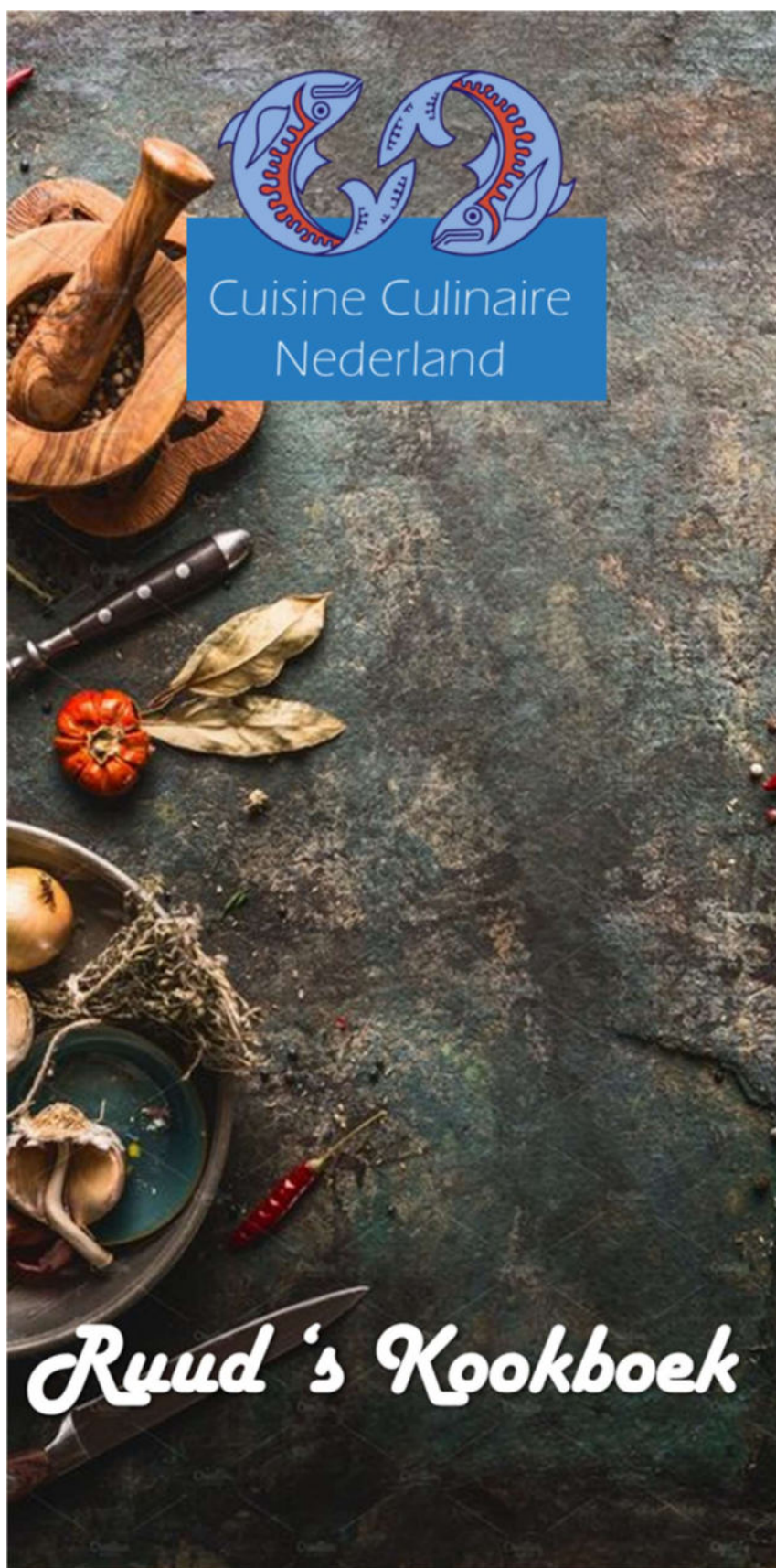




Menu januari 2023
(Les Amis de Cuisine Den Haag)



Menu januari 2023 – 6 gangen

Thema: “zuurkool”

Het thema “zuurkool” hoeft niet al te letterlijk worden genomen; het staat symbool voor eenvoud t.o.v. de overvloedige decembermaand. Daarom geen ingewikkelde gerechten en dure ingrediënten, maar leuke recepten die niet al te zwaar op de maag zullen vallen.

