

2018 december

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Salade van topinamboer

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|-------------|---------|
| topinamboer | 750 | g |
| granaatappel pitten (pakje) | 200 | g |
| pijnboompitten | 40 | g |
| peterselie | 5 | takken |
| olijfolie | | |
| hazelnootolie | | |
| druivenpitolie | | |
| witte aceto balsamico | | |

Bereid een vinaigrette van de drie oliën en de azijn (2 delen olie : 1 deel azijn). Schil de topinamboer en rasp deze een voor een en roer meteen door de marinade – anders oxideert het en wordt bruin. Rooster de pijnboompitten in een droge antiaanbakpan. Snijd de peterselieblaadjes in fijne streepjes. Meng de peterselie, pijnboompitten en 2/3 van de granaatappelpitten door de topinamboer tot een salade. Breng op smaak met zout en peper.

Schuim van peterselie

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------|-------------|---------|
| bladpeterselie | 1 | bos |
| boter | 200 | g |
| sjalotjes | 6 | |
| knoflookteen | 0.5 | |
| witte wijn | 80 | ml |
| gevogeltesfond à 400 ml | 1 | pot |
| tijm | 3 | takjes |
| olijfolie | | |

Boter op kamertemperatuur brengen zodat ze zeer zacht wordt. Peterselieblaadjes van de stelen trekken, kort in kokend zoutwater blancheren en meteen in ijswater terug koelen. Vervolgens de blaadjes heel goed drogen met behulp van theedoek. Blaadjes klein snijden. Peterselie vervolgens met de zachte boter in de kleine beker van de blender pureren tot een homogene groene massa. Breng op smaak met zout en peper. Passeer door een zeef. Doe de in de zeef achtergebleven peterselie bij de bouillon. Zet weg in de koeling. Sjalotten en knoflook klein snijden en in olijfolie aanzetten. Met witte wijn afblussen en laten inkoken. De gevogeltesfond toevoegen en peterseliestelen en tijm toevoegen. Laat inkoken tot 250 ml. Pureer en passeer door een zeef. Breng op smaak met zout en peper.

Coquille St. Jacques

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| coquilles | 17 | |
| eetrijpe avocado's | 3 | |
| citroen | 1 | |
| olijfolie | | |

Zet coquilles op keukenpapier om te drogen. Halveer avocado's, verwijder de pit. Haal de halve avocado met behulp van eetlepel voorzichtig uit de schil en let erop dat de halve avocado's heel blijven. Kruid avocado's aan beide kanten met zout en peper, druppel citroensap overheen om het verkleuren te voorkomen. Snijd avocado dwars (niet in de lengte) in stukken van 1cm breed. Brand de avocado's kort met de gasbrander aan elke kant. Bak de coquilles verdeeld over twee droge antiaanbak pannen tot ze goed gekarameliseerd zijn. Kruid met peper en zout.

Afwerking en presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| lecithine poeder | 1 | tl |
| leisteenborden | | |
| granaatappelpitten | | |

Verwarm de peterseliebouillon tot max 70°C. Monteer met de koude peterselieboter. Voeg lecithine poeder toe en schuim op met de pureerstaf. Laat schuim even rusten (drogen). Vul een ring die iets groter is dan de doorsnee van de coquille met de topinamboersalade. Zet de gebakken coquille op de salade en zet er een stuk gebakken avocado tegenaan. Leg een lepel peterselieschuim ernaast. Let erop dat je schuim zonder vocht op de lepel neemt. Anders zakt de schuim snel in elkaar. Verdeel enkele granaatappelpitten dicht om het torentje heen.

Crème van erwten

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| noilly prat | 120 | ml |
| gevogelbouillon - 3 glazen potten @400ml | 1.2 | l |
| slagroom | 300 | ml |
| erwten (diepvries) | 750 | g |
| peterselie | 1.5 | bos |
| peultjes | 32 | |
| muntblaadjes | 6 | |
| zout | | |
| peper | | |
| nootmuskaat | | |
| suiker | | |

Kook de Noilly Prat in tot de helft en voeg de bouillon, erwten, peterselie en twee muntblaadjes toe, laat het even koken en pureer in de blender. Voeg de slagroom toe tot een totale volume van 2,3 liter en passeer de soep door een zeef. Breng op smaak met zout en peper, en suiker (desgewenst). Snij de peultjes diagonaal in heel fijne streepjes en blancheer 1 minuut in kokend gezouten water. Laat ze in ijswater afkoelen en dep ze droog.

