarm een oven voor op 170°C. Leg de tomaatjes in een brede schaal en besprenkel met wat olijfolie. Kneus de knoflook en voeg deze met de rozemarijn bij de tomaatjes. Plaats de schaal in de oven gedurende 10 minuten. Laat afkoelen en ontvel.

Mozarella

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine mozzarella bolletjes	32	st
tomaatpoeder	15	g
fleur de sel		

Halveer de bolletjes mozzarella en laat ze uitlekken. Bestrooi 48 halve bolletjes op een bord met de tomaatpoeder en bestrooi de resterende 16 bolletjes licht met fleur de sel.

Balsamico-parels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
agar agar	1,5	g
balsamicoazijn	100	ml
olijfolie	200	ml
pipet of mini spuitflesje		

Vul een brede kom met de olijfolie en zet deze 30 minuten in de diepvries. Meng de balsamico met de agar agar. Breng het mengsel aan de kook. Goed doorroeren. Haal van het vuur en laat 5 tot 10 minuten afkoelen. Haal de kom olie uit de diepvries zet deze op ijsblokjes. Snijd de opening van pipet/spuitfles tot er druppels van ca 3 mm door kunnen. Vul een pipet/mini-spuutflesje met het azijnmengsel. Druppel langzaam kleine druppels in de koude olie. De azijn verandert in parels die naar de bodem van de kom vallen. Giet de olie met de parels door een fijne puntzeef. Vang de olie op in een kom. De olie kan hergebruikt worden voor de volgende bereiding van de balsamico-parels. Spoel de parels in de zeef voorzichtig af met koud water. Doe de parels in een klein bakje en zet in de koelkast.

Wentelteef brioche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ricotta	2	el
ei	1	st
peper, zout		
geraspte parmezaanse kaas	1	el
melk		
briochebrood	4	plakken

Ca 10 minuten voor opdienen. Klop de ricotta los met de eieren, wat peper en zout en 1 volle lepel geraspte Parmezaanse kaas. Mengsel moet dik, maar wel net vloeibaar, zijn. Indien nodig iets melk toevoegen. Dip de briochebroodplakken aan iedere kant in dit mengsel totdat het mengsel op is en leg ze op een bord. Doe 2 el olijfolie in een koekepan en bak de plakken briochebrood op laag vuur goudbruin aan iedere kant. Ongeveer 3 minuten per kant. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Snijd 16 batonnets (soldaatjes) ter grootte van 5 x 1 x 1 cm.

Eindbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepe kleine bordjes		
afilla cress	1	bakje
basil cress	1	bakje

Doe de bouillon in de dispenser. Verdeel de tomaatjes over de bordjes. Leg de gehalveerde mozarrellabolletjes (3 met tomaatpoeder en 1 met fleur de sel) tussen de tomaatjes. Plaats de cress en de vioolblaadjes tussen de tomaatjes. Schep met een theelepel er wat balsamicopareltjes bij.

Presentatie

Serveer uit. Schenk aan tafel de bouillon er voorzichtig bij. Leg tenslotte een briochestaafje op de rand van het bord.

Sesamkletskopjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwart sesamzaad	30	g
poedersuiker	47	g
bloem	16	g
sinaasappelsap	16	g
gesmolten boter	30	g
siracha	6	druppels

Meng de ingrediënten tot een beslag en doe deze in een spuitzak. Laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast. Verwarm een oven op 175°C. Spuit kleine bolletjes van het beslag en leg deze met voldoende tussenruimte op een siliconen bakmat. Bak de kletsoppen goudbruin (ca 8 minuten). Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen. Breek ze voor de eindbereiding in kleine schotsen.

Maisbrokjes en maiscrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse maiskolven	6	st
zonnebloemolie		
zout / peper		

Verwijder de bladeren en draden van de kolven. Snijd 1 cm van de onderkant van de kolf af. Breng in een pan ruim water aan de kook. Kook de kolven ca 15 tot 20 minuten (grote kolf). Dep daarna de gekookte mais droog. Maisbrokjes: Snijd van 1 ½ kolf voorzichtig de mais in plakken. Smeer in met zonnebloemolie. Brand af met met de keukenbranders. Breng op smaak met peper en zout. Snijd in blokjes van 2 korrels. De resterende kolven zijn voor de maiscrème.

Jalapenocrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jalapeno pepers	3 tot 5	st
granny smith appel	150	g
ui	55	g
palmsuiker	15	g
witte wijn	25	ml
witte wijnazijn	25	ml
zout en suiker		

Snijd de pepers door de helft en verwijder de zaadlijsten. Schil de appel en verwijder het klokhuis. Spoel daarna goed af met koud water. Draai alle ingrediënten fijn in de blender tot een fijne pulp. Zet de pulp op laag vuur en laat langzaam gaar worden. Roer ondertussen regelmatig. Draai tot een gladde crème als bijna al het vocht verdampt is. Breng op smaak met zout en evt. nog wat suiker. Doe het mengsel in een kleine spuitzak.

Vadouvansaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit (gepasteuriseerd, blik)	60	ml
griekse yoghurt	1	el
vadouvanpoeder	1,5	tl
gembersiroop	1	el
zonnebloemolie	40	cl

Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Doe de ingrediënten (behalve de olie) in een smalle maatbeker. Draai, met de Bamix, tot alles goed gemengd is en voeg dan de olie toe tot een crème ontstaat. Breng op smaak met zout.

Zoetzure chili

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode chilipepers	2	st
natuurazijn	30	ml
water	30	ml
fijne kristalzuiker	15	g

Meng de natuurazijn, het water en de kristalzuiker tot alle suiker is opgelost. Snijd de pepers in dunne ringetjes. Verwijder de zaadjes. Leg de ringetjes in het zuurzoete mengsel.

Gebrande zilverui ringetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zilveruitjes	16	st

Blancheer de zilveruitjes 1 minuut in gezouten water. Verwijder de zachte schil. Snijd de uitjes in de lengte voorzichtig doormidden. Bak de gehalveerde uitjes met een paar druppeltjes olie op het snijvlak kort in een antiaanbakpan tot de snijrand bruin is. Laat afkoelen. Haal voorzichtig de gebrande ringetjes uit elkaar. Zet apart.

Mais crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gegaarde maiskolven	4,5	st
kippenbouillon		
peper en zout		

Snijd de maiskorrels van de kolf. Weeg de korrels af en doe in de blender. Voeg grofweg de helft in gewicht aan kippenbouillon toe en draai fijn. Evt nog wat water toevoegen. Duw dit door een zeef en kook in tot een zalvige crème. Breng zo nodig wat verder op smaak met peper en zout. Houd warm in de warmhoudkast.

Avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eetrijpe kleine avocado's	8	st
peper en zout		

Snijd de avocado's in de lengte door de helft. Verwijder de pit. Haal de schil er voorzichtig af. Avocado moet intact blijven. Bak de halve avocado's in een anti-aanbakpan aan beide kanten licht bruin. Kruid ze licht met wat peper en zout.

Eindbewerking

Leg de avocado met de holle kant naar boven op een bord. Vul de holle kant met de mais crème. Verdeel de gebrande stukjes mais over de rand. Smit daar wat stipjes van de jalapenocrème tussen. Leg daarnaast een paar gebrande zilverui ringetjes. Steek wat stukjes sesamkletskep in de rand. Maak af met de ingelegde chili. Trek tenslotte een paar strepen met vadouvansaus om de avocado.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shiso purple cress		
voorverwarmde bordjes		

Rond af met de cress.

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwrug	1100	g
miso	250	g
mirin	200	ml
sake	100	ml

Verdeel de kabeljauw in stukken van 80 g en leg in een (kleine) gastrobak. Roer de miso, mirin en sake door elkaar tot een marinade. Ca 1 uur voor serveren: Verwarm de marinade tot 50°C. Voeg de marinade toe aan de kabeljauwstukken. Gaar in de combistoomoven op ongeveer 42°C. tot de lamellen van de kabeljauw los gaan als er op wordt gedrukt. Dit duurt ca 30 à 40 minuten. Zo nodig iets langer garen.

Kokkels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	1	kg
sjalotten	2	st
laurier	1	blaadje
witte wijn	200	ml

Zorg dat de kokkels zandvrij zijn. Doe daarvoor een pan vol met koud water en voeg er flink wat fijn zout aan toe. Laat de kokkels een kwartier liggen. Spoel af en herhaal dit met vers water. Laat ze nu nog minstens een half uur liggen. Snipper de sjalotten en snijd de laurier fijn. Zet de sjalot aan in wat olie en voeg laurier en witte wijn toe. Breng aan de kook en voeg de gespoelde kokkels toe. Kook op hoog vuur tot de kokkels net open zijn en haal direct uit de pan. Zeef het kookvocht. Haal de kokkels uit de schelpen en bewaar in het gezeefde kookvocht. Houd warm. Bewaar een aantal schelpen ter decoratie van het gerecht.

