

'NOSTALGIE'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



Maandmenu december 2022

Garnalencocktail

*

Vol au Vent

*

Tong Picasso

*

Tournedos Rossini

*

Dame Blanche

*

Irish coffee

Toelichting op het menu:

Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / naar behoefte toevoegen.

Receptuur is voor 10 personen.

Nostalgie! Eind jaren zestig, begin jaren zeventig. De klassiekers van zowat elk Kerstdiner, laten we die nog eens maken. Want ja, zo gedateerd als wat, maar zonder uitzondering ook fantastische gerechten. Het is de tijd van room en boter, dus we houden de porties wat aan de kleine kant.

Garnalencocktail met whiskey-saus. Een beetje fris e-sla als basis, de garnalen worden zelf gepeld, de saus met flink wat whiskey en veel geslagen room. Een wolkje cayennepeper en een takje krulpeterselie. We doen ook nog wat hele fijne brunoise van geblancheerde bleekselderij en een heel klein beetje 'suiker' van sjalot door de garnaal.

We gaan naar het kippenpastaatje in een bladerdeegbakje: de bekende Franse klassieker 'Vol au Vent' die in het Vlaams dan weer een 'Videeke' wordt genoemd. Al weer super gedateerd, maar indien goed klaargemaakt oh zo lekker! We maken hem met champignons, gepocheerde gehaktballetjes en natuurlijk met kip. Ook nog even aftoppen met Hollandaise en we serveren er wat krulpeterselie bij.

Tong Picasso, wie kent hem niet. De een noemt het 'Nederlands Culinair Erfgoed', de ander gruwelt bij de gedachte aan fruit uit blik waarmee een mooi tongetje naar zijn malle grootje wordt geholpen. De Volkskrant schreef er een leuk artikel over: ['Nederlands culinair erfgoed, maar haast nergens nog te bestellen. Is het tijd voor een herwaardering van de tong Picasso?'](#) En wij gaan die Picasso natuurlijk in ere herstellen: met vers fruit en verse gember. Vanwege het rijke menu houden we het op een Tong No3 (klein/middel) per twee personen. We verwijderen zelf het vel, bakken op de graat, fileren (met lepels) in de keuken en serveren er saffraanrijst bij.

Tournedos Rossini, maar dan wel precies zoals het moet: rood gebakken runderhaas op een met jus doordrenkt toastje van witbrood, een plak gebakken eendenlever op het vlees en daar weer truffel op. Meloeskes gestoofd in rode wijn. Jus met rode wijn en Madeira, gemonteerd met veel boter. Pommes Dauphine en spinazie complementeren de klassieker. Het kost een paar centen en je bent er even mee bezig, maar dan heb je ook wat.

Dame Blanche, met slagroom en chocoladesaus: die laatste is natuurlijk lauwwarm. De basis is een vanille-roomijsje van uitzonderlijke kwaliteit. We serveren in een coupe en we maken er een oublie-wafeltje bij.

Irish Coffee, in een glas geserveerd zodat je de laagjes goed ziet. Het is nog even een kunstje om de room er mooi strak op te krijgen, maar met een extra lepel, omgekeerd en juist boven de koffie lukt het eigenlijk altijd wel. We gebruiken natuurlijk Irish Whiskey. (Whiskey van Ierse oorsprong schrijf je dus met een extra 'e').

Garnalencocktail

<p>Garnaal</p> <p>2 kg Pelgarnalen (levert ca 660 g schone garnaal) 1 banaansjalotje 1 stengel bleekselderij (Restant naar volgende gerecht)</p> <p>Whiskeysaus</p> <p>2 eidooiers (eiwitten naar dessert) Scherpe mosterd (Colman's) 3 limoenen Neutrale olie</p> <p>1 klein blikje tomatenpuree Irish Whiskey (Jameson) (rest naar nagerecht)</p> <p>200 g room 35% vet</p> <p>1 krop fris�e-sla (=krulandijvie) Cayennepeper Pot krulpeterselie (rest naar volgende gerecht)</p>	<p>Garnaal</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pel de garnalen en reserveer in een schaal die in een grotere schaal met ijs staat. NB: De koppen en pantsers kun je bewaren voor een andere bereiding: doe in een vacuümzak, vacumeer en vries in. 2. Maak de sjalot en de stengel bleekselderij schoon (draden verwijderen) en snijd in een zgn. 'suiker' (zeer fijne brunoise; zo groot als suikerkorrels dus). Blancheer de selderij door er in een zeef even wat kokend water over te gieten. Meng deze 'suikers' door de garnaal. <p>Whiskeysaus</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Maak de saus � la minute. 4. Maak van de eidooiers, mosterd, limoensap en olie een ruime portie mayonaise. Voeg naar behoefte tomatenpuree en whiskey toe. 5. Klopt de room tot yoghurt dikte. Spatel de room door de mayonaise tot alles juist gemengd is.
---	--

Opmaak en uitserveren

Pluk wat fris e van de krop en leg onder in een (cocktail)glas. Schep hierop de garnaaltjes. Maal er wat zwarte peper op. Top af met flink wat whiskeysaus. Werk af met een vleugje cayennepeper en een takje krulpeterselie

Vol au Vent (of Videekes)

Kippenbouillon

Kip-karkassen uit de vriezer (over van oktobermenu)

Winterwortel

Ui

Prei

Bleekselderij (rest van vorig gerecht)

Bol knoflook

4 blaadje laurier

Flinke tak tijm

Flinke tak peterselie

20 zwartepeperbolletjes

2 kruidnagels

Bladerdeegbakjes

2 eieren

Kant-en-klaar bladerdeeg

(4 pakjes Koopmans roomboterbladerdeeg à 10 stuks)

Strooibloem

Videe-vulling

Kippenfricassee

Stukjes kip uit de vriezer (van oktobermenu)

Gehaktballetjes

300 g half-om-half gehakt

1 ei

Panko

Nootmuskaat (bol),

Kruidnagel (poeder)

Kippenbouillon

- Wrijf de losse schillen van ui en knoflook. Snijd de ui in vieren en de knoflook (O/W) doormidden. Was de overige groenten en snijd in handzame stukken. Zet aan in een pan met een beetje olie. Voeg de kipkarkassen, kruiden en specerijen toe. Vul aan met 2.5 l water en breng aan de kook. Houd tegen de kook aan voor ca 30 minuten. Giet door een zeef; doe de groenten en karkassen weg. Reserveer de bouillon. (je hebt ongeveer 2 l bouillon nodig)

Bladerdeegbakjes

- Klop 2 eieren los.
- Verwarm de oven voor op 180°C. Zet bakplaten klaar met siliconenmat of bakpapier. Bestrooi een werkblad licht met bloem. Leg hierop de plakjes bladerdeeg. Steek van alle plakjes rondjes met een diameter van 9 cm. Leg pp 1 plak op de bakplaat. Bestrijk de rand met ei-strijksel. Steek voor elk 'dicht' rondje nog twee rondjes uit met een steker met diameter 7 cm. Leg deze ringen op de 'dichte rondjes' met steeds wat ei-strijksel als 'lijm'. Prik de bodem van de bakjes overal in met een vork om rijzen van dit deel te beperken. Leg pp een klein rondje (dekseltje) op de bakplaat. Maak van de restanten bladerdeeg 'feuilletons' (blaadjes) en leg ook die op de bakplaat. Strijk alles af met ei-strijksel en bak af tot goudbruin. Laat afkoelen en reserveer.

Videe-vulling

- Ontdooi de fricassee. Voeg wat bouillon toe en verwarm ietsje zodat de vetten oplossen. Reserveer.
- Maak het gehakt aan met ei, panko peper, zout, veel nootmuskaat en wat kruidnagel. Rol er kleine balletjes van (ca 1 cm diameter). Gaar de balletjes in een beetje bouillon (probeer eerst één balletje en corrigeer eventueel de kruiding). Reserveer.

<p>Champignons 400 g kleine witte champignons Teentje knoflook</p> <p>Hollandaisesaus</p> <p>250 g boter in kleine blokjes 3 eidooiers (eiwitten naar dessert) 2 eierdopjes witte wijn 1 eierdopje water Cayennepeper Citroen</p> <p>Ragout</p> <p>60 g boter 80 g bloem 1,5 l bouillon Room Scheutje Madeira</p> <p>Garnering: Krulpeterselie (à la minute fijngehakt) Feuilletons van bladerdeeg</p>	<p>11. Laat kleine champignons heel; grotere exemplaren in tweeën of vieren snijden. Bak op hoog vuur de champignons aan in wat olie. Voeg op het eind de geperste knoflook toe en laat kort meegaren. Blus af met wat bouillon, laat nagaren en reserveer.</p> <p>Hollandaisesaus</p> <p>12. Scheid de eieren; houd één halve eierschaal apart om wijn en water af te meten. 13. Doe de dooiers in een steelpan met dikke bodem. Meet met de eierdop twee delen witte wijn en een deel water af en voeg dit bij de dooiers. Klop nu met een garde tot schuimig. Zet dan op laag vuur en blijf krachtig kloppen en zorg dat je de pan overal raakt met de garde: draai regelmatig. Blijf kloppen tot het mengsel gaat binden en zo een schuimige gebonden saus ontstaat. Neem dan meteen de pan van het vuur en klop de klontjes boter er een voor een door. Blijf vooral krachtig kloppen!! Breng op smaak met citroensap en wat cayenne.</p> <p>Ragout</p> <p>14. Maak een lichte roux: smelt de boter op halfhoog vuur, voeg de bloem toe, roer goed door en laat de bloem garen maar niet kleuren. Voeg nu steeds beetje bij beetje bouillon (op kamertemperatuur) toe. Blijf roeren en voeg bouillon toe tot een lopende saus is verkregen. Laat even zacht doorkoken (bubbelen). Breng op smaak met peper, zout, room, Madeira en specerijen naar keuze. 15. Voeg fricassee, gehaktballetjes en champignons toe. Houd de ragout warm maar laat niet meer koken.</p>
---	---

Opmaak en uitserveren

Breng de bladerdeegbakjes nog even op temperatuur in een hete oven. Doe een drupje ragout op een warm bord en zet daar een bladerdeegbakje op. Vul rijkelijk met warme ragout en laat de ragout ook over de rand lopen. Top de ragout af met de Hollandaise. Werk af met een dekseltje van bladerdeeg, de feuilletons en vers gehakte pererselie

Tong Picasso

<p>Saffraanrijst</p> <p>500 g jasmijnrijst (pandanrijst) Ca 20 draadjes saffraan Drupje witte wijn</p> <p>Gember in siroop</p> <p>Verse gember, ca 5 cm Suiker</p> <p>Fruitsalade</p> <p>Witte (aromatische) pitloze druif Banaan Kiwi Aardbei Ananas Blauwe bes Amandelen</p> <p>2 grote Elstar appels</p> <p>Tong</p> <p>Pakje boter 1 tong no 3 met vel (klein/middel) voor 2 personen</p> <p>Garnering</p>	<p>Saffraanrijst</p> <p>16. Doe de saffraandraadjes in een drupje witte wijn en laat daarin oplossen. 17. Kook de rijst conform de verpakking. Gebruik niet meer water dan op de verpakking vermeld staat. Voeg meteen in het begin van het kookproces de saffraan toe. Zodra de rijst gaar is: doe over in een zeef of stoommand en houd warm.</p> <p>Gember in siroop</p> <p>18. Maak een suikerstroop 50/50. Schil de gember en snijd in flinterdunne plakjes. Kook de plakjes in de stroop en laat tot service in de stroop sudderen.</p> <p>Fruitsalade</p> <p>19. Maak het fruit voor zover nodig schoon. Houd rekening met de bordopmaak: je wilt straks hoogte hebben in je compositie. Snijd het fruit dus zo dat je dat ook kunt realiseren. 20. Rooster de amandelen, bestrooi met wat fijn zout en snijd ze in vieren (N/Z). Reserveer. 21. Schaaf à la minute linten van de appels (met schil) m.b.v. de KitchenAid Slicer ('Thin'), snijd in vierkanten en daarna nog eens doormidden zodat elk stuk één rand met schil heeft. Rol op en plaats op het bord.</p> <p>NB: bereid de borden op tijd voor: rijst, gember en fruitsalade kunnen wat eerder gedresseerd worden zodat de tong warm op het bord komt. De appel moet je dan weer à la minute schaven en oprollen.</p> <p>Tong</p> <p>22. Klaar de boter. 23. Ontvel de tongen. 24. Bak de tongen à la minute. Dep de tongen goed droog en bestuif met een beetje bloem. Klopt de overvloedige bloem goed af. 25. Doe wat geklaarde boter in een koekenpan, verhit tot het rookpunt, leg de tong in de hete boter en temper meteen het vuur. Bak de tongen aan beide zijden lichtbruin en gaar. Doe over op een plateau.</p>
---	--

Pot munt: Pluk de munt pas à la minute en snijd in chiffonade zo kort mogelijk voor het uitserveren
Maldonzout

26. Fileer de tongen met twee lepels: 4 filets per tong. Serveer meteen twee filets per bord.
Bedruip met wat extra geklaarde boter.
Serveer direct.

