

‘KOU IN DE LUCHT’

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



Maandmenu februari 2023

Mosselen, gerookt spek, gestoofde prei
roomsaus met Oosterse smaken

*

Peer in zoutkorst, structuren van Topinamboer (aardpeer) 

*




Pastaschelp, Salpicon van Kippenmaagjes, Parfait van Oude Beemster

*

Varkenshaas, Bataat, Chioggiabiet, Mosterdfruit, Abrikoos, Pistacchio

*

Wentelteefje, Appel, Kaneel-roomijs, Basilicumzaad, Sugar Snap 

Het logo  staat voor vegetarisch; het dubbele logo   staat voor veganistisch/100% plant based.

*Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / naar behoefte toevoegen.
Receptuur is voor 10 à 12 personen.*

Toelichting op het menu:

Februari, de koudste maand van het jaar. Het is dan ook niet verwonderlijk dat veel ingrediënten niet, nauwelijks of slechts in matige kwaliteit verkrijgbaar zijn. De maand die ook wel Sprokkelmaand wordt genoemd; je moet je eten een beetje bij elkaar sprokkelen. Februari is daarom een maand waarin het samenstellen van een menu best lastig is. Aan de andere kant is dit misschien wel een mooie gelegenheid om eens wat oude wensen in vervulling te laten gaan; gewoon wat sprokkelen!

Zo wilde ik al lange tijd iets doen met mosselen met een lichte Oosterse touch.

En wat dacht je van koken in een zoutkorst: we maken een klein tussengerechtje met in zoutkorst gegaarde peer.

Die hele grote pastaschelpen die in het Italiaans Conchiglioni Rigati - gestreepte schelpen - heten vind ik ook heel uitnodigend. Hier gecombineerd met gekonfijte kippenmaagjes - want ook al zo lang op het verlanglijstje - in combinatie met een parfait van Oude Beemster. Varkenshaasjes als rollade bereid, gevuld met pistache en abrikoos, geserveerd met puree van zoete aardappel, chioggiabiet en mosterdfruit. We serveren er een jus bij gemaakt van de varkensbouillon die we vorige maand overhielden.

Om af te sluiten een wentelteefje: we deden er eens een project mee bij Le Cuisinier en dat leverde hele verrassende creaties op. Eén zo'n idee: een wentelteefje met gebakken en verse appeltjes, basilicumzaad, sugar snaps en een kaneel-roomijsje'. Dat gaan we nu ook maken.

Dus al met al een bijzonder menu deze maand. Veel uitdaging in Bordopmaak en in Smaakbalans. Kooktechnisch ook niet altijd eenvoudig en best veel werk. Met wat creativiteit en aandacht wordt dit ondanks de kou toch een hartverwarmend menu.

Meteen mee beginnen:

- Topinamboer koken (i.v.m. lange kooktijd)
- Parfait van de Oude Beemster (i.v.m. opstijven gelatine)
- Abrikozen wellen (i.v.m. lange weltijd)

Als indicatie van de bewerkelijkheid hier het aantal 'serieuze' bereidingen per gerecht.

- Mosselen: 3 bereidingen
- Peer en topinamboer: 6 bereidingen
- Pastaschelp, kippenmaagjes, oude kaas: 6 bereidingen
- Varkenshaasje, zoete aardappel: 5 bereidingen
- Wentelteefje, kaneelijs: 4 bereidingen

Leessuggestie:

- Inzake Pastaschelp met salpicon van kippenmaagjes: [Zo kook je pasta](#)
- Inzake Ijsbereiding van het dessert: [Ijsbereiden, de snelle methode](#)
- Inzake het begrip Ragout: [Ragout, ragoût, ragu en ragu](#)

Mosselen, gerookt spek, gestoofde prei, roomsaus

Mosselen en saus

1 kg mosselen
 1 ui
 1 winterwortel
 2 stelen bleekselderij
 (reserveer de blaadjes voor
 garnering in ijswater)
 2 preien
 Zwoerd van gerookt spek (zie
 hieronder)
 Enkele blaadjes Kefir Lime
 2 stelen citroengras (gekneusd)
 2 sjalotjes
 30 g boter
 50 g droge witte wijn
 100 g room 35% vet
 10 g Pastis

Eventueel: zetmeel om te
 binden (Maïzena,
 aardappelzetmeel o.i.d.)

