

# 'ASPERGETIJD'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



## Maandmenu april 2023

Wafeltje Paasontbijt

\*

Witte Asperges, Gevulde Morilles, Crème van Eidooier, Asperge-saus

\*

Erwten-tortelloni, saus van Gerookte Erwten, Gebakken Citroen 

\*

Groene Asperges, Lamsrack met kruidenkorst, Muntsaus

\*

Eton Mess van Ananas, Limoen-dragon Sorbet, Slagroom 

*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:

Denk je aan april, dan denk je aan asperges, aan lamsvlees, aan verse erwtes, aan tuinbonen en natuurlijk aan dé voorjaarspaddenstoel bij uitstek: morille. En je denkt aan Pasen, dus aan eitjes bij het paasontbijt, misschien met nog wat zalm en vis-eitjes. Nou, daar kunnen we wel wat mee.

Bij het uitwerken van dit menu ontstond het idee om een wafel op basis van aardappel als drager van drie amuses met een hoog Paas-gehalte te gebruiken. Maar ja, welke amuses? De mogelijkheden zijn bijna onbegrensd. Dus schreven we onder de abonnees van Le Cuisinier een wedstrijd uit om de mooiste, creatiefste en lekkerste drie minihapjes te selecteren. En die gaan we nu ook bereiden: micro-koken dus, want echt hele kleine amuses! Het moet immers op een halve Brusselse wafel passen. Met dank aan Camiel, Eldrid en Otto.

Witte asperges, morilles gevuld met kippenfarce en een mooie asperge-saus van gerookte boter: dit is een verfijnd tussengerechtje waar subtiele smaken bij elkaar komen en elkaar versterken. De smaakbalans is best een uitdaging en het is ook een hoop werk.

Tortelloni met een bijzonder smaakpalet: pasta met een vulling van erwt, een saus van gerookte erwten en marmelade van gebakken citroen. Een mooi vegetarisch tussengerecht. Ook hier zit de grootste uitdaging in de smaakbalans.

We maken een lamsrack met groenekruidenkorst. Met de groene asperges de dubbel gedopte tuinboontjes, het lamsoor en de muntsaus is het een overwegend groen gerecht. De aardappelsalade met sjalot en mosterdzaad wordt lauwwarm geserveerd.

Een Eton mess maar nu eens met ananas, bovendien gecombineerd met een sorbet van limoen en dragon, het geheel afgetopt met slagroom. Een bijzondere meringue als drager van het gerecht, die we sealen met witte chocolade om te voorkomen dat de vulling het eiwitschuim doet oplossen. 't Is even wat werk, maar dan heb je ook een spectaculair dessert.

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

- Wafeltje Paasontbijt: 4 bereidingen
- Morilles: 4 bereidingen maar veel werk!
- Erwtentortelloni: 4 bereidingen
- Lamsrack: 5 bereidingen
- Eton Mess: 4 bereidingen

Leessuggesties:

[Zo kook je pasta](#)

[Pasta, het deeg, de soorten bloem en hoe je pasta verwerkt](#)

[Morilles](#)

## Wafeltje Paasontbijt

### Aardappelwafel

1 kg Beemster Valerie  
100 g bloem  
2 eieren

### Amuse 1 Gepekeld zalm, mierikswortel-crème fraîche, zalmeitjes

200 g verse zalm (zonder vel)  
4 middelgrote rode bieten  
Zout  
Suiker  
Pastis  
Crème fraîche  
Stukje mierikswortel  
1 Limoen  
(zwarte) zalm- of foreleitjes

### Amuse 2 Rode biet, aardappelen en een rood kwarteleitje

1 middelgrote rode biet  
1 middelgrote vastkokende aardappel  
1 sjalotje  
Grove mosterd

### Zo snel mogelijk starten met aardappelen koken

#### Aardappelwafel

1. Schil de aardappelen en kook ze goed gaar. Knijp met de pureeknijper de warme aardappelen fijn, voeg de bloem toe en meng goed, voeg de eieren toe aan de nog steeds warme puree en meng goed. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat, etc.
2. Vet het wafelijzer in met olie of bakspray, verwarm goed voor, doe voor dunne wafels ca 80 g beslag per wafel op het ijzer en spreid dit met een spatel. Sluit het ijzer en bak gedurende vijftien minuten tot lichtbruin en licht krokant met een zachte binnenkant. Snijd de wafels in balkjes van 4 x 2 vakjes.
3. À la minute: frituur de wafeltjes in een laagje olie in de koekenpan tot juist krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

#### Amuse 1

4. Maak m.b.v. de sapcentrifuge sap van de bieten.
5. Maak een pekkel van 100 g rodebietensap, 20 g pastis, 5 g zout, 6 g suiker. Roer goed tot zout en suiker zijn opgelost. Reserveer de rest van het bietensap voor Amuse 2.
6. Doe de zalm samen met de pekkel in een bakje dat in de vacumeermachine past. Zet in de machine, stel in op 30 seconden of meer en sluit de machine. Zet de machine uit (0-knop) zodra de ingestelde vacumeertijd bijna verstreken is. Laat enkele minuten zo staan; zet de machine weer aan (1-knop). Herhaal dit proces drie keer.
7. Rasp wat mierikswortel bij de crème fraîche. Rasp de schil van de limoen en houd apart. Verfris de crème met wat rasp van limoenschil en wat limoensap. Breng hoog op smaak. Doe in een spuitzakje en reserveer.
8. Neem de zalm uit de pekkel en droog met keukenpapier. Snijd dunne tranches en reserveer.

#### Amuse 2

9. Schil de biet en snijd in een 'suiker' (zeer fijne brunoise). Kook de brunoise in wat bietensap tot juist beetgaar. Schil de aardappel, snijd in een 'suiker' en blancheer in kokend water tot beetgaar. Giet af, laat uitstomen en doe bij de biet.
10. Snijd de sjalot in een 'suiker' en voeg bij de

Witte balsamico-azijn  
12 kwarteleitjes (1 pp)  
Bieslook  
Maldonzout

### Amuse 3 Asperges op klassieke wijze

2 witte asperges  
2 eieren  
100 g boter  
Peterselie  
2 plakjes slagersbeenham van goede kwaliteit

biet. Maak de salade aan met weinig balsamico en grove mosterd. Reserveer.

11. Kook de kwarteleitjes in 2,5 minuut tot hard. Koel af in koud water, rol de eitjes in je hand of op het werkblad zodat de schaal breekt. Reserveer ze in bietensap. Juist voor uitserveren: spoel de eitjes af onder stromend water en pel ze. Maak droog en serveer direct.
12. Snijd à la minute wat bieslook in superkleine ringetjes (hoe kleiner hoe beter)

### Amuse 3

13. Breng de boter op kamertemperatuur.
14. Snijd de ham in zeer fijne brunoise.
15. Snijd van de asperge de punten af en reserveer die in koud water. Schil de rest van de asperge en kook juist beetgaar. Laat afkoelen, maak goed droog en snijd in fijne brunoise.
16. Kook de eieren hard in 10 minuten. Laat schrikken in koud water, pel ze en scheid het wit van de dooier. Prak het eiwit fijn (maar niet glad). Roer door de helft van de boter. Voeg zeer fijn gesneden peterselie en de brunoise van asperge en ham toe. Breng hoog op smaak en reserveer op kamertemperatuur.
17. À la minute: meng de gekookte dooiers met wat zachte boter en druk door een zeef. Keer de zeef om zodat de 'mimosa' er niet afvalt.
18. À la minute: snijd de aspergekoppen N/Z in zeer dunne schijfjes.

### Opmaak en uitserveren

Nummer denkbeeldig de wafelvakjes in leesrichting (twee vakjes horizontaal; 4 vakjes vertikaal). Plaats amuse 1 in vakje 1, amuse 2 in vakje 6 en amuse 3 in vakje 7.

Maak de wafeltjes op op een snijplank en breng ze later met een spatel over naar het bord.



**Amuse 1:** Spuit wat crème fraîche in vakje 1. Drappeer wat zalm op de crème. Werk af met zalmeitjes en nog wat limoenrasp

**Amuse 2:** Plaats wat salade in vakje 6. Zet hierop een heel klein beetje van de uiterst fijngesneden bieslook en daarop een gemarmerd kwarteleitje. Doe hier enkele schilfertjes Maldonzout op.

**Amuse 3:** Doe wat aspergesalade in vakje 7. Plaats hierop wat mimosa van eidooier. Werk af met een (zeer) klein blaadje krulpeterselie en een plakje van de aspergepunt.

## Witte Asperges, Gevulde Morilles, Crème van Eidooier, Aspergesaus

### Crème van eidooier

8 eieren  
Zout  
Neutrale olie

### Bieslook-olie

(het voorgerecht heeft een paar sprietjes bieslook nodig)

Grote bos bieslook  
Neutrale olie

### Gerookte boter

250 g boter in blokjes  
Bakje met ijs  
Rookoven met mot

### Asperges

24 asperges (2 pp)

### Asperge-room

De aspergeschillen van vorige bereiding  
Pot groentebouillon (350 ml)  
1 pakje room (200 ml)

### Crème van eidooier

19. Gaar de eieren in een waterbad van 63°C gedurende 90 minuten.
20. Koel de eieren terug op ijswater, pel ze, verwijder het eiwit. Doe de dooiers in een hoge beker, draai met wat olie op tot een gladde crème (Bamix). Breng op smaak met wat zout. Reserveer op kamertemperatuur in een spuitzakje.

### Bieslook-olie

21. Doe de bieslook over in een blender (Thermomix of andere blender). Voeg olie toe en laat draaien tot de olie warm wordt (40 à 50°C). Giet op een doek in een zeef, zet in de koelkast en laat daar uitlekken.

### Gerookte boter

22. Richt de rookoven zo in dat er een bakje met ijs en daarop een schaalpje met boter in kan staan waarbij het deksel dicht kan.
23. Steek de rookmot aan en zet de oven op het vuur. Zodra er voldoende rookontwikkeling is: zet de oven van het vuur, doe er het bakje met ijs en daarop het schaalpje met boter in en sluit het deksel. Laat een halfuur staan. Zet de boter daarna in de koelkast. (Reserveer 50 g boter voor het volgende gerecht)

### Asperges (mise en place)

24. Schil de asperges en bewaar de schillen. Doe 1 l water in een ruime koekenpan, leg de asperges hier in één laag in, dek af met een goed uitgespoelde theedoek, breng aan de kook en zet daarna meteen van het vuur laat nagaren onder de theedoek. (gebruik vanwege de hoeveelheid meerdere koekenpannen; de asperges mogen al in stukjes: zie opmaak). Reserveer het kookvocht.

### Asperge-room

25. Doe de schillen, bouillon en room in een steelpan, breng aan de kook, zet van het vuur en dek meteen af met huishoudfolie. Laat zo lang mogelijk infuseren.

## Morilles

18 middelgrote morilles (1,5 pp)  
(eventueel kleine morilles, dan 3 pp)  
Ca 10 g gedroogde paddenstoelen  
100 g kipfilet  
Zout  
1 eidooier  
30g boter  
(Deel van) de gezeefde asperge-room van vorige bereiding  
Deel van de zeeaster/lamsoor.  
Rest voor garnering (zie NB aldaar)

## Asperge-roomsaus

1 middelgrote ui  
350 g witte wijn  
100 g Madeira  
100 g witte wijnazijn  
Tak tijm  
De asperge-room van eerdere bereiding  
De gerookte boter van eerdere bereiding  
Eventueel: Aardappelzetmeel of maïzena

## Garnering

Zeeaster NB: wordt meestal, maar ten onrechte lamsoor genoemd

## Morilles

26. Was de morilles meerdere keren in lauwwarm water. Blancheer ze gedurende ca 90 seconden in wat asperge-kookwater. (Reserveer ook dit kookwater). Dep droog, snijd de steeltjes af en gebruik die in de farce (volgende bereiding)
27. Draai de gedroogde paddenstoelen tot poeder (Bamix molentje met poederschijf). Snijd de kipfilet in blokjes en doe in de keukenmachine (Magimix grote kom). Voeg paddenstoelenpoeder, zout, steeltjes van morille, boter en dooier toe. Draai glad. Voeg voldoende asperge-room toe om een goed spuitbare crème te bekomen.
28. Blancheer de zeeaster, koel terug, dep droog en hak fijn. Meng door de farce en doe in een spuitzakje.
29. Vul de morilles met de farce. Doe in een ovenschaaltje. Gaar ze in een oven van 150°C gedurende 12 minuten. Laat wat afkoelen en snijd ze N/Z doormidden. Reserveer.

## Asperge-roomsaus

30. Maak de ui schoon en snijd in dunne halve ringen. Doe in een wijde (koeken)pan. Voeg wijn, Madeira, wijnazijn en tijm toe. Breng aan de kook en laat reduceren tot ca 20% van het volume. Passeer door een zeef.
31. Voeg de asperge-room toe en breng aan de kook. Klop er nu van het vuur de koude gerookte boter door. Dik eventueel wat op met aardappelzetmeel of maïzena. Houd warm maar laat niet meer koken.

## Opmaak en uitserveren

Zet de borden op tijd warm. Snijd de asperges in de gewenste vorm en lengte. Warm op in wat kookvocht en plaats ze op het bord. Schik hier de halve morilles en de eidooier-crème tussen. Garneer met blaadjes zeeaster. Doe de asperge-roomsaus in schenkkannetjes, voeg wat bieslookolie toe en roer kort: één slag is voldoende. Serveer de saus aan tafel.

## Erwten Tortelloni, saus van Gerookte Erwten, Gebakken Citroen

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Citroenmarmelade</b><br/>2 citroenen<br/>Olijfolie<br/>Suiker</p> <p><b>Gerookte erwtensaus</b><br/>2 sjalotten<br/>200 g diepvrieserwtjes (nog bevroren)<br/>Takje tijm (alleen de blaadjes)<br/>200 g volle melk<br/>Boter (à la minute)</p> <p><b>Tortelloni (vulling)</b><br/>2 sjalotten<br/>200 g diepvrieserwtjes (ontdoid)<br/>100 g vers gedopte erwten<br/>Blaadjes van 2 takken dragon<br/>(rest naar nagerecht)<br/>Chilivlokken<br/>Neutrale olie</p> <p><b>Tortelloni (pasta)</b><br/>300 g semola di grano duro<br/>3 eieren<br/>Ietsje water<br/>Zout<br/>Nylon steker 11 cm diameter.</p> <p><b>Garnering</b><br/>Affila cress of<br/>erwtenscheuten</p> | <p><b>Citroenmarmelade</b><br/>32. Verwarm de oven op 200°C. Leg de citroenen op een vuurvast schaalte in de oven en bak tot goudbruin. Doe (met schil) over in een blender en draai op met suiker en wat olijfolie. Passeer door een zeef, doe over in een spuitzakje en reserveer.</p> <p><b>Gerookte erwtensaus</b><br/>33. Maak de rookoven klaar. Zodra de oven voldoende rookt: doe de bevroren erwten in een vuurvast bakje, druppel er wat neutrale olie over en zet in de oven. Sluit direct het deksel en zet de oven van het vuur. Laat een half uurtje staan.</p> <p>34. Zet fijngesneden sjalotjes aan in wat neutrale olie. Doe in een blender en voeg de gerookte erwten, tijm en melk toe. Blender helemaal glad. Doe over in een steelpannetje dat op ijswater staat om zo de kleur te behouden. Breng de saus op smaak.</p> <p>35. À la minute: warm de saus op in het steelpannetje en monteer met de staafmixer met koude boter. (Gebruik eventueel 50 g gerookte boter van vorig gerecht)</p> <p><b>Tortelloni (vulling)</b><br/>36. Snipper de sjalotten en zet aan in wat olie. Voeg diepvrieserwtjes, de gehakte dragonblaadjes en de chilivlokken toe. Bak tot de sjalot glazig is. Doe over in een keukenmachine en pulseer tot een smeùige pasta, maar niet helemaal glad. Voeg de verse erwten toe en pulseer nogmaals tot een 'ragout' (dikke saus met brokjes). Breng hoog op smaak.</p> <p><b>Tortelloni (pasta)</b><br/>37. Maak een soepel pastadeeg met de ingrediënten. Dek af met huishoudfolie en laat een half uur rusten.</p> <p>38. Draai met behulp van de pastamachine soepele banen dun pastadeeg. Bestrooi met een dun laagje extra meel. Steek cirkels (2 pp) uit met een diameter van 11 centimeter. Vul met de erwtenvulling, maak de randjes nat met wat water, sluit de lapjes en vorm tortelloni. Dek af met een droge theedoek.</p> <p>39. À la minute: kook de tortelloni gaar in ruim en gezouten kokend water.<br/>TIP: kook wat stukjes deeg die over zijn mee, zodat je aan de hand daarvan de gaarheid kunt controleren. Serveer direct.</p> |
|---|---|

## Opmaak en uitserveren



Serveer in een warm kombord. Kook de pasta, serveer twee tortelloni per bord. Werk af met enkele puntjes citroenmarmelade, de saus en wat affila cress of erwtscheuten.



## Groene Asperges, Lamsrack met kruidenkorst

### Kruidenkorst

Panko  
Boter  
Peterselie  
Munt (deel van de munt voor de saus)  
Knoflook fijngehakt  
Pijnboompitjes

### Lamsrack

2 Racks, totaal 24 à 26 ribben  
(2 ribben pp)

### Aardappelsalade

1 kg Beemster Valerie  
Banaansjalot  
Grove mosterd  
Mosterdzaad

### Groene asperge

18 groene asperges (1,5 pp)

### Tuinboontjes

1 kg verse tuinboon in de peul  
Neutrale olie  
Klontje boter

### Kruidenkorst

40. Bruineer de pijnboompitten in een droge koekenpan. Hak fijn.
41. Maak een mengsel van gelijke delen panko en boter, voeg hier de fijngehakte kruiden, de knoflook en de pijnboompitjes aan toe. Spreid op een vel bakpapier, dek af met nog een vel bakpapier en rol uit tot een laag van ongeveer 3 mm. Zet in koeling.

### Lamsrack (mise en place)

42. Maak de botten goed schoon (French trimmed). Braad de racks aan in neutrale olie. Voeg wat boter toe en temper het vuur. Arroseer het vlees tot een mooie korst is gevormd. Plaats een kerntemperatuurmeter en stel in op 50°C. Doe de racks in een oven van 150°C en braad het vlees tot de kerntemperatuur. Doe over op een schaal op kamertemperatuur, laat het dikke stuk vlees boven liggen en laat het vlees rusten in de warmhoudkast.

### Aardappelsalade

43. Schil de aardappelen en snijd in strakke brunoise (4 à 5 mm). Blancheer tot juist beetgaar. Giet af en laat uitstomen. Snijd de sjalot in fijne brunoise. Meng aardappel, sjalot, grove en gladde mosterd tot een aardappelsalade. Breng op smaak, dek af met huishoudfolie (druk de folie op de salade) en reserveer in de warmhoudkast.

### Groene asperge

44. Verwijder de harde uiteinden van de asperges. Schil het onderste deel van de asperge alleen als dat verhard is; anders met schil verwerken. Blancheer de asperges tot juist beetgaar. Snijd ze (N/Z) in tweeën en bak à la minute kort op de grillplaat.

### Tuinboontjes

45. Dop de tuinbonen, blancheer ze in extreem zout water, koel terug op ijswater, dubbel-dop ze, doe over in een steelpannetje, meng met wat neutrale olie, doe er een klein klontje boter bij, dek af met huishoudfolie (druk op de boontjes) en reserveer in de koelkast

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Muntsaus</b><br/>Verse munt<br/>Suiker<br/>Water<br/>Witte wijnazijn<br/>Weinig neutrale olie<br/>Peper</p> <p><b>Garnering</b><br/>Maldon zout<br/>Enkele blaadjes munt</p> | <p><b>Lamsrack (à la minute)</b><br/>46. Verwarm de bovengrill van een oven.<br/>47. Snijd van de kruidenkorst rechthoeken en leg die op het dikke stuk van de racks (bovenzijde). Grill het vlees tot de kruidenkorst begint te kleuren. Haal uit de oven, portioneer (2 koteletjes pp) en serveer direct.</p> <p><b>Muntsaus</b><br/>48. Maak de saus à la minute. (Je hebt ongeveer 100 g saus nodig). Los de suiker op in wat warm water. Maak met de ingrediënten een smakelijke saus met behulp van een staafmixer.</p> |
|--|---|

## Opmaak en uitserveren

À la minute handelingen: Maak de muntsaus. Verwarm de tuinboontjes (zonder folie!) op matig vuur en wals door de pan tot de boter gesmolten is. Grill de asperges. Snijd de lamsracks in koteletjes.

Opmaak: plaats een flinke quenelle aardappelsalade op het bord. Leg hier de koteletjes tegenaan en strooi er wat Maldon zout op. Plaats de asperges en tuinbonen op en tegen de aardappelsalade. Garneer met een enkel blaadje munt. Serveer de saus aan tafel.

**Eton Mess van Ananas, Limoen-dragon Sorbet, Slagroom****Limoen-dragon sorbet**

500 g limoen  
Suiker  
Water  
0,75 g Guargom  
0,75 g Locust  
Ca 1 g Cortina  
Blaadjes dragon van ca vier takken

**Meringue (mise en place)**

4 eiwitten  
250 g suiker

**Limoen-dragon sorbet**

49. Zet een bewaarbakje (met passend afdekpapiertje van bakpapier) en een grote kom met ijs met daarin de beker van een blender in de vriezer om voor te koelen.
50. Koel de ijsmachine voor, doe wat jenever tussen de keteltjes en smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk (als lippenbalsem op je lippen)
51. Rasp van drie limoenen de schil en reserveer.
52. Pers de limoenen uit tot je 250 g sap hebt. Meet de Brixwaarde van het sap met de refractometer. (Als je tot in het wit van de schil perst, wordt het sap bitter. Dat kan aangenