



MENU OKTOBER 2017

**BITTERBAL VAN GARNAAL EN AVOCADO MET
TOMATENSALSA**

**RIGOTTAGNOCCHI IN AUBERGINE MET
SALIEBOTER**

**OOSTERSE KIPPENBOUILLON MET
ZWARTEBONENIJS EN TARTAAR VAN
LANGOUSTINE**

**RODE MUL MET MOSSEL, COURGETTE EN
GEBAKKEN SUSHIRIJST**

**GEGRILDE RUNDERLENDE MET LASAGNE VAN
SUKADE, GRUYÈRE EN GEROOKTE AUBERGINE**

STRUCTUREN VAN MAÏS

BITTERBAL VAN GARNAAL EN AVOCADO MET TOMATENSALSA



Ingrediënten:

1 tomaat
200 g panko
50 g bonitovlokken
2 avocado's
1 limoen
½ rode peper
½ bosje koriander
1 el olijfolie
1 el ciderazijn
250 g Hollandse garnalen (gepeld)
60 g eiwit
arachideolie

Tomatensalsa

500 g vleestomaten*
1 rode ui*
1 knoflookteen*
1 dl witte wijn*
Azijn*
½ bosje verse oregano*

Bereiding:

- Ontvel de tomaat, verwijder de zaadlijst en snijd in brunoise.
- Frituur de panko in arachide olie van 180°C goudbruin.
- Hak de bonitovlokken fijn en meng met de afgekoelde panko.
- Maak een soort guacamole van de avocado, limoen, Spaanse peper, koriander, olijfolie, azijn, wat suiker en peper en zout.
- Spatel de tomaatbrunoise en grijze garnalen door de guacamole en breng op smaak met zout en peper.
- Maak nu balletjes van ongeveer 25 gram en rol deze twee keer door de panko met bonitovlokken.
- Klop de eiwitten op en rol de balletjes eerst door het eiwit en nogmaals door de panko.

Tomatensalsa

- Ontvel de tomaten.
- Snijd de zaadlijsten uit de tomaten.
- Snijd het vruchtvlees in brunoise.
- Snipper de rode ui en hak de knoflook fijn.
- Zet de ui en knoflook licht aan in een laagje olie.
- Voeg de tomaat toe en zet deze ook kort aan.
- Blus af met de witte wijn en azijn en laat deze verdampen.
- Snijd de oregano fijn en voeg toe.
- Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie:

- Presenteer 2 balletjes met een lepeltje tomatensalsa op een amusebordje.



RICOTTAGNOCCHI IN AUBERGINE MET SALIEBOTER



<p>Ingrediënten:</p> <p>Vulling 30 g pijnboompitten 250 g ricotta 2 eidooiers 35 g bloem 40 g geraspte Parmezaan ½ bosje peterselie ½ bosje basilicum ¼ tl nootmuskaat ½ tl zout</p> <p>Ricottagnocchi 1 middelgrote aubergine 4 el olijfolie 20 g boter 15 g geraspte Parmezaan</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Vulling</p> <ul style="list-style-type: none">- Rooster de pijnboompitten in een kleine koekenpan- 3 à 4 minuten op halfhoog vuur.- Roer af en toe zodat ze gelijkmatig kleuren.- Schud ze in een schaal en voeg ricotta, eidooiers, bloem, geraspte parmezaan, fijngesneden kruiden, nootmuskaat, zout en zwarte peper toe.- Roer alles goed door elkaar en zet weg in de koeling of vriezer om op te stijven. <p>Ricottagnocchi</p> <ul style="list-style-type: none">- Verhit de oven tot 180° C.- Snijd aan beide zijden van de aubergine een schijfje af.- Snijd de aubergine overlangs in 5 mm dikke plakken op de snijmachine.- Bestrijk ze royaal met olijfolie en grill ze in enkele minuten goudbruin in de grillpan op hoog vuur.- Haal de vulling uit de koeling.- Bevochtig je handen en schep porties van 50 gram van de vulling in je handpalm en vorm er 10 langwerpige rolletjes van.- Breng ondertussen een pan water aan de kook.- Smelt de boter.- Laat een paar rolletjes tegelijk in het water glijden (niet meer, anders kleven ze aan elkaar).- Na een minuut of 2 komen ze naar het oppervlak drijven.- Schep ze met een schuimspaan uit de pan op een schone theedoek.- Dep ze met keukenpapier droog en bestrijk ze met gesmolten boter.- Wikkel de gnocchi in een aubergineplakje en zorg dat de naad aan de onderkant zit.- Leg ze in een ingevette ovenschaal.- Bestrooi de gnocchi met de geraspte Parmezaan en laat in de voorverwarmde oven goed heet worden in 10 minuten.
---	--

<p>Salieboter 20 salieblaadjes 1 citroen* 90 g boter</p> <p>Presentatie arachideolie 10 salieblaadjes</p>	<p>Salieboter</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de salieblaadjes fijn.- Pers de citroen uit.- Verhit in een steelpan de boter tot hij goudbruin van kleur is en nootachtig geurt.- Neem de pan van het vuur en voeg de salie, zout en eventueel wat citroensap toe. <p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none">- Frituur de salieblaadjes in een beetje olie in de wok.- Laat de blaadjes uitlekken op keukenpapier- Leg een auberginegnocchirolletje op elk bord.- Giet er een beetje van de boter over en werk af met een salieblaadje.
---	---

OOSTERSE KIPPENBOUILLON MET ZWARTEBONENIJS EN TARTAAR VAN LANGOUSTINE



Ingrediënten:

Kippenbouillon

- 1 kg kippenvleugels*
- 1 prei*
- 3 uien*
- 1 stengel citroengras*
- 50 g gember*
- 2 limoenblaadjes*
- ½ Spaanse peper*

Crème van bosui

- 20 g gember*
- 1 stengel citroengras*
- 1 limoenblaadje *
- 4 bosuitjes*
- 50 g boter*
- 2 teentjes knoflook*
- 1 dl kookroom*
- 1 dl kokosmelk*
- 0,7 dl volle melk*
- 1 dl kippenbouillon* (zie
boven)

Rolletje van wortel en maïskip

Aigre doux/zoetzure saus

- 2 dl azijn*
- 2 dl witte wijn*
- 200 g suiker*
- 10 g verse gember*
- 2 stengel citroengras*
- 2 blaadje laurier*
- 2 takje tijm*
- 2 takje rozemarijn*
- 2 teentje knoflook*

Bereiding:

Kippenbouillon

- Bak de kippenvleugels 30 minuten in een oven op 200° C.
- Snijd en was de prei.
- Halveer de uien en rooster in een pan de platte kant bijna zwart.
- Snijd de citroengras, gember, limoenblad en pepertje in kleine stukjes.
- Zet alle ingrediënten op in 3 liter koud water en trek hier bouillon van in de snelkookpan.
- Laat het zo lang mogelijk trekken in de gesloten pan.
- Passeer de bouillon door een doek en kook in tot 1 liter.
- Breng op smaak met zout.
- Geef 7 dl. door aan de makers van het hoofdgerecht.

Crème van bosui

- Snijd de gember, citroengras, limoenblad en bosui in kleine stukjes.(gebruik ook het groen van de bosui)
- Fruit dit aan in een klontje boter.
- Pers de 2 teentjes knoflook hierin uit en blus het geheel af met room, kokosmelk, melk en bouillon.
- Kook de crème tot de bosui gaar is en blender hem fijn.
- Zeef de crème en breng op smaak met peper en zout.
- Schuim de crème op met de staafmixer voor het uitserveren.

Rolletje van wortel en maïskip

Aigre doux

- Meng alle ingrediënten en laat deze aan de kook komen.
- Passeer door een zeef.

Rolletjes

1 stuks winterpeen
1 maïskipfilets met vel
(200 g)
2 el Japanse sesamsaus
50 g eiwit
1 stengel citroengras
1 limoenblaadje
0,5 dl kokosmelk
0,5 dl kookroom

Tartaar van langoustine

10 stuks langoustines
1 limoen

Ponzu-gel

125 g suiker*
25 g gembersiroop*
125 g azijn*
3,5 g agar-agar*
50 g lichte ponzu* (Japanse
saus)

Zwarte bonenijs

¼ rode peper*
1 stengel citroengras*
2 limoenblaadjes*

Rolletjes

- Schil de winterpeen en snijd er met de hulp van een snijmachine dunne langwerpige plakjes van.
- Breng de aigre doux aan de kook, giet dit over de wortelplakjes en laat ze afkoelen in het vocht.
- Trek het vel van de kip, smeer dit vel in met de sesamsaus en leg op een vel bakpapier.
- Dek af met nog een vel bakpapier, leg het op een ovenplateau en plaats hier iets zwaars op.
- Bak de huid 90 minuten in een oven van 140° C. tot deze goudgeel is.
- Snijd kleine blokjes van de kipfilets en draai deze samen met de eiwitten fijn in een blender.
- Koel de massa af in de koelkast of vriezer.
- Snijd citroengras en limoenblad fijn, breng dit samen met de kokosmelk aan de kook en laat dit even doortrekken.
- Zeef de vloeistof en laat afkoelen in de koelkast of vriezer.
- Pas als de kip en het kokosvocht goed koud zijn, doe dan de kip in een keukenmachine.
- Meng de room bij de kokosmelk en voeg dit druppelsgewijs toe aan de kip.
- Mix niet te lang, anders gaat het schiften.
- Breng de farce op smaak met peper en zout.
- Doe de massa in een spuitzak en spuit op keukenfolie banen van 1,5 cm doorsnee.
- Rol de farce hierin op en kook ze 10 minuten in een pan kokend water..
- Laat de rolletjes afkoelen in de koelkast.
- Haal het plastic van de rollen.
- Snijd een stukje van de farce gelijk aan de breedte van het wortelplakje en rol op in de wortelplakken.
- Halveer dit in 2 plakjes.
- Serveer de rolletjes op kamertemperatuur.

Tartaar van langoustine

- Pel de langoustines.
- Verwijder het darmkanaaltje.
- Hak ze fijn en breng op smaak met limoenrasp, wat olijfolie en peper en zout.

Ponzu-gel

- Meng alle ingrediënten, behalve de ponzu, met 4 dl water.
- Kook dit voor de binding van de agar 2 minuten door.
- Laat de geleï afkoelen in de koelkast.
- Draai de geleï, als deze is afgekoeld, fijn in de blender.
- Voeg tijdens het draaien van de geleï de ponzu toe.

Zwarte bonenijs

- Plaats een metalen tray in de vriezer.
- Snijd de peper, citroengras, limoenblaadjes, gember en knoflook fijn.

20 g verse gember*
2 teentjes knoflook*
0,6 dl kookroom*
1,5 dl melk*
1 dl Japanse sesamsaus*
1 dl kokosmelk*
250 g zwarte bonen (blik)*
1 zakje inktvisinkt*
40 g eidooier*
2 g ijstabilisator cortina*
1 limoen*
10 g donkere ponzu*

Presentatie

3 st bosui

- Zet dit op in de room, melk, sesamsaus en kokosmelk en laat dit even trekken.
- Voeg de bonen toe - maar houd enkele bonen achter voor garnering - en laat dit nog 15 minuten koken.
- Voeg het zakje inktvisinkt toe.
- Draai fijn in de blender.
- Klop de eidooiers tot lichtgeel.
- Giet de vloeistof (heet) al roerend over de eidooiers en de stabilisator.
- Laat afkoelen en breng op smaak met limoensap en ponzu.
- Draai de massa tot ijs in de ijsmachine.
- Haal de tray uit de vriezer en plaats hierop 10 bolletjes ijs en zet terug in de vriezer.

Presentatie

- Snijd de bosui in fijne ringetjes.
 - Verwarm de creme van bosui en schuim op met de staafmixer.
 - Plaats 2 wortelrolletjes in een **kombord**.
 - Leg op het ene rolletje een lepeltje langoustinetartaar en op de andere wat ponzugel.
 - Garneer met enkele zwarte bonen, wat ringetjes bosui en het krokante kippenhuidje.
 - Serveer de borden uit en schenk de bouillon aan tafel uit gevolgd door een lepel schuim van de bosuicreme.
- **Amusebordje:**
- Leg een bolletje ijs op het bordje
 - Garneer met een paar zwarte bonen en een paar bosui-ringetjes.
 - Lepel ernaast wat schuim van bosui.



RODE MUL MET MOSSEL, COURGETTE EN GEBAKKEN SUSHIRIJST



<p>Ingrediënten: Mul 10 mulfilets (met vel) 3 vellen Brickdeeg olijfolie</p> <p>Courgetterolletjes 1 kg mosselen 250 g wups* 2 dl witte wijn* olijfolie</p> <p>2 courgettes 1 sjalot 1 teentje knoflook 1 bosuitje</p> <p>Krokante sushirijst</p>	<p>Bereiding: Mul</p> <ul style="list-style-type: none"> - Smeer de filets licht in met een beetje olie. - Breng op smaak met peper en zout. - Plak op de huidjes een reepje brickdeeg zodat het hele fileetje bedekt is, draai om en snijd langs het fileetje op maat. - Bewaar koel tot vlak voor bereiding. - Leg de filets in een lauwe bakpan met een beetje olie. - Breng langzaam de temperatuur omhoog en bak de huidkant krokant en goudbruin. - Draai de filets nog even om en haal ze uit de pan. <p>Courgetterolletjes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet een mosselpan op het vuur. - Bak de groenten even aan en voeg de mosselen toe. - Blus af met de witte wijn en dek de pan af met het deksel. - Schud de pan regelmatig. - Als alle schelpen open staan, zijn de mosselen gaar. - Haal uit de mosselen uit de schelpen(bewaar een paar schelpen voor garnering) <ul style="list-style-type: none"> - Snijd dunne plakken van de courgette met de mandoline of snijmachine. - Bewaar 10 plakken. - Snipper de sjalot en hak de knoflook fijn. - Snijd de bosui in fijne ringetjes en snijd 30 mosselen fijn. - Bak de garnituren(zonder de mosselen) in een bakpan en breng op smaak met zout en peper - Blancheer de dunne plakjes courgette kort en marineer ze vervolgens met olijfolie en peper en zout. - Meng de gebakken garnituren met de gehakte mosselen. - Maak van de plakjes courgette een kokertje en vul deze met het gemengde garnituur. <p>Krokante sushirijst</p>
---	--

100 g sushirijst*
2 dl sushi-azijn*
arachideolie

French dressing

1 el mosterd*
0,5 dl sushi-azijn*
1,5 dl druivenpitolie*
40 g sjalotten*
5 ml gembersiroop*
5 g poedersuiker*

Mayonaise

3 eidooiers*
1 el mosterd*
0,5 dl sushi-azijn*
3 dl druivenpitolie*
1 el kerrie*

Garnituur

½ komkommer
50 g taugé
arachideolie
50 g haricot verts
50 g beukenzwammetjes

Presentatie

eetbare viooltjes of
chrysanten



- Kook de rijst in 1 dl water en de sushi-azijn gaar.
- Stort de gare rijst uit op een bakplaat en druk plat tussen plasticfolie.
- Laat de rijst opstijven in de koeling.
- Snijd kleine blokjes van de rijst, als deze is afgekoeld.
- Bak de blokjes krokant in hete olie.

French dressing

- Maak de sjalot schoon.
- Meng alle ingrediënten in de keukenmachine tot er een gladde geëmulgeerde dressing ontstaat.

Mayonaise

- Meng de eidooiers, een halve deciliter water, de mosterd en azijn in een keukenmachine (zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn).
- Voeg druppelsgewijze de druivenpitolie toe en breng op smaak met peper en zout.
- Fruit de kerrie aan in wat olie, laat afkoelen en meng met de mayonaise.

Garnituur

- Snijd de komkommer julienne.
- Schroei de komkommer met de taugé kort in een hete bakpan met een beetje olie.
- Blancheer de haricot verts en marineer in de French dressing.
- Bak de beukenzwammetjes kort in een klontje boter.

Presentatie:

- Maak op het bord een veeg van de mayonaise als een halve cirkel.
- Leg de rode mul er tegenaan aan de dikke kant.
- Leg er onder de haricots vert, de beukenzwammetjes en de courgetterolletjes rechtop.
- Leg op het rolletje een viooltje.
- Leg er de mossel en een blokje rijst tegenaan.

GEGRILDE RUNDERLENDE MET LASAGNE VAN SUKADE, GRUYÈRE EN GEROOKTE AUBERGINE



<p>Ingrediënten:</p> <p>Runderlende 1,5 kg grain fed runderlende</p> <p>Lasagne van sukade en Gruyère 300 g sukade stooflappen 1 dl rode wijn 1 laurierblaadje peperkorrels 330 g pastabloem *(harde tarwe) 150 g eidooier* 100 g geraspte gruyère</p> <p>Gerookte auberginecrème 1 aubergines* 1 teentje knoflook * 4 takjes tijm* grof zeezout* rookoven en mot</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Runderlende Portioneer de runderlende in vijf gelijke stukken à 300 gram.</p> <p>Lasagne van sukade en Gruyère</p> <ul style="list-style-type: none">- Braadt de stooflapjes om en om bruin in wat olijfolie in de snelkookpan.- Blus af met een 1 dl rode wijn.- Voeg toe: 1 laurierblaadje, 6 peperkorrels gekneusd.- Vul af met water tot het vlees bijna onder staat.- Sluit af met de deksel en laat onder stoom komen.- Gaar het vlees in 45 minuten.- Pluk het vlees in stukjes.- Maak pastadeeg van de bloem, eidooier en olijfolie in de keukenmachine.- Rol lasagnevellen van het deeg met de pastamachine. Kook de vellen vervolgens beetgaar af in gezouten water en spoel koud.- Steek rondjes uit ter grootte van de lasagnekokertjes.- Leg onder in het kokertje een pastavel, doe hier wat kaas op, daarop de sukadestoof.- Op de stoof komt weer wat kaas.- Herhaal dit twee keer. <p>Gerookte auberginecrème</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de aubergine over de lengte door en kerf er ruitjes in.- Smeer dit in met olijfolie.- Verdeel over de aubergines de fijngehakte knoflook en de tijm.- Breng op smaak met grof zeezout.- Zet de aubergines in een oven van 200° C. en laat ze kleuren.- Dek de gekleurde aubergines af en pof ze verder gaar in de oven.- Haal het vruchtvlees eruit door middel van een lepel.- Doe de aubergine pulp in het bakje van de rookoven. Verwarm de rookoven met rookmot op de kachel.- Voeg, als het gaat roken, het bakje met auberginepulp toe.- Doe de klep weer dicht en haal van het vuur af.- Laat een half uurtje staan en draai er vervolgens crème van in de blender.- Doe in een spuitflesje.
---	--

Peruaanse paarse aardappel

15 Peruaanse Bluestar aardappels
1 teentje knoflook
2 takjes tijm

vacuumzakken

Ratatouille

½ aubergine
½ gele courgette
½ groene courgette
1 rode paprika
½ ui
1 teentje knoflook
2 el tomatenpuree
1 dl sushiazijn
1 limoen

Spitskool sushi

1 spitskool*
3,5 dl kippenfond (potje)*

Peruaanse paarse aardappel

- Breng de sous vide met heet water op 85° C.
- Schil alle aardappels en snijd van 10 aardappels de kontjes af.
- Steek met een klein rond stekertje 10 cilinders uit. Was deze aardappels kort en droog ze op een doek.
- Doe deze in een vacuümzak met een scheutje olijfolie en een beetje zout.
- Wikkel de knoflook en tijm in plasticfolie en doe ze ook in de vacuumzak.
- Vacumeer dit vervolgens en gaar de aardappels in een warmwaterbad van 85° C. gedurende 50 minuten.

Aardappelpuree:

- Snijd de overige 5 aardappels en de overblijfselen van de gebruikte aardappels in gelijkmatige blokjes en kook deze in water.
- Giet de aardappels af als ze gaar zijn en druk ze vervolgens door een fijne zeef.
- Voeg een klontje boter toe en breng op smaak met peper en zout.

Ratatouille

- Snijd de aubergine, courgette en rode paprika in fijne brunoise zonder het zaad.
- Zet in een hete pan de fijngehakte knoflook en ui aan. Voeg de aubergine toe en fruit mee aan.
- Voeg de courgette en paprika toe en fruit ook mee aan.
- Ontzuur de tomatenpuree en voeg toe.
- Voeg de sushiazijn toe.
- Haal de ratatouille van het vuur zodra deze gaar is en breng op smaak met limoenrasp, peper en zout.
- Koel terug.

Spitskool sushi

- Haal de buitenste bladeren van de spitskool en snijd de nerf eruit.
- Blancheer deze kort en koel terug op ijswater.
- Snijd de overgebleven kool in julienne.
- Zet de gesneden kool zachtjes aan en bevochtig deze met de kippenfond totdat het net onderstaat.
- Breng aan de kook en giet de kool af als deze beetgaar is.
- Doe vervolgens terug in de pan en voeg een klontje boter toe.
- Breng op smaak met peper en zout en koel dit terug.
- Droog de spitskool bladeren tussen twee doeken.
- Bedek het werkblad met trekfolie.
- Leg hier netjes de koolbladeren op.
- Vul dit met de gegaarde kool en rol dit strak op tot een lange rol.

Crème van waterkers

2 bosjes waterkers*
25 ml kippenfond(van Spitskool sushi)*
1 g xantana (Texturas)*
12,5 ml sushiazijn*
Citroensap*
15 g eiwit*
75 ml olijfolie*
75 ml maïsolie*

Knoflookschuim

3 dl volle melk*
2 teentjes knoflook *
1 tl sojalecetine*

Dragonolie

1/2 bosje dragon*
1/4 liter zonnebloemolie

Presentatie

- Wikkel de rol in slagersfolie en maak warm in de sous-vide(van de aardappel)

Crème van waterkers

- Doe de waterkers, kippenfond, xantana, sushiazijn, ¼ eetlepel citroensap en eiwit samen in de blender en draai fijn.
- Bind de massa af met olijf- en maïsolie.
- Doe in een spuitflesje.