Hollandaise saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	st
laurier	1	blaadje
witte peperkorrels	1	el
witte wijn	200	ml
eidooier	150	g
miso	30	g
boter	250	g
waterkers	150	g
kokkelvocht	5	el

Snipper de sjalotten. Snijd het laurierblad in reepjes. Maak een castric van de witte wijn, de gesnipperde sjalotten, de reepjes laurier en de peperkorrels. Laat de castric tot de helft inkoken en zeef het mengsel. Pureer de waterkers in de blender met kokkelvocht en druk het mengsel door een fijne zeef. Vlak voor uitserveren van het gerecht: Gaar de gezeefde castric met de eidooier en de miso au bain-marie tot 80°C. en voeg al kloppend gesmolten boter toe. Meng tenslotte het waterkersmengsel er doorheen tot een groene saus.

Tagliatelle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tipo 00 bloem	200	g
semolina bloem	37	g
eigeel	120	g
extra vergine olijfolie	1	el
koud water	2	el
beetje roomboter		
wat extra bloem voor het uitrollen en kneden		
hulpstukken pastamachine		
stok om pasta over te hangen		
liniaal om pastalinten met de hand te snijden		

Strooi de tipo en semolina in een grote kom en maak een kuiltje in het midden. Klop het eigeel licht op en giet het samen met de olijfolie en het koude water in het kuiltje. Voeg langzaam en draaiend met de vingers de bloem toe aan het vocht in het kuiltje en kneed, nadat de bloem goed is vermengd, met het vocht ongeveer 4 minuten met bebloemde handen. Voeg zo nodig wat vocht/bloem toe om de goede consistentie te verkrijgen. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg voor minstens 30 minuten opzij. Verdeel het deeg in 4 porties en rol de porties uit met de pastamachine tot een dikte van ongeveer 2 mm = op 1 na dunste stand pastamachine. Snijd vervolgens met de hand of met de pastamachine er linten van met een breedte van ongeveer 6 mm. Hang de linten uit over een stok of droogrek om maximaal 10 minuten te drogen.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	200	g
cherrytomaatjes	32	st

Blancheer de zeekraal en bak samen met de cherrytomaatjes kort met wat olie. Houd warm.

Eindbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter		
misosaus		

Kook de verse pasta in ruim kokend water met flink wat zout gedurende 2 minuten. Giet af en voeg wat boter toe om plakken te voorkomen. Meng er tenslotte wat van de misosaus van de kabeljauw door.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
voorverwarmde borden		
bolle juslepel		
kokkelvocht		

Neem een bolle juslepel en vul deze met de pasta. Maak met behulp van een vork of pincet een draaiende beweging in de juslepel en drapeer het ontstane pastanestje op het bord. Schep daar een klein lepeltje warm kokkelvocht over. Leg de zeekraal op het bord. Leg daarop een stuk kabeljauw. Spuit wat hollandaise saus half over de kabeljauw. Verdeel de kokkels over de borden. Voeg tenslotte de gestoofde tomaatjes toe.

Konijnenstoof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tamme konijnenbouten (ca 1 kg)	4	st
kaneel		snufje
gemalen chilipoeder		snufje
paprikapoeder	2	tl
kruidnagels	2	st
roomboter	250	g
uien	2	st
winterwortels	600	g
prei	1	st
gedroogde pruimen	300	g
vleesfond of demi-glace	300	ml
tomatenpuree	2	el
knoflook	2	t
rode wijn	400	ml
laurierblaadjes	3	st

