



Cuisine Culinaire
Nederland

Ruud's Kookboek

Menu september 2022
(Cuisine Culinaire Purmerend)

'VEGAN'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



Maandmenu september 2022

Tomaat, Aardbei, Rode Ui, Gember, Munt

*

Aubergine, Aardappel, Tomaat, Cashew

*

Cappuccino van Shi-take en Champignon, Knoflookchips

*

Braised Bamboo, Nasi van rode rijst, Shanghai Bok Choi,
Zoetzure Sjalot, Gepekeld Komkommertjes

*

Kokos-ijs, Seroendeng, Ananas Chip,
Zoete Piccallili-kokos-ananas-currysaus

Toelichting op het menu:

Een volledig 'plant based' menu: geen vlees, geen vis, geen eieren, geen zuivelproducten, nee, alleen maar plantjes. Wel bijzonder smakelijk en wel op een culinair hoog niveau natuurlijk: dat is nog een hele uitdaging.

Zo'n twee jaar geleden begonnen we bij Le Cuisinier met het project 'Culinair Vegetarisch' omdat we zagen dat vegetariërs er bij restaurants – ook bij toprestaurants – vaak bekaaid vanaf komen. We wilden eens kijken of we vegetarische gerechten konden bedenken op het niveau van één Michelinster. En dat is best wel goed gelukt: ondertussen meer dan dertig gerechten die in een goed restaurant niet misstaan. Voor dit maandmenu heb ik een selectie gemaakt uit deze lijst en ik heb het nog een beetje lastiger gemaakt: niet alleen vegetarisch, maar nu dus uitsluitend veganistische gerechten. Niet eens erg moeilijk om te maken, maar je moet wel een goed smaakpalet hebben om de gerechten mooi in smaakbalans te kunnen brengen: de laatste finishing touch kun je niet in een recept beschrijven, niet in een hoeveelheid of een gewicht 'vangen', nee, dat wordt proeven, proeven en nog eens proeven. Maar dan heb je ook een menu dat staat als een huis! Hiermee overtuig je elke carnivoor: 'plant based' is zo gek nog niet!

We beginnen met een salade van tomaat, aardbei en rode ui: van oorsprong een recept van Ottolenghi dat we nog wat verfijnd en aangepast hebben: deze versie is complexer van smaak. Alle vijf de basismaken zitten er nu in. Proef goed, probeer ze alle vijf te ontdekken. Geniet van de mooie smaakbalans en van de smaaksequentie: eerst de ene smaak, dan pas de andere. Gelaagdheid van smaken dus.

Agebitashi van aubergine, gekonfijte tomaat, gekonfijte en gerookte aardappel: drie planten uit het plantengeslacht 'nachtschade'. De Japanse kooktechniek Agebitashi wordt toegepast: eerst frituren, daarna marinieren in een lichte saus die bol staat van de umami. Wat een smaakexplosie!! De cashew-crème en de cashewnootjes zorgen voor een zalfige en een krokante textuur; de crème voegt bovendien een heel bijzonder smaakelement toe.

De herfst in aantocht: een cappuccino van Shi-Take en Champignon met knoflookchips. De schuimlaag is gemaakt van sojaroomb. Een minieme hoeveelheid Tomasu Soy Sauce – een krachtige sojasaus van Nederlandse bodem - zorgt voor umami-synergie.

Nasi goreng van rode rijst, hoog op smaak, met koriander- en komijnzaad, wortel, ui, rode en groene peper, gember. Gestoomde en gebraseerde bamboe gelakt met teriyakisaus, roergebakken Shanghai Bok Choi (de kleinere variant van Bok Choi (paksoi)) met wat sesamololie, een drupje sojasaus en gebrande sesamzaadjes. De gepekeld komkommertjes vormen een mooi tegenwicht.

Kokos, pinda en ananas: een hemelse combinatie, een klassieker uit het Oosten. Door in dit gerecht seroendeng te gebruiken wordt een minieme hartige component toegevoegd. De saus is 'naar eigen inzicht' op basis van kokos-cream, piccallili, groene curry en ananas als zoete component: hier kan de kok zijn kunnen laten zien. Dit gerecht heeft een complex smaakpalet: letterlijk tongstrelend!

*Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / naar behoefte toevoegen.
Receptuur is voor 10 personen.*

Tomaat, Aardbei, Rode Ui, Gember, Munt

<p>Tomaat: Rode en gele mini-pruimtomaatjes (vaak aangeboden als snacktomaatjes) PP: 3 rode en 2 gele tomaatjes</p> <p>Sushi-seasoning</p> <p>Rode ui</p> <p>Inmaakkruiden 2 à 3 rode uien Suiker Een mooie witte azijn (dragon, witte wijn, etc)</p> <p>Aardbei</p> <p>Doosje kleine aardbeien</p> <p>Diversen</p> <p>1 pot munt met zo klein mogelijke blaadjes: je hebt vooral de topjes nodig. Het restant munt kan naar het nagerecht.</p> <p>1 zakje ingelegde gember: bij voorkeur de roze soort.</p>	<p>Tomaat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ontvel de tomaatjes door ze aan de steelaanzet in te kerven en in kokend water te blancheren. Daarna in ijswater afkoelen en het velletje verwijderen. 2. Bedruppel met wat sushi-seasoning en reserveer. <p>Rode ui</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Wrijf de losse schillen van de uien, maar schil ze niet. Snijd in (hele!) ringen van ca 2 mm dik. 4. Maak van gelijke delen water, azijn en suiker een pekkel. Doe hierin wat inmaakkruiden. Breng aan de kook. Doe hierin de uien en zet meteen van het vuur. Reserveer. <p>NB: de inlegazijn kan na gebruik naar het hoofdgerecht.</p> <p>Aardbei</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Snijd de aardbeien pas juist voor het servies in tweeën of vieren: de aardbei moet ongeveer even groot zijn als de tomaatjes.
--	---

Opmaak en uitserveren



Gebruik een lekdoekje waarop je eerst de natte componenten wat droogt. Arrangeer de tomaatjes zo dat er hoogte in je compositie ontstaat. Schik hierop de rode ui-ringen en de aardbeien. Steek er wat topjes van munt en wat ingelegde gember tussen.

Geef het geheel een draai peper. Werk eventueel nog af met cress of bloemen van het seizoen

Aubergine, Aardappel, Tomaat, Cashew

<p>Vorbereitung Zakje ongebrande cashewnoten (Lidl)</p> <p>Dashi (vegan versie) 2 vellen kombu 20 à 25 gedroogde shi-take</p> <p>Gerookte aardappel Ca 4 grote vastkokende aardappelen Neutrale olie (zonnebloem) 4 teentjes knoflook Takje tijm Rookmot en rookoven</p>	<p>Vorbereitung</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Neem 1 noot pp en frituur die in wat neutrale olie tot mooi bruin. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi meteen met wat fijn zout. 2. Neem 100 g cashewnoten en week die in ruim water. Laat zo lang mogelijk weken. (wanneer je deze crème thuis maakt: laat een nachtje weken). <p>Dashi (vegan versie)</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Voor het tweede én het derde gerecht: Breng 1,5 l water aan de kook. Doe hierin de kombu (was het niet af, ook niet als er een wit poeder op zit). Doe hierin ook de shi-take. Houd 20 minuten op ca 60°C. Giet af in een andere pan en laat de bouillon afkoelen. De kombu wordt nu niet meer gebruikt (kun je verwerken tot tsukudani). De shi-take gaat naar het volgende gerecht (cappuccino). <p>Gerookte aardappel</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Snijd de aardappelen in de lengte in plakken van ca 3 mm dik. (Schil de aardappel niet). Doe de plakken in vacuümzakken en zorg dat ze niet op elkaar liggen. Gebruik eventueel meerdere vacuümzakken. Voeg wat neutrale olie, gekneusde knoflook en tijm toe. Doe er ook een paar reststukjes aardappel in: door straks in deze reststukjes te knijpen kun je controleren of de aardappel gaar is. Trek vacuüm en gaar in een waterbad of stoomoven op 90°C. Controleer (na ca 20 min) of de aardappel gaar is door in een van de reststukjes te knijpen. Gaar eventueel nog wat langer. 5. Houd de rekjes uit de rookoven apart. Doe mot in de oven, steek de mot aan met een brander, sluit de pan, zet op het vuur tot de rook uit de pan komt. Houd de pan gesloten en zet van het vuur af. Laat afkoelen. 6. Zodra de aardappelen gaar zijn: haal uit de vacuümzakjes. Leg de plakken op de rekjes van de rookoven. Schuif nu de rekjes zo snel mogelijk in de rookoven, sluit de oven meteen en laat hierin de aardappelen op kamertemperatuur liggen tot service. 7. Knoflookteentjes kunnen naar het volgende gerecht
---	--

