

2025 december

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Sangria (voor 16 personen)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn (rioja of tempranillo of primitivo)	1000	ml
cranberrysap	500	ml
cointreau	100	ml
sinaasappels	3	
honing	3-4	el
kaneelstokjes	2	
cranberries (diepvries)	30	g
appels in plakjes	3	
takjes rozemarijn	2	

Check voordat je start hoeveel sangria je met en zonder alcohol gaat maken. Pas de hoeveelheden daarop aan. Doe 100 ml cranberrysap, 3 el honing, de kaneelstokjes en 2 takjes rozemarijn in een pannetje. Verwarm en los de honing op. Haal van het vuur. Meng dit met de rode wijn, de rest van de cranberrysap, Cointreau en het sap uit 2 sinaasappels. Bewaar de schillen voor gang 6, die gebruiken de zest. Proef en kijk of er extra honing of een extre scheut Cointreau nodig is. Snijdt het vruchtvlies uit 1 sinaasappel en maak er halve partjes van. Snijdt de appel in dunne plakjes en steek uit elk plakje 1 ster. Snijdt plakjes om het klokhuis of haal deze eruit. Voeg tenslotte de cranberry's, de plakjes appel en sinaasappel toe. Geef de Sangria minmaal 1 uur de tijd om in het fruit te trekken.

Alcohol vrije sangria (optie voor 4 personen)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gingerale	400	ml
cranberrysap	200	ml
sinaasappels	3	
honing	1-2	el
kaneelstokjes	1	
cranberries	15	g
appel in plakjes	1	
takje rozemarijn	1	

Maak de sangria op dezelfde manier.

Tapenade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	300	g
klontje boter		
teentje knoflook	1	
sjalot	100	g
kippenbouillon	4	el
peper en zout		
citroensap	2	el
gehakte platte peterselie	2	el
scheutje olijfolie		

Stoof de schoongemaakte cantharellen in een klontje boter met de knoflook en de gesnipperde sjalot. Houd twee tl sjalotknippers apart. Voeg vier eetlepels kippenbouillon toe aan de cantharellen en laat zachtjes gaarstoven. Giet af en mix in een kleine hakmolen tot je de structuur van een tapenade krijgt. Marineer vervolgens met peper, zout, het citroensap, de achtergehouden gesnipperde sjalot, de platte peterselie en een scheutje olijfolie.

Bladerdeegster

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rollen vers bladerdeeg (alternatief 16 plakken bladerdeeg)	4	
eigeel	2	el

Verwarm een oven op 200° C. Snijd uit de 4 plakken zo groot mogelijke cirkels. (Indien er geen grote rollen zijn geleverd eerst 4 grote plakken vormen door 4 kleinere aan elkaar te maken tot een groot vierkant.) Leg een deegplak op een met bakpapier beklede bakplaat en verdeel de tapenade over het deeg. Houd de randjes van het deeg daarbij vrij. Maak de deegranden licht vochtig met wat water en leg de andere plak bladerdeeg eroverheen. Druk de zijanten goed aan met een vork. Snijd het deeg aan 4 kanten in, tot bijna aan het midden. Snijd elk kwart in, tot bijna in het midden, zodat er 6 punten ontstaan; in totaal 24 dus. Geef elke punt 3 tot 4 keer een draai. Laat de ster 15 minuten rusten. Bestrijk de bovenkant met losgeklopt ei en bak het deeg in 20 tot 30 minuten goudbruin en gaar.

Eindbereiding Sangria

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappel	1	
takjes rozemarijn	16	

Decoratie: snijdt de 3e sinaasappel in schijfjes (halve cirkels) voor op de rand van het glas. En steek er een takje rozemarijn in. Zeef voor het uitserveren het fruit uit de Sangria. Schep eerst een lepel cranberries onderin het glas en zet er 1 of 2 appelsterren op die uit de Sangria komen.

Carambolasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stuks sterfruit (carambola)	4	
witte wijn	500	ml
vanillesuiker (4 zakjes)	32	g
suiker	80	g
boter	100	g

Snijd de carambola's dun zodat ze eruitzien als sterren. Doe ze in een pan met de vanillesuiker, suiker en wijn. Laat ze ongeveer 2 uur op laag vuur sudderen tot ze zacht zijn en de wijn met een derde is verminderd. Snijdt de boter in kleine blokjes en leg in de vriezer voor het monteren.

Pastinaakpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	800	g
bos thijm	1	
citroen	1	
slagroom	250	ml
boter	25	g
zout		
peper		

Optie 1: gebruik alle pastinaak voor de purree. Optie 2: Schaaf met een dunschiller of mandoline 32 lange, heel dunne plakjes van de pastinaak voor de chips. Doe de schoongemaakte en in blokjes gesneden pastinaken in een pan, bedek ze met water en voeg de thijm en gehalveerde citroen toe. Kook tot ze zacht zijn, giet af. Pureer met de boter en slagroom (voeg niet gelijk alles toe) tot een glad mengsel en passeer als nodig door een fijne zeef.

Bonen en wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen in dop / 200 g gedopt	750	g
wortel	200	g
bosje bieslook		

Schil en snijd de wortelen brunoise. Blancheer de tuinbonen en wortel, apart in kokend water. Koel ze gelijk in ijswater. Dubbel dop de tuinbonen. Snijdt 2 el bieslook fijn. Verhit olijfolie in een koekenpan, voeg wortelen en tuinbonen toe. Meng en breng op smaak met bieslook, zout en peper.

Tuinbonen creme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen (vriezer)	500	g
crème fraîche	125	ml
zeezout		
peper		
olijfolie		

Kook de tuinbonen in een beetje water met zout, spoel ze koud en haal de vliesjes eraf. Pureer de boontjes in de keukenmachine en maak ze smeug met de crème fraîche. Breng op smaak met peper en zout. Doe de puree in een spuitzak.

Wortel- en pastinaakchips (optioneel)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	200	g
komijnzaad	2	el
korianderzaad	2	el
olie		

Rooster het komijn- en korianderzaad, maal fijn in de vijzel. Schrap de winterwortels. Schaaf ze met een dunschiller of mandoline in lange, heel dunne plakjes. Dep de plakjes goed droog met keukenpapier. Net voor het uitserveren: frituur in porties in een pannetje met olie. Schep de chips zodra ze goudbruin worden, met een schuimspaan uit de olie. Laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met de geroosterd komijn- en korianderzaad. Heb je ook pastinaak, frituur en kruid deze dan op dezelfde manier.

Coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse coquilles	32	

Dep de coquilles zeer goed groog met keukenpapier. Kruid beide zijden met zout en peper. Verhit een gietijzeren pan tot hij bijna rookt, voeg de olijfolie toe en leg de coquilles voorzichtig in de pan. Draai de coquilles om als ze goudbruin zijn.

Eindbereiding

Haal de sterren uit de saus, monteer de saus met de koude boter en breng op smaak met zout en peper. Tip: Breng de saus aan de kook en haal van het vuur en klop er in porties de bevroren boter erdoor. Het kan zijn dat je niet alle boter nodig hebt.

Ravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem	200	g
eieren	2	
peren	2	
gorgonzola	100	g
ricotta	6	el
olijfolie		
zeezout		

Maak eerst het pastadeeg. Leg de bloem in de vorm van een kommetje. Breek de eieren in dit kommetje en voeg 2 eetlepels olijfolie toe en een klein beetje zeezout. Meng alle ingrediënten, zodat er een grote meelbal ontstaat en kneed deze vervolgens tot een mooi elastische textuur. Zodra het deeg terugveert als je erin drukt, weet je dat het deeg perfect is. Wikkel het deeg in een stukje vershoudfolie en leg het voor de duur van 30 minuten in de koelkast om te rusten. Maak vervolgens de vulling. Schil de peer en snij deze in klein blokjes. Doe een klein beetje olijfolie in een koekenpan en bak hierin de peer. Als de peer zacht is, voeg je de ricotta toe. Als de ricotta en de peer samen een geheel vormen, smelt je tot slot de gorgonzola erbij. Breng de vulling iets hoger op smaak door een beetje zeezout en peper toe te voegen. Haal de vulling van het vuur, maar laat deze wel in de pan zitten. De vulling wordt hierdoor wat stijver, maar koelt niet helemaal af, zodat deze eenvoudig is te gebruiken voor de ravioli. Na 30 minuten haal je het deeg voor de ravioli uit de koelkast. Verdeel het in 4 porties en haal het door een pastamachine (indien geen pastamachine aanwezig dan uitrollen), zodat het mooi dun wordt (1mm). Halveer iedere deeglap. Leg 1 vel van het deeg neer, schep hierop met 2 theelepels 4 bergjes vulling, met een tussenruimte van 4 cm. Maak het pastadeeg rond de vulling een klein beetje vochtig met water. Leg de andere helft van het deegvel erop en druk het deeg rond de vulling goed aan. Zorg dat de vulling geen lucht bevat. Snijdt met een mes of deegradertje de pasta rond de vulling 4 grote vierkanten. Maak op dezelfde manier nog 12 ravioli. Bewaar de ravioli vervolgens afgedekt met huishoudfolie in de koelkast.

Peterselieolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	160	g
zonnebloemolie	200	ml

Pluk voor de peterselieolie de blaadjes peterselie. Mix de blaadjes met de olie helemaal fijn in de keukenmachine. De olie wordt warm door het mixen. Schenk daarna door een fijne zeef of dunne doek, laat uitlekken en zet koel terug zodat deze niet verkleurd.

Millefeuille en bietensiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote bieten, geschild	8	
bietensap (2 flessen)	1500	ml

Snijd iedere biet (eventueel op de snijmachine) in dunne plakjes, en stapel deze vervolgens weer terug op elkaar in de oorspronkelijke vorm. Bind iedere biet op met keukentouw zodat deze in vorm blijft. Zet de stapeltjes rechtop in een pan. Voeg zoveel bietensap toe tot de bieten half onder staan. Breng aan de kook en laat 30 min. zachtjes koken met deksel erop. Draai de bieten om en kook nog eens 30 min. met deksel erop. Haal de bieten uit het sap. Zet het vuur laag en laat de siroop inkoken tot stroperig (met de bieten nog in de pan). Let op: het duurt best lang voordat de vloeistof stroperig wordt, maar gaat dan ineens vrij snel. Houdt het goed in de gaten. Haal de bietpakketjes eruit en verwijder het touw. Snijd ze door-midden, zodat je 16 gelijke stapeltjes krijgt (2 uit elke biet). Snijdt ze zonodig bij zodat je een mooie vorm krijgt zoals op de foto.

Beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dashi bouillon poeder	2	tl
sushi-azijn	180	ml
droge witte wijn	45	ml
sojasaus	45	ml
slagroom	90	ml
boter koud, in blokjes	250	g

Meng voor de beurre blanc de dashi poeder, sushi-azijn, 90 ml water, droge wittewijn, sojasaus en slagroom in een steelpan en breng aan de kook. Zet het vuur laag en voeg de boter er in koude blokjes door, en klop met een garde tot een emulsie. Let op: de saus smaakt apart vrij zout. Dit is echter de perfecte tegenhanger voor de zoetere biet.

Eindbewerking

Verwarm de oven op 150°C en leg de bieten-stapeltjes er 5-6 min. in. Haal eruit en lak af met de bietensiroop. Leg de ravioli in een schuimspaan en doe deze met beleid in het kokende water. Zodra de ravioli begint te drijven is het deeg gaar. Laat de ravioli nog even kort in het water zitten om er ook zeker van te zijn dat de vulling heet is. In totaal duurt dit ongeveer 4 minuten. Haal ze vervolgens weer met beleid uit het water en laat goed uitlekken.

Kalfswangen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswangen	8	
olijfolie	8	tl
cognac	12	el
rode wijn	2	l
suiker	8	tl
grove mosterd	4	tl

Ontvries de kalfswangen. Bestrooi ze met zout en peper. Zet de snelkookpan op niet te hoog vuur, giet er de olie in en voeg de wangen toe. Bak ze aan beide kanten mooi bruin. Voeg de cognac toe en kook het vocht iets in. Voeg de suiker toe en giet er de wijn bij. Kook de wijn tot stroperig in en voeg 1 liter water toe. Doe er de mosterd bij. Sluit de snelkookpan af en laat alles op niet te hoog vuur 45 minuten pruttelen. Even checken of het langer nodig heeft. Open de snelkookpan en kook de saus in tot juiste hoeveelheid voor het aantal eters.

