



## **MENU OKTOBER 2015**

**WORTEL- EN KOMKOMMERBAVAROIS MET EEN  
CRÈME VAN CHORIZO EN EEN KROKANTJE**

**ROMIGE ARTIKSJOKKENSOEP**

**SALADE VAN SCHELVISFILET MET EEN  
KWARTELEITJE EN OESTERROOM**

**OPEN RAVIOLI MET TOMATEN, OLIJVEN,  
KAPPERTJES EN EEN SPIESJE VAN GEFRITUURDE  
ANSJOVIS**

**ROULEAU VAN BOERDERIJKUIKEN MET  
MAISPUREE EN EEN SCHUIM VAN DRAGON**

**MANGOPARFAIT MET SINAASAPPELIJS EN ANIJS-  
GELEI**

# WORTEL- EN KOMKOMMERBAVAROIS MET EEN CRÈME VAN CHORIZO EN EEN KROKANTJE



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Wortelbavarois</b> 1 grote winterwortel ½ ui 2 dl volle melk 2 blaadjes gelatine 2 dl slagroom cayennepeper</p> <p><b>Komkommerbavarois</b> ½ bosje dille 10 blaadjes basilicum 1 komkommer ½ ui 1 dl witte wijn 2 blaadjes gelatine</p> <p><b>Crème van chorizo</b> 1 stuk chorizo (200 g) 1 ui 0,5 dl room</p> <p><b>Krokantje van chorizo</b> 10 plakjes chorizo</p> <p><b>Presentatie:</b> 1 bakje tuinkers*</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Wortelbavarois</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Snijd de wortel in blokjes.</li><li>- Snipper de ui en fruit aan in een beetje olijfolie.</li><li>- Bak de wortelblokjes mee.</li><li>- Blus af met de melk en laat een halfuur zachtjes koken tot de wortel helemaal gaar is.</li><li>- Los de geweekte en uitgeknepen gelatine erin op.</li><li>- Pureer en wrijf door een grove zeef.</li><li>- Sla de slagroom stijf en spatel de helft door het wortelmengsel (de andere helft is voor de komkommerbavarois).</li><li>- Breng op smaak met peper, zout en cayennepeper.</li><li>- Laat opstijven in de koeling.</li></ul> <p><b>Komkommerbavarois</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Hak de dille en de basilicum fijn.</li><li>- Schil de komkommer en verwijder de zaadlijsten.</li><li>- Snijd de komkommer in kleine blokjes en bestrooi ze met wat zout en verse zwarte peper.</li><li>- Snipper de ui en fruit aan in een beetje olijfolie.</li><li>- Blus af met de witte wijn en los de geweekte en uitgeknepen gelatine erin op.</li><li>- Voeg de komkommerblokjes, de basilicum en de dille toe en pureer geheel en wrijf door een grove zeef.</li><li>- Spatel de andere helft van de slagroom erdoor.</li><li>- Breng op smaak en laat in de koeling opstijven.</li></ul> <p><b>Crème van chorizo</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Snijd de helft van de chorizo in dunne plakjes en de andere helft in kleine blokjes.</li><li>- Snipper de ui en fruit aan in de olie.</li><li>- Voeg de chorizoblokjes toe en laat ongeveer een half uur pruttelen tot de chorizo helemaal zacht is.</li><li>- Pureer het geheel en voeg wat room toe tot de crème de gewenste dikte heeft.</li><li>- Doe over in een spuitzak met een dunne spuitmond.</li></ul> <p><b>Krokantje van chorizo</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bak de plakjes chorizo in een oven van 180° C gedurende ca. 15 minuten.</li><li>- Laat uitlekken en hard worden en breek eventueel daarna in stukken.</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Spuit in een mooi patroon de chorizocrème op een groot bord.</li><li>- Rangschik op ieder bord 3 kleine bolletjes van de komkommermousse en drie kleine bolletjes van de wortelbavarois.</li><li>- Garneer met het chorizo-krokantje en de tuinkers.</li></ul>
--	--

# ROMIGE ARTISJOKKENSOEP



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Groentebouillon</b> 2 wortels 2 uien 2 teentjes knoflook 2 stengels bleekselderij 1 prei 1 el gemengde peperkorrels ½ bosjes platte selderij</p> <p><b>Artisjokkensoep</b> ½ bosje tijm 2 teentjes knoflook 2 uien 3 blikken artisjokharten (à 400 g) 3 dl koksroom</p> <p><b>Artisjok met vinaigrette</b> 1 citroen 10 kleine verse (baby) artisjokken</p> <p><b>Vinaigrette</b> 1 rode ui 4 tl. Grove mosterd 8 el. Citroensap 8 el. Olijfolie 8 el. zonnebloemolie</p> <p><b>Presentatie:</b> 0,2 dl koksroom 1 citroen</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Groentebouillon</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Hak de groenten fijn en zet aan in wat olijfolie.</li><li>- Doe er twee liter water bij.</li><li>- Kneus de peperkorrels en voeg toe.</li><li>- Laat een halfuur zachtjes koken en zeef dan.</li><li>- Laat inkoken tot 1,5 liter.</li></ul> <p><b>Artisjokkensoep</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Hak de tijm fijn.</li><li>- Snipper de knoflook en de uien en fruit aan in olijfolie.</li><li>- Snijd de artisjokkenharten in grove stukken, voeg toe aan het ui/knoflookmengsel.</li><li>- Schenk de 1,5 liter groentebouillon erbij en roer goed door.</li><li>- Breng het aan de kook, zet het vuur lager en laat het afgedekt 3 minuten zachtjes koken.</li><li>- Pureer de soep en wrijf door een zeef.</li><li>- Roer de room erdoor en laat nog even zachtjes koken.</li><li>- Breng op smaak met peper en zout.</li></ul> <p><b>Artisjok met vinaigrette</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kook de babyartisjokken in ruim water met een scheutje citroensap in ca. 30 minuten gaar.</li><li>- Laat op de kop uitlekken</li><li>- Snijd van de onderkant een stuk af zodat de artisjok rechtop op het bord kan staan.</li></ul> <p><b>Vinaigrette</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Snipper de ui heel fijn</li><li>- Klop voor de vinaigrette de zonnebloemolie, citroensap, olijfolie en de mosterd door elkaar totdat je een dik mengsel krijgt.</li><li>- Roer de fijngesneden ui erdoor en doe over in 10 kleine schaalpjes.</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Doe de soep in een klein kommetje op het bord.</li><li>- Garneer de soep met een paar druppels room en de geraspte citroenschil.</li><li>- Schik ernaast de gekookte artisjok.</li><li>- Zet tenslotte een klein kommetje met de vinaigrette op het bord.</li></ul>
--	--

# SALADE VAN SCHELVISFILET MET EEN KWARTELEITJE EN OESTERROOM



<b>Ingrediënten:</b>  <b>Aardappelconfit</b> 500 g grote aardappels (eigenheimer) ½ bol knoflook 2 takjes tijm 6 dl. arachideolie bakpapier 3-4 el mayonaise 10 sprietjes bieslook   <b>Oesterroom</b> 6 zeer verse oesters 1 dl room 2 tl witte wijnazijn   <b>Schelvis</b> 3 dl melk 2 gerookte schelvisfilets   10 kwarteleitjes  <b>Presentatie:</b> ½ bosje dille*	<b>Bereiding:</b>  <b>Aardappelconfit</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Doe de aardappels (met schil) met de halve bol knoflook, de tijm en een snufje zout in een pan.</li><li>- Schenk de arachideolie erover en leg er een vel gekreukeld vetvrij papier op.</li><li>- Gaar alles 30 minuten op 90 graden.</li><li>- Haal de aardappels met een schuimspaan uit de pan en laat ze 1 minuut afkoelen.</li><li>- Trek de schil van de hete aardappels.</li><li>- Leg de schilletjes in een enkele laag op een bakplaat.</li><li>- Snijd de aardappels in blokjes</li><li>- Roer in een grote kom de mayonaise, fijn gesneden bieslook, peper en zout goed door elkaar.</li><li>- Meng de aardappelblokjes hier doorheen en breng op smaak.</li></ul> <b>Aardappelschilletjes</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Verwarm de oven voor een 100° C.</li><li>- Droog de aardappelschilletjes 10-15 minuten in de oven (geen hete lucht, dan waait het weg), tot ze knapperig zijn. Zet de oven uit en laat ze in lauwe de oven afkoelen.</li></ul> <b>Oesterroom</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Open de oesters boven een zeef die in een kom hangt, zodat het vocht wordt opgevangen.</li><li>- Pureer het oestervlees en het vocht met de room, de wijnazijn en wat peper en zout tot een gladde saus en zeef hem boven een serveerkannetje.</li><li>- Bewaar tot gebruik in de koelkast.</li></ul> <b>Schelvis</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Breng de melk met 3 dl. water in een pan zachtjes aan de kook.</li><li>- Pocheer de vis 2-3 minuten en laat hem uitlekken.</li><li>- Verdeel de vis in vlokken en verwijder de huid en de graten (let op, kleine graatjes).</li><li>- Schep de vis door het aardappelmengsel.</li> <li>- Kook de kwarteleitjes 3 minuten in een pan zacht kokend water en laat ze schrikken.</li><li>- Pel en halveer de kwarteleitjes.</li></ul> <b>Presentatie:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Zet een ring in het midden van een groot bord.</li><li>- Schep hierin het aardappel/vismengsel.</li><li>- Garneer het gerecht met een takje dille, 2 halve kwarteleitjes en een knapperige aardappelschil.</li><li>- Druppel er wat olijfolie over.</li></ul>
---	--

# OPEN RAVIOLI MET TOMATEN, OLIJVEN, KAPPERTJES EN EEN SPIESJE VAN GEFRITUURDE ANSJOVIS



<b>Ingrediënten:</b>  <b>Ravioli</b> 3 eieren 2 el olijfolie 330 g pastameel  <b>Saus</b> 8 Roma tomaten 2 el kappertjes 4 el Taggiasche olijven 5 ansjovisfilets (blik, gezouten) 10 blaadjes basilicum 5 el olijfolie  <b>Ansjovisspiesje</b> 2 teentjes knoflook 2 dl melk 50 enkele verse ansjovisfilets 4 el bloem arachideolie om te frituren fleur de sel 10 kleine spiesjes (bamboe)  <b>Basilicumolie</b> 1 dl druivenpitolie handvol basilicumblaadjes	<b>Bereiding:</b>  <b>Ravioli</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Klop in een grote kom de eieren met een snufje zout en de olijfolie goed door elkaar.</li><li>- Voeg beetje bij beetje het pastameel toe en kneed tot een elastisch deeg.</li><li>- Dek af met plasticfolie en laat een half uur rusten.</li><li>- Verdeel het deeg in 2 stukken en haal dit een aantal malen door de pastamachine op de grootste stand.</li><li>- Zet een pastamachine daarna op een steeds kleine stand en haal het deeg erdoor. Eindig met stand 5.</li><li>- Snijd het deeg in mooie vierkantjes, ongeveer 8x8 cm en bewaar de vierkantjes op een met bloem bestoven theedoek.</li><li>- Kook de pasta in ongeveer 10 minuten al dente.</li></ul> <b>Saus</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Dompel de ingekruiste tomaten onder in kokend water en ontvel.</li><li>- Snijd de tomaten open, verwijder de pitjes en snijd in blokjes.</li><li>- Hak de kappertjes en de olijven grof.</li><li>- Hak de ansjovis heel fijn.</li><li>- Snijd de basilicum in fijne reepjes</li><li>- Meng alle ingrediënten goed door elkaar en doe over in een zeef (deze zeef hang je tijdens het koken van de pasta boven de pan zodat de saus enigszins wordt verwarmd).</li></ul> <b>Ansjovisspiesje</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pers de knoflook uit boven de melk</li><li>- Leg hierin de ansjovisfilets en laat dit een half uur staan.</li><li>- Doe over in een vergiet (vocht hoeft je niet te bewaren) en dep droog.</li><li>- Haal de ansjovisfilet door de bloem en schud de overtollige bloem eraf.</li><li>- Frituur de filets in enkele minuten goudbruin.</li><li>- Laat uitlekken op een stukje keukenpapier en bestrooi met wat fleur de sel.</li><li>- Rijg aan ieder spiesje 5 gefrituurde ansjovisfilets.</li></ul> <b>Basilicumolie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Verwarm de druivenpitolie met de basilicumblaadjes, en een snufje peper en zout.</li><li>- Pureer met de staafmixer, wrijf door een fijne zeef en doe over in een spuitflesje.</li></ul>
--	---

**Presentatie:****Presentatie:**

- Leg een vierkantje pasta als een ruit in het midden van het bord.
- Schep daarop een flinke lepel tomatensaus.
- Leg daarop het tweede vierkantje, maar niet recht boven het eerste vierkantje.
- Steek het spiesje schuin in de pasta.
- Maak af met de basilicumolie.

# ROULEAU VAN BOERDERIJKUIKEN MET MAISPUREE EN EEN SCHUIM VAN DRAGON



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Pekelwater</b> 100 g zeezout</p> <p><b>Boerderijkuikens:</b> 8 boerderijkuikens</p> <p><b>Kippenbouillon</b> 300 g grove wups 10 gekneusde peperkorrels 1 laurierblaadje</p> <p><b>Bitterbal</b> 3 dl ganzenvet 1 sjalotje 1 teentje knoflook 50 g boter 50 g bloem 1 blaadje gelatine bloem 1 ei panko frituurolie</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Pekelwater</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Meng 1 liter water met het zeezout in een bak</li></ul> <p><b>Boerderijkuikens</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Snijd de boutjes van het kuiken en leg deze minstens 1 uur in het pekewater.</li><li>- Snijd de borstfilets van het kuiken en verwijder het vel (bewaars karkassen van de kuikens voor de bouillon en het velletje voor het krokantje).</li></ul> <p><b>Kippenbouillon:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Zweet in een grote pan de wups aan in een flinke scheut olijfolie.</li><li>- Voeg de karkassen van de kuikens en twee liter water toe en laat dit een uur trekken.</li><li>- Zeef de bouillon eerst door een grove zeef en daarna door een passeerdoek.</li><li>- Kook in tot 2,5 dl (1,5 dl. gebruik je voor de bitterbal, 1 dl. voor de maispuree) .</li></ul> <p><b>Bitterbal</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Haal de pootjes uit het pekelbad en dep ze droog.</li><li>- Doe ze over in een klein braadpannetje en zet ze onder het ganzenvet.</li><li>- Gaar de pootjes in het vet op 90° C gedurende ongeveer 1 uur.</li><li>- Haal de pootjes uit het vet en laat afkoelen.</li><li>- Pluk het vlees van de pootjes en snijd fijn.</li><li>- Snijd het sjalotje en de knoflook zeer fijn en zweet deze aan in een beetje boter.</li><li>- Voeg de rest van de boter toe en roer hier de bloem doorheen.</li><li>- Blijf roeren en laat het mengsel even bakken.</li><li>- Blus af met 1,5 dl. kippenbouillon en roer tot een gladde massa.</li><li>- Roer er het geweekte en uitgeknepen gelatineblaadje door.</li><li>- Roer het kippenvlees erdoorheen.</li><li>- Maak 10 porties van de ragout, dek af en laat afkoelen in de vriezer.</li><li>- Als het stijf is geworden, draai dan van het mengsel 10 mooie balletjes.</li><li>- Zet drie diepe borden klaar: één met bloem, één met het geklutste ei en één met panko.</li><li>- Haal de balletjes eerst door de bloem, dan door het ei en vervolgens door het panko.</li><li>- Frituur ze ca. 5 minuten op 180° C.</li></ul>
---	--