Opmaak en uitserveren

Begin op tijd met het dresseeren van de borden: de tongen worden à la minute gebakken en gefileerd. Ook de appel en de munt worden à la minute gesneden en op het bord gedresseer. Daarna meteen uitserveren.

Maak een compositie binnen een rechthoek aan de 'bovenzijde'(verst van de gast) van het bord. Maak drie tonnetjes rijst en plaats daartussen het fruit. Zorg voor hoogte in de compositie. Garneer met wat plakjes gember en gebrande amandel. Bedruip de fruitsalade met wat gembersiroop.

Leg twee tomgfilets voor de rijst en het fruit. Bedruip met wat extra geklaarde boter en werk af met enkele vlokjes Maldonzout.

Plaats de tonnetjes appel en strooi wat chiffonade van munt op de fruitsalade.

Tournedos Rossini

Vorbereiding Ossenhaas en Eendenlever

Meloeskes

Ca 500 g meloeskes (kleine bruine uitjes) 3 st pp.
1 fles Rode wijn
scheut Madeira

Pommes Dauphine

Voor de puree:
1 kilo Valery aardappelen
100g boter
1 ei
5 eidooiers (eiwitten naar dessert)

Voor het soezenbeslag:
250g water
60g boter
125g gezeefde bloem
4 eieren
Nootmuskaat, peper zout

Frituurolie

Vorbereiding Ossenhaas en Eendenlever

27. Leg de ossenhaas uit de koeling
28. Ontvliet de ossenhaas en kuis verder op.
Portioneer in tournedos van 100 à 150 g. Dek af met huishoudfolie en reserveer op kamertemperatuur.

Geef het overgebleven vlees meteen aan de chef (die er een tartaartje van maakt).

29. Eerste avond: Deel de eendenlever in drieën: elke avond ca 200 g. Verpak twee stukken voor de andere kookavonden in vacuümzakken en leg terug in de koeling. Laat het derde stuk eendenlever op kamertemperatuur komen.

Meloeskes

30. Blancheer de meloeskes kort in kokend water en koel terug. Pel ze en verwijder het 'kontje'. Doe in een pan met de rode wijn en wat Madeira. Kook op laag vuur en laat reduceren tot de helft. Controleer de uitjes op gaarheid. Indien beetgaar: reserveer de uitjes en verwerk de wijn bij de jus (hieronder)

Pommes Dauphine

31. Schil de aardappels en kook ze in water met zout. Laat uitlekken en droogstomen. Pureer met een knijper en voeg boter, ei en eidooiers toe.
32. Maak het soezenbeslag door het water met de boter te verwarmen. Voeg zodra de boter gesmolten is de bloem in één keer toe. Roer heel goed tot je een gladde bal hebt en bak nog twee minuutjes op laag vuur onder continu roeren. Voeg één voor één de eieren toe en voeg pas een volgend ei toe als het vorige volledige is opgenomen door het deeg. Blijf roeren tot de eieren volledig in het beslag zijn opgenomen.
33. Breng het beslag op smaak met zout, peper en nootmuskaat, en meng er de puree door. Maak kleine balletjes en reserveer tot juist voor service.
34. Verwarm olie in de frituurpan tot 180 graden. Bak de pommes dauphine in porties

<p>Toast</p> <p>1 Pak tramezzini toastbrood</p> <p>Ossenhaas</p> <p>Ossenhaas 100 à 150 g pp Neutrale olie Boter</p> <p>Jus</p> <p>Cognac 2 potten Runderfond Madeira Koude boter in blokjes</p> <p>Spinazie</p> <p>400 g gewassen (baby)spinazie 1 citroen 2 teentjes knoflook Neutrale olie</p> <p>Eendenlever</p> <p>15 à 20 g eendenlever pp Afwerking, Truffel, Madeira Affilacress</p>	<p>goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een beetje zout. Dien meteen op.</p> <p>Toast</p> <p>35. Steek met een 9cm ring rondjes uit het brood. Toast ze in een oven van 160°C. Reserveer.</p> <p>Ossenhaas</p> <p>36. Bak één zijde van de tournedos aan in wat hete olie. Zodra die mooi bruin is: draai het vlees om, temper het vuur en voeg meteen ruim boter toe. Arroseer het vlees gedurende minstens een minuut. Keer het vlees om en arroseer nogmaals, nu een halve minuut. Reserveer het vlees op een (koud) plaatje of rooster en laat het in de warmhoudkast rusten. De kerntemperatuur moet uiteindelijk 53°C zijn.</p> <p>Jus</p> <p>37. Giet de overtollige braadboter uit de pan, zet op hoog vuur en blus meteen af met een scheut cognac. Flambeer tot het vuur spontaan dooft. Giet de runderfond in de pan en laat reduceren tot de helft.</p> <p>38. Voeg de gereduceerde wijn van de meloeskes bij de fond en reduceer nogmaals tot de helft. Zet van het vuur en klop er de koude boter door. Breng op smaak. Reserveer en laat niet meer koken.</p> <p>Spinazie</p> <p>39. Maak de spinazie à la minute. Gebruik een (zeer) grote pan. Doe wat olie in de pan verwarm op middelhoog vuur. Rasp of pers de knoflook in de olie en bak tot de knoflook juist kleur begint te krijgen. Draai het vuur hoog, doe alle spinazie in de pan en roerbak tot alle blaadjes juist geslonken zijn (er mag geen vocht in de pan achterblijven). Zet nu het vuur uit. Rasp de schil van de citroen over de spinazie. Serveer direct.</p> <p>Eendenlever</p> <p>40. Portioneer de eendenlever. Bak à la minute aan op matig vuur in een droge pan. Serveer direct.</p>
--	---

Opmaak en uitserveren

Leg op elk bord een toastje, daarop de tournedos. Bedruip met de jus, zodat de toast doordrenkt raakt met jus. Plaats de eendenlever op de tournedos en bedruip met enkele druppels Madeira.

Plaats de andere elementen (Meloeskes, Spinazie, Pommes Dauphine) rond de tournedos. Werk af met enkele takjes affilacress. Rasp (microplane) als laatste en juist voor service wat truffel op de eendenlever.

Serveer extra jus aan tafel in een saucière.

Rundertartaartje (restverwerking van de ossenhaas)

<p>Tartaar</p> <p>Restanten van de ossenhaas (puntjes) Cornichons (Lidl, met pepertje (rode deksel)) 1 Sjalot Knoflook-spinazie-mayonaise 1 eidooier (eiwit naar dessert) Witte kruiden- of wijnazijn Scherpe gladde mosterd Neutrale olie 4 teentjes knoflook Handvol blaadjes spinazie 12 kwarteleitjes Bloemen/blaadjes van het seizoen</p>	<p>Tartaar</p> <ol style="list-style-type: none"> 41. Snijd het vlees in grove brunoise. Doe over in een schaal die in een andere schaal met ijs staat. 42. Snijd een brunoise van sjalot en cornichon en meng met de tartaar. Breng op smaak met peper en zout en voeg eventueel een paar druppels neutrale olie toe. Reserveer. 43. Maak een mayonaise van de ingrediënten. Zorg voor een groene kleur. Reserveer in een spuitzakje.
--	--

Opmaak en uitserveren

Maak met behulp van een steekker een schijf van tartaar op elk bord. Top af met dopjes mayonaise en bloemen/blaadjes van het seizoen. Druk een holletje in het midden van de tartaar. Breek de kwarteleitjes en scheid dooier en wit. Doe een dooiertje per bord op de tartaar. Het eiwit mag weg.
 Serveer meteen als extra tussengerechtje.

Dame Blanche

<p>Poedersuiker</p> <p>400 g tafelsuiker Thermomix (droog!!)</p> <p>Vanille-ijs</p> <p>460 g volle melk 20 g Magere Melkpoeder 130 g slagroom met 35% vet 95 g sacharose 30 g dextrose 1 stokje vanille 1 eidooier (eiwit naar oublie- beslag) 0,75 g Guargom (Stabilize) 0.75 g Locust</p> <p>Ca 1 g Cortina (aan het roerwerk smeren)</p> <p>Slagroom</p> <p>500 g room 40 g poedersuiker</p> <p>Sifon (Kidde) 1 slagroompatroon (N₂O)</p>	<p>Poedersuiker</p> <p>44. Doe de suiker in de droge (!!!) Thermomix. Doe de deksel er op en leg een keukenpapiertje op het gat in het midden. Zet hier de maatbeker in. Draai nu de snelheidsknop op van stand 4 naar hoger tot je hoort dat alle suiker is vermalen. Doe de poedersuiker in een bewaarbakje. Spoel de Thermomix-beker om met water.</p> <p>Vanille-ijs</p> <p>45. Zet een grote metalen schaal en een bewaarbakje in de vriezer. Knip een bakpapiertje op de breedte van het bewaarbakje met flink wat overlengte. Doe wat jonge jenever tussen de keteltjes en laat de ijsmachine voorcoelen. Smeer al ca 1 g Cortina aan het roerwerk.</p> <p>46. Doe alle ingrediënten m.u.v. de Cortina en het vanillestokje in de Thermomix. Blender krachtig (stand 4,5) tot homogeen. Schraap het vanillestokje uit en doe het merg in de mix. Draai even (stand 3) zodat de vanillezaadjes goed gemengd zijn. Doe nu ook het vanillestokje in de Thermomix. Zet op 'linksomdraaien', stel de tijd in op 20 minuten en stel de temperatuur in op 85°C. Start de mixer door op stand 2 te zetten.</p> <p>47. Zodra de temperatuur van 85°C bereikt is: zet de temperatuur op 0. Laat draaiend afkoelen tot ca 60°C. Verwijder het vanillestokje en giet de mix eerst op de grote voorgekoelde schaal en daarna meteen in de draaiende en voorgekoelde ijsmachine.</p> <p>48. Zodra het ijs de juiste consistentie heeft: schep over in het bewaarbakje, dek af met het bakpapiertje en zet meteen in de vriezer om verder af te koelen en te rijpen.</p> <p>Slagroom</p> <p>49. Controleer de sifon op schimmel, geurtjes, vetrestjes. Controleer de gangbaarheid van het ventiel. Maak alles even brandschoon. Plaats de afdichtring.</p> <p>50. Zoet de room met ca 30 g poedersuiker (6%) , giet in de sifon, sluit de fles. Zet er een</p>
--	---

<p>Chocoladesaus</p> <p>100 g suiker 75 g water 10 g cacao 125 g chocoladecallets 25 g boter</p> <p>Oublie-wafeltjes</p> <p>40 g gesmolten boter (ca 45°C) 75 g gezeefde bloem 150 g poedersuiker 125 g eiwit (van diverse eerdere bereidingen; de eiwitten die over zijn kunnen ingevroren worden).</p>	<p>stikstofpatroon op (fles rechtop tijdens het laden met gas), schud de fles ca zes keer en zet meteen in de koelkast.</p> <p>Chocoladesaus</p> <p>51. Verwarm het water tot ongeveer 50°C en los hier de suiker in op. Voeg de overige ingrediënten toe en roer egaal. Reserveer op kamertemperatuur.</p> <p>Oublie-wafeltjes</p> <p>52. Meng alle ingrediënten en zet het beslag meteen in de koeling. Ga pas ca 20 minuten voor service bakken.</p> <p>53. Verhit het wafelijzer en spray de platen met wat bakspray. Doe een ruime hoeveelheid beslag in het ijzer, sluit het en bak per keer zes wafels. Zodra ze mooi bruin zijn: laat afkoelen op keukenpapier en separeer in driehoekige wafeltjes. Reserveer.</p>
--	---

Opmaak en uitserveren

Schud de sifon nog eens drie à vier keer en spuit (met de fles ondersteboven) op een apart bordje een proef-dopje slagroom. Warm de saus eventueel ietsje op zodat hij goed gietbaar is. Serveer een bol vanille-ijs in een coupe of kom. Giet wat saus over het ijs. Spuit er een flinke dop slagroom bij en steek daar het oubliwafeltje in.

Irish Coffee (incl. opmaak en uitserveren)

<p>1,5 l hete sterke koffie Donkere basterdsuiker Irish Whiskey (Jameson) (restant van voorgerecht) 0,4 l room 25 g poedersuiker Cacao-poeder</p> <p>Irish coffee-glazen</p>	<p>54. Werk uitsluitend à la minute. Warm de glazen voor. Zet 1,5 l sterke koffie.</p> <p>55. Doe de poedersuiker bij de room. Klop de room luchtig, maar wel goed gietbaar.</p> <p>56. Doe wat basterdsuiker en een flinke scheut whiskey in de glazen en vul aan met sterke hete koffie. Roer tot de suiker is opgelost.</p> <p>57. Giet de slagroom over de bolle kant van een lepel op de koffie. Strooi er m.b.v. een fijn zeefje wat cacao-poeder op. Serveer direct.</p>
--	---