Kalfslende

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszijlende	800	gr.
olijfolie		
peper en zout		

Let op: bereiding net voor uitserveren. Kruid de kalfslende goed met peper en zout. Braad deze rondom aan in de olijfolie. Laat 5-6 minuten op zacht vuur nagaren. Overgiet het vlees regelmatig met zijn eigen jus (arroseren). Laat daarna 10 minuten rusten in aluminiumfolie.

Groentengarnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	500	gr.
aardappel	500	gr.
broccoli	500	gr.

Wat betreft de groenten garnituren is het freestylen vandaag. Voor deze gang is een aantal groenten geselecteerd, maar ga vooral ook even shoppen bij de andere gangen. Mogelijk hebben zij afsnijdsels die je kunt verwerken. Gebruik je eigen kookinspiratie en die van je kookgenoten. Kook de sterren van de hemel! Wat ideeën: Pommes Paulo – Aardappelkaantjes – Huisgemaakte friet; Aardpeerchips – Mouseline van aardpeer – Gebakken aardpeer; Gegrilde broccoli stronkjes – canelle van rauwe broccolisalade - Broccolipuree

Sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	450	g
suiker	200	g
water	250	g
slagroom	200	g
bladgelatine	5	g
kaneelstokjes	4	
steranijs	4	
kaneellikeur	100	ml

Week de gelatine in koud water. Laat het water met de steranijs en kaneel minimaal 20 minuten trekken op laag vuur. Zeef de steranijs en kaneel eruit en voeg de suiker toe. Verhit tot 120° C. Klop de eidooiers luchtig en giet de suikersiroop er al roerend bij. Los de geweekte gelatine op in een beetje verwarmde kaneellikeur en voeg dit toe aan het eidooier-mengsel. Klop koud. Spatel de opgeslagen room er voorzichtig door en zet de sabayon van steranijs koud weg in de koeling.

Gepocheerde peer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	1600	ml
witte wijn	400	ml
suiker	600	g
steranijs	8	
kaneelstokjes	8	
geschilde stoofpeertjes	16	

Doe het water, de witte wijn, suiker, steranijs en kaneel samen in een pannetje en breng tegen de kook. Voeg de stoofpeertjes toe en pocheer op laag vuur.

Gezouten karamel ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	300	gr.
slagroom	1200	ml
melk	480	ml
vanille extract	1.5	tl
roomboter	1.5	el
zout		

In een steelpan met dikke bodem suiker samen met 125 ml water verhitten tot de suiker opgelost is en het mengsel een amber-achtige kleur begint te krijgen (niet roeren, je kunt het pannetje wel voorzichtig heen en weer wiegen). Haal de pan van het vuur en voeg dan 1/3 van de slagroom toe samen met de boter en zout naar smaak. Roer voorzichtig door. Laat de karamel nu afkoelen. Doe de helft van de karamel in een ruime kom en houd de andere helft apart. Voeg in de kom de overige slagroom, de melk en het vanille extract toe. Meng dit door elkaar en zorg dat het mengsel goed koel is (zet het nog even in de koelkast om te koelen indien nodig). Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Zodra het ijs klaar is, schep je de andere helft van de karamel er voorzichtig door zodat de slierten door het ijs zitten en je ze nog ziet. Doe het ijs in een metalen of plastic bak en vries het in tot je het bord gaat opmaken

Bonbon van pure chocolade met vulling van citroen confit en witte chocolade - thijm ganache

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade (callebaut)	400	g
mycro-cacaoboter	4	g

Smelt de chocolade au bain-marie en roer voorzichtig door. Zodra het smelten ver gevorderd is maar er nog enkele hele callettes over zijn haal je de kom van de bain-marie. Op dit moment heeft de chocolade een temperatuur van ongeveer 40 graden. Ga nooit boven de 45 graden. Laat het geheel onder voortdurend roeren met een spatel afkoelen tot exact 34 graden. Zorg dat je bij het roeren goed de zijkanten en de bodem van de kom meeneemt zodat de chocolade gelijkmatig afkoelt. Zodra de chocolade 34 graden is strooi je er met een fijn zeefje de Mycro-cacaoboter overheen. Stop even met roeren zodat het er zachtjes in kan smelten. Roer vervolgens weer verder met de spatel en laat afkoelen tot 32 graden. Op dit punt is de chocolade klaar voor gebruik. Doe de chocolade direct over in een spuitzak en spuit alle rondingen in de mal volledig vol met chocolade. Keer de mal om boven het bakpapier en maak (terwijl de mal op zijn kop gehouden wordt) draaiende bewegingen om de chocolade uit de mal te laten druipen. Tik eventueel even tegen de zijkant. Uiteindelijk blijft hierdoor alleen een dun laagje chocolade over in de ronding. Dit vormt straks de buitenkant van de bon bon. Zet de mal koel weg in de koelkast en laat de chocolade hard worden.

Confit citroen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen (biologisch)	3	
water	100	g
kristalsuiker	100	g

Verwijder de schil van de citroenen met een mesje en breng ze aan de kook in een pan met koud water. Als het water kookt giet je het af en herhaal je dit nog twee keer. De schillen zijn dan in totaal drie keer gekookt. Breng het sap van de citroenen met het water en de suiker aan de kook en voeg de gekookte schillen hieraan toe. Laat 45 minuten op laag vuur pruttelen tot de schillen doorzichtig zijn en de vloeistof flink is ingekookt. Mix alles met een staafmixer tot een glad geheel en laat goed afgedekt afkoelen tot gebruik. Spuit vervolgens een grote druppel in elke bonbon en laat verder afkoelen in de koelkast.

Chocolade - thijm ganache

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	125	ml
takjes thijm	3-4	
melk chocolade	200	g
glucose	15	g
roomboter	30	g

Verwarm de room zonder deze te laten koken. Zet het vuur uit en voeg de takjes thijm toe. Laat minimaal een half uur trekken en zeef de room om de thijm te verwijderen. Smelt de chocolade au bain-marie. Het is niet erg als het niet volledig gesmolten is, want daar zorgt de slagroom straks verder voor. Verhit de room opnieuw, nu met de glucose erbij, op halfhoog vuur en giet in drie stappen al roerend op de gesmolten chocolade. Meng als laatste de boter erdoor en roer tot de ganache mooi glanzend en homogeen is. Laat kort afkoelen en spuit in elke bonbon wat ganache tot 2 mm van de rand. Laat ook deze vulling kort opstijven in de koeling.

Mycro-cacaoboter

Weeg de overgebleven pure chocolade. Voor deze stap gebruik je een hoeveelheid Mycro-cacaoboter die gelijk staat aan 1% van het gewicht van de overgebleven chocolade. Tempereer de overgebleven pure chocolade opnieuw zoals in de eerste stap (opwarmen naar 40 graden, afkoelen naar 34 graden, Mycro-cacaoboter toevoegen, afkoelen naar 32 graden en in de spuitzak doen). Breng dit aan over de bonbonvakjes bovenop de vulling, zodat zich de onderkant van de bon bon vormt. Schraap daarna alle overtollige chocolade van de bovenkant van de vorm af. Laat de bonbons vervolgens kristalliseren in de koelkast totdat de chocolade voldoende is uitgehard.

Eindbereiding bonbons

Leg een velletje bakpapier op de bonbonvorm en daarop een snijplankje. Draai dit nu om en tik eventueel licht op de buitenkant van de vorm om de chocolade bonbons eruit te krijgen. Let op: wanneer de bon bon's niet loslaten niet met een mes losmaken, dan beschadigt de vorm. Degene die vast blijven zitten op het laatst met warm water aan de dichte zijde van de vorm alsnog los proberen te maken.

Sterkoekjes met huisgemaakte cranberryjam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	125	gr.
fijne kristalsuiker	125	gr.
eidooiers	2	
bloem	250	gr.
gemberpoeder	1	tl
citroen	1	

Klop met een mixer de boter en suiker in ongeveer 5 minuten licht en romig. Doe er de eidooiers bij en klop goed oor. Voeg de bloem, gemberpoeder, rasp van 1 citroen en snufje zout aan toe en meng tot een zacht deeg. Druk een beetje plat en laat ingepakt in huishoudfolie in de koelkast ca. 1 uur rusten. Verwarm de oven voor op 175 graden. Rol het deeg uit tot maximaal ½ cm dik en steek er stervormen uit. Breng de rest van het deeg weer samen, rol uit en steek er koekjes uit. Ga zo door tot het deeg op is. Steek bij de helft van de koekjes een ster uit het midden. Bak de koekjes in de oven in ca. 8 - 10 minuten gaar maar niet al te bruin. Neem uit de oven en laat afkoelen.

Jam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde cranberry's	125	gr.
perssinaasappels	5	
geleisuiker	125	gr.
grand marnier	20	ml

Was de cranberries en doe ze met aanhangend water in de pan. Rasp eerst de schil en pers de sinaasappel daarna uit, meet ½ liter sap af. Voeg de ½ liter sinaasappelsap, de rasp, de suiker en de Grand Marnier toe aan de cranberries en breng dit allemaal samen aan de kook. Laat ongeveer 10 minuten zachtjes doorkoken en pureer het geheel vervolgens met een staafmixer. Vul een goed schoongemaakte pot (heet water met soda of vaatwasser) met de jam, eventueel met behulp van een trechter. Draai de deksel op het potjes en zet dit ongeveer 10 minuten ondersteboven zodat het goed vacuüm trekt. Laat de pot verder afkoelen.

Eindbereiding sterkoekjes

Besmeer de koekjes zonder gat met wat jam, houd een klein randje vrij aan de buitenkant. Bestuif de koekjes met gat (wanneer afgekoeld) met poedersuiker. Leg op elk koekje met jam een koekje met gat

Madeleines met steranijs, gember en citroen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten roomboter	200	gr.
patentbloem	180	gr.
bakpoeder	5	gr.
gemalen steranijs	1	theelepel
geraspte gember	20	gr.
rasp van 1 citroen		
grote eieren	3	
fijne suiker	150	gr.
zout		

Verwarm de oven voor op 175° C. Smelt de boter in een steelpan en laat deze op middelhoog vuur al roerend kleuren tot een hazelnootkleurige beurre noisette. Dit duurt enkele minuten. Houd de boter goed in de gaten, zodat deze niet verbrandt. Gebruik je een keukenthermometer, verhit de boter dan tot deze zo'n 150 °C is. Als de boter bijna goed is ruikt deze naar hazelnoten. Giet de beurre noisette in een schaaltje en probeer de bezinksels in de pan achter te laten. Je kunt de hete boter ook door een fijn (thee)zeefje gieten, om zo de bezinksels eruit te zeven. Smeer de Madeleine-vorm dun in met wat van de gesmolten boter en een laagje bloem (de rest van de boter wordt later gebruikt). Zet de vorm in de koelkast zodat de boter-bloem laag wat kan uitharden. Maal de steranijs in de vijzel. Zeef de bloem samen met het bakpoeder en de gemalen steranijs. Roer hier de versgeraspte gember en de rasp van 1 citroen door. Meng in een andere kom de eieren met de suiker en een snufje zout met een mixer tot het verdubbeld is in volume. Dit duurt ongeveer 5 minuten. Gebruik nu een metalen lepel (dit om te voorkomen dat je de lucht weer uit het beslag slaat) om de droge ingrediënten door het ei-suiker mengsel te vouwen. Giet hierna langzaam de gesmolten boter via de rand van de kom bij het mengsel en vouw ook dit er langzaam met de metalen lepel doorheen tot er een gelijkmatig beslag ontstaat. Laat het deeg 30 minuten bedekt afkoelen in de koelkast. Schep ongeveer 1 eetlepel van het mengsel in elke Madeleinevorm. Bak ze in 12 minuten gaar. Heb je meer deeg dan vorm, koel de vorm dan tussendoor af door hem ondersteboven onder de koude kraan te houden. Laat de Madeleines afkoelen op een rek, maar eet ze het liefst zoveel mogelijk warm op. Dan zijn ze het lekkerst.