Soepstengels

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| diepvries bladerdeeg | 4 | plakjes |
| ei | 1 | |
| bloem | 15 | g |
| jonge geraspte kaas | 50 | g |

Laat het bladerdeeg ontdooien. Leg de plakjes op elkaar en rol ze uit tot een ½ cm dikte. Bestrijk de lap met het losgeklopte ei, bestrooi met de kaas, druk licht aan en snij de lap in repen van 1 ½ cm breedte. Draai de repen tot spiralen en bak op 220°C in de oven gedurende 7 - 10 min. Zet de oven vervolgens op 150°C en laat soepstengels nog enkele minuten drogen.

Licht gebakken tonijn

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| tonijn | 750 | g |
| olie | | |
| fleur du sel | | |

Bestrijk een diepe bakplaat met weinig olie. Snij tonijn in blokjes van 40 g. Breng blokjes tonijnfilets op kamertemperatuur en leg ze op het bord. Dek de bakplaat af met magnetronfolie. De folie mag de vis niet raken. Verwarm de vis in de oven van 80 graden gedurende 10 minuten tot glazig. De vis mag niet verkleuren. Breng de vis op smaak met fleur du sel.

Afwerking en presentatie

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| affilla cress | 1 | pakje |

Schuim de crème op met de bamix en verdeel op voorverwarmde borden (125ml per bord). Voeg de peultjes toe. Leg tonijn in het midden, bestrooi met fleur du sel en garneer de vis met Affilla Cress. Serveer met een soepstengel.

Currysaus

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|----------|
| riesling | 200 | ml |
| noilly prat | 100 | ml |
| vis fond (glas @400ml) | 400 | ml |
| madras currypoeder | 0.5 | el |
| kokos crème zonder suiker | 40 | g |
| gember | 50 | g |
| citroengras | 5 | stengels |
| venkel | 1 | |
| sjalotjes | 6 | |
| prei (witte gedeelte) | 1 | |
| slagroom | 50 | ml |
| boter | 200 | g |
| lecithine | 2 | tl |
| groene thaisecurrypasta | 1 | tl |
| zout | | |
| cayennepeper | | |

Sjalotjes, venkel, gember, witte deel van de prei en citroengras fijn snijden en in 40g boter aanzetten. (Het groene gedeelte van de prei bewaren voor het hooi van prei). Curry poeder toevoegen en kort mee bakken zonder dat de groenten verkleuren. Met wijn en Noilly Prat afblussen en kort laten inkoken. Vervolgens kokos crème, vis fond en room toevoegen. Kort laten koken en vervolgens op laag vuur 30 min laten trekken. Door een fijne zeef passeren en met zout, cayennepeper en Thaise currypasta op smaak brengen. Haal van het vuur af en monteer met ijskoude boter. Lecithine erdoor roeren.

Ananas-mangochutney

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| ananas | 300 | g |
| mango | 300 | g |
| suiker | 50 | g |
| wodka | 30 | ml |
| rode peperkorrels | | |
| cayennepeper | | |

De ananas in piepkleine blokjes van max. 3 bij 3 mm snijden. Mango schillen en pureren. Suiker licht laten karamelliseren. Met Wodka afblussen (Wees voorzichtig, dat gaat spatten en kan gaan branden!). Mangopuree en ananasblokjes toevoegen en licht laten sudderen tot de ananas gaar is. Met Cayennepeper en schil van rode peperkorrels op smaak brengen. Je kunt rode peper schilletjes verkrijgen door de korrels met de vingers in een metalen zeef heen en weer te wrijven. De schil vang je op. De overblijvende zwarte korrels zijn bitter en worden niet gebruikt. Kort voor het opdienen met twee theelepels quenelles van de ananas-mangochutney vormen en op een bord bij kamertemperatuur bewaren.

Kokosrisotto

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| risottorijst (carnaroli superfino oder arborio) | 300 | g |
| sjalotjes | 40 | g |
| knoflooktenen | 2 | |
| olijfolie | 80 | ml |
| tijm | 2 | takjes |
| witte wijn | 200 | ml |
| gevogelte fond | 600 | ml |
| kokos crème zonder suiker | 100 | g |
| rode pepers | 2 | kleine |
| groene pepers | 2 | kleine |
| parmezaanse kaas | 40 | g |
| boter | 150 | g |
| zout | | |
| peper | | |

Breng de gevogeltesfond aan de kook met tijm. Houd warm op laag vuur. Sjalotjes en knoflook in piepkleine blokjes snijden. Pepers zonder zaadjes in piepkleine blokjes snijden. Let op: Proef de pepers even. Als ze zeer pittig zijn gebruikt dan minder pepers dan aangegeven. De risotto mag niet te pittig worden. Alles in olijfolie aanbakken. Rijst toevoegen en goed aanbakken tot de rijst glazig is. Let op: Niet laten verkleuren! Voeg beetje bij beetje de gevogelte fond toe tot alle fond is opgenomen en de rijst gaar is maar nog een beetje bite heeft (ca. 20-25 min). Roer af en toe om aanbakken te voorkomen. Roer niet te veel om de rijstkorrels niet te beschadigen. Anders wordt de risotto slijmerig. Maak af met gerasp Parmezaanse kaas, boter en kokos crème en dien op. Bereid de risotto à la minute. Als de risotto te lang blijft staan gaart de rijst verder en wordt de risotto te droog.

Hooi van prei

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| het groen van de prei | | |
| frituur | | |
| fleur de sel | | |

Het groene gedeelte van de prei in stukken van 4cm snijden. In de lengte een keer doorsnijden. Dan de stukken in de lengte in superfijne julienne snijden. In een vergiet goed wassen om al het zand te verwijderen. In gezouten water kort blancheren en vervolgens in ijswater meteen terug koelen. Op een droge keukendoek zeer goed laten drogen. Het laten drogen is zeer belangrijk. Overblijvend vocht zou bij het vervolgende frituren het krokant worden tegenwerken! De prei krokant frituren zonder dat het verkleurt. Op keukenpapier laten uitlekken. Het papier vervangen indien nodig. Het hooi mag niet meer vetzig zijn.

Rode mul

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------------|-------------|---------|
| rode mul filets met vel (60 gr p.p) | 17 | |

Verwijder de overblijvende graten. Kruid vis met zout en peper.

Afwerking en presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| geklaarde boter | | |
| kokosmelk | 200 | ml |
| lecithine | 1 | tl |

Rode mul filets verdelen over drie pannen en alleen op de huidkant in geklaarde boter bakken. De hete geklaarde boter met behulp van een eetlepel over de vis arosen. Filets op de vleeskant op een bakplaat met keukenpapier laten uit lekken. 200 ml Kokosmelk met lecithine licht verwarmen, opschuimen. De risotto in een ring van 6 cm iets uit het midden van het bord presenteren. Een rode mul filet met de huidkant naar boven op het risotto zetten. Een quenelle ananas-mangochutney op de rode mul leggen en met hooi van prei decoreren. Currysaus verwarmen tot max 70°C, opschuimen met staafmixer en om de risotto heen gieten. Een lepel kokosschuim naast het risotto zetten.

Granité van mandarijn sap

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| mandarijn/bloedsinaasappel/limoensap (ca. 2-3 sinaasappels, 6-8 mandarijnen, 2-3 limoen) | 500 | ml |
| water | 100 | ml |
| suiker | 100 | g |
| glucosestroop | 25 | g |
| champagne (of prosecco) | 200 | ml |

Pers de mandarijnen, bloedsinaasappels en limoenen of maak sap met behulp van de sap machine. Meng water, suiker en glucose en verwarm tot suiker is opgelost. Laat afkoelen. Meng citrussap, champagne en suikeroplossing naar smaak. Giet het geheel in een brede metalen bak en zet in de diepvries. Schraap ijs elke 20 min met een vork door tot een granité ijs is ontstaan. Bewaar in de diepvries. Zet champagne glazen in de diepvries.

Mandarijnen gel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------------|-------------|---------|
| mandarijnen sap (ca. 4 mandarijnen) | 100 | ml |
| cointreau | 10 | ml |
| suiker | 25 | g |
| agar agar | 1.6 | g |

Maak een brede vorm even nat met een vochtig doekje en leg er huishoudfolie in. Maak sap uit mandarijnen met behulp van de sap machine. Voeg suiker en Cointreau toe en breng aan de kook. Roer agar agar door en laat 2 minuten koken. Giet uit in de brede bak en laat opstijven. Draai glad en vul in een spuitzak.

Afwerking en presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| mandarijnen | 3 | |
| mandarijngel | | |
| honey cress | | |

Schep enkele eetlepels granité in de champagne glazen. Decoreer met enkele schijfjes ontvliesde mandarijn. Spuit enkele toefjes mandarijnengelee eromheen. Decoreer met Cress. Serveer resterende champagne erbij.

Reerug voorbereiden

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| reerug | 2 | kg |

Fileer en pareer de rug. Zet afgedekt weg met vershoudfolie tot de volgende bewerking. Om ca. 20.30 uit de koeling halen. Hak de botten klein (ca. 1kg)

Gepofte bietjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------|-------------|---------|
| rode bieten (ca. 7cm doorsnee) | 2 | grote |
| knoflooktenen | 2 | |
| tijm | 2 | takjes |
| zout | | |

Was de bietjes en laat de wortels gewoon zitten. Droog de bietjes met wat keukenpapier en wikkel ze vervolgens één voor één met de knoflook, tijm en zout in een stukje aluminiumfolie. Pak ze goed in, want anders kunnen ze gaan lekken. Laat ca. 2 uur bij 200°C in de oven poffen. Test met een houten prikker of de bieten gaar zijn. Haal de gare bietjes uit de oven en laat ze even - met opengevouwen aluminiumfolie - uitwasemen. Snijd het kapje eraf en als het goed is kun je het schilletje er afpellen, zonder dat je ze hoeft te schillen. Snijd in blokjes van max. 1 bij 1 cm

Ree jus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| zonnebloemolie | | |
| gerookte spekblokjes | 75 | g |
| wortels | 100 | g |
| ui | 1 | |
| bleekselderij | 1 | stengel |
| knoflooktenen | 3 | |
| witte peperkorrels | 1 | el |
| laurierblaadjes | 2 | |
| rode wijn | 500 | ml |
| rode portwijn | 300 | ml |
| wildfond @ 500 ml | 2 | glazen |
| jeneverbessen | 10 | |
| kruidnagels | 10 | |
| tijm | 3 | takjes |
| oude aceto balsamico | 1 | el |
| veenbessen (uit pot) | 3 | el |
| boter | | |

Snijd ui en groenten fijn. Bak botten en afsnijdsels in olie goed aan. Voeg spek en groenten en gekneusde witte peperkorrels toe. Blus afwisselend met rode wijn en portwijn af. Laat elke keer iets inkoken. Roer de aanbaksel los. Voeg de wildfond toe en laat op laag vuur tot een derde inkoken. Roer af en toe door. Passeer door een zeef. Doe geneusde jeneverbessen, kruidnagel en tijm in een zeef en hang de zeef voor 10-15 min in de saus. Verwarm de saus en laat indien nodig nog verder reduceren. Voeg veenbessen toe en roer glad. Breng op smaak met zout en aceto balsamico. Vlak voor uitserveren: Laat afkoelen tot ca. 70°C en monteer af van het vuur met ijskoude boter.

Gekarameliseerde appel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| elstar appels | 4 | |
| boter | | |
| poedersuiker | | |
| calvados | 20 | ml |

Schil de appels en haal het klokhuis eruit. Snijd appel in ca. 1cm dikke ringen. Laat de poedersuiker licht bruin karamelliseren en voeg boter en calvados toe. Bak appelringen zacht goudgeel. Zij moeten wel nog een bite hebben. Laat afkoelen.

Kastanjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| kastanjes (vacuümverpakt) | 2 | zakken |
| boter | | |

Warm de zakken met de kastanjes in heet water op. Vlak voor uitserveren glaceren in wat boter.

Bosuitjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| bosuitjes | 4 | |

Snij van de groene onderkant van de bosui stukjes van 5 cm lengte. Snij deze groene stukjes in de lengte in fijne reepjes. Doe de groene reepjes bosuiblader in ijswater. Ze krullen dan op.

Savooiekool

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| savooiekool (ca. 500g) | 1 | |
| sjalot | 1 | |
| gerookte spekblokjes | 2 | el |
| boter | | |
| slagroom | 200 | ml |
| nootmuskaat | | |
| witte peper | | |
| karwijzaad | | |

Verwijder donkergroene blad van de kool. Bak de spek in boter aan en voeg slagroom toe. Kook slagroom in tot een dikke crème. Snij de savooiekool zonder de harde witte kern in fijne reepjes. Kook in zoutwater met een beetje karwijzaad gaar (7-12 min). Giet af. De kool op twee keukenhanddoeken laten drogen. Zorg ervoor dat er geen water met de kool in de slagroom crème terecht komt. Meng de kool door de slagroom crème en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Reerug

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| reerug | 2 | stuks |
| bacon | 200 | g |
| witte peper korrel | 1.5 | g |
| jeneverbessen | 3 | g |
| pigmentkorrels | 4 | g |
| korianderkorrels | 5 | g |
| kruidnagels | 2 | |
| laurierblad | 1 | |
| verse tijm | 4 | takjes |

Vlees ruim 1 ½ uur voor het bakken uit de koeling halen. Alle kruiden behalve de verse tijm in een droge antiaanbakpan licht roosteren tot de geur vrijkomt. Kruiden fijn malen in de vijzel en vervolgens verse tijm toevoegen. Reerug kruiden met weinig zout en het kruidenmengsel voor wild. Het vlees kort rondom in weinig geklaarde boter aanbakken. Het vlees op een bakplaat leggen, enkele schijfjes bacon erop leggen om uitdrogen te voorkomen en in de oven tot een kerntemperatuur van 54°C (ca. 30 min) laten na garen.

Sabayon van veenbessen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| veenbessensap | 200 | ml |
| crème de cassis | 50 | ml |
| eigeel | 60 | g |
| cayennepeper | | |
| zout | | |

Meng in een kom met ronde bodem veenbessen sap, crème de cassis en eigeel. Au bain marie schuimig kloppen en met zout en cayennepeper op smaak brengen.

Afwerking en presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| verse kervel | 1 | bos |

Monteer de reejus met boter. Glaceer de kastanjes in boter. Portioneer het vlees en laat op keukenpapier uitlekken. Leg een appelschijf links boven. Leg blokjes rode biet in het midden van de appel. Decoreer met de kervelblaadjes en de reepjes bosui. Leg een quenelle van savooiekool rechts ernaast. Leg vlees daarvoor en dresseer enkele kastanjes eromheen. Werk af met saus. Schep tenslotte een lepel sabayon op de saus.

DESSERT Gepocheerde appelbolletjes met karamelsaus, rozemarijnijs en klets kop op een streepje van glühwein

Gedroogde appelschijfjes

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| elstar appels | 4 | |
| suiker | 100 | g |
| water | 100 | ml |
| sap van ½ citroen | | |

Kook suiker en water met het citroensap tot alle suiker is opgelost. Laat afkoelen (pan in koud water zetten). Schil de appels en snijd horizontaal doormidden. Snijd met behulp van de Japanse mandoline flinterdunne schijfjes. Schijfjes moeten bijna doorzichtig zijn. Week schijfjes in suikerwater, laat goed uitlekken op keukenpapier. Leg appelschijfjes op een bakplaat met een schone (!) siliconen mat en droog in de Rational oven op 80 graden voor ca 1 ½ uur. Na 45 minutes de schijfjes een keer omdraaien. Let op: de ventilator van de oven op de laagste stand zetten, anders kunnen de schijfjes wegwaaien. De schijfjes worden pas krokant als ze zijn afgekoeld. Tip: maak enkele schijfjes extra zodat je tussendoor kunt testen of ze droog genoeg zijn.