Aubergine

3 aubergines: dunne exemplaren hebben de voorkeur (Turkse aubergine)

Neutrale olie

35 g lichte sojasaus (Kikkoman is prima)

35 g mirin

35 g sake

7 g suiker

Tomaat

3 volrijpe tomaten

Limoen

Suiker

Zout

Cashew-crème

Geweekte cashew-noten

25 g Edelgistvlokken (Reformwinkel)

2 tenen knoflook

Sap van limoen

Edelbouillon (van Beekum) of alternatief (zie de tekst)

Diversen

Bieslook

Bloemen en blaadjes van het seizoen

Aubergine

8. Maak een marinade van ca 270 g dashi, de sojasaus, mirin, sake en suiker. Verwarm wat zodat de suiker oplost. Laat daarna weer afkoelen tot kamertemperatuur.

9. Snijd de aubergine in de lengte doormidden (NZ). Snijd nu de schil over de volle lengte onder 45° in met een tussenruimte van ca 3mm. Snijd niet helemaal door; probeer de snedes overal even diep te snijden door je mes een roterende beweging te laten maken. Snijd nu de 'kop en kont' weg en deel het resterende stuk in tweeën. Zo heb je per aubergine vier stukjes.

10. Frituur de aubergine-stukjes met de velkant beneden tot het vruchtvlees mooi bruin is. Laat uitlekken op keukenpapier en leg daarna minimaal 1 uur in de marinade op kamertemperatuur.

Tomaat

11. Snijd de tomaten in vieren (NZ). Verwijder het zaad en de zaadlijsten. Leg met de velkant naar onder op bakpapier of siliconemat op een bakplaat. Bestrooi met wat suiker, zout en limoenrasp (limoensap gebruik je bij de cashew-crème, punt 14).

12. Konfijt de tomaten in een oven van ca 120°C. controleer regelmatig: zodra de tomaten 'leerachtig' zijn, zijn ze goed.

13. Laat wat afkoelen en verwijder het velletje. Rol op en reserveer op kamertemperatuur.

Cashew-crème

14. Giet de cashewnoten af en doe in een keukenmachine (de Magimix met kleine kom is prima). Draai de noten fijn en voeg tegelijkertijd de overige ingrediënten toe. Edelbouillon is een vegan bouillonpoeder op basis van gistextract. Puur gistextract of Marmite kunnen als alternatief dienen, maar de kleur van de crème wordt dan wel donkerder. Zorg voor een spuitbare consistentie door eventueel wat neutrale olie of water toe te voegen. Proef veel en balanseer zowel de smaak als de consistentie. Doe in een spuitzakje en reserveer.

Opmaak en uitserveren



Gebruik een kombord. Plaats een stukje aubergine (velkant boven) op een plak aardappel. Snijd de aardappel op de maat van de aubergine. Plaats op het bord. Plaats de tomaat op de aubergine. Spuit een dop cashew-crème tegen de aubergine. Doe hierop wat gebroken cashewnoot. Giet wat inlegvocht om de compositie. Werk af met zeer fijn gesneden bieslook en eventueel wat bloemen of blaadjes.

NB: op de foto geen cashew-crème, maar geitenkaas. Wel vegetarisch, maar niet vegan.

Cappuccino van Shi-take en Champignon, Knoflookchips

<p>Bouillon</p> <p>Het restant van de dashibouillon De geweekte shi-take (punt 3) 10 tenen knoflook Teentjes knoflook van het tweede gerecht (punt 7) 1 pak sojaroomb 1 bakje champignons 1 sjalotje Edelbouillon Klein flesje Tomasu Soy Sauce</p> <p>Eventueel : Xanthaangom Vetstof (vegan margarine of kokosolie)</p>	<p>Bouillon</p> <ol style="list-style-type: none"> 15. Verwijder de steeltjes uit de shi-take. De steeltjes kun je eventueel samen met de kombu verwerken in een tsukudani. Voor dit gerecht heb je de steeltjes niet nodig. 16. Blender de shi-take samen met de dashi glad. Breng op smaak met Edelbouillon en enkele druppels Tomasu Soy Sauce. Zorg voor een krachtige bouillon. Je kunt de viscositeit ietsje verhogen door er wat xanthaangom gemengd met zout aan toe te voegen. Ook kan er nog ietsje vetstof aan toegevoegd worden: olie, vegan margarine of kokosolie. Verwarm juist voor service. 17. Snijd de sjalot brunoise en bak glazig in wat neutrale olie. Snijd de champignons in stukken en voeg toe. Voeg ook de knoflookteentjes van het vorige gerecht toe. Vul aan met extra knoflook. Blus af met sojaroomb. Blender glad, laat afkoelen, passeer door een zeef. Breng hoog op smaak maar maak het niet te zout. 18. Zet eerst even in de vriezer en daarna in de koelkast om de room zo koud mogelijk te kunnen opkloppen. 19. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Bak ze in wat olie op matige temperatuur juist bruin. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi meteen met wat fijn zout. 20. Klop juist voor service de room lobbige, maar nog wel 'gietbaar'.
--	---

Opmaken en uitserveren



Op de foto is de cappuccino geserveerd in een mokkakopje met wat bieslook en een sneetje van een mini-maisbroodje. Serveren in een glas kan natuurlijk ook.

Doe de bouillon in het glas of kopje. Laat de room via de bolle kant van een lepel op de bouillon 'glijden'. Werk af met de knoflookchips.

Braised Bamboo, Nasi van rode rijst, Shanghai Bok Choi, Zoetzure Sjalot, Gepekeld Komkommertjes

<p>Vorbereiding: rode rijst</p> <p>500 g Rode Thaise rijst (50g pp) 1200 g water (2,4 x zoveel als rijst)</p> <p>Zoetzure Sjalot</p> <p>De inlegazijn van het voorgerecht (punt 4)</p> <p>4 banaansjaloten</p> <p>Gepekeld komkommertjes</p> <p>6 snackkommertjes Zout Japanse lichte sojasaus (Kikkoman) Chilolie Sesamolie Suiker Gebrand wit sesamzaad</p> <p>Nasi van Rode rijst</p> <p>Gekookte en afgekoelde Thaise rode rijst 20 g komijnzaad (djinten) 20 g korianderzaad (ketoembar) 2 uien 10 tenen knoflook Ca 8 cm verse gember 1 middelgrote winterwortel</p>	<p>Vorbereiding: rode rijst</p> <p>21. Week de rijst minstens een half uur in koud water. Giet af en spoel nog eens na. Doe in een pan met dikke bodem en vul aan met 1200g water. Roer even door. Doe een theedoek om de deksel van de pan zodat een laag stof tussen deksel en pan-inhoud zit. Breng aan de kook met het deksel op de pan. Draai daarna het vuur zo laag mogelijk. Laat het deksel te allen tijde op de pan. Draai het vuur na 30 minuten uit. Laat minstens een uur rusten met het deksel nog steeds op de pan.</p> <p>Zoetzure Sjalot</p> <p>22. Maak de sjalotten schoon en snijd ze in de lengte (NZ) doormidden. Breng de inlegazijn aan de kook. Doe er de sjalotten in en zet van het vuur.</p> <p>Gepekeld komkommertjes</p> <p>23. Schil van de komkommertjes enkele banen schil af, zodat een zebra-effect ontstaat. Snijd ze nu in wigjes eerst onder 90°, dan onder 45°, dan weer 90° enz.) bestrooi met wat zout en laat een half uurtje rusten.</p> <p>24. Maak een pickle van vier delen Japanse sojasaus, twee delen sesamolie, één deel chilolie en één deel suiker. Verwarm wat zodat de suiker goed oplost. Laat daarna weer afkoelen tot kamertemperatuur.</p> <p>25. Spoel de komkommertjes af en droog ze wat. Giet de pickle er over en reserveer.</p> <p>Nasi van Rode rijst</p> <p>26. Myoteer de zaden in een droge pan. Doe over in een vijzel en maal fijn. Geef van elk ca 5 g aan het nagerecht.</p> <p>27. Maak de ui, wortel, bleekselderij, rode en groene pepers en prei schoon, snijd in brunoise / dunne ringetjes en zet aan in wat olie. Gebruik zo mogelijk een wok. Voeg koriander en komijn toe. Rasp de</p>
---	--

2 stelen bleekselderij
1 prei
2 rode pepers
2 groene pepers
Ketjap asin
Sambal naar keuze
Neutrale olie

Gebraiseerde bamboe

Zak diepvries bamboe (gebruik geen bamboe uit blik!!) De stukken wegen elk ca 75g en dat is prima voor één persoon.