<p><b>Rouleau</b> 200 g eendenlever 8 plakjes parmaham, dun gesneden</p> <p><b>Maïspuree</b> 350 g maïskorrels (uit blik) 3 kruimige aardappels</p> <p><b>Krokantje</b></p> <p><b>Peultjes</b> 200 g peultjes</p> <p><b>Dragonschuim</b> 1 sjalotje 1 teentje knoflook 2 dl volle melk 10 takjes dragon 2 g lecithine</p>	<p><b>Rouleau</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snijd de ganzenlever in langwerpige repen.</li> <li>- Sla de borstfilets tussen twee stukken slagersfolie voorzichtig een beetje plat.</li> <li>- Leg een stuk folie (ca. 30 cm) op het werkblad.</li> <li>- Leg hierop 2 plakjes parmaham en leg hierop de ¼ van de platgeslagen filet strak tegen elkaar.</li> <li>- Verwijder het bovenste vel van de slagersfolie en bestrooi met peper en zout.</li> <li>- Leg 1/4 van de eendenlever op de middellijn.</li> <li>- Rol het geheel strak op en draai de uiteinden goed dicht.</li> <li>- Rol nogmaals in slagersfolie en bind strak dicht.</li> <li>- Maak nog 3 rollen op deze manier.</li> <li>- Breng in een pan ruim water aan de kook en zet van het vuur.</li> <li>- Gaar de rouleau hierin in ca. 15 minuten.</li> <li>- Snijd vlak voor het opdienen in plakjes (totaal ca. 20) en snijd met plastic en al, verwijder daarna het plastic.</li> </ul> <p><b>Maïspuree</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kook de aardappels in ca. 20 minuten gaar.</li> <li>- Stamp tot een puree.</li> <li>- Laat de maïs uitlekken en verwarm dit in een pannetje met een klontje boter</li> <li>- Pureer met de staafmixer en roer dit door de puree.</li> <li>- Maak smeug met de kippenbouillon (zorg dat het niet te nat wordt)</li> <li>- Breng op smaak met peper en zout.</li> </ul> <p><b>Krokantje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bak de kuikenvelletjes uit in een koekenpan onder een paletmes tot goudgeel en krokant.</li> <li>- Bestrooi met zeezout.</li> </ul> <p><b>Peultjes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maak de peultjes schoon en blancheer ze vlak voor het opdienen een paar minuten in gezouten, kokend water.</li> </ul> <p><b>Dragonschuim</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snijd het sjalotje en de knoflook in grove stukken en zweet aan in een beetje olie.</li> <li>- Blus af met de melk, voeg de dragon toe en breng aan de kook.</li> <li>- Haal van het vuur af en laat de dragon ruim een uur trekken.</li> <li>- Pureer de massa en zeef vervolgens door een fijne zeef.</li> <li>- Doe dit terug in de pan en verwarm vlak voor het opdienen tot lauw en schuim op met de lecithine.</li> </ul>
---	---



**Presentatie:**  
2 takjes dragon

- Presentatie:**
- Snijd de blaadjes van de dragon ragfijn
  - Schik een paar peultjes in het midden van het bord.
  - Schep hierop een lepel maïspuree.
  - Schik hier tegenaan de plakjes rouleau.
  - Plaats de bitterbal ernaast.
  - Maak af met een lepel schuim en de fijngesneden dragon en wat krokante kruimel.

# MANGOPARFAIT MET SINAASAPPELIJS EN ANIJS-GELEI



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Mango</b> 5 grote, rijpe maar stevige mango's</p> <p><b>Mangoparfait:</b> 2 dl room 3 eidooiers 75 g fijne kristalsuiker</p> <p><b>Sinaasappel-anijsgelée</b> 4 perssinaasappels 2 steranijs 2 blaadjes gelatine</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Mango</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Zet 10 ronde uitsteekvormpjes van 7-8 cm op een blad en bekleed ze met slagersfolie.</li><li>- Schil de mango's en snijd het vruchtvlees in dunne plakken van maximaal 0.5 cm (je kunt uit elke kant van de pit twee plakjes halen).</li><li>- Steek hieruit 10 rondjes met een uitsteekvorm van 8-9 cm (restjes bewaren).</li><li>- Steek ook 10 rondjes uit met een uitsteekvorm 7-8 cm (restjes bewaren)</li><li>- Leg de rondjes op een bord of snijplank, dek ze af met plasticfolie en zet tot gebruik in de koelkast.</li></ul> <p><b>Mangoparfait:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Hak de afsnijdsels en het vruchtvlees van de mango's uit de mangosorbet grof en pureer in de blender.</li><li>- Druk de puree door een fijne puntzeef en gooi de vezelige pulp weg.</li><li>- Meet 300 g puree af.</li><li>- Klop de room in een kom tot zachte pieken.</li><li>- Doe de eidooiers en de suiker in een grote hittebestendige kom en klop alles losjes door elkaar.</li><li>- Zet de kom op een pan zacht kokend water (zorg dat de kom het water niet raakt) en klop het mengsel los tot het een temperatuur heeft van 75° C.</li><li>- Zet de kom in een bak ijswater en klop de massa met een handmixer of garde tot het volume is verdrievoudigd en het dik, schuimig en bleek wordt.</li><li>- Spatel de room voorzichtig door het suiker-ei mengsel.</li><li>- Spatel de mangopuree voorzichtig door het suiker-ei-room mengsel.</li><li>- Verdeel het mengsel over 10 vormpjes.</li><li>- Dek ze af met een groot vel plasticfolie en laat ze in de vriezer helemaal bevriezen. Trek hier 3 uur voor uit. Als je ze in een (diepe) bak zet duurt het langer.</li></ul> <p><b>Sinaasappel-anijsgelée</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pers de sinaasappels uit.</li><li>- Verwarm het sinaasappelsap met de steranijs in een pan tot het zachtjes kookt en laat 10 minuten doorkoken.</li><li>- Week de gelatine enkele minuten in koud water.</li><li>- Neem het sap van het vuur en roer de uitgeknepen gelatine erdoor.</li><li>- Roer tot de gelatine is opgelost en zeef het mengsel door een puntzeef boven een ondiepe bak.</li><li>- Zet koel weg tot de geleï is opgestijfd.</li></ul>
--	---

**Mangosorbet**

2 grote mango's  
50 g kristalsuiker  
25 g vloeibare glucose  
1 limoen

**Presentatie:**

2 steranijs  
1 bakje honingcress  
1 takje koriander  
Goede olijfolie

**Mangosorbet**

- Schil de mango's en snijd het vruchtvlees van de pit en pureer het mee bij de mangoparfait.
- Meet 500 g mangopuree af.
- Maak met 1 dl. water en de suiker een suikersiroop, breng met de glucose zachtjes aan de kook en roer tot alles goed is vermengd.
- Laat de siroop afkoelen, pers de limoen uit en meng het sap en de mangopuree erdoor.
- Verwerk het mengsel in de ijsmachine tot het bijna stevig is.
- Zet tot gebruik in de vriezer.

**Presentatie:**

- Maal in de kleine keukenmachine 2 steranijs (met bast) tot poeder of wrijf dit fijn in een vijzel.
- Voor het serveren: haal de parfaits uit hun vormpjes.
- Leg een groot plakje mango op een licht gekoeld bord en zet de parfait erop.
- Leg een klein mangoplakje op elke parfait.
- Leg een quenelle van mangosorbet erop.
- Lepel er wat sinaasappel-anijsgelei over.
- Werk af met de honingcress, de anijspoeder, fijngehakte koriander en een paar druppels goede olijfolie.