

# 2018 juli

Les Amis de Cuisine Den Haag · Zomer

---

## Gyoza

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gyozavellen (plus enkele meer)	32	
kippendijen	350	gr.
lente uitjes	5	
shiitake paddenstoelen	5	
spitskool	100	gr.
knoflook	2	tenen
gember	4	cm
sesam olie	1.5	theel
sojasaus	1.5	el
mirin	1.5	eetlepel
witte peper	0.5	theel
zout	0.5	theel

Snijd de kippendijen in stukjes, en draai in de Magimix tot gehakt. Doe over in een mengkom. Rasp de gember en knoflook en meng met de kip. Hak de shiitake en lente uien in kleine stukjes en de spitskool in reepjes. Voeg toe aan de kip toe en breng op smaak met sesamolie, sojasaus, mirin, zout en witte peper. Bak een klein beetje van de vulling om te proeven, zo kun je de smaak nog aanpassen. Neem een vel en leg deze in de palm van je hand. Voeg hierbij een theelepel van het mengsel in het midden van het vel. Maak de randen nat met een beetje water. Vouw de gyoza nu dicht door de onderkant op de bovenkant te leggen. Goed aanduwen. Nu kun je een mooi randje maken door plooitjes te vouwen in de rand. Bewaar de gyoza op een vochtige theedoek op bakpapier tot gebruik in de koelkast.

## Dipsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sojasaus	2.5	dl
sesamolie	80	ml
hete chilisaus	40	ml
honing	2	el
witte sesamzaadjes	16	theel

Meng de ingrediënten -zonder het sesamzaad- goed met elkaar. Verdeel de saus over 1 dipkommetje per deelnemer en schep er een theelepel sesamzaad in.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie		
water		
korianderblad		
donker (leisteen) bord - warm		

Doe een dun laagje olie in een anti-aanbak pan. Leg de gyoza in de pan met de platte kant naar beneden. Giet er zoveel water in dat de gyoza half onder water staan. Breng op hoog vuur aan de kook. Laat het water helemaal verdampen en draai het vuur daarna laag en laat nog even bakken tot de onderkant van de gyoza krokant en goudbruin is. Pas op dat de gyoza niet verbranden. Plaats 2 gyoza op het bord met een kommetje dipsaus ernaast. Bestrooi met blaadjes koriander.

## Muntkristallen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
munt	25	gr.
water	1.25	dl
poedersuiker	25	gr.

Pureer muntblad met poedersuiker en water. Doe over een bakje en zet in de vriezer. Schep na een uurtje om tot mooie ijskristallen. Bewaar in de vriezer tot gebruik. Schep zo nu en dan om.

## Komkommersoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	6	
hot mustard	1	theel
peper		
zout		
flinke scheut pastis		

Schil de komkommers en pureer in de Magimix. Leg een natte keukendoek (zonder zeepresten!) in een vergiet en zeef de komkommersoep. Breng de soep op smaak met 1 theelepel hot mustard, peper en zout en een scheut pastis. Zet de komkommersoep in de koelkast tot gebruik.

## Fetajoghurt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse schapenjoghurt	2	dl
feta	150	gr.
witte peper		

Klop de feta los met de schapenjoghurt. Breng om smaak met wat witte peper. Vul een kleine spuitzak met het mengsel en bewaar tot gebruik in de koelkast.

## Preicreme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
niet te dikke preistokken	2	
scheutje slagroom		
gelatine	2	blaadjes
knoflook	1	teentje
peper		
zout		
kerrie		

Week 2 blaadjes gelatine. Snijd het preiwit en kook gaar. Pureer de prei met een scheutje slagroom en een teentje uitgeperste knoflook. Los de geweekte gelatine op in de warme puree. Breng op smaak met witte peper, zout en kerrie. Laat opstijven in de koelkast. Klop voor gebruik nog even goed door en doe over in een spuitzak.

## Hamwokkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde ham (ardenner)	150	gr.
bladerdeeg	8	plakjes
eigeel		
ei	1	

Bak de ham in een droge koekenpan en verkrumel. Verwarm de oven voor op 200°C. Besmeer steeds 2 plakjes bladerdeeg met eigeel en strooi er de gedroogde ham tussen. Leg de 2 plakjes op elkaar en snijd in 4 repen. Pak elke reep bij het uiteinde en draai aan één kant met de hand tot een wokkel. Bestrijk de wokkels met losgeklopt ei. Leg op een bakplaat met bakpapier en bak in de oven goudbruin en knapperig.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekoeld kombord		

Neem een kombord en schep er een soeplepel komkommersoep in. Spuit op de rand van het bord een dot preicreme en een dot fetajoghurt. Leg er een hamwokkel bij. Schep net voor het opdienen een klein bergje muntkristallen in het midden van de soep.

## Wortelsap

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	2	bossen
sinaasappel	1	

Snijd de wortelpuntjes van de wortels voor de garnering. Maak wortelsap met de juicer. We hebben 6 deciliter nodig. Voeg het sap van een uitgeperste sinaasappel toe. Bewaar de wortelpuntjes in wat sap.

## Wortelgelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wortelsap	6	dl
agar-agar	4	gram
gelatine (klein)	2	blaadjes

Week de gelatineblaadjes in wat van het wortelsap. Doe het sap over in een pan en voeg de agar-agar toe. Laat 2 minuten kloppend zachtjes koken en klop van het vuur af de uitgeknepen gelatine toe. Bekleed een gastroplaat met plastic folie en stort hierop de gelei in een dunne laag van niet meer dan 3 mm dik. Dit gaat het beste als de plaat heet is zodat de gelei vloeibaar blijft tijdens het spreiden. Houd de gastroplaat schuin en laat de gelei er in een dunne laag op lopen. Laat opstijven in de koeling. Steek 16 rechthoeken uit de gelei met een rechthoekige steker en haal ze voorzichtig los van de plaat. De gelei vormt de ondergrond voor de salade.

## Appelmayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	45	gr.
yoghurt	40	gr.
appelazijn	30	gr.
zonnebloemolie	2	dl
zout		
mierikswortel (potje)		
limoen		

Meng de ingrediënten voor de mayonaise, behalve de olie, in een smalle maatbeker. Giet daarna de olie erop. Laat 5 à 10 minuten rusten zodat de temperatuur zo gelijk mogelijk wordt. Puls dan met een staafmixer enkele keren op een lage stand. Blend vervolgens 10 seconden op de hoogste stand. Trek de staafmixer langzaam met een cirkelende beweging omhoog. Breng de mayonaise op smaak met zout, een kneepje limoen en een mespunt mierikswortel.

## Krabsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
noordzee krabbenscharen	16	
1 à 2 sjalotten	1	
appelmayonaise		
citroenmelisse		
amandelolie		

Stoom de krabbenscharen 10 minuten in de stoomoven en laat wat afkoelen. Breek de scharen open en haal het vlees eruit. Controleer zorgvuldig op stukjes pantser en balein. Snij de sjalot in piepkleine brunoise en de citroenmelisse in ragfijne julienne. Roer krab met enkele eetlepels appelmayonaise door elkaar en breng voorzichtig op smaak met sjalot, citroenmelisse, scheutje amandelolie en zout. Doe de rest van de mayonaise in een spuitflesje.

## Peterselie olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	0.5	bos
knoflook	2	tenen
extra vergine olijfolie	100	ml
zeezout		
peper		
tabasco		

Snijd de harde stukken van de peterseliestelen. Blend de olie met de peterselie en knoflook. Verwarm de olie 30 seconden in de magnetron op 800 Watt en koel het schaalpje daarna direct terug op ijswater. Hierdoor komt het chlorofyl vrij en behoudt het een friscgroene kleur. Breng op smaak met tabasco, zout en peper. Zet apart.

## Limoencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	250	ml
biologische limoenen	3	
xantana	2	mespuntjes
zout		

Rasp de schil van de goed geboende limoenen. Pers de limoenen uit. We gebruiken het sap ook voor de avocadopuree en de appelbolletjes. Klop de crème fraîche los en meng met de rasp. Breng op smaak met limoensap, 2 mespuntjes Xantana en een snuf zout. Maak het fris, maar niet te zuur. Doe over in een spuitzak.

## Avocadopuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	2	
knoflook	2	teentjes
limoensap (van crème recept)		
chili peper		
zout		
ras el hanout		

Pureer de schoongemaakte avocado kort in de blender samen met de uitgeperste knoflook en breng op smaak met chili peper, zout, ras el hanout en limoensap. Het sap gaat tevens het verkleuren tegen. Doe over in een spuitzak.

## Appelbolletjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appels	2	
limoensap		

Was de appels en maak met een parisienneboor mooie kleine appelbolletjes. Besprenkel met wat limoensap tegen het verkleuren. Reken per persoon op 3 bolletjes.

## Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado	1	
citroenmelisse		
apple blossom cress		
bordjes op kamertemperatuur		

Snijd de avocado doormidden en haal schil eraf en pit eruit. Leg het plakje wortelgelei op een klein bordje. Brand spikkels op de avocadohelften met de brander. Snijd in mooie dunne plakjes. Zet een bolletje krabsalade midden op het wortelplateau. Spuit aan weerszijden (zodat je de gelei blijft zien) dotjes avocadopuree en dotjes limoencreme. Leg er wat appelbolletjes bij. Leg er partjes avocado bij. Verdeel ook de resterende appelmayonaise in toefjes rondom de salade. Druppel met een theelepeltje de peterselie olie eveneens rondom de salade. Leg wat sprietjes apple blossom cress en kleine blaadjes citroenmelisse op de salade.

## Visrollade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaarsfilet zonder vel	750	gr.
zalmfilet zonder vel	500	gr.
room	60	ml
peper		
zout		
bos groene asperges		
nori zeewier	4	vellen
panko		
bloem		
heel ei		

Zet de visfilets samen met de pureerbeker een halfuurtje in de vriezer om bij het pureren schifting van de farce te voorkomen. Schil de groene asperges aan de onderzijde en haal een stukje van het onderende af. Kook de asperges in enkele minuten beetgaar. Was en droog de visfilets. Pureer eerst de snoekbaars met wat room in de blender. Doe dit vervolgens ook met de zalm. Het mag niet te slap worden, maar ook niet te droog. Breng goed op smaak met peper en zout. Neem 4 stukken magnetronfolie en leg op elk een vel zeewier. Verdeel de snoekbaars farce in 4 delen en smeer het vel zeewier hier voor 4/5 mee in. Laat dus een rand over. Verdeel vervolgens de zalmfarce op de onderste helft. Leg enkel groene asperges op de zalmfarce. Rol tot een rollade alsof je een sushi rol maakt. Draai het plastic strak om de rol en sluit de zijkanten goed af. Wikkel vervolgens ook nog eens in aluminiumfolie. Gaar de rollen in de stoomoven op 75°C gedurende ca. 20 minuten. Laat de rollen afkoelen in de koelkast (of vriezer). Paneer nu de rollen achtereenvolgens in ei, bloem, ei en als laatste in panko.

## Garnalen kerriesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
garnalenschillen	1	zak
zonnebloemolie		
slagroom	1	liter
kerrie	4	el
uien (gemiddelde grootte)	3	
cayennepeper		

Zet de garnalenschillen aan in de olie. Voeg er de fijn gesneden uien aan toe en laat sudderen. Voeg nu de kerrie en de room erbij en laat het geheel op laag vuur 1 uur zachtjes door sudderen. Op tijd zeven om voldoende tijd te hebben voor het inkoken. Daarna op smaak brengen zout en cayennepeper. Als de saus te dun blijft kan deze dikker gemaakt met een paar bolletjes beurre marnié (gelijke delen zachte boter en bloem tot bolletjes gedraaid).

## Kerriecracker

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	150	g
kerriepoeder	2	tl
gembersiroop	30	ml
eiwit	150	g
zeezout	1	tl
limoen	1	
bloem	150	g

Verwarm de oven voor op 165 °C. Smelt de boter in een kleine lage pan op laag vuur. Voeg de kerrie toe en roer circa 20 seconden door, zodat alle aroma's loskomen. Neem de pan van het vuur en laat in circa 2 minuten iets afkoelen. Voeg gembersiroop, eiwit en zout toe. Pers de limoen en voeg 2 eetlepels sap toe en klop het beslag goed los met een garde. Voeg de bloem toe en roer alles goed door met een spatel. Maak met een brede kwast lange dunne vegen op bakpapier en bak in circa 5-6 minuten goudgeel en krokant in de oven. Haal ze voorzichtig van het bakpapier. De wafels zijn erg breekbaar.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paksoi (kleintjes)	8	stuks
soja		
hollandse garnaltjes	300	gr.
zonnebloemolie		
warm bordje		

Maak de paksoi schoon en snijd in reepjes. Blancheer kort en giet af. Niet koud afspoelen, het gerecht is lauw warm. Breng op smaak met een scheutje zoute soja. Bak de visrollen goud bruin in een diepe koekenpan in ruim olie (van 185°C) in ca. 5 minuten. Even iets afkoelen en met een lang en zeer scherp mes in mooie plakken snijden. Maak met een ring een mooi rondje paksoi. Leg er 2 schijven visrollade tegenaan. Sprengel de saus over vis en bord en verdeel hier en daar een garnaltje. Leg er een kerriecracker bij.

## Kalfszwezerik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hartzwezerik van het kalf	600	gr.
kruidenboter	250	gr.
eiwit		
bloem		

Zet de zwezerik een uur in een pan met koud gezouten water. Ga nu eerst verder met de overige componenten. Haal na 60 minuten de zwezerik uit het water, controleer of alle bloed eruit is en snijd voorzichtig de vliezen en vet van de zwezerik. Snijd de zwezerik mooi bij. De afsnijdsels gaan naar de sambai jus. Portioneer de zwezerik. Klop eiwit los in een bord en doe bloem op een ander bord. Bloem de zwezerik en zet koel weg tot de eindbewerking.

## Kruidenboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	250	gr.
preiwit	1	
kleine winterwortel	1	
bleekselderij	2	stengels
tomaat	1	
ui	0.5	
knoflook	1	knoflookteen
tijm		
rozemarijn		

Snijd de groenten heel klein en bak aan samen met wat tijm, rozemarijn en knoflookteen in een deel van de boter. Voeg de rest van de boter toe, laat smelten, en laat 30 minuten trekken. Zeef de kruiden uit de boter. Laat de gekruide boter afkoelen in de koelkast, zodat vocht en vet scheiden. We gebruiken het vet om de zwezerik in te bakken.

## Eekhoortjesbroodsau

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde porcini	30	gr.
demi-glace	2	dl
room	1	dl
rode wijn	1	dl
cognac	1	el
klontje boter		
sjalotje	1	
peper		
zout		

Porcini 5 minuten in koud water weken en goed afspoelen, daarna in warm water 20 minuten maar net ondergedompeld laten weken. Paddenstoelen uit het weekvocht halen, wederom afspoelen, vocht uitknijpen. Het weekwater zeven en bewaren. De paddenstoelen droogdeppen en in grove stukken snijden. Hak het sjalotje zeer fijn. Bak de paddenstoelen. Als deze hun vocht loslaten de fijngehakte sjalot toevoegen en deze licht fruiten. Blus af met cognac, de vlam door de pan laten gaan. Haal de pan van het vuur. De wijn inkoken tot stroperig, paddenstoelen en room toevoegen en het geheel tot de helft inkoken. Demi-glace toevoegen en op laag vuur warm houden, als de saus te dik wordt deze verdunnen met het gezeefde weekvocht. Saus op smaak brengen met peper en zout en voor het serveren monteren met een koud klontje boter.