Voor de laksaus:

150 g sake
150 g lichte Japanse sojasaus
150 g mirin
60 g donkere basterdsuiker
Neutrale olie

Shanghai Bok Choi

3 struikjes Shanghai Bok Choi
Neutrale olie
Sesamolie
Lichte Japanse sojasaus
Zwart sesamzaad

gemberwortel en de knoflook boven de wok en laat garen. Voeg eventueel wat water toe om te voorkomen dat het mengsel aanbrandt. Voeg nu de afgekoelde rijst toe en bak op hoog vuur. Hiertoe moet wellicht wat olie worden toegevoegd. Schraap de rijst steeds van de bodem van de pan. Zorg voor een consistentie waarmee je de rijst straks met een stecker als een blokje op het bord kunt presenteren. Breng op smaak met sambal en ketjap assin.
Dek de nasi af met een deksel en reserveer.

Gebraiseerde bamboe

28. Stoom de bamboe gaar in een stoomoven of stoompan. (mag er bevroren in). Na ca 30 min bij 100°C en 100% stoom even met een saté-prikker controleren of de groente gaar genoeg is: het moet een stevige bite hebben. Gaar eventueel nog wat na. Haal uit de oven/pan en dep droog.
29. Maak een laksaus van de sake, mirin, sojasaus en basterdsuiker. Zorg dat de suiker goed is opgelost.
30. Bak de bamboe in wat neutrale olie rondom lichtbruin. Bestrijk nu met de teriyaki en bak op laag vuur. Zodra de saus droog wordt, vul je weer aan, zodat op den duur een laklaagje om de bamboe ontstaat.

Shanghai Bok Choi

31. Maak deze bereiding à la minute. Gebruik een wok of koekenpan. Maak de struikjes los zodat je losse stelen hebt. Roerbak de Bok Choi kort en krachtig aan in wat neutrale olie. Doe er wat sesamolie en een heel klein beetje sojasaus bij en serveer direct. Bestrooi op het bord met wat zwart sesamzaad.

Opmaken en uitserveren



Haal de komkommetjes uit de pickle en serveer op een apart schaalje. Strooi er wat witte sesamzaadjes over. Giet er iets van de pickle bij. Garneer eventueel met wat cress, bloemen of blaadjes van het seizoen.



Warm de nasi even op. Maak met een rechthoekige steker een blokje nasi op het bord.

Haal de sjalotten uit elkaar zodat je schelpjes krijgt.

Dresseer de Bok Choi op de nasi en bestrooi met wat zwart sesamzaad. Schik de sjalottenschelpjes hier tussenin.

Trancheer de bamboe en dresseer op het bord, los van de nasi (twee 'blokjes' op het bord dus). Gebruik de resterende marinade als saus.

NB: op deze foto geen Bok Choi maar Bimi. Verder nog wat gebroken pinda.

Kokos-ijs, Seroendeng, Gegrilde Ananas, Zoete Piccallili-kokos-ananas-currrysous

<p>Kokos-ijs</p> <p>290g KARA 24%vet kokos-cream 345g kokoswater (bijv Cocomi) 85g sacharose (tafelsuiker) 30g dextrose 0,75 g Locust 0,75g Guar 0,2 g Xanthaangom 2g Cortina</p> <p>NB: het vetpercentage van de kokos-cream is belangrijk!! Dit MOET 24% zijn in dit recept.</p> <p>Alternatief: Aroy-D van 19% vet. Gebruik dan: 365 g Aroy-D kokos-cream 270 g kokoswater</p> <p>Seroendeng</p> <p>Ketoembar en Djinten krijg je van het hoofdgerecht.</p> <p>1 banaansjalot 2 tenen knoflook 1 blaadjes salam Koenjit (poeder) Stukje (ca 2 cm) verse laos 100 g kokosrasp 25g pinda Neutrale olie Suiker</p>	<p>Kokos-ijs *)</p> <p>32. Zet een grote stalen lage bak / ovenschaal in de vriezer om af te koelen. Zet ook een halfhoog gastronormbakje in de vriezer en knip hiervoor alvast een stuk bakpapier op maat van het bakje om straks het ijs mee af te kunnen dekken.</p> <p>33. Zonder Thermomix: Doe de sacharose, dextrose, locust, guar en xanthaan bij elkaar en meng goed. Voeg kokos-cream en water toe. Blender krachtig door, verwarm tot ca 80°C en houd die temperatuur ongeveer vijf minuten aan. Ga verder met punt 35.</p> <p>34. Met Thermomix: doe alle ingrediënten behalve de Cortina in de Thermomix. Stel de tijd in op 15 minuten en de temperatuur op 85°C. Stel de snelheid in op, in eerste instantie 4 en na een halve minuut op 2. Zodra de temperatuur de 85°C bereikt, draai je de temperatuurknop terug naar 0 en laat je de mix draaiend afkoelen.</p> <p>35. Koel de ijsmachine voor. Smeer alvast ca 2 g Cortina aan het roerwerk.</p> <p>36. Haal de grote stalen ovenschaal uit de vriezer, giet hierin de nog enigszins warme mix. Hierdoor koelt de mix meteen flink af. Giet de mix in de draaiende machine en draai er ijs van.</p> <p>37. Zodra het ijs klaar is, doe het in het voorgekoelde gastronormbakje, dek af met bakpapier en zet in de vriezer tot service.</p> <p>Seroendeng</p> <p>38. Pel en snipper de sjalot en knoflook. Verhit wat olie in een wok en fruit de sjalot en knoflook. Voeg het salamblad, koenjit, ketoembar, djinten en laos toe en bak even mee. Voeg de kokosrasp toe en bak circa 3 minuten mee. Verwijder het salamblad en de laos. Voeg de suiker en de pinda's toe en laat wat karamelliseren en bijkleuren. Doe over in een schaalje en reserveer.</p>
--	---

<p>Ananas chips</p> <p>1 rijpe ananas Suiker</p> <p>Ananas-compote</p> <p>Rest van de ananas (gedeeltelijk; rest naar de saus)</p> <p>Zoete Piccalilli-kokos-ananas-currrysous</p> <p>Pot piccalilli KARA kokos-cream (restant van het ijsrecept) Ananas reststukjes en -sap Kant-en-klare groene Thaise curry</p> <p>Voor de opmaak: Munt (van het voorgerecht) Of Citroenverbena</p>	<p>Ananas chips</p> <p>39. Schil de ananas. Snijd er dunne plakken van maximaal 1 mm van (OW). Steek de kern uit de plakken. Leg de schijven op een ovenrooster. Bestrooi met wat suiker. Droog in een oven van 100°C. De ananasplakken moeten krokant zijn. (Dat worden ze pas als ze weer afgekoeld zijn: het drogen duurt lang!! dus begin op tijd)</p> <p>Ananas-compote</p> <p>40. Snijd een deel van de ananas in brunoise</p> <p>Zoete Piccalilli-kokos-ananas-currrysous</p> <p>41. Maak in een blender of keukenmachine van de reststukjes ananas, de kokos-cream, een flinke eetlepel piccalilli en een klein beetje groene curry een 'dik-lopemde' saus naar eigen inzicht. Breng eventueel op smaak met suiker: de saus moet qua smaakprofiel bij het kokos-ijsje passen, dus houd het subtiel. Om het maar in winterse termen te zeggen: het ijsje mag smaaktechnisch niet ondergesneeuwd worden. Wellicht iets verdikken met wat 'Binder' van Unique Products (gemodificeerd tapiocazetmeel) of Xanthaangom die je eerst mengt met wat suiker (om klontjes te voorkomen).</p>
--	--

*) Deze werkwijze van ijs maken is speciaal uitgewerkt voor kookclubs die op hun kookavond het ijs zowel moeten bereiden als serveren / consumeren. Eigenlijk moet de ijsmix minimaal drie uur, maar liever 'overnight' rijpen en zo koud mogelijk teruggekoeld worden voor hij in de voorgekoelde ijsmachine wordt verwerkt. Heb je meer tijd, volg dan de 'betere' methode zoals vermeld in de ijsrecepten op het kennisplatform van Le Cuisinier.

Opmaken en uitserveren



Leg wat seroendeng in een kombord. Plaats hierop een bol kokos-ijs. Maak er een inkeping in en zet hier een krokante plak ananas in. Vul aan met wat compote van ananas. Giet wat van de saus over het ijsje en de compote, garneer met blaadjes munt of citroenverbena en serveer direct.

Op de foto in een ijscoupe met een takje citroenverbena.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>