

2025 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Doperwtenvichysoisse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wit van de prei	100	g
witte ui	100	g
aardappel	70	g
groentebouillon	200	ml
room	100	ml
doperwten	200	g
roomboter	45	g
tabasco		
zout		
peper		

Snij de ui, het wit van de prei en de aardappel in blokjes. Verhit zachtjes de boter in een pan, voeg de groenten toe en blus af met de bouillon. Laat dit zachtjes gaar koken, draai daarna glad met de keukenmachine en zeef tot een egaal geheel. Breng op smaak met zout, peper en tabasco

Gepofte sjalotten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
banaansjalotten	8	
koude roomboter	2	el
groentebouillon	300	ml
zout		
peper		

Schil deze niet maar snij ze in de lengte doormidden. Smeer een koude steelpan in met dik boter om de sjalotten op een laag vuurtje te laten poffen gedurende 10 minuten. Voeg eventueel nog iets van bouillon toe als het alweer verdampt is. Ontdoe nu de sjalotten van hun schil.

Pommes soufflées

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langwerpige grote aardappels	3	
kruim van (dorito)chips		
eiwit		
zetmeel		

Schaaf de aardappel(ongeschild) in zo dun mogelijk plakjes met behulp van een mandoline. Leg de (ongeschilde) plakjes aardappel strak naast elkaar en bestuif de helft met het aardappelzetmeel. Wrijf er lichtjes overheen met behulp van een kwastje zodat het zetmeel gelijkmatig is verdeeld. Klop het eiwit lichtjes los. Smeer de andere helft van de aardappelplakjes lichtjes in met het eiwit. Leg de plakjes met het zetmeel met de zetmeelkant naar beneden op de plakjes met eiwit en druk licht aan met je platte hand. Steek nu strak uit, met behulp van een kleine steker 4 cm. Frituur op 150 graden, houd ze gedurende het frituren in beweging waardoor ze gaan souffleren. Haal ze uit de frituur en rol ze door het kruim van (dorito)chips.

Geitenkaascreme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse zachte geitenkaas (neutraal van smaak)	100	g
crème fraîche	1	el
citroen, het rasp	1/4	
zout		
peper		

Meng de verse geitenkaas met de crème fraîche en de citroenrasp, breng op smaak met zout en peper. Doe in spuitzak

Mais

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
baby-maiskolfjes	2	
roomboter		
kerrie		
zout		

Kook de babymaiskolfjes in z'n geheel zacht in water met boter, kerriepoeder en zout naar smaak. Laat de maiskolfjes hierin zachtjes doorgaren. Snij in vieren en plaats ook op het bord.

Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	8	
roomboter		
zout		
peper		

Schil en blancheer de asperges. Haal ze daarna even door de roomboter en breng op smaak met zout en peper. Snij ze in drie schuine stukken en plaats ook op het bord.

SOEP Lichte erwtensoep met prei en croutons

Soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
speklapjes	300	g
gerookt ontbijtspek (à 100 g)	1	stuk
spliterwten	300	g
laurierblaadjes	2	
groentebouillon van concentraat	1500	ml
kruidnagels	2	
sjalot	1	
preien	4	
bladselderij	1	bos
olijfolie	4	el

Leg het vlees, de erwten, laurier en verkruimel de bouillonblokjes en doe dit in een grote soeppan. Steek de kruidnagels in de sjalot en leg deze erbij. Giet de bouillon erop, roer even door en breng rustig aan de kook. Laat afgedekt minimaal 1 uur zachtjes koken. Snijd intussen de prei in de lengte door en spoel onder koud water goed schoon. Snijd de witte delen los van het groen en snij het wit in stukken van 5 cm en snijd deze vervolgens in flinterdunne reepjes. Hak de bladselderij fijn. Schep het vlees, de sjalot met kruidnagel en de laurier met een schuimspaan uit de pan en snijd het vlees in kleine stukjes. Voeg de helft van de bladselderij toe aan de soep en pureer helemaal glad.

Croutons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witbrood (zonder korst)	3	sneeën

Verwijder de korstjes en snij het brood in blokjes van 1 cm. Verhit intussen de olijfolie in een koekenpan en roerbak de broodblokjes om en om bruin. Bestrooi met zout en peper.