Carpaccio rode biet – aardappelsalade – dronken maatjesharing

Zuurkoolsoep (Kapusniak) met rookworstsoesjes

Gegrilde coquilles met 2 bereidingen van pompoen - vadouvan mayonaise - zeewierkletskep

Rode mul op filodeeg met tomaat, venkel, auberginecrème en witte miso

Fazantfilet met winterse groenten

Charlotte Russe - deconstructie

Samengesteld door kookgroep maandag 3D

(chef: Wilma de Haas)

Eet smakelijk!

Carpaccio van rode biet

met aardappelsalade en dronken maatjesharing

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: Japanse mandoline, slowjuicer

Ingrediënten voor 16 porties

Carpaccio rode biet (fase 1)

10 gekookte rode bieten (2 pakjes)
Marinade carpaccio (zie onder)

Marinade carpaccio

Restjes van de bietjes
300 ml appelsap
150 ml bietensap (incl. restjes)
100 ml balsamico azijn
4 à 5 el donkere basterdsuiker
2 laurierblaadjes

Aardappelsalade

600 g vastkokende aardappelen
150 g zilveruitjes
150 g diepvries doperwten
1,5 appel (Jonagold)
100 g zoetzure augurk
2 kleine sjalotjes
4 volle el crème fraîche
gladde mosterd
augurkennat
peper, zout, paprikapoeder
¼ bosje peterselie
¼ bosje dille
bakje zeekraal

Bereidingswijze

Trek keukenhandschoenen aan als je geen rode handen wenst.
Snijd de bietjes overdwers doormidden en schaaf vervolgens in vliedunne plakjes op de Japanse mandoline. Schaaf tot je voldoende plakjes hebt voor 16 carpaccio's.

Gebruik de resten van de bietjes voor de marinade.
Leg de plakjes biet voorzichtig in de marinade.

Maak sap van de restjes van de bietjes. Vul aan tot 150 ml.
Breng in een steelpan het biet- en appelsap aan de kook met de balsamico, laurier en los er naar smaak bruine basterdsuiker in op.
Laat wat afkoelen.
Ga nu verder met de bereiding van de bietencarpaccio.

Schik de aardappelen en snijd de aardappelen brunoise (kleiner dan 1 cm). Kook de aardappelblokjes beetgaar, direct terug koelen met koud water.

Snijd de ingrediënten voor de salade klein.
Maak -naar smaak- een dressing van de crème fraîche, een likje mosterd, een scheutje augurkennat, peper, zout en paprikapoeder.
Maak de zeekraal schoon, verwijder harde stukjes. Blancheer de zeekraal beetgaar, koel direct terug en breek in kleine stukjes.
Bewaar een deel voor de presentatie. Hak de rest fijn en meng samen met wat gehakte peterselie en dille naar smaak door de salade.

Zet weg op kamertemperatuur tot de bordopmaak.

Dronken haring

5 gefileerde haringen
prikkertjes (met vlaggetje)
3 dl aquavit (Ouborg)
3 g agar-agar

Snijd de zoute haringen in stukjes van 1 cm, druk er een prikker in en vries kort aan.

Breng de aquavit samen met de agar agar aan de kook en laat afkoelen tot 70°C, of tot het gaat geleren. Doe over in een kleine smalle maatbeker of bekertje.

Doop de haring met behulp van de prikker in de gelei en laat afkoelen.

Zet de 'dronken' haringstukjes in de koelkast tot de bordopmaak.

Haringsalade

8 gefileerde haringen

Snijd de haring in ¾ cm kleine dobbelsteentjes en zet weg in de koelkast tot eindbereiding.

Eindbereiding

32 walnoothelften
zeekraal
2 citroenen
½ bosje dille

- Haal de vis uit de koeling.
- Rooster de walnoten in de oven knapperig op 180°C
- Was de citroenen en snijd er 8 mooie plakjes van en halveer deze weer.
- Maak toefjes dille
- Plaats op kleine bordjes een rozet bietencarpaccio met een doorsnede van ca 15 cm. Dep elk plakje eerst wat met keukenrol.

Kleine borden op kamertemp

Presentatie

restant zeekraal



Zet een ring (Ø 7 cm) op het midden van de carpaccio en schep daar een laagje aardappelsalade in. Druk wat aan. Leg hierop een laagje (gewone) haringstukjes. Verwijder de ring. Leg op de salade een half schijfje citroen en een toefje dille.

Verdeel enkele prikkertjes zoute haring in aquavitgelei en stukjes zeekraal rond de salade. Leg op elk bord nog 2 walnoten

Zuurkoolsoep (Poolse Kapusniak)

met rookworstsoesjes

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 200°C

Ingrediënten voor 16 porties

Kruidenbouillon

3 winterpenen
1 grote ui
1 grote prei
½ bos selderij
3 tenen knoflook
1 zoete aardappel
1 venkel
1 laurierblad
2 limoenbladen of djerok
poeroet
6 peperkorrels
3 jeneverbessen
½ eetlepel selderijzout
2 liter kokend water

Bereidingswijze

Spoel de groenten af. Let op zand in de prei!
De groenten hoeft niet geschild of gepeld te worden. Snijd de groenten in grove stukken van ongeveer 4 tot 5 centimeter. Doe alle groenten in de hogedruk pan. Voeg de laurierblad, limoenblad, grof gestampde peperkorrels en geplette jeneverbessen toe, maar houd de selderijzout apart.
Vul de hogedruk pan aan met 2 liter kokend water, zodanig dat alle groenten helemaal onder water staan.
Breng de hogedrukpan op druk en laat de bouillon ongeveer 45 minuten trekken.
Giet de bouillon af door een schone passeerdoek of theedoek zonder luchtjes.
Voeg naar smaak selderijzout toe.

Zuurkoolsoep

500 g zuurkool
25 g boter
1 middelgrote ui
1 teentje knoflook
70 ml wodka
2 lt groentebouillon (zie boven)
2 laurierblaadjes
1 tl komijnzaadjes
3 kleine kruimige aardappelen
peper en zout

Laat de zuurkool uitlekken (voeg dit vocht naar smaak bij de soep) en snijd fijn. *Houd 100 gram apart voor de garnering.* Snipper de ui en knoflook.
Verwarm de boter en fruit hierin de ui en knoflook. Voeg de zuurkool toe en fruit die even mee. Blus af met de wodka en de bouillon en voeg de aardappel, laurierblaadjes en komijnzaadjes toe en laat dit een half uurtje zachtjes koken.
Doe de soep in de blender of zet de staafmixer in de soep en pureer fijn. Breng dan opnieuw aan de kook en kook 10 minuten zachtjes. Breng op smaak met peper en zout.

Soesjes (ca. 30 stuks)

130 g koude boter
330 ml water
150 g bloem
snufje zout
4 eieren, geklutst

Snijd de koude boter in kleine blokjes en kluts de eieren.
Neem een niet te kleine steelpan en doe daar het water en de blokjes boter in. Zet het op een matig vuurtje en laat de boter langzaam smelten.
Zeef ondertussen de bloem met het snufje zout 3 keer. Zo geef je de bloem lucht en weet je zeker dat er geen klontjes meer in zitten.
Als de boter is gesmolten, zet je het vuur hoger. Laat het water goed aan de kook komen (grote bellen).

Haal de pan van het vuur en doe het meel erbij. Roer net zo lang met een houten lepel tot er een stevige, gladde pasta ontstaat. Blijf roeren tot het deeg loskomt van de pan en een bal vormt. Roer niet te lang, anders krijgen de gebakken soesjes straks barsten.

Neem een plat bord. Doe het deeg hierop en strijk uit tot een dunne plak. Laat ongeveer 10 minuten afkoelen tot het lauwwarm aanvoelt. Doe het deeg weer terug in de pan, zet op het vuur en klop de geklutste eieren er lepel voor lepel door. Dus je doet er een lepel ei door, klopt tot het helemaal opgenomen is voordat je de volgende lepel toevoegt. Het mengsel is goed wanneer het net van je lepel afdruipt en glimt. Doe het deeg over in een spuitzak met een spuitmondje van ca. 1 cm.

Verhit je de oven voor op 200 graden. Spuit bolletjes ter grootte van een kastanje op een bakplaat met bakpapier.

Bak de soesjes boven in de oven tussen de 20 en 30 minuten

Let op: houd de ovendeur gesloten tijdens het bakken. Haal ze eruit, keer ze om en maak met een puntig mesje een klein gaatje in de onderkant. Leg de soesjes op hun kop op de bakplaat en bak nog 5 minuten. Zo kunnen ze ook van binnen drogen.

Rookworst vulling

1 bio rookworst à 250 g
100 g Philadelphia roomkaas
scheutje room
peper
gerookte paprika

Haal het vel van de rookworsten en snijd in kleine stukjes. Pureer de rookworst samen met de roomkaas en wat room tot een spuitbare vulling.

Breng hoger op smaak met witte peper en gerookte paprika.

Doe over in een spuitzak met kleine spuitmond. Houd warm op kamertemperatuur.

Eindbereiding

½ bosje dille

-
- Vul de soesjes met de rookworstvulling
 - Knip het dillegroen fijn
 - Warm de soep op tot goed heet.
 - Verwarm (apart) ook de 100 g achtergehouden zuurkool

Presentatie

voorverwarmde soepkommen



Schep de soep in kommen, garneer met de fijngeknipte dille en een plukje rauwe zuurkool.

Presenteer er een rookworst soesje bij op een amuselepel.

Zet de overige soesjes op tafel.

Gegrilde coquilles

met 2 bereidingen van pompoen en zeewierkletskep

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven 160°C, grillpan

Ingrediënten voor 16 porties

Visbouillon

visresten van rode mul recept
1,5 lt water
worteltje
kleine ui
½ bosje peterselie
½ bosje selderij
peper, zout
scheutje limoensap

Pompoencrème

1 sjalot
1/2 flespompoen
2 el olie
2 tl kerrie
1½ dl visbouillon (zie boven)

Chutney van pompoen

½ flespompoen
1 sjalotje
2 el olie
½ dl sherry-azijn
1 dl visbouillon (zie boven)
75 g suiker
scheutje limoensap
1 theel. arrowrootl

Kletskep met zeewier

125 g bloem
250 g witte basterdsuiker
100 g gesmolten boter
1 dl sinaasappelsap
knapperig zeewier -spicy-
(prod: San Wei Wu) naar smaak
mespunt cayennepeper
peper, zout

Bereidingswijze

Begin met het klaren van de 200 g boter: zie de coquilles

Ontvang visresten van het rode mulrecept

Trek van de graten, koppen en fijngesneden groenten en kruiden in 20 minuten een bouillon. De smaak moet niet al te vissig worden. We hebben 350 ml nodig.

Pel en snipper de sjalot. Schil de pompoen, verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Verhit de olie en fruit hierin de sjalotsnippers 2 minuten met de kerrie. Voeg de pompoen toe. Blus met visbouillon en laat de pompoen in 15 – 20 min. gaar worden.

Pureer de pompoen. Breng op smaak met zout, peper en eventueel met nog wat kerrie. Houd warm in de warmhoudkast.

Maak de pompoen schoon en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. (1 – 1½ cm).

Fruit de pompoen in olie. Blus met sherry-azijn en de visbouillon. Voeg suiker en citroentijm toe. Laat beetgaar worden in 10 – 15 minuten. Eventueel binden met wat arrowroot.

Smelt de boter. Meng bloem en basterdsuiker en crispy zeewier. Roer er het sinaasappelsap en de boter door. Laat het mengsel 1 uur rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 160°C.

Doe het beslag in een spuitzak met spuitmond.

Bekleed de bakplaat met bakpapier of een siliconenmatje. Spuit kleine beetjes beslag (hoeveelheid van een theelepeltje) op 10 cm afstand van elkaar erop. Het beslag loopt uit.

Bak kletskepjes in 15 minuten. Laat even afkoelen en wat harder worden op de plaat.

Vadouvan mayonaise

3 dl zonnebloemolie
10 g vadouvan
60 g gepasteuriseerd eigeel
1 tl mosterd
1 el witte wijnazijn

Maak de olie lauwwarm, voeg de vadouvan toe en laat minstens 30 minuten trekken op een plaatje op laag vuur of in de warmhoudkast. Zeef de olie en laat afkoelen.

Maak dan mayonaise in een hoge smalle maatbeker. Klop met de staafmixer het eigeel, de mosterd en de azijn. Voeg al kloppend eerst druppelsgewijs en dan in een klein straaltje de vadouvanolie toe. Breng de mayonaise op smaak met zout en peper. Zet tot gebruik in de koelkast.

Coquilles

200 g boter
coquilles (minimaal 32 stuks)

Klaar de boter.

Dep de coquilles droog met keukenpapier.

Eindbewerking

Bak de coquilles zo'n 1 tot 1,5 minuut in een met geklaarde boter ingevette, goed hete koekenpan. Niet meer dan 8 stuks per keer of gebruik meerdere koekenpannen, zodat het vet niet afkoelt.

Presentatie

peterselie

voorverwarmde bordjes

Maak op elk bord 2 of 3 rondjes van chutney met kleine stekers. Dresseer pompoencrème en mayonaise hiertussen (of in strepen ernaast). Leg de coquilles op de chutney. Leg hierbij een kletskopje en garneer met peterselie.



Rode mul op filodeeg

met venkel, auberginecrème, tomaat en witte miso

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven 180°C, 200°C, 160°C, en 90°C

Ingrediënten voor 16 porties

Rode mulfilet

16 kleine rode mullen
8 vellen filodeeg
80 g eigeel
150 g boter
olijfolie
zout, peper

Bereidingswijze

Haal het filodeeg 1 ½ uur voor de bereiding uit de vriezer
Fileer de mullen. *Geef de visresten door aan de coquilles.*
Klop het eigeel los.
Klaar de boter.

Ontdooi het filodeeg en bewaar onder een vochtige theedoek.
Filodeeg droogt erg snel uit.
Bestrijk de velzijde van de filets met eigeel.
Snijd het filodeeg in plakjes die groter zijn dan de filets.
Leg de filets met de velzijde op de filodeegplakjes.
Breng de bovenzijde (niet de velkant dus) op smaak met zout en peper. Snijd het filodeeg op maat rond de filets.
Keer de filets, met daarop geplakt het filodeeg, om. Bestrijk met geklaarde boter. Zet in de koeling tot eindbereiding.

Auberginecrème

3 aubergines
3 teentjes knoflook
Extra vierge oliefolie
1 takje rozemarijn.
5 takjes koriander
2 el crème fraîche
½ limoen
zeezout en peper

Oven voorverwarmen op 200°C.
Prik de aubergines in. Snijd de aubergines in de lengte doormidden.
Snijd het vruchtvlees kruislings in en smeer in met de doorgesneden knoflookteentjes. Bedruppel met olijfolie, bestrooi met zeezout, leg er de rozemarijn op en verpak in aluminiumfolie.
Pof de auberginehelften gaar (30 minuten of langer) in de oven.
Scheep de aubergines leeg en snijd het vruchtvlees fijn. Verhit een lepel olijfolie in een koekenpan. Voeg het vruchtvlees toe. Laat het water in het vruchtvlees verdampen. Doe het vruchtvlees daarna in een hoge (maat)beker en vermeng met het sap van ½ limoen en de crème fraîche.
Ris de blaadjes van de koriander en voeg bij het vruchtvlees. Pureer fijn met de handmixer. Breng op smaak met peper en zout.
Doe over in spuitzak en leg opzij tot eindbereiding.

Trostomaatjes 48 kleine trostomaatjes olijfolie peper en zout	Verwarm de oven voor op 160°C. Leg de tomaatjes in een ovenschaal. Kruis de tomaatjes in. Strooi er wat peper en zout op en besprenkel licht met olijfolie. Rooster de tomaatjes ongeveer 20 minuten. Controleer regelmatig.
Miso kruim 5 el witte miso	Verwarm de oven voor op 90°C. Strijk de miso héél dun uit op een siliconen mat. Laat de miso <u>compleet</u> uitdrogen. Dit duurt ca. 70 minuten. Hak de gedroogde miso fijn en zet apart tot serveren.
Geconfijte venkel 2 venkelknollen 1/2 bol knoflook 6 perssinaasappelen 25 g boter olijfolie peper en zout scheutje pastis	Snijd de venkelknollen, m.b.v. een mandoline, in de lengte in plakjes van een paar mm dikte. Pers de sinaasappelen uit. Pel de halve knoflookbol voorzichtig en snijd hem doormidden. Verhit een klein beetje olijfolie in een steelpan. Stoof de venkel even aan en voeg daarna de knoflook toe. Giet het sinaasappelsap over de venkel. Voeg daarna de boter toe. Laat de venkel en knoflook ongeveer 20 minuten op zo laag vuur konfijten. Als de venkel beetgaar is het mengsel zeven. Verwijder de knoflook en knijp, naar smaak, enkele teentjes uit over de venkel. Breng verder op smaak met peper en zout. Houd de venkel warm. Kook het sinaasappelvocht in tot ongeveer een kwart. Voeg een scheutje pastis toe. Bewaar tot het uitserveren.
Eindbereiding	- Haal de vis een half voor bereiding uit de koeling. - Leg de spuitzak met auberfinepuree in de warmhoudkast. - Neem een koekenpan met een goede antiaanbaklaag. Bak de filets op de filodeegzijde op laag vuur goudbruin met een beetje olie. Draai de filets om en bak de andere zijde heel even aan. - Vlak voor serveren: warm het sinaasappelvocht op.
Presentatie <i>voorverwarmde borden</i>	Leg een gegaarde filet op het bord. Voeg 3 tomaatjes, een lepel aubergine crème en wat plakjes gekonfijte venkel toe. Schep wat sinaasappelvocht over de venkel. Breng tenslotte op smaak met de misokruim op en om de filet.

Fazantfilet

met winterse groenten

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven 180°C, sousvide

Ingrediënten voor 16 porties

Groenten I

2 stuks lange rammenas
500 g aardappelen
2 kleine sjalotten
2 teentjes knoflook
150 g Coburger ham
peper en zout
75 gram boter

Groenten II

500 g witlof
1 sjalot
1 el suiker
50 g boter
nootmuskaat
peper en zout

Groenten III

400 g pastinaak
400 g winterwortels
200 g spruitjes
2 takjes tijm
75 g boter

Kruiden voor fazant

1 theel. dragon - gedroogd
¾ theel. marjolein - gedroogd
¼ theel. tijm - gedroogd
¼ theel. salie – gedroogd
¼ theel. knoflookpoeder
1 el paprikapoeder
½ theel. cayennepeper
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

Zet 16 ringen klaar Ø 7 cm en vet in met wat boter.
Snij van de rammenas mooie, gelijke repen (gaat goed met een mandoline of snijmachine). Bak ze even in boter tot ze zacht zijn en bekleedt er direct de cilindervormpjes mee.
Schil de aardappelen en snij in kleine (1 cm) brunoise. Blancheer de aardappelblokjes in kokend water.
Bak ze vervolgens in boter lekker krokant, samen met de gesnipperde sjalot en de geperste knoflookteentjes.
Snij de ham in reepjes en voeg toe. Kruid met peper en zout. Zet opzij.

Snij de witlof doormidden en verwijder het bittere hart.
Snij de witlof klein (1 cm). Snipper de sjalot.
Bak de witlofsnippers samen met de sjalot in boter en voeg er de suiker aan toe. Giet, als ze gaar en mooi gekaramelliseerd zijn, in een zeef, zodat het overvloedige vocht en vet kan uitlekken. Kruid met verse muskaatnoot, peper en zout. Zet opzij.

Snij de pastinaak en wortel in niet te kleine blokjes en halveer de spruitjes. Blancheer alle groenten in gezouten water. Smelt een flinke klont boter en bak de groenten tot ze mooi glanzen. Strooi er de verse tijmblaadjes over. Zet opzij tot eindbereiding.

Maal de kruiden in de koffiemolen fijn.
Wrijf er de fazantfilets er aan één zijde mee in en laat intrekken.

Fazant fileren

5 fazanten (hennen!)

Fileren:

- Indien met pootje: geef een paar flinke tikken boven het drietenig pootje en trek met een draai los.
- Snijd de poten netjes in en dan bouten zorgvuldig los van 'de koffer.
- Halveer het karkas overdwers met mes of wildschaar.
- Snijd de filets los van de borst en trek het vel eraf.
- Snij de haasjes van de filets voor de jus.

Fazant bouten braden

10 fazantenboutjes
zout
75 g boter
6 eetlepels whisky
150 ml wildfond

Zout de bouten. Bak ze in de boter in 4 minuten bruin. Schenk de whisky en de fond in de pan, sluit af met een deksel en laat op het allerlaagste pitje 1 uur stoven - een sudderplaatje is een goed idee. Draai tussentijds een keer of wat om.
Snijd het vlees van de botten en trek met 2 vorken uiteen tot draadjes. Voeg wat van de jus toe. Houd warm in de warmhoudkast.

Fazantsaus

WUPS (wortel, ui, prei, selderij)
boter
200 ml wild bouillon
150 ml room
ev. arrowroot

Maak een saus van de fazantkarkassen en haasjes, wat wortel, ui, prei en selderij (WUPS). Bak de resten aan in wat boter.
Blus het aanbaksel in de pan met de bouillon en misschien nog wat water. Kruid met peper en zout. Werk af met de room.
Eventueel nog wat binden met arrowroot (even doorkoken).

Fazant filets bakken

100 g boter
2 el olijfolie

Braad de fazantfilets in 2 minuten rondom bruin. Zet het vuur vervolgens lager en bak ze in ongeveer 6 minuten à 7 minuten rustig verder. Kerntemperatuur aan het eind 60 graden. Laat 5 -10 minuten in lauwe oven doortrekken. Dan trancheren.

Eindbereiding

½ bosje peterselie

-
- Vul ondertussen de al met rammenas beklede cilindervormpjes met de aardappel en het witlof (groenten I en II). Plaats ze gedurende 10 minuten in een oven van 180°C.
 - Warm ook groenten III op in deze oven.
 - Trancheer de filets.
 - Maak 16 plukjes peterselie voor decoratie.

Presentatie

warme grote komborden

Plaats de ringen op warme borden en verwijder de ringen.
Schik er de fazant, het draadjesvlees en wintergroenten (groenten III) bij.

Lepel de saus op het draadjesvlees en druppel rondom.
Versier met een plukje peterselie.

Charlotte Russe (deconstructie)

met opgeblazen boerenjongens en karamel van speculaas

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 190°C

Ingrediënten voor 16 porties

Perenbavarois

310 g Conference peren (3 à 4 stuks)
½ citroen
250 ml suikerwater (1:1)
125 ml melk
150 g eigeel
50 g suiker
400 ml slagroom
200 ml Poire Williams
12 g gelatine
75 g eiwit
100 g suiker

Bereidingswijze

Knijp de halve citroen uit in een kom. Schil de peren, verwijder het klokhuis, snijd ze in stukjes en doe 310 g in de kom. Hussel ze met je vingers, meteen vanaf de eerste peer, want het citroensap zorgt ervoor dat het vruchtvlees niet bruin kleurt. *Geef 60 gram van de geschilde peer aan de perensponsjes.*
Blancheer voor de perenbavarois de 190 gram peren in suikerwater (1:1), laat ze uitlekken. Pureer 60 gram van de perenbrunoise en doe ze in een pan met de melk; breng deze aan de kook. Klop de eidooiers met de suiker schuimig en giet de warme melk hierover, blijf doorkloppen, giet het mengsel terug in de pan en breng het tegen de kook aan zodat het gaat binden (niet warmer dan 80°C). Laat deze crème anglaise afkoelen.
Breng de perenlikeur in een pan tegen de kook aan, roer de geweekte gelatine erdoor en laat afkoelen.
Klop de slagroom bijna stijf en zet even weg. Klop de eiwitten stijf en voeg de suiker toe.
Spatel in een ruime beslagkom de crème anglaise met de slagroom, het eiwitschuim en de licht hangende perenlikeur door elkaar. Voeg de blokjes peer toe en roer de bavarois voorzichtig glad.
Verdeel het beslag over de met amandelolie ingevette siliconen vormpjes en laat opstijven in de vriezer.

Stoofpeertje

6 Gieser Wildeman peren (of 8 kleintjes)
3 dl witte wijn
150 gr suiker
1 vanillestokje
2 steranijs + ½ kaneelpijpje

Schil de peren, verwijder het klokhuis (appelboor), snijd ze in 8 schijven. Knijp er wat citroen over uit. Schraap de vanille uit het vanillestokje. Beiden worden gebruikt.
Verwarm alle ingrediënten, behalve de peren, tot een lichte siroop. Gaar de peren op rustig vuur in de siroop. Verwijder het vanillestokje. Laat goed afkoelen in de koelkast en vacumeer ze dan met het vocht tot eindbereiding.

Opgeblazen boerenjongens

1 dl brandewijn
60 ml water
15 g suiker
1 vanillestokje
1 steranijs
50 g rozijnen

Rozijnen eerst wellen: warm water op tot onder het kookpunt en laat het water een klein beetje afkoelen. Doe de rozijnen met het water in een kommetje en laat 5 minuten staan. Laat uitlekken.
Schraap de vanille uit de vanillepeul. Beiden worden gebruikt.
Voeg nu alle ingrediënten samen en verwarm tot onder het kookpunt. Laat 10 minuten trekken en laat afkoelen.
Doe over in een sifon en zet onder druk met 2 **CO2** sodapatronen.

2 CO2 sodapatronen (dus geen slagroompatronen!)

Lange vingers

120 g eiwit
60 g suiker
snuf zout
80 g eidooier
65 g suiker
(vervolg)
100 g bloem
20 g maïzena

Laat een uur staan.

Ontlucht de sifon en schroef de dop eraf. Giet de rozijnen uit de sifon en zeef.

Klop de eiwitten in een vetvrije kom samen met suiker (60 gram) en zout tot er stijve pieken ontstaan. In een andere kom klop je de eidooiers met de overige suiker (65 gram) tot het een licht en luchtig mengsel is. Voeg het eidooiermengsel toe aan de stijfgeklopte eiwitten en spatel dit rustig en voorzichtig door elkaar.

Als het bijna egaal van kleur is zeef je de bloem en maïzena in 3-4 delen bij het mengsel. Steeds als het bloemmengsel bijna is opgenomen voeg je weer wat meer toe. Blijf rustig en voorzichtig spatelen, je wilt dat het mengsel zo luchtig mogelijk blijft.

Doe een gladde spuitmond met een opening van zo'n 10 mm in een spuitzak en schep het beslag in de zak. Spuit op een met bakpapier beklede bakplaat de lange vingers, maak ze zo'n 8 – 10 cm lang. Strooi de fijne kristalsuiker over de lange vingers. Kantel dan de bakplaat voorzichtig zodat je het overtollige suiker dat eraan is gevallen kunt verwijderen. Wegblazen kan eventueel ook.

Bak de lange vingers in 10-12 minuten op 190 graden.

Plaats alle lange vingers op een rooster (geen bakpapier eronder) en schuif ze nog even 3-4 minuten in de oven. Dat kan ook als de oven net is uitgezet en dus afkoelt. Ze komen zachter uit de oven, maar wees gerust. Tijdens het afkoelen worden ze lekker bros.

Karamel van speculaaskruiden

100 g fondant
50 g isomaltsuiker
50 g glucose
10 g speculaaskruiden

Kook de fondant, isomalt en glucose tot 155°C. Haal van het vuur en laat doortrekken tot 160°C. Roer dan de speculaaskruiden er snel en krachtig door. Stort op een siliconen bakmat. Laat afkoelen. Breek het suikerwerk in stukjes en maal fijn in de blender of koffiemolen.

Bestrooi een siliconenmatje héél dun met het poeder (door een zeefje) en zet 2 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C. Laat afkoelen en breek in schotsen.

Charlotte Russe strik



250 g roze rolmarsepein

Een Charlotte Russe hoort een strik te hebben. We maken deze van marsepein.

Snijdt uit de roze marsepein 16 repen van 14 cm lang en 1 cm breed met behulp van een liniaal. Vorm hiervan 16 strikken. Snijdt uit de overgebleven rode marsepein 16 korte reepjes en druk deze in het midden van de strikken. De strik van marsepein is klaar!

Presentatie

*leisteenborden op
kamertemperatuur*

Plaats de bavarois op het bord en leg de strik erbovenop. Steek er een karamelschotsje in.

Leg de overige componenten en naar eigen inzicht naast en compleet met enkele lange vingers.