Klaar de boter. Snijd de ui en de prei in ringen. Hak de knoflook fijn en snijd de wortel in dikke repen. Bestrooi de konijnenbouten met zout, peper, kaneel, chilipoeder, paprikapoeder en saffraan. Verhit de helft van de geklaarde boter in een braadpan met dikke bodem en braad de bouten rondom goudbruin. Haal de bouten uit de pan. Doe de rest van de boter in de pan en bak de uiringen glazig en goudbruin en voeg de bouten weer toe. Voeg de wortel, de prei, de pruimen, de vleesfond, de tomatenpuree, de laurier, de kruidnagels en de knoflook toe. Bak 1 minuut en blus af met de rode wijn. Gaar de bouten ca 75 minuten met deksel op de pan op laag vuur. Gebruik hiervoor de snelkookpan Controleer op gaarheid. Het vlees moet los komen van de botten. Anders kooktijd verlengen. Haal het konijnenvlees van de botten en trek met 2 vorken uit elkaar. Zeef het kookvocht en kook verder in tot een iets gebonden saus. Breng evt verder op smaak. Voeg wat saus toe aan het uit elkaar getrokken konijnenvlees en houd het afgedekt warm in de warmhoudkast. De rest van de saus apart zetten voor de eindbereiding.

Bulgur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grove bulgur	170	g
zout, peper		
rozijnen	50	g
gedroogde abrikozen	33	g
blanke amandelen	33	g
gepelde pistachenoten	33	g
gemalen komijn	1,5	tl
gemberpoeder	1	tl
kaneel	0,5	tl
chilivlokken	0,5	tl
gekonfijte citroen	1	st

Kook de bulgur in kokend water met zout ca. 10 minuten gaar. Giet af. Draai in een keukenmachine de amandelen, pistachenoten, rozijnen, abrikozen en de specerijen tot een grof mengsel. Fruit dit mengsel in een antiaanbakpan met 1 el olie gedurende een paar minuten. Meng dit met de gegaarde bulgur. Haal het vruchtvlees uit de gekonfijte (ingelegde zoute) citroen en snijd de schil in blokjes van een paar mm. Meng deze portiegewijs door de bulgur (let op het zout!). Breng met zout en peper verder op smaak en proef goed. (het wordt gauw te zout). Zet het mengsel ½ uur voor uitserveren in de warmhoudkast.

Rookspek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rookspek	170	g

Snijd het rookspek in kleine blokjes. Bak de blokjes spek krokant.

Gestoofde rode kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool (750 g)	0,5	st
ui	1	st
knoflook	1	teen
ras el hanout	1	el
gedroogde pruimen	50	g
sinaasappelsap	3	dl
zout, peper		
xanthaan		

Snipper de uien. Snijd de knoflook fijn. Snijd de kool in dunne sliertjes. Snijd de pruimen in kleine blokjes. Verwarm wat olijfolie in een pan. Fruit de uien en de knoflook 2 minuten. Voeg de ras el hanout toe en bak 1 minuut mee. Voeg de koolreepjes toe en bak nog 3 minuten. Voeg het sinaasappelsap toe en stoof de kool ca 15 minuten. Voeg de stukjes pruim toe en stoof nog ca 5 minuten. De gestoofde kool moet net vochtig en smeugig zijn. Zo nodig restvocht zeven en binden met wat Xanthaan. Breng zo nodig verder op smaak. Houd warm in de warmhoudkast.

Walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	32	st
suiker	100	g
cayennepeper	1	tl

Pel de walnoten. Rooster de walnoten in een droge koekepan. Strooi er wat cayennepeper over en dan wat suiker. Blijf goed schudden tot dat de suiker gekarameliseerd is. Schep goed door en leg de walnoten (met een pincet) een voor een op een vel bakpapier. Snijd 16 walnoten in 4'en.

Sinaasappelen a vif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelen	3	st

À vif snijden is een snijtechniek waarbij de partjes van citrusvruchten worden uitgesneden, zonder dat de witte vliezen eraan zitten. Dus schil de sinaasappelen dik en met een scherp mes de partjes tussen de vliezen uitsnijden. Zet apart.

Eindbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
xanthaan		

Meng de blokjes rookspek door het konijnenvlees. Warm de saus op en bind zo nodig met wat xanthaan.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
warme borden		

Neem een ring van ca 8 cm doorsnee. Leg onderin 2 el gestoofde rode kool. Daarop 2 el bulgur. Vervolgens wat gestoofd konijn en daarop een stukje sinaasappel en 4 stukjes gesneden walnoot. Lepel wat saus om het torentje. Werk het bord verder af met de 2e walnoot en een stukje sinaasappel.