Rozemarijnijs

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| melk | 300 | ml |
| room | 300 | ml |
| rozemarijn | 4 | taken |
| eigeel | 60 | g |
| suiker | 90 | g |
| zout | 1 | mespunt |
| vanille stokje | 1 | |

Melk, room, rozemarijn en vanille stokje zacht laten koken. Suiker, ei en zout opkloppen in een metalen kom met ronde bodem. De hete melk door een zeef aan het eimengsel toevoegen en au bain-marie dik roeren. In de koeling laten afkoelen. Pas ½ uur voor het uitserveren het ijs draaien.

Karamelsaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| suiker | 200 | g |
| water | 200 | ml |
| honing | 2 | tl |
| boter | 20 | g |
| calvados | 10 | ml |

Suiker licht bruin laten karamelliseren. Met water en calvados het karamel los koken. Voorzichtig, de suiker is heel heet en het gaat spatten als je het water toevoegt. Honing en boter toevoegen en tot een vloeibare stroop inkoken.

Appelballetjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| elstar appels | 5 | |
| suiker | | |
| sap van 1 citroen | | |
| kaneelstokje | 1 | |

Appels schillen en afsnijdsel bewaren. Met de parisienneboor kogels van verschillend formaat uitsteken: 3,0; 2,5; 1,5 en 0,7cm ø. De afsnijdsels met behulp van de sapcentrifuge tot appelsap draaien en door een zeef passeren. Indien nodig het sap met water verdunnen. Met suiker en kaneelstokje aan het koken brengen. Appelkogels ca. 5 minuten in het sap pocheren. Zij moeten nog bite hebben. Op keukenpapier laten uitlekken. In de karamelsaus bewaren tot gebruik.

Glühwein

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|----------|
| rode wijn | 0.5 | l |
| citroen | 0.5 | |
| kruidnageltjes | 10 | |
| suiker | 150 | g |
| kaneelpijpje | 2 | |
| foelie | 2 | blaadjes |

Druk de kruidnagels in de halve citroen. Doe alle ingrediënten in een pan en laat dit inkoken tot het stroperig wordt.

Kletskop pijnboompitten

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|---------|
| zachte boter | 40 | g |
| basterdsuiker | 130 | g |
| melk | 26 | ml |
| kaneel | 1 | mespunt |
| zout | 1 | mespunt |
| pijnboompitten fijn gehakt | 40 | g |
| bloem | 66 | g |

Meng de boter, melk, suiker, kaneel en het zout. Hak de pijnboompitten fijn en meng samen met de bloem door het botermengsel. Vul in een spuitzak en zet koud weg. Spuit kleine bolletjes met geruime afstand op een bakplaat en bak gedurende 4 minuten op 200 graden goudbruin. Bak tenminste 40 kletskoppen.

Presentatie

Trek met een kwast een brede streep van de glühwein op een bord. Plaats vervolgens de appelbolletjes op dit streepje. Plaats een bolletje ijs op een kletskop. Zo smelt het ijs minder snel. Versier het ijs speels met glühweinstroop. Zet tenslotte een kletskop rechtop in het ijs en een schijfje appel tussen twee appelbolletjes. Meteen uitserveren anders worden de appelschijfjes weer zacht en vallen om.

KOFFIE Truffels van zoete wijn

Truffels

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------|-------------|---------|
| pure chocolade | 125 | g |
| melk chocolade | 125 | g |
| slagroom | 100 | ml |
| vanille stokje | 1 | |
| zeer zoete dessert wijn | 25 | ml |
| boter | 25 | g |
| cacao poeder | 3 | delen |
| poedersuiker | 1 | deel |

Hak chocolade klein en plaats in een rvs kom. Kook room, zoete wijn met het vanillemerg en het vanille stokje op. Haal het vanille stokje eruit en giet het hete mengsel over de chocolade. Roer tot alle chocolade is opgelost. Werk nu de boter er door. Giet het chocolademengsel in een vlakke kom en laat opstijven in de koeling (gedurende ca. 2 uur). Zeef cacao poeder en poedersuiker op een bakplaat met een laagje bakpapier. Portioneer met een theelepel ca. 15g mengsel en vorm met koele handen bolletjes. Rol deze in het cacao/suiker poeder en laat tenminste 3 uur opstijven in de koeling. Geef de truffels bij een kopje koffie ter afsluiting.