## Sambai jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van de zwezerik		
sambai (ossenstaartzijn)	50	ml
kalfsfond	150	ml
peper		
zout		

Bak de afsnijdsels van de zwezerik flink aan en blus met de sambai. Voeg de kalfsfond toe. Kook in tot de helft. Pureer tot een gladde saus. Maak op smaak af met peper en zout. Houd warm in de warmhoudkast. Indien er geen sambai azijn is gebruiken we een mengsel van gelijke delen rijstazijn, sojasaus en mirin.

## Aardappelchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
truffelaardappelen	400	gr.

Verwarm de frituur op 150°C. Schaaf de truffelaardappels mét schil op de mandoline over de lange kant in papierdunne plakken. Was de aardappelplakjes en dep ze droog tussen keukenpapier. Frituur ze in kleine gedeelten tot ze krokant zijn. Leg de chips op keukenpapier om te ontvetten en bewaar in een goed afgeloten schaal.

## Bloemkoolcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote bloemkool of 2 kleine	1	
sjalotjes	2	
knoflook	1	teentje
olijfolie		
witte wijn	100	ml
crème fraîche	200	ml
witte peper		
zout		

Verdeel de bloemkool in kleine roosjes en geef deze door aan de gebakken bloemkoolroosjes. Hier gebruiken de rest van de bloemkool. Fruit de sjalotjes en het teentje knoflook in wat olijfolie. Voeg de bloemkool en witte wijn toe. Stoof dit geheel zachtjes zonder deksel in ca 12-15 min beetgaar. Pureer met de staafmixer tot een gladde massa. Gebruik hierbij zoveel crème fraîche als nodig is. Breng op smaak. Doe over in een spuitzak. Houd warm in de warmhoudkast.

## Beurre noisette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	125	gr.

Snijd de boter in kleine, gelijke blokjes. Zet alvast een kommetje klaar, waar de beurre noisette in kan. Zet een steelpannetje met een dikke bodem op laag vuur. Doe de blokjes boter in het steelpannetje en laat ze smelten, onder continu roeren. De boter zal steeds iets verder verkleuren en er ontstaan bruine spikkels. Wanneer de boter nog net niet heel bruin is, van het vuur halen en door een fijn zeefje in het kommetje gieten.

## Gebakken bloemkoolroosjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkoolroosjes		
beurre noisette		
zout		
nootmuskaat		

Verhit de beurre noisette in een koekenpan en bak hierin de roosjes bruin en beetgaar. Met zout en snufje nootmuskaat op smaak brengen.

## Gebakken kalfslende

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende	800	gr.
gedroogde porcini	1	el
mosterd		
peper		
roomboter	150	gr.

Klaar de boter. De kalfslende ontdoen van vliezen en indien nodig ontvetten. Bind het vlees bol op zodat deze overal even dik is. Smeer het vlees in met wat mosterd en peper. Hak 2 eetlepels van het gedroogde eekhoorntjesbrood fijn en strooi op het vlees. Druk goed aan. Begin ca. 20 minuten voor het opdienen met het braden van het vlees. Braad de kalfslende aan alle zijden mooi bruin in geklaarde boter en gaar op zacht vuur tot een kerntemperatuur van 53°C. Het vlees onder alufolie een kwartiertje laten rusten. Snijd de kalfslende in voldoende porties.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruidenboter		
affilla cress		
voorverwarmd groot rond bord		

Begin ca. 20 minuten voor het opdienen met het braden van het vlees. Braad de kalfslende aan alle zijden mooi bruin in geklaarde boter en gaar op zacht vuur tot een kerntemperatuur van 53°C. Het vlees onder alufolie een kwartiertje laten rusten. Snijd de kalfslende in voldoende porties. Haal de kruidenboter uit de koelkast. We gebruiken alleen het vet. Bak de zwezerik op hoog vuur om en om bruin in de kruidenboter. Maak het bord op met een kleine ring witte bloemkoolcrème, omgeven door de blauwe chips als een soor rozet. Aan weerszijden komt het vlees. Maak een spiegeltje sambai jus. Leg hierop het stukje zwezerik. Aan de andere zijde: giet over het plakje kalfslende een eetlepel eekhoorntjesbroodsaus. Leg hier en daar een bloemkoolroosje en werk af met een erwtscheut.

## Gemarineerde aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	500	gr.
basilicum	4	takjes
sinaasappellikeur	4	el

Aardbeien wassen, schoonmaken en halveren. Basilicum fijnsnijden. In schaal aardbeien, likeur en basilicum door elkaar scheppen. Schaal afgedekt minimaal 1 uur in koelkast zetten, aardbeien af en toe omscheppen.

## Limoenmascarpone

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone (bakje)	250	gr.
volle yoghurt	1	dl
grote limoen (of 2 kleintjes)	1	
poedersuiker	1.5	el

De limoen goed schoon boenen en boven een kommetje de schil eraf raspen. De limoen vervolgens uitpersen. In kom mascarpone met yoghurt loskloppen en 3 eetlepels limoensap, poedersuiker en de limoenrasp erdoor mengen. Tot gebruik afgedekt in koelkast zetten.

## Muntijs met chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
munt	1	bos
pure chocolade	100	gr.
volle melk	500	ml
slagroom	500	ml
fijne kristalsuiker	100	gr.
eierdooier	180	gr.
vanillestokjes	4	

Haal de muntblaadjes van de takjes en wrijf ze in de vijzel tot pulp. Doel er 1 eetlepel suiker bij en stamp goed door. Doe de melk en room in een pan met dikke bodem en voeg één eetlepel suiker toe tegen het overkoken. Klop met een ballongarde de rest van de suiker en de eidooier in een grote hittebestendige kom. Schraap het merg uit de vanillestokjes en voeg toe aan het dooiersuikermengsel. Doe de lege vanillestokjes in de roommelk en breng het geheel langzaam op 70°C. Klop dan langzaam het eidooiermengsel erdoor (huwelijk maken). Zeef het mengsel en zet terug op laag vuur. Roer voortdurend met een pollepel tot de crème dik wordt en aan de achterkant van de lepel blijft hangen. Controleer met de thermometer of het mengsel gaar is (tussen 82° en 84°C). Klop er de muntpulp door. Laat afkoelen, roer af en toe, zodat er geen vel ontstaat. Draai ijs van deze crème anglaise. Hak de chocolade fijn. Houd wat chocolade achter t.b.v. de garnering. Net voor het ijs klaar is het fijne chocoladehaksel er doorroeren. Bewaar het ijs in de vriezer tot gebruik.

## Amandeltuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	gr.
bloem	35	gr.
eiwit	85	gr.
roomboter	17	gr.
geschaafde amandelen	25	gr.

Verwarm de oven voorop 160°C. Smelt de boter en los de suiker erin op. Voeg nu de bloem, eiwit, amandelen toe en meng dit goed door elkaar en laat 30 minuten in de koelkast afkoelen. Maak voldoende hoopjes beslag op een met bakmat beklede bakplaat en vel plastic folie over. Bak de tuilles in 8 minuten lichtbruin. Haal ze van de bakplaat als ze nog lauwwarm zijn, leg ze over een deegrol om ze in halfronde vorm te krijgen.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenootjes		
chocoladehaksel		
muntblad		
gekoelde bordjes (niet ijskoud)		

Rooster in een koekenpan pistachenootjes knapperig en hak tot fijn kruim. Trek een mooie streep van de limoenmascarpone over het bord met een lepel. Doe in het midden wat pistachekruim en leg daar een mooie quenelle ijs op. Decoreer met een muntblaadje en wat chocoladehaksel. Schep er wat gemarineerde aardbeien naast. Leg er een amandeltuille bij.