TUSSENGERECHT Savoieikool gevuld met parelgerstrisotto, belugalinzen en bundelzwammetjes in paddenstoelenroomsaus

Savoieikool of chinese kool

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote koolbladeren	16	

Zet een pan met gezouten water op en breng aan de kook. Blancheer de koolbladeren per 3 voor 1 minuut in het kokende water. Schep uit het kokende water. Koel terug in ijskoud water. Laat goed uitlekken op een schone theedoek

Parelgerstrisotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parelgerst	175	g
sjalotjes gesnipperd	2	
knoflook fijnggehakt	2	teentjes
rode ui, zeer fijngesneden	0,5	
groentebouillon	750	ml
witte wijn	200	ml
edelgist	10	g
boter	1	klont
peper		snuf
zout		snuf
zongedroogde tomaatjes, zeer fijn gesneden	5	
fijngesneden bladpeterselie	2	el

Fruit de sjalot en knoflook aan in wat olie op een laag vuur. Voeg zodra de sjalot glazig begint te worden parelgerst toe. Roer goed door, laat de parelgerst even mee fruiten. Vermeng witte wijn en bouillon. Schenk het mengsel erbij in 4 keer. Breng op smaak met wat boter, zout en peper en edelgist. Vermeng tomatenreepjes, rode ui en bladpeterselie door risotto.

Belugalinzen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
belugalinzen	50	g
knoflook	1	teentje
sjalotje, gehalveerd	1/2	
laurierbladeren	1	
peper		snuf
zout		snuf

Spoel de linzen goed in een vergiet of zeef. Zet linzen met knoflook, laurier en jalot net onder water op. Breng aan de kook. Zet vuur uit wanneer de linzen koken en doe het deksel op de pan. Laat 20 minuten staan en test dan de gaarheid van de linzen. Giet af en verwijder laurierblad, knoflook en sjalot. Proef en breng op smaak met peper en zout

Paddenstoelenroomsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde paddenstoelen, zo nodig wat fijngesneden	30	g
bundelzwammetjes, van het steeltje geknipt	1	bakje
sjalotjes, heel fijngesneden	4	
olijfolie	2	el
laurier	4	blaadjes
witte wijn	100	ml
room	250	ml
ciderazijn	1	el
peper		snuf
zout		snuf

Zet de gedroogde paddenstoelen 15 minuten onder gekookt water. Verhit de olijfolie en fruit sjalot en laurier lichtjes aan. Blus af met de witte wijn. Voeg de room, geweekte paddenstoelen en weekvocht toe. Zet het vuur heel laag. Laat 10 minuten inkoken tot gewenste dikte. Tijdens het inkoken geeft de paddenstoel zijn smaak af. Verwijder het laurierblad. Proef en breng op smaak met ciderazijn en een snuf peper en zout. Voeg de bundelzwamkopjes toe en kook 3 minuten door.

Parmezaan cashewnoten mengsel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas	150	g
cashewnoten	4	el
sesamzaad	4	el
zeezout naar smaak		snuf

Rasp de kaas. Verhit een koekenpan en rooster het sesamzaad kort en laat afkoelen. Maal de cashewnoten tot klein en korrelig in de keukenmachine. Voeg nu sesamzaad, geraspte kaas en snuf zeezout toe

Citrusgel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	30	g
water	165	ml
citroensap	165	ml
agar agar	1	g

Doe alle ingredienten in een pan en laat 4 minuten zachtjes koken. Giet het op een bakplaat en laat afkoelen. Pureer de gel en doe in een spuitzak en leg weg.

Piccalilly mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
piccalilly	200	g
gelatine	2	blaadjes

Week de gelatine in een bakje water. Doe de piccalilly in een hoge maatbeker en maal fijn met de staafmixer. Verwarm de piccalilly in een pan en voeg de geweekte gelatine toe. Roer goed door en stort op een plaat om af te koelen. Pureren en dan in een spuitzak

Zoet zure groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mini komkommers	2	
chioggiabieten	2	
azijn	75	ml
water	75	ml
suiker	75	g

Breng de azijn, water en suiker aan de kook en laat 2 minuten zachtjes doorkoken. Laat afkoelen. Snijd de mini komkommer en chioggiabiet in dunne plakjes (als het grote plakken zijn, dan kleine rondjes uitsnijden) en voeg er wat van het zoetzuur door. Vacumeer even om de smaak goed in te laten trekken.

Groenten ragout

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	400	g
aardappelen	100	g
boter	75	g
bloem	75	g
groentebouillon	600	ml

Maak de knolseldrij en aardappelen schoon en snijd brunoise. Gaar dit in de groentebouillon. Zeef en bewaar de bouillon. Maak een dikke roux van de boter, bloem en een deel van de bouillon en meng er de gegaarde groenten doorheen. Breng op smaak met peper en zout.

Knolselderijmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	250	g
slagroom		
water		

Snij de knolselderij in kleine stukken en doe deze met de slagroom en water (1:1) in een pan zodat de selderij niet net onder staat. Voeg nootmuskaat, peper en zout toe. Kook gaar en laat alles inkoken. Maak met behulp van de staafmixer een mooie gladde mousse. Doe in spuitzak.

Waterkersolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	2	zakjes
olijfolie	100	ml

Verwarm de waterkers (ong. 30 g) in de olie en laat van het vuur af even trekken. Pureer het met de staafmixer. Houd 16 blaadjes waterkers achter voor de garnering

Makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makreelfilets, (ca 60 g filet pp)	900	g

Verwijder (indien nodig) het dunne vliesje van het vel. Sprenkel wat olijfolie over de filets. 10 minuten voor het uitserveren de makreel garen in de oven op van 80 graden tot deze mooi glazig is.

Eindbereiding & Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith	1	
geiten yoghurt	100	g
creme fraiche	125	g

Meng de yoghurt en de creme fraiche en doe dit in een klein spuitzakje. Spuit de mousse van piccallilly uit en dresseer deze midden op het bord. Leg de makreel ernaast en spuit er wat dotjes citrusgel op. Garneer de zoetzure komkommer en chioggiabiet erbij. Lepel een quenelle van knolselderij / aardappel mengsel op het bord. Spuit dopje knolselderij mousse op het bord. Snijd de appel in fijne reepjes en verwerk deze speels over het bord. Meng de creme fraiche met de yoghurt en druppel dit rondom. Werk af met wat waterkers en waterkersolie. Bij de presentatie de componenten aan elkaar verbinden.

HOOFDGERECHT Roulade de cocquelet farcie, met drie bereidingen van witlof en luchtige puree met ei

Farce

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilets	2	halve
room	60	ml
eiwit	70	g
hüttenkäse	25	g
bieslook	15	g
zout		
peper		

Hak de bieslook fijn. Snij de kipfilets in grove stukken. Draai de kipfilets met de room en het eiwit in de blender tot een farce en meng de hüttenkäse en de bieslook door de farce. Breng op smaak met zout en peper. Doe de farce in een spuitzak en leg in de koelkast om op te stijven.

Kippen fileren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kip van 1200 g	1	biologische

Fileer de kippen van het bot af. Begin aan de rugzijde, dus waar de ruggengraat zit en zorg dat het vel heel blijft. Dit is nodig voor het bij elkaar houden van de rollade. Verwijder daarna voorzichtig evt. loszittende dikke stukken vet, maar let op dat je hiermee het vel niet scheurt. Verwijder ook evt. overtollig vet van de karkassen zodat de bouillon niet te vet wordt.

Fond voor de saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
de kipkarkas van de bio-kip		
witte ui	100	g
winterwortel	100	g
knolselderij	100	g
gember	1	duim
citroengras	2	stuks
peper		
tijm		
laurierblad		

Maak de groenten en de gember schoon en hak grof (stukken van 1-1 cm). Sla het citroengras plat zodat het smaak af kan geven. Knip de kippenkarkassen in kleine stukken zodat je niet te veel water nodig hebt om alles onder te zetten. Doe alle ingrediënten voor de fond in een pan en voeg water toe tot alles net onderstaat. Knip de kippenkarkassen nog wat kleiner als er te veel bovenwater steekt. Breng aan de kook en laat 30-40 minuten trekken op een laag vuur. Gebruik niet te veel water. Hoe meer water je gebruikt, hoe meer je straks in moet koken. Zeef de fond en doe over in een koekenpan om in te laten koken. In totaal moet je ongeveer 600 ml fond over hebben. Voeg nog steeds geen zout toe. Dat komt bij de afwerking, met de sojasaus! Doe de fond over in een sauspan en zet in de warmhoud-kast. Doe evt. in een dispenser als er nog te veel vet in zit.

Rollade maken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	50	g
verse spinazie of andere zachte groene bladgroente voor de kleur	100	g

Leg de uitgebeende kip op een plank met de vel kant naar beneden. Dek af met keukenfolie en klop voorzichtig uit met een vleeshamer zodat alles ongeveer dezelfde dikte heeft. Verwijder het folie. Kruid de binnenkant met zout en peper en besmeer met eiwit. Let hierbij extra op de randen, om te zorgen dat de rollade goed in elkaar plakt. Leg wat blaadjes spinazie op het eiwit, het hoeft niet helemaal bedekt te zijn, het is vooral voor een mooi groen lijntje in de rollade. Spuit de farce er in een dunne laag op en smeer uit. Houd met de vulling ongeveer 2 cm vanaf de rand vrij. Rol de rollade voorzichtig op en let er goed op dat alles goed omsloten is met het vel van de kip. (Dit voorkomt dat de vulling er bij het bakken uit kan lopen waardoor de rollade droog kan worden.) Rol de rollade in een ruim vel bakpapier en draai de uiteinde goed strak op zodat er een soort worst ontstaat. Bind de uiteinden dicht met touw en knoop op 4 plekken een touwtje om de rollade. Daardoor wordt de rollade iets steviger en het is ook gemakkelijk bij het portioneren. Leg de rollades op een tray in de koelkast zodat ze verder op kunnen stijven.

Rollade bakken

Haal de rollade uit de koelkast en bak met het papier eromheen aan alle kanten in ongeveer 10 minuten goed aan in een droge koekenpan. Het is de bedoeling dat het vel licht gebakken wordt en al wat vet verliest. Hierbij is dus geen boter nodig. Leg de rollades (nog steeds in het papier) op een oventray en zet die een half uur in de oven op 180 graden. Haal de rollades uit de oven en verwijder het papier. Leg terug in de braadslede. Gebruik de vleesthermometers met het metalen draad, die kan je er nl. in laten zitten terwijl je het uitlees deel buiten de oven legt. Steek de pin midden in de rollade tot halverwege de dikte en bak af tot een gewenste kerntemperatuur (=70-72 graden). Het vel wordt nu krokant en bruin. Laat de rollade daarna 10 minuten in de warmhoud-kast rusten.

Luchtige aardappelpuree met ei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	1000	g
volle melk	200	ml
eigeel	50	g
melk		scheutje
boter	20	g
zout		
peper		
nootmuskaat		

Schil de aardappelen en snijdt ze in gelijkmatige grove stukken. Breng ze aan de kook met een beetje water en zet het vuur laag zodra het water kookt. Kook gaar in ongeveer 20 minuten. Deze puree is het lekkerst als hij net klaar is. Dus ik adviseer om hier een pauze in te lassen in de bereiding. Giet de aardappelen dus niet af zodat je ze op een later moment weer snel en eenvoudig op kan warmen om de puree af te maken. Warm de aardappels opnieuw op en giet daarna af en laat ze droogstomen. Doe de aardappelen in een aparte kom en doe een beetje melk in de nog warme pan. Knijp de aardappels boven de melk door de pureeknijper en meng goed door. Voeg extra melk toe tot de gewenste dikte is bereikt en laat daarna de puree goed doorwarmen. Haal de pan van het vuur en laat iets afkoelen. Klop het eigeel los en voeg het toe terwijl je goed blijft roeren. Het is belangrijk dat het ei niet stolt in de hete puree. Breng de puree op smaak met zout, peper, een beetje boter en nootmuskaat en zet in de warmhoud-kast tot gebruik.

Gebakken witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	4	struikjes
boter om in te bakken		
zout		

Snij de 4 struikjes witlof in 4x4 gelijke parten. Laat het hart erin zitten en zorg dat alle blaadjes er nog aan vast zitten anders vallen ze tijdens het bakken snel uit elkaar. Smelt de boter in de pan en leg de parten naast elkaar in de pan en strooi er een beetje zout overheen. Bak de parten aan alle kanten snel aan tot ze mooi bruin zijn. Voeg een klein beetje water aan de pan toe zodat er stoom ontstaat en doe daarna direct de deksel weer op de pan voor het nagaren. Laat zo nog 5 minuten op het vuur staan. Zet het vuur daarna uit. De parten garen vanzelf verder in de hete pan en ze kunnen vlak voor het opdienen nog even opgepiept worden, dan worden de buitenste blaadjes ook een beetje krokant. Door de bruining krijgt de witlof een lekkere zoetige smaak, dus wees niet te angstig om het goed aan te bakken.

Witlof/ham rolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	4	struikjes
dungesneden gekookte ham of beenham	200	g

Breng water met zout aan de kook voor het blancheren. Snij de struikjes witlof in 4x4 gelijke parten. Blancheer de parten in porties zodat het water niet te ver afkoelt. Per portie zo'n 2-3 minuten of tot het water weer opkomt. Het is niet de bedoeling dat de witlof echt gaar wordt, het moet alleen een klein beetje slinken. Garen gaat daarna in de stoomoven. Haal de witlof uit het water en laat een beetje afkoelen. Rol elk stuk in een halve plak ham. Leg deze op een tray en zet ze in de stoomoven tot gebruik.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fond	600	ml
sojasaus naar smaak		
mirin naar smaak		
citroensap naar smaak		
suiker naar smaak		
aardappelzetmeel, aangemaakt met een beetje water om te binden	2	el
sesamolie om af te maken	1	el

Voeg naar smaak soja, mirin toe aan de fond. Maak op smaak met citroensap en een beetje suiker. De saus wordt gebonden met aardappelzetmeel. Dan blijft ze nl. mooi helder (dus geen maïzena, want dan wordt de saus troebel). Meng het aardappelzetmeel met wat water en schenk dat voorzichtig bij de saus terwijl je blijft roeren. Je ziet de binding zodra de saus gaat koken. De saus moet lichtlobbig zijn, en mooi vloeien zoals een volle jus. Doe na het binden nog een klein beetje sesamolie bij de saus, dat geeft wat extra verdieping aan de smaak en zorgt voor een mooie glans (maar gebruik niet te veel. Sesamolie is sterk van smaak en je wilt het eigenlijk net (niet) proeven.) Doe een deksel op de pan tegen het indrogen en zet in de warmhoud-kast.

Witlof salade voorbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	200	g
walnoten	50	g
appel met schil	150	g

Rooster de walnoten even kort in de oven zodat ze wat krokanter worden. Laat afkoelen, hak grof en zet apart. Maak de witlof schoon (verwijder de lelijke bladeren en snij het kontje eraf). Doe er evt. een beetje citroensap op om verkleuring te voorkomen. Leg apart. Snij de appel van het klokhuis. Doe er een beetje citroensap op om verkleuring te voorkomen. Leg apart.

Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schil van een halve citroen		
sap van een hele citroen		
hazelnootolie		
zout		
suiker		
peper		

Meng het citroensap met de hazelnootolie in een afsluitbaar potje en breng op smaak met zout, peper en een klein beetje suiker. Schud goed om de smaak te testen. Rasp wat van de citroenschil boven de dressing, schudt nogmaals door, proef en zet apart.

Eindbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	50	g

Hak de peterselie ragfijn. Zet de gebakken witlof weer aan zodat ze opgebakken worden, maar kijk uit dat het niet te hard gaat. Snij de appel met schil in kleine blokjes (0,5 cm) en doe er direct de dressing bij zodat de blokjes niet bruin worden. Snij de stronkjes witlof voor de salade in smalle reepjes en meng bij het appel dressing mengsel, voeg ook de gehakte walnoten toe. Klop de saus op met een garde zodat de olie mooi in de saus zit en deze wat extra glans geeft. Voeg weer een klein beetje water toe als ze te dik geworden is. De saus moet echt mooi vloeien zoals een volle jus. Snij de kiprollade in mooie gelijkmatige plakken zodat elk bord 1 mooie plak heeft.

Panna Cotta met Kweepeergelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	
fijne kristalsuiker	50	g
verse slagroom	500	ml
gelatine	5	blaadjes
kweepeergelei		potje

Snijd het vanillestokje open en schraap met een mespunt het merg eruit. Voeg het merg en stokje samen met de suiker en slagroom toe aan een steelpan en verwarm tot net onder het kookpunt. Verwarm al roerend 10 min. op laag vuur. Zorg ervoor dat het niet meer kookt. Week ondertussen de gelatine 5 min. in koud water, knijp uit en voeg toe aan de warme room. Roer door totdat de gelatine helemaal opgelost is. Verwijder het vanillestokje. Meng de vanilleroom nogmaals door en verdeel over de vormpjes. Zet minimaal 3 uur afgedekt in de koelkast. Neem de vormpjes uit de koelkast en houd de onderkant van de glaasjes al draaiend 15 sec. onder de hete kraan. Stort elke panna cotta op een bord. Giet erbovenop kweepeergelei. Serveer direct.

Tarte tatin peer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
conference of dooyenne de comice	6	peren
calvados / of kweepeerlikeur	150	ml
roomboter	100	g
suiker	150	g
kaneel	3	tl
vers bladerdeeg	1	rol
eierdooier	1	
rietsuiker om erop te strooien	2	el

Neem een vuurvaste ovenschaal. Verwarm de oven op 220 graden. Schil de peren, snijd deze in partjes verwijder het klokhuis. Om te voorkomen dat de peren verkleuren leg je ze in een bak met water met wat schijfjes citroen. Schenk de calvados in de pan en voeg hier de peren aan toe (zonder het water en citroen). Flambeer het geheel met een rustige vlam. Let op: Vergeet niet de afzuigkap uit te zetten en zorg dat je altijd de deksel van de pan binnen handbereik hebt om het vuur te doven. Voeg de boter in blokjes aan toe en verdeel de suiker over de peren. Blijf de stukjes peer rustig keren. De kaneel kan hier toegevoegd worden samen met de rest van de suiker. Je kan de peren nu eventueel in een patroon neerleggen als je een nette tarte tatin wilt. Laat rommelig liggen als je het robuuster wilt hebben. Zet het vuur uit en zorg dat de vlam echt al uitgedoofd is. Bedek het geheel met het bladerdeeg, wees voorzichtig de peren zijn heel heet. Prik gaatjes in het bladerdeeg. Strijk af met wat eigeel en bestrooi met rietsuiker. Zet het geheel in de voorverwarmde oven voor ongeveer 30 minuten tot het bladerdeeg mooi goudbruin is. Leg een bord over de tarte tatin en flip (keer) deze snel zodat het bladerdeeg onder komt te liggen.

Perenijs, membrillo en slagroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peren, conference of dooyenne de comice	1000	g
van het perengewicht aan suiker	30	%
rijpe peer	1	verse
membrillo, indien verkrijgbaar	50	g
slagroom	125	ml
suiker om slagroom te zoeten	1	el

Peren wassen, niet schillen en zonder toevoeging in de snelkookpan 15 min koken. Druk het vruchtvlees door de passe-vite. Weeg het gewicht af en vul het aan met 30 % van dat gewicht in suiker. Breng het geheel aan de kook tot de suiker is opgelost. Laat het afkoelen en draai er in de ijsmachine ijs van. Om er een mooi feestelijk nagerecht van te maken versier je een bord met stukjes verse rijpe peer en stroken of blokjes membrillo (optioneel). Daar leg je per bord een bol ijs op.

Oublies

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem gezeefd	100	g
zachte boter	100	g
poedersuiker, gezeefd	100	g
eiwit (ong. 50 g)	1	groot
vanillesuiker	15	g
zout	2	g

Meng de boter met de poedersuiker, het eiwit, de vanillesuiker en het zout. Roer de patentbloem erdoor. Doe het beslag over in een spuitzak met een klein spuitmondje en spuit bolletjes op een licht ingevette bakplaat. Houd genoeg ruimte tussen de bolletjes, de koekjes vloeien uit tijdens het bakken. Bak de oublies 8-10 minuten in een voorverwarmde oven van 160C. Haal de koekjes meteen na het bakken met een plamuurmes van de bakplaat en leg ze over/ vouw ze om een ronde stok. Laat ze omgekruld verder afkoelen op het rooster.