Bavarois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	450	g
kwark	450	g
blaadjes gelatine	6	st
eidooier gepasteuriseerd	70	g
suiker	140	g
metalen ringen doorsnede 7 cm, hoog 4 cm	16	st
eiwit gepasteuriseerd	180	g
poedersuiker	150	g

Week de gelatine in koud water. Klop de room half stijf. Klop de eidooiers en de suiker luchtig. Los de geweekte gelatine op in 3 el heet water. Meng dit door het eidooier/suikermengsel. Meng er vervolgens de half opgeslagen room en de kwark doorheen. Neem een metalen blad. Vul de 16 metalen ringen op het metalen blad voor $\frac{3}{4}$ met het mengsel. (Indien nodig: onderkant ring in plastic folie als de crème uit de ring dreigt te lopen). Laat de bavarois 1 uur opstijven in de vriezer. Zet daarna in koelkast. Vlak voor de eindbereiding: Klop het eiwit met $\frac{1}{3}$ van de poedersuiker luchtig. Voeg tijdens het opkloppen de rest van de poedersuiker toe en klop het eiwit verder stijf. Vul de ringen met de afgekoelde bavarois tot aan de rand met het opgeklopte eiwit en strijk glad met een paletmes.

Zanddeegbakjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijne kristalsuiker	80	g
ongezouten roomboter	160	g
bloem	225	g
water	30	g
citroensap	1	el
zout		mespuntje

DIRECT MEE BEGINNEN. Doe alle ingrediënten in een kom en kneed mbv de deeghaak tot een stevig deeg. Indien nog wat kruimelig met de hand verder kneden. Verpak het deeg in plastic folie en laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast. Rol het zanddeeg tussen 2 siliconen matten uit tot ongeveer 3 mm dikte. Vul hiermee 16 siliconen taartvormpjes van ca 3 cm. Smit de frangipane (zie hierna) in de vormpjes en bak ze goudbruin af in een oven op 180°C. Gaartijd ongeveer 10 à 15 minuten. Tussentijds controleren.

Frangipane

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	60	g
amandelmeel	85	g
poedersuiker	85	g
ei gepasteuriseerd	60	g
bloem	18	g

Roer de boter zacht. Meng de bloem, de poedersuiker en het amandelmeel door elkaar en roer er daarna geleidelijk de boter en eieren door. Doe het mengsel in een spuitzak.

Gegratineerde ananas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe ananas	1	st
kruidnagels gevijzeld	5	st
rietsuiker		

Snijd de schil van de ananas en snijd daarna in plakken van ca ½ cm dik. Snijd 16 stukjes ananas uit de plakken. Formaat afgestemd op grootte van de zanddeegbakjes. De rest van de ananas is voor de compote. Bestrooi de stukjes ananas met wat gevijzelde kruidnagel en wat rietsuiker. Laat dit geheel 1 uur marinieren. Bestrooi daarna met nog wat rietsuiker en karameliseer de stukjes met de keukenbrander.

Ananascompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	400	g
water	200	ml
suiker	200	g
vanillestokjes	2	st
agar agar	2	g
stukje foelie	1	st

Rest van de ananas. Nodig is ca 400 g. Snijd in stukjes van ca 1 cm. Voeg suikerfoelie en water bij elkaar en breng het mengsel aan de kook tot de suiker is opgelost. Kook de suikersiroop nog licht in. Voeg het merg uit de vanillestokjes en de ananas toe. Voeg de agar agar toe. Kook dit heel even en laat de compote afkoelen.

Kokoskruid

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemalen kokos	4	el

Doe de gemalen kokos in een pan met anti-aanbaklaag. Warm op lage temperatuur op tot de kokos bruin begint te worden. Haal dan van het vuur.

Eindbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe aardbeien	8	st
munt	3	takjes

Snijd de aardbeien in dunne plakjes. Ris de blaadjes van de munt. Haal evt. gebruikte folie onder de ringen vandaan. Brand met een keukenbrander een bruin laagje op het opgeklopte eiwit. Verwijder de ringen. Verdeel de gegratineerde ananas over de afgebakken frangipanebakjes.

Presentatie

Zorg voor gekoelde borden. Plaats de bavarois op een bord. Schik de compote en het frangipanebakje erbij. Leg de plakjes aardbei om de bavarois. Voeg wat kokoskrum en blaadjes munt toe.