



Cuisine Culinaire  
Nederland

*Ruud's Kookboek*

***Menu maart 2026 I***  
***(Les Amis de Cuisine - Den Haag)***



## **Menu maart 2026 -**

### **Thema: de nieuwe Nordic keuken**

New Nordic Cuisine is een culinaire stroming die de pure smaken van het noorden centraal stelt. Ze vertrekt vanuit lokale, seizoensgebonden en duurzame ingrediënten uit Scandinavië, zoals wilde kruiden, bessen, vis en gefermenteerde producten. Met respect voor natuur, traditie en vakmanschap combineert deze keuken eenvoud met innovatie..

- 1. Roggebroodsoep soesje met rendier crème**
- 2. Gerookte forel, aardappelsalade met bietenmousse , dille mayonaise, pickles van appel**
- 3. Balandėliai: Litouwse gevulde koolrolletjes met parelgort -zuurkool-risotto (mulgikapsad)**
- 4. Tartelette met duindoorn cremeux, met semifreddo van geitenyoghurt, sinaasappel-kletskep en duindoorn- vlierbloezemparels.**

**Samengesteld door: Roel Visser, Anna Groeninx**

Soovime teile maitsvat sööki!

# Roggebrood soep

## *met soesjes gevuld met rendier crème*



*Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven*

### Ingrediënten voor 16 porties

#### Voor de soep:

100 g oud roggebrood zonder korst  
120 g boter  
100 g uien, in fijne plakjes gesneden,  
2 el bloem  
2 teentjes knoflook  
2000 ml runderbouillon, hoge  
kwaliteit  
80 g eidooier uit pak.  
170 ml room  
Fijn zeezout  
Zwarte peper  
Nootmuskaat

#### Topping:

80 g gerookte rendierworst crumble  
(zie rendiercrème)  
8 plakken oud roggebrood zonder  
korst  
50 g boter  
8 el fijngesneden bieslook

#### Soezendeeg: 45 stuks

80 ml melk  
80 ml water  
80 g boter  
¼ tl zout  
80 g patent bloem  
3-eieren (m)  
2 el salieblaadjes, fijngehakt.

### Bereidingswijze

1. Snijd het brood in dobbelsteentjes van 1 cm en doe deze in een kom.
2. In een grote pan de boter smelten op een gematigd vuur. Als deze begint te bruisen, voeg de broodblokjes toe en bak ze tot deze rondom een knapperig korstje hebben gekregen.
3. Wanneer het brood gebakken is, voeg de uien plakjes en zout toe en gaar deze onder regelmatig roeren voor ongeveer 8 minuten tot de ui begint te bruinen.
4. Strooi de bloem erover en laat deze garen
5. Voeg de geperste knoflook toe, giet de bouillon erbij en breng alles aan de kook.
6. Laat de bouillon op laag vuur ongeveer 30 minuten sudderen/trekken. Pureer met een staafmixer tot een gladde soep maken. Goed op smaak brengen. Dit dient een krachtige bouillon te zijn.
7. Proef en voeg naar smaak zout, peper en nootmuskaat toe.

1. Terwijl de soep suddert de topping maken.
2. Het brood in dobbelsteentjes van 1 cm snijden en in boter bakken tot croustons.
3. Laat uitlekken op keukenpapier en zet apart .
4. In een kleine koekenpan de rendiercrumble knapperig bakken en wegzetten.
5. Fijngesneden bieslook apart zetten.

Verwarm de oven op 200°.

1. Doe de melk, het water, de boter en het zout in een rvs pan. Breng het geheel langzaam aan de kook. Zorg ervoor dat de boter gesmolten is voordat het mengsel kookt.
2. Haal de pan van het vuur en voeg in één keer de bloem toe. Roer het mengsel direct door totdat alle bloem is opgenomen. Zet de pan terug op middelhoog vuur.
3. Blijf goed roeren, 2-3 minuten. Het mengsel zal een licht sissend geluid maken, een bal vormen en wat aanbakken op de bodem. De bloem wordt nu gegaard, wat straks belangrijk is voor het rijzen van de soezen.
4. Doe het deeg over in een kom en roer het nog even los. Laat het een paar minuten afkoelen, tot ongeveer 45-50 °C
5. Voeg een voor een de eieren toe. Roer daarbij het deeg na elk

---

ei goed door, tot al het ei is opgenomen, en voeg dan pas het volgende ei toe. Gebruik zonodig een garde

6. Voeg de salieblaadjes toe en roer goed om ze te verdelen.
7. Het deeg moet een gladde en soepele consistentie hebben, maar niet zo dun dat het helemaal uitvloeit als je het op bakpapier schept of spuit. Zodra het deeg glad en glanzend is, kan het verder verwerkt worden.
8. Vul een spuitzak en draai stevig aan. Knip een klein en glad spuitmondje
9. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier
10. Spuit nu dikke rondjes ter grootte van een 2-eurostuk en laat een tussenruimte van ongeveer 4 cm..Mogelijk dat de soesjes in 2 batches gebakken moeten worden. Met een natte vinger de puntjes indrukken. Bak de kleine soesjes op 210 °C zo'n 20-25 minuten,
11. Open de oven nooit tijdens het bakken van soezen, want dan storten ze meteen in. Laat de gebakken soezen afkoelen in de oven; zo maak je ze extra stevig. Zet de ovendeur op een kier, bijvoorbeeld met behulp van een pollepel.
12. Als de soezen goed droog zijn aande onderkant met een cosktaolprikker/satestikje een gat maken.

---

---

**Rendier crème:**

Een rendier droge worst ( ca 160 g)  
200 g roomkaas  
Melk bij de hand houden  
Zout en peper

---

1. ca 80 g is voor de crumble voor in de soep.
2. Snijd de overige grammen rendierworst in klein stukken en doe ze in de blender en blend tot een fijne crumble
- 3 Voeg de roomkaas toe en blender tot een creme
4. H et is goed mogelijk dat deze consistentie te zwaar is voor de blender dan voorzichtig wat melk toevoegen. Het mag niet te dum worden.
5. Proef goed voor de juiste balans. De rendiersmaak moet wel doorkomen.
6. Spuit de crème in de soezen.

---

---

**Eindbereiding**

---

Mix de eidooier en de room in een kom met een garde.. Giet deze bij de warme soep. Dit maakt de soep dikker en romiger.

---

**Presentatie:**

---

Doe de soep in kleine kommetjes (ongeveer 1,5 dl inhoud), verdeel de topping erover en leg een of twee soesjes op amuselepel.

---

# Gerookte forel



## *aardappelsalade met bieten, dillemayonaise, pickles van appel*

*Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2-3 personen – apparatuur: rookoven, houtmot, mandoline, siliconen mal*

### Ingrediënten voor 16 porties

### Bereidingswijze

---

#### Voor vis:

10 rauwe forelfilets, met vel

- 1 Bereid de rookoven voor: .
2. Schep 2 eetlepels houtsnippers in het midden van de rookoven.
3. Plaats de druppelplaat op de houtsnippers.
4. Leg een stukje aluminiumfolie met glimmende zijde boven op de druppelplaat en zet het rooster er bovenop.
5. Wrijf de forelzijden in met wat olijfolie en strooi er een beetje zeezout over.
6. Plaats de forelfilets op het rooster en schuif de deksel erop.
7. Zet de rookoven op middelgroot vuur.
8. Op een gegeven moment zal je zien dat er rook uit de rookoven komt. Dat is helemaal goed. Na ongeveer 16 minuten is de forel gaar.
9. Zet het vuur uit en laat de rookoven met de deksel erop nog voor enkele minuten staan.
10. Haal de forel uit de rookoven en trek het vel eraf. Portioneer stukken forel voor 16 personen.
11. Bewaar op kamertemperatuur.

---

#### Voor de pickles van appel:

150 ml azijn  
50 gr suiker  
5 gr verse gember geraspt  
Stukje pijpkaneeel  
400 gr appels jonagold

1. Doe alle ingrediënten voor de pickle (behalve de appels) in een pan en breng ze aan de kook.
2. Zodra de pickle aan de kook is, doe je het deksel op pan en het vuur uit.
3. Laat het mengsel circa 30 minuten trekken. Zeef het in een kommetje.
4. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij in kleine blokjes (brunoise 0,5x0,5cm ). Doe deze in het zoetzuur en laat ten minste 1 uur rusten.

---

#### Rode biet poffen

2 kleine rode bieten met doorsnede van ongeveer 5 a 6 cm

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Spoel de bietjes schoon.
3. Neem 2 stukken aluminiumfolie.
4. Wikkel beide bietjes met de folie en leg op een bakplaatje.
5. Schuif de bakplaat in de oven en pof de bieten ongeveer 60 minuten.
6. Check na 40 minuten ze gaar zijn door met een mesje of satepen door het folie heen te prikken. Als ze nog hard zijn, laat je ze nog even verder poffen. Sommige bietjes zijn met 45 minuten gaar, en

soms duurt het wel 90 minuten. Dat ligt aan de grootte en het soort bietje.

7. Haal de gare bieten uit de oven en laat ze iets afkoelen, pak ze dan uit.

8. Snijd het kopje en kontje eraf en pel met je handen het schilletje eraf. Je hoeft hiervoor geen mesje te gebruiken.

---

### Rode bieten mousse

**31 g pp.**

Recept jacob jan boerma

130 g bietensap  
145 g gekookte rode biet ,  
grofgehakt  
35 g verse mierikswortel ,  
geraspt  
20 g sushi azijn  
25ml kippenfond  
4 g zout  
6 g gelatine, geweekt ( = 3  
blaadjes dr. Oetker)  
50 g zure room  
35 g eiwit  
75 g room

- 
1. Week de blaadjes gelatine in een kommetje met koud water.
  2. Breng het bietensap aan de kook en laat inkoken tot 1/5: Dus tot 20 ml ingekookte bietensap.
  3. Mix de gekookte rode biet, het ingekookte bietensap de mierikswortel en de sushi azijn in een blender. Dit moet echt een blender zijn en niet een staafmixer.
  4. Breng het kippenfond samen met het zout aan de kook en los de gelatine erin op. Breng op smaak.
  5. Roer de zure room en de gemixte rode bietenpuree erdoor.
  6. Klop het eiwit op stevige pieken en de room lobbij.
  7. Spatel het eiwit en vervolgens de room in de de massa.
  8. Gebruik malletjes die tenminste 30 g mousse kunnen bevatten,
  9. Schenk in de gekozen malletjes en laat opstijven in de diepvries.

---

### Voor de aardappelsalade:

**31 g pp**

400 gr vastkokende krieltjes  
Peper en zout naar smaak

- 
1. Breng een pan met ruim gezouten water aan de kook.
  2. Schil de krieltjes, snijd deze in dunne plakken (mandoline, dikte ongeveer 2 milimeter) en kook net aan gaar.
  3. Giet af en laat afkoelen.

---

### Voor de vinaigrette

60 ml olijfolie  
20ml azijn  
½ el mosterd  
½ tl suiker  
Ca 8 gbieslook en dille  
zout en peper

- 
1. Klop de olijfolie, azijn, mosterd, suiker, zout en peper op tot een vinaigrette.
  2. Snijd de bieslook en dille fijn.
  3. Meng de aardappels met wat fijngesneden bieslook en dille met een paar lepels van de vinaigrette en zet weg op kamertemperatuur.

---

### Voor de dille mayonaise:

4 gr dille  
1 eidooier  
1 el citroensap  
1-2 el Dijon mosterd  
150 ml zonnebloemolie  
sap van een halve citroen  
¼ tl zout en witte peper

- 
1. Doe de eidooier, het citroensap en de mosterd in een hoge beker en mix kort met de staafmixer .
  2. Voeg langzaam de olie toe terwijl je al mixend de staafmixer omhoog trekt.
  3. Als de mayonaise vrij dik is roer je er de fijngehakte dille en het sap van de citroen doorheen.
  4. Breng op smaak met zout en witte peper.
  5. Doe in een spuitzak en leg weg in de koeling.  
De mayonaise moet een stevige structuur hebben omdat er dopjes van gespoten moeten worden.

**Eindbereiding**

Een half uur voor het opdienen de bietenmousen uit de diepvries halen, gelijk storten, laten ontdooien en op temperatuur laten komen

---

**Presentatie:**

Het is de bedoeling dat de presentatie een beetje de vorm heeft van “deconstructed” (“uit elkaar gehaald”)

1. Leg op het bord een laagje aardappelschijfjes ( ca 30g). Leg hierop de bietenmousse ( ca 30 g)
  2. Spuit informeel dopjes dille mayonaise op en tussen de aardappels en de mousse.
  3. Verdeel de stukjes forel
  4. Haal appels uit het vocht en droog ze goed af en strooi de brunoise er losjes overheen .
-

# Balandėliai: Litouwse gevulde koolrolletjes



## *met parelgort -zuurkool-risotto (mulgikapsad)*

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2-3 personen - Apparatuur:

### Ingrediënten voor 16 porties

#### Kool bladeren:

2 savooiekolen

#### Vulling:

60 g per 2 rolletjes

650 g kalfsgehakt

200 g champignons/ eekhoorntjesbrood

2 Sjalotten

3 tenen knoflook

1,5 el zout

1,5 el zwarte peper

0,5 tl cayennepeper

0,5 tl gemalen nootmuskaat

1 tl gemalen karwij

0,5 tl gemalen venkelzaad

30 g boter

#### Bladeren vullen en koken:

700 ml kalfsbouillon

300 ml witte wijn

3 Laurierblaadjes

2 el gedroogde tijm

Zout en peper

Zure room

### Bereidingswijze

1. Zet een grote pan met gezouten water op
2. Verwijder de donkergroene bladeren. Gebruik de frisgroene gedeelte van de kool.
3. Verwijder of trek 32 bladeren los van de kool.
4. Er komt een moment dat die lastig wordt, in dat geval de hele kool enkele minuten in het hete water blancheren.
5. Verwijder met een scherp mes een deel van de de nerf.
6. Koel de bladeren terug in ijswater en laat ze vervolgens uitlekken in een vergiet en leg de bladeren in een grote kom.

1. Hak de champignons fijn (duxelles)
2. Fruit sjalotten en knoflook zacht in boter
3. Voeg de fijgehakte paddenstoelen toe en bak tot alle vocht verdampt is.
4. Kneed in een grote kom het gehakt, paddenstoelen en de kruiden goed door elkaar zodat er geen lucht meer in zit
5. Bak een klein stukje gehakt om te controleren of de kruiden naar smaak zijn.
6. Portioneer in 32 stukjes van 30-32 g.

1. Rol circa 30 gram gehakt in een koolblad, strak maar niet gespannen op. Het moeten elegante rolletjes worden dus snijd overtollig blad weg zowel aan de zijkanten als eventueel de onderkant.
2. Zoek een geschikte rechthoekige ovenschaal waarin de 32 rolletjes passen. Er moet wel wat ruimte overblijven voor het vocht.
3. Meng de kalfsbouillon en wijn en de tijm en laurierblaadjes
4. Giet dit over de rolletjes; ze moeten voor circa

	<p>tweederde onderstaan.</p> <p>5. . Lepel dotjes zure room over de bovenste laag.</p> <p>6.. Dek de pan af (of gebruik aluminiumfolie) en breng het geheel aan de kook.</p> <p>7.. Zodra het kookt, zet het in de oven 170 °C en laat ongeveer 30 – 50 minuten stoven, of net zolang tot de rolletjes gaar zijn.</p>
<p><b>Aromatische boter</b></p> <p>40 g boter op kamertemperatuur</p> <p>½ tl karwijzaad gemalen</p>	<p>1. Meng de karwij met de boter</p> <p>2. Draai in clingfilm daar een rol van en laat opstijven in de koelkast</p>
<p><b>Parelgort-</b></p> <p>800 g parelgort</p> <p>2 sjalotten, fijngesnipperd</p> <p>2 laurier bladeren</p> <p>250 ml witte wijn</p> <p>1500 ml runderbouillon</p>	<p>1. Spoel de parelgort af, laat uitlekken en voeg toe. Roer het goed om.</p> <p>2. Fruit de sjalotten in wat boter tot ze glazig zijn.</p> <p>3. Voeg de uitgelekte parelgort toe en laat mee bakken tot ze glazig zijn.</p> <p>4. Blus met de witte wijn tot deze opgenomen is.</p> <p>5. Schenk de bouillon geleidelijk toe</p> <p>6. Kook de parelgort al dente .</p>
<p><b>Zuurkool</b></p> <p>400 g zuurkool uit het vat</p> <p>3 laurierbladen</p> <p>10 jeneverbessen</p> <p>½ el zwarte peperkorrels</p> <p>1 el karwij zaad</p> <p>150 gr uien gesnipperd</p> <p>Bouillon</p> <p>20 g Boter</p> <p>Optioneel: wat room.</p>	<p>1. Spoel de zuurkool licht om het ergste zuur te verwijderen en laat uitlekken.</p> <p>2.Plet en stamp in een vijzel de jeneverbessen en peperkorrels. Maal het karwijzaad fijn in een koffiemolen</p> <p>3. Verhit olie en boter in een grote koekenpan en fruit de ui hierin op middelhoog vuur tot deze zacht is.</p> <p>4.Voeg vervolgens de geplette jeneverbessen, het gemalen karwij, de peperkorrels en het laurierblad toe. Bak het even mee tot de specerijen gaan geuren</p> <p>6. Doe de zuurkool erbij en de bouillon enn stoof voor ongeveer 15 minuten.</p> <p>7. Als de parelgort al denie gaar is, zeef de zuurkool en voeg aan de parelgort toe.</p> <p>8. De kunst is om een goede balans te vinden in de zuurte van het gerecht en de zuurkool in de risotto gaar te laten worden.Indien nodig bouillon toevoegen. Eventueel wat room gebruiken als e risotto te zuur is. De risotto wordt qua kleur dan ook lichter.</p> <p>9. Plaats in de warmhoudkast</p> <p>10. Kook het kookvocht in.</p> <p>11. Monteer met de karwijboter tot een mooie saus. Eventueel wat maizena gebruiken.</p>
<p><b>Eindbereiding</b></p>	<p>1. Haal de koolrolletjes uit het vocht en houd warm onder aluminiumfolie in warmhoudkast</p> <p>2. Kook stoofvocht in tot sausdikte en monteer ket aromatische boter.</p>
<p><b>Presentatie:</b></p>	<p>1.Maak een spiegeltje van de parelgort zuurkool-risotto m.b.v. een dresseerring. (ongeveer 2 eetlepels),</p> <p>2. Leg daar 1 gevulde koolrolletje kruislings op, snijd de</p>

---

tweede rol in de lengte door en leg deze er eveneens kruislings over.

3. Giet voorzichtig de saus erom heen..

4. Serveer de zure room apart erbij.

---

# Tartelette met duindoorn cremeux, met semifreddo van geitenyoghert, sinaasappel-kletskep en duindoorn- lierbloezemparels.

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2-3personen - Apparatuur:

## Ingrediënten voor 16 porties

### Tartelette

Vormpjes van 8-10 cm  
265 g bloem  
100 g poedersuiker  
50 g amandelmeel  
snuf zout  
160 g boter, koud en in blokjes  
40-45 g losgeklopt ei

## Bereidingswijze

### Begin met de semifreddo en zet de olie in de vriezer.

1. Doe de bloem, het amandelmeel, de poedersuiker en het zout in een kom en meng door elkaar.
2. Voeg de boter toe en wrijf dit met je vingertoppen door het bloemmengsel, tot het op grof broodkruim lijkt.
3. Voeg het halve ei toe en kneed alles kort tot een enigszins samenhangend deeg .
4. Stort het kruimelige deeg op een stuk clingfilm en verpak het deeg. Druk het deeg tot een dikke platte schijf en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op 180 °C. Gebruik voor de grijze tartelettebodempjes vormpjes van 8-10 centimeter doorsnede en 2-2½ centimeter hoog.
6. Kneed het deeg nog kort door en rol het vervolgens op een licht bebloemd werkblad uit tot een dikte van ongeveer 1 millimeter.
7. Steek of snijd cirkels uit het deeg die groot genoeg zijn om de vormpjes te bekleden.
8. Bekleed de vormpjes met het deeg en snijd het deeg aan de bovenkant netjes recht af. Het deeg dat overblijft kun je opnieuw uitrollen. Bekleed zo alle vormpjes.
9. Prik de deegbodem enkele malen in met een vork, dit voorkomt dat het bol gaat staan tijdens het bakken. Zet de beklede vormpjes 15-30 minuten in de koelkast.
10. Bak de tartelettes in 14-19 minuten goudbruin en gaar. Haal ze na het bakken direct uit hun vormpjes en laat ze afkoelen op een rooster.
11. Bak het restdeeg mee, dat kan later verkrummeld worden en als ondersteuning dienen voor de quenelles.

## Duindoorncremeux

360 gr duindoornpuree (Boiron)  
265 gr suiker  
3 blaadjes gelatine  
160 gr eidooier  
160 gr boter,  
kamertemperatuur

1. Week de gelatine in koud water.
2. Gaar onder voortdurend roerend de duindoornpuree, suiker, eidooiers en de eieren au bain-marie tot 80°C. Niet warmer!. je ziet vanzelf dat het dan dikker en gaar is geworden.
3. Voeg de gelatine toe en monteer met de boter wanneer het mengsel ongeveer 40- 45° is.
4. Vul de tartelletevormpjes met de cremeux en laat opstijven in de koeling.

---

**Sinaasappel-kletskep**

200 g witte basterdsuiker  
40 g sinaasappelsap  
60 g boter  
100 g bloem  
60 g blanke amandelen  
Snuf zout  
Zeste van 1 sinaasappel  
1,5 tl marmelade van bittere  
Sevillesinasappels.

1. Maal in een magimix van de amandelen tot grof. .
2. Smelt de boter
3. Meng de basterdsuiker met het sinaasappelsap, zout, zeste en marmelade
4. Voeg de warme gesmolten boter toe en vervolgens de bloem.
5. Roer goed door tot een egaal beslag.
6. Spatel er de amandelen door
7. Doe het deeg in een spuitzak en zet weg.
8. Verwarm de oven voor op 180 °C.
9. Spuit kleine hoopjes ter grootte van een 2 -euro-munt beslag op een met bakpapier beklede bakplaat.
10. Houd een onderlinge afstand aan van ongeveer 5 cm.
11. Het is goed mogelijk dat je in meerdere etappen de kletskepken moet bakken.
12. Bak de kletskepken in de oven goudbruin in circa 10 minuten.
13. Modelleer de warme kletskepken met een ronde steker van circa 7-8 cm tot mooie ronde koekjes.
14. Laat verder uitharden.

---

**Semifreddo honing yoghurt**

4 eidooiers 80 g  
100 g suiker  
1 el honing  
50 g eiwit  
200 g room  
¼ sinaasappel zeste  
200g geitenyoghurt

1. Klop met de handmixer de eidooiers, 50 g suiker, en de honing au bain marie op tot het suiker gesmolten is en klop daarna koud.
2. Klop het eiwit op tot stevig pieken en klop de room lobbeg.
3. Roer de sinaasappel zeste door de room.
4. Spatel de geitenyoghurt door het ei-honingmengsel, doe hetzelfde met het eiwit en tenslotte de room
5. Neem een rechthoekige schaal met een hoogte van 5 a 6 cm
6. Vul deze met de semifreddo en laat het half opstijven in de diepvries.
7. Check na 1 uur of de semifreddo stijf genoeg is om er quenelles van te maken.

---

**Quenelles maken**

2 soep lepels  
Hoge kan met warm water  
Een metalen plateau dat in de diepvries koud is geworden.

1. Check of de semifreddo voldoende zacht is door een lepel met de bolle kant naar boven met de punt naar beneden in het ijs de drukken. Dit moet soepel gaan.
2. Als dat zo is draai quenelles zoveel als je kan en leg het resultaat op het plateau en bewaar in de diepvries tot de opmaak van de borden.
3. Zie voor instructie quenelles maken:  
<https://www.youtube.com/watch?v=Vl8WxUYF0tM>

---

**Vlierbloesemparels**

120 ml duindoornpuree  
80 ml vlierbloesemsiroop  
2 tl agar agar  
1000 ml koude neutrale olie  
(vriezer)

1. Giet de olie in de hoge maatbeker leg het 1 tot 2 uur in de vriezer.
2. Meng de duindoornpuree en vlierbloesemsiroop en verwarm in een pannetje..
3. Strooi de nu agar-agar over de de vloeistof al een beetje verwarmd is, anders heb je kans op klontjes. Breng het aan de kook en blijf goed roeren. Laat het een minuut doorkoken (belangrijk

---

1 hoge maatbeker  
1 spuitflesje

---

zodat de agar agar zijn werk kan doen).

4. Laat de vloeistof nu eerst drie minute afkoelen en giet het dan in een spuitfles. Het is dan al een beetje lobbijg
5. Haal de olie uit de vriezer.
6. Spuit nu voorzichtig de vloeistof druppelsgewijs in de olie. Je ziet nu dat de parels gelijk gevormd worden en op de bodem blijven liggen.
7. Giet nu de parels met olie door een zeef.
8. Spoel de parels voorzichtig af met koud water. Je kan de parels in een afgesloten bakje in de koelkast
9. Giet de ontdooide olie terug in de fles.

---

### **Eindbereiding**

---

#### **Presentatie:**

---

Op lichtgekleurde dessertbordjes een tartelette zetten. Leg een bedje van crumble op de tartelette uit het centrum en leg er een quenelle op. Steek een kletskep in de quenelle en sprinkel de parels over en semifreddo en het bord. .

---



<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun..*  *..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:  
NL63 RBRB 0943 525 756