Spek

250 g gerookt spek

Garnering

Ingelegde citroen
 Blaadjes van bleekselderij

Mosselen en saus

1. Reserveer het witte deel van de preien voor de 'gestoofde prei'. Maak de WUPS schoon, zet aan in een beetje olie. Voeg Kefir Lime, citroengras, de zwoerd van het gerookt spek, de mosselen en ca 20 g boter toe en laat onder deksel garen. Schud halverwege de pan even op om alle mosselen ongeveer even gaar te krijgen. Houd de mosselen juist gaar. Giet af, reserveer het kookvocht en laat de mosselen afkoelen. Haal het mosselvlees uit de schelpen en reserveer. Reserveer ook ca 15 mooie dubbele schelpen voor de presentatie.
2. Snijd de sjalotjes en het wit van prei in dunne ringetjes en stoof in ca 15 g boter. Deel dit mengsel in tweeën. Reserveer een deel voor de presentatie.
3. Zeef het kookvocht van de mosselen door een doek. Voeg hiervan een deel bij de helft van de sjalotten en prei. Voeg witte wijn, room en pastis toe. Maak er met een staafmixer een gladde saus van. Breng nu verder op smaak met het restant van het kookvocht, vers gemalen zwarte peper en wellicht wat suiker. Bind de saus eventueel met wat zetmeel (aardappelzetmeel, maïzena, Binder, etc.)

Spek

4. Snijd het spek in zeer kleine brunoise. Bak uit op matig vuur tot juist krokant. Reserveer op een stukje keukenpapier.

Garnering

5. Snijd van een in zout ingelegde citroen een 'suiker' (zeer fijne brunoise) en reserveer.

Opmaak en uitserveren



Warm de mosselen kort op in een deel van de saus. Klop het restant van de saus met de staafmixer zeer luchtig door de mixer wat lucht te laten happen.

Presenteer in een klein bordje/schaaltje wat van de gestoofde prei, één dubbele mosselschelp, daarin enkele mosselen en daaromheen het restant van de mosselen. Werk af met de spekjes, de opgeschuimde saus en enkele blaadjes van de bleekselderij. Verfijn tot slot met wat 'suiker' van ingelegde citroen.

Peer in zoutkorst, structuren van Topinamboer (aardpeer)

Topinamboer crème

500 g topinamboer (voor het zoetzuur heb je ook drie à vier topinamboerknollen nodig)
volle melk

Peer in zoutkorst

400 g bloem
400 g zout
250 g water
3 (of 4?) grote Conference peren
(1 peer = 4 personen)

Topinamboer zoetzuur

1 stengel citroengras
5 g rode peper(zonder zaadjes)
10 g gember in plakjes
100 g witte wijnazijn
50 g suiker
50 g water
1 g zout
2 g kardemonzaad
3 à 4 grote topinamboer-knollen

Topinamboer crème

6. Kook de topinamboer in de schil in ruim water tot zeer gaar. (ca 1 uur). Giet af, laat wat afkoelen, snijd (nog warm) doormidden en 'knijp' de schil van het vruchtvlees.
7. Doe de schillen op een bakplaat en droog ze bij 105°C tot krokant. Zie verder bij 'Topinamboer krokant'.
8. Meng het vruchtvlees met wat (weinig!) van de melk en breng aan de kook. Pureer nu met een staafmixer. Passeer door een zeef en controleer en corrigeer eventueel de viscositeit (moet spuitbaar zijn) en de smaak. Doe over in een warmtebestendige spuitzak en reserveer in de warmhoudkast.

Peer in zoutkorst

9. Stort de bloem op een werkblad en maak met een kom een 'well'. Doe hierin het zout en maak opnieuw een 'well'. Giet hierin het water. Maak van binnen uit werkend een deeg. Kneed goed door, rol uit tot een rechthoek van ca 1,5 cm dik. Snijd in drieën. Verpak elke peer in deeg, zorg dat er geen plekje onbedekt is en dat er geen lucht tussen deeg en peer zit. Zet de peren rechtop op een bakblik en bak gedurende 40 minuten in een oven van 180°C.
10. Haal de peren uit de oven en laat wat afkoelen. Breek nu de korst open en haal de peer er uit (die kan nog zeer heet zijn!!!). Laat verder afkoelen. Snijd nu (N/Z) twee dikke plakken uit de peren. Haal de schil weg. Halveer nu de plakken peer (N/Z) en teek met een steker het klokkenhuis er uit. Reserveer. Bewaar alle peer-afsnijfels voor de saus.

Topinamboer zoetzuur

11. Schaaf of snijd van de topinamboer dunne plakjes en steek deze uit tot rondjes. (3 rondjes pp).
12. Maak van de overige ingrediënten een pekkel, kook op, doe van het vuur en doe er meteen de topinamboerschijfjes in. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en reserveer.

Gel van peer

2 grote Conference peren
50 g suiker
1,7 g Kappa
0,7 g Locust
20 g witte wijnazijn

Saus

2 uien
Olie
Zout
400 g witte wijn
200 g groentebouillon (pot Sligro)
300 g room
alle reststukjes peer
50 g boter
1/3 Pot bieslook

Topinamboer krokant

De gedroogde
topinamboerschillen
Olie om te frituren
Fijn zout

Garnering

Sisho purple cress of
daikon cress

Gel van peer

13. Maak m.b.v. de sapcentrifuge sap van de peren (met schil). Meet 100 g af. Doe de Kappa en de Locust bij de suiker, roer goed door en doe bij het sap. Voeg de azijn toe. Breng aan de kook en houd twee minuten tegen de kook aan. Stort in een kom of schaal en laat geleren.
14. Doe de gel in een keukenmachine (Magimix kleine kom) en pureer de gel glad. Doe over in een spuitzakje en reserveer bij kamertemperatuur.

Saus

15. Maak de uien schoon en snijd in brunoise. Zet aan in wat olie en bak glazig. Blus af met de wijn, bouillon en room. Voeg de reststukjes peer toe. Reduceer tot 1/3. Blender glad met de staafmixer en passeer door een zeef. voeg 50 g boter toe en klop luchtig.
16. Snijd de bieslook à la minute zeer fijn en voeg toe aan de warme saus. Serveer direct.

Topinamboer krokant

17. Frituur de gedroogde schillen in olie van 180°C tot lichtbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat fijn zout. Reserveer.

Opmaak en uitserveren



Gebruik een kom of bord waarin de saus naar het midden loopt (plat kombord of soepbord.) Warm de peer kort op in de oven. Leg een stukje peer op een bord. Spuit hierop drie dopjes topinamboer-crème. Zet op elk dopje een schijfje zoetzuur. Garneer met de krokantjes, de gel en de cress.

Serveer de saus aan tafel en giet om het gerecht.

Pastaschelp met Salpicon van Kippenmaagjes, Parfait van Oude Beemster, Crumble, Gemengde Sla met Witlofharten en Mosterddressing

| | |
|--|---|
| <p>Kippenmaagjes Hogedrukpan 300 g kippenmaagjes Neutrale olie Winterwortel Ui Pot gevogeltefond (Sligro/Hanos)</p> <p>45 g boter 50 g bloem Kookvocht van de maagjes Platte peterselie Peper / zout</p> <p>Parfait van Oude Beemster 20 g gelatinepoeder geweekt in 100 g koud water 90 g boter 50 g bloem 750 g volle melk citroensap 250 g Oude Beemsterkaas 2 eiwitten (1 eiwit van dessert; 1 eiwit van mosterddressing hieronder) 150 g koude room</p> <p>NB: maak je deze parfait thuis nog eens, maak hem dan een dag tevoren en verminder de hoeveelheid gelatine tot de helft.</p> <p>Crumble 5 g boter</p> | <p>Kippenmaagjes</p> <p>18. Maak de maagjes schoon, doe er flink wat zout op, masseer het zout in en laat 3 minuten staan. Spoel af en droog ze goed. Zet de maagjes aan in wat olie in de hogedrukpan. Voeg de gesneden ui en winterwortel toe en bak de ui glazig. Voeg de gevogeltefond toe. Sluit de pan, zet op maximale druk en laat aan de kook komen. Zodra er stoom uit het ventiel komt: temper het vuur tot er nog slechts een sliertje stoom uit de pan komt. Kook gedurende vijf kwartier. Koel de pan af onder stromend koud water en open het ventiel. Open de pan. Giet de maagjes en groenten door een zeef: reserveer het kookvocht voor de salpicon (zie hieronder). Snijd de maagjes in een zeer kleine brunoise.</p> <p>19. Maak een salpicon van boter, bloem en het kookvocht. Breng op smaak met peterselie en zout en peper. Voeg de maagjes toe. Zorg voor een stevige salpicon. Dek af met huishoudfolie en reserveer in de warmhoudkast.</p> <p>Parfait van Oude Beemster</p> <p>20. Voeg water en gelatine bij elkaar en laat een half uurtje opzwellen.</p> <p>21. Zet twee of drie (vlakke!!) slagersplateautjes klaar en bespuit ze met wat bakspray. Maak een plekje vrij voor deze schaaltes in de koelcel (horizontaal!!)</p> <p>22. Maak een roux van boter, bloem en melk en laat al roerend goed doorkoken tot je een lopende massa hebt. Verfris met citroensap. Meng er de fijngemalen Oude Beemster door. Smelt de geweekte gelatinepoeder erin. Zet de pan in een ijswaterbad en laat afkoelen tot 35 °C. Controleer de temperatuur. Klop ondertussen de eiwitten stijf en spatel deze door de afgekoelde massa. Klop de room tot yoghurt dikte en spatel ook door de massa. Stort een laag van ca één centimeter dik op de schaaltes en zet in de koelcel om op te stijven.</p> <p>Crumble</p> <p>23. Verwarm de oven voor op 160 °C. Doe alle ingrediënten behalve de ham in een keukenmachine (Magimix) en maal pulserend</p> |
|--|---|

25 g panko
25 g hazelnoten
25 g pijnboompitten
25 g geraspte Oude Beemster

4 plakjes Serranoham

Pastaschelp

1 Conchiglioni Rigati pp. (+ wat extra vanwege mogelijk scheuren)

Peterseliepoeder

Bos platte peterselie (restant van hierboven)

Mosterddressing

1 eidooier (eiwit voor parfait hierboven)

Grove mosterd
Scheutje azijn
Suiker
Zout
Neutrale olie

Garnering:

Enkele rauwe plakjes Serranoham in stukjes
Gehalveerde zilveruitjes
Zoetzure cornichons, in reepjes
Blaadjes gemengde sla.
2 struikjes witlof

tot homogeen. Spreid uit op een siliconemat en bak lichtbruin en krokant in de oven. Leg ook enkele plakjes Serranoham in de oven en bak ook krokant. Laat de crumble afkoelen en hak fijn. Verkruimel de ham en meng met de crumble. Kruid met veel peper.

Pastaschelp

24. Kook de pastaschelpen beetgaar in ruim kokend water waar wat zout aan is toegevoegd. Giet af op een zeef, spoel af onder koud stromend water, reserveer in een schaal of kom en bedruppel met wat neutrale olie om kleven te voorkomen.

Peterseliepoeder

25. Doe de peterselie in een magnetronbestendige kom en droog in de magnetron – steeds 1 minuut – tot krokant. Wrijf tot poeder en reserveer.

Mosterddressing

26. Maak van de ingrediënten m.b.v. een staafmixer een geëmulgeerde dressing. Breng naar eigen inzicht op smaak.

Opmaak en uitserveren

Steek cirkels met een diameter van ca 9 cm uit de parfait, neem op met een paletmes, plaats op tijd op de borden en laat op kamertemperatuur komen (niet >25°C i.v.m. de gelatine). Vul de pastaschelpen met lauwwarme salpicon en zet met de opening beneden op een schaal. Bepoeder de pastaschelpen met peterseliepoeder en plaats daarna op de parfait. Maak een 'spoor' van crumble op de parfait en op het bord. Garneer met witlofharten, gemengde sla, uitjes cornichons en ham. Druppel wat dressing op de salade.

Rollade van Varkenshaas, Puree van Bataat, Spaghetti van Chioggiabiet, Mosterdfruit, Varkensjus, Abrikoos, Pistacchio

Rollade (mise en place)

Ca 900 g varkenshaasjes (in gelijke aantallen!!)
 200 g ontbijtspek (lange stroken)
 Abrikozenjam
 ca 10 voorgewelde abrikozen (ook 6 voorgewelde abrikozen voor mosterdfruit nodig!!)
 Gepelde pistachenoten
 Peper / zout
 Magnetronfolie

Bataat

Ca 750 g Zoete aardappel (oranjekleurig)
 Ras el Hanut
 Boter

Mosterdfruit

1 Elstar appel
 6 Gewelde abrikozen
 Geel mosterdzaad
 Scherpe mosterd (Coleman's)
 Abrikozenjam
 Azijn
 Zwarte peper

Rollade

27. Neem per rollade twee varkenshaasjes. Maak aan een zijde ongeveer een centimeter van de kop een incisie dwars op elk haasje en vandaar een lange incisie tot iets over de helft van de lengte van het vlees. Dit is dus een lange T-vorm. Maak het vlees vanuit deze lange incisie wat los door naar beide zijkanten te snijden zodat je het haasje open kunt klappen. Bestrooi de haasjes met wat peper en zout. Smeer de incisie in met wat abrikozenjam en vul met zeer fijne brunoise van gewelde abrikozen en wat grof gehakte pistache.

Spreid de magnetronfolie op de werkbank. Leg hierop licht overlappend het ontbijtspek. Leg hierop een haasje met de vulling boven en daarna nog een haasje 'kop op kont' en met de vulling naar beneden. Rol nu strak op (de folie niet in maar om de rollade), leg een knoop in de folie aan een kant van de rollade, rol nogmaals het andere eind strak op en knoop dit ook af. Zet er eventueel een 'navelklemmetje' op om de folie strak om de rollade te spannen. Doe in een vacuümzak en trek vacuüm (vacumeermachine op 30 sec). Gaar de rollade ca 90 minuten in een waterbad van 52°C.

Bataat

28. Schil de bataat en snijd in stukken. Kook gaar in water, giet af, pureer en breng op smaak en consistentie met boter en specerijen tot een spuitbare crème. Reserveer in een of twee warmtebestendige spuitzakken en houd warm in de warmhoudkast.

Mosterdfruit

29. Neem gelijke delen water en azijn, breng aan de kook, doe hier wat mosterdzaad in en zet van het vuur. Laat afkoelen in het kookvocht.
 30. Snijd appel (met schil) en abrikoos in fijne brunoise. Meng hier abrikozenjam, mosterd, mosterdzaad en wat azijn bij tot een smakelijke, lopende ragout. Kruid met wat zwarte peper.

| | |
|--|---|
| <p>Chioggia-biet 3 grote Chioggia-bieten Groente-spiraalsnijder</p> <p>Sushi-seasoning sesamolie</p> <p>Jus De varkensbouillon (van vorige maand) Witte kookwijn Aardappelzetmeel</p> <p>Rollade (à la minute)</p> <p>Opmaak en garnering Zet de borden warm. Hak wat Pistacchio grof Shisho purper Daikon cress</p> | <p>Chioggia-biet 31. Schil de bieten en maak er met de spiraalsnijder een 'spaghetti' van. Reserveer op ijswater. 32. Maak een vinaigrette van de sushi-seasoning en olie en reserveer.</p> <p>Jus 33. Doe de bouillon in een steelpannetje. Doe evenveel wijn als de hoeveelheid bouillon in een ander pannetje. Kook de bouillon en de wijn elk in tot de helft. Voeg bij elkaar en kook verder in tot een smakelijke jus. Dik eventueel wat op met aardappelzetmeel, dat je met een beetje koud water aanmaakt. Reserveer.</p> <p>Rollade 34. Haal de rollade uit de vacuümzak en giet het vocht bij de saus. Verwijder de magnetronfolie. Dep de rollade goed droog. Bak nu de buitenzijde krokant in wat neutrale olie. Portioneer en serveer direct.</p> |
|--|---|

Opmaak en uitserveren

Warm de jus op en doe in saucières. Haal de spaghetti van biet uit het water, leg op een lekdoek en dep goed droog. Maak nestjes (1 pp). Spuit een grote en een of twee kleine doppen bataat op het bord. Haal een nestje biet door de vinaigrette en plaats op de grote dop.

Plaats de rollade op het bord. Doe hier (weinig) mosterdfruit en wat Maldonzout op of bij. Garneer met cresses en de pistacchio.

Serveer de jus aan tafel.

Wentelteefje, verse en gebakken appel, sugar snap, basilicumzaad, kaneel-roomijs.

| | |
|---|--|
| <p>Kaneel-roomijs</p> <p>460 g volle melk 20 g Magere Melkpoeder 130 g room met 35% vet 95 g sacharose 30 g dextrose 4 pijpjes kaneel 1 eidooier (Eiwit naar Parfait (tussengerecht)) 0,75 g Guargom (Stabilize) 0.75 g Locust</p> <p>Ca 1 g Cortina (aan het roerwerk smeren)</p> | <p>Kaneel-roomijs</p> <p>35. 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 ca 1 g Cortina aan het roerwerk.</p> <p>36. Doe alle ingrediënten m.u.v. de Cortina en de pijpjes kaneel in de Thermomix. Blender krachtig (stand 4,5) tot homogeen. Breek de kaneelpijpjes doormidden en doe 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>37. Zodra de temperatuur van 85°C bereikt is: zet de temperatuur op 0. Laat draaiend afkoelen tot ca 60°C. Giet de mix door een zeef en direct op de grote voorgekoelde schaal en giet daarna meteen in de draaiende en voorgekoelde ijsmachine.</p> <p>38. 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>Basilicumzaad</p> <p>Basilicumzaad Suiker Water</p> | <p>Basilicumzaad</p> <p>39. Maak een suikerstroop van 40% suiker en 60 % water. Breng roerend aan de kook. Zet van het vuur en doe het basilicumzaad er in. Reserveer.</p> <p>ALLE VOLGENDE BEREIDINGEN A LA MINUTE UITVOEREN</p> |
| <p>Wentelteefjes</p> <p>4 eieren Melk Suiker Kaneel (gemalen) Boter 2 à 3 pakken Tramezzinibrood</p> | <p>Wentelteefjes</p> <p>40. Maak een mengsel van losgeklopt ei en melk (ongeveer 50/50).</p> <p>41. Neem twee sneetjes tramezzinibrood op elkaar. Steek uit het brood sikkelvormen. Doe dit met twee ringen, de één groter dan de diameter van het bord waarop je gaat presenteren, de ander een maatje kleiner dan het bord. (bijv bord Ø 28 cm, grootste ring Ø 32 cm, kleinste ring Ø 24 cm). Leg de dubbele</p> |

Appelbereidingen

8 grote Elstar appels
Drie parisienne-boren van
verschillende grootte
Boter
Suiker
Kaneel
Limoensap

Sugar snap

1 sugar snap pp

sikkelvormige sneetjes in het eimengsel en laat helemaal volzuigen. Smelt boter in een ruime koekenpan en bak op zeer matig vuur het brood juist een beetje bruin. Reserveer de sikkels op keukenpapier en bestrooi meteen met fijne suiker waar wat kaneel aan toegevoegd is.

Appelbereidingen

42. Schil de appels en steek met de grootste boor één bolletje pp uit. Besprenkel met wat limoensap en reserveer. Neem de middelste boor en steek 3 bolletjes pp uit.
43. Neem de kleinste boor en steek zoveel bolletjes uit als mogelijk. Doe de restanten van de appel door de sapcentrifuge.
44. Bak eerst de middelste balletjes in wat boter en op zeer matig vuur juist glazig. Voeg nu de kleinste balletjes toe. Voeg suiker en wat kaneel toe en wals de balletjes door de pan zodat alle balletjes rondom gecoat zijn. Is het boter-suikermengsel te dik, verdun dan met wat appelsap. Reserveer in een bakje op kamertemperatuur. Voeg nog wat appelsap toe en roer door.

Sugar snap

45. Blancheer de sugar snaps kort in extreem zout water en koel terug op ijswater. Zodra ze zijn afgekoeld: doe in de pan waarin de appelbolletjes werden gebakken. Wals de peulen door de pan tot ze rondom gecoat zijn met boter-suikerstroop. Verdun eventueel met wat appelsap. Haal uit de pan, snijd in smalle spievormen en serveer direct.

Opmaak en uitserveren



Plaats een wentelteefje op het bord. Drappeer de gebakken en de verse appelbolletjes op het brood en laat ruimte voor het ijs. Drappeer wat sugar snap-wigjes en basilicumzaad op de creatie. Plaats als laatste een bol ijs en serveer direct.

NB: Reserveer alle overgebleven stukjes brood in een vacuümzak die je slechts 5 seconden vacumeert. Label de zakjes en doe in de vriezer voor latere bereidingen.