Knoflookschuim

- Doe de melk met de in plakjes gesneden knoflook in een pan en breng zachtjes aan de kook.
- Laat dit een uurtje trekken met de deksel op de pan. Haal de knoflook teen eruit en breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de sojalecetine toe en schuim op met de staafmixer.

Dragonolie

- Doe de dragon met 0,5 dl van de olie in een blender en draai dit glad.
- Voeg vervolgens druppelsgewijs de rest van de olie toe, totdat alles goed is opgelost.
- Giet dit op een fijne puntzeef en laat rustig uitlekken boven een bakje.
- Doe de dragonolie in een flesje.

Presentatie

- Gril de runderlende aan, geef cuisson (de juiste garing) in de oven en laat rusten in aluminiumfolie.
- Verwarm eventueel de lasagne in de oven.
- Warm de aardappelcilinders op in eigen olie.
- Verwarm alle groenten, garnituren en crèmes.
- Snijd sushi van de spitskool.



STRUCTUREN VAN MAÏS



Ingrediënten:

Maïsroomijs

2 verse maïskolven*
4 dl melk*
2,5 dl kookroom*
125 g eierdooier*
55 g suiker*
1 limoen*
2 g gemalen peper*
vacuümzak

Zoete crème van maïs en vanille

50 g boter*
230 g zoete maïskorrels (blikje)*
1 vanillepeul*
1 dl koksroom*
40 g poedersuiker*

Maïskletsoppen

230 g maïskorrels (blikje)
40 g maïzena
1 dl zonnebloemolie
2 g zout

Bereiding:

Maïsroomijs

- Snij het haar van de maïskolven en bewaar dit.
- Gaar de maïskolven en snijd de korrels eraf.
- Haal zestes van de limoen.
- Voeg hier de melk, de room en de helft van de suiker, de limoenzeste en de peper aan toe en breng aan de kook.
- Blender dit goed.
- Klop de eidooier op met de andere helft van de suiker
- Giet het maïsmengsel onder voortdurend roeren bij het dooiermengsel.
- Het zal een beetje gaan binden.
- Verwarm het zo nodig onder voortdurend roeren totdat het een vladikte krijgt. (niet boven 80° C)
- Vacumeer alles en laat zo lang mogelijk intrekken.
- Zeef de maïsvelletjes eruit en koel het mengsel terug.
- Draai er ijs van in de ijsmachine.

Zoete crème van maïs en vanille

- Smelt een eetlepel boter en stoof de maïskorrels hier enkele minuten in.
- Voeg de zaadjes van de vanillepeul toe en stoof even mee.
- Breng over in een blender en draai volledig glad.
- Voeg de rest van de boter, de room en de suiker toe en draai tot een gladde massa.
- Duw eventueel door een zeef voor een gladder resultaat.

Maïskletsoppen

- Draai de maïskorrels en 3 deciliter water samen fijn in de blender of keukenmachine.
- Giet door een fijne zeef en meng in de blender met de andere ingrediënten. Niet verwarmen.
- Weeg telkens 10-15 gram van de dunne vloeistof af.
- Verhit een anti-aanbak koekenpan tot hij licht begint te roken.
- Giet in één keer de dunne vloeistof in de pan en laat het vocht verdampen. Door het snelle verdampen ontstaan er kleine gaatjes.
- Probeer een zo dun mogelijk koekje te krijgen.
- Als de ene kant goudbruin is omdraaien en de andere kant bakken.
- Maak zo 10 kletsoppen.
- Laat ze afkoelen op keukenpapier.
- Tijdens het koelen worden ze knapperiger.

Krokante maïs

arachideolie

Presentatie:

30 borage bloemetjes

Krokante maïs

- Frituur het haar van de verse maïskolven kort in de olie.
- Laat uitlekken op keukenpapier.

Presentatie

- Maak een spiegelkje van de maïscrème.
- Leg hierop een bolletje ijs.
- Leg hierop het kletskopje.
- Leg op het kletskopje het krokante maïs.
- Leg verdeeld drie borage bloemetje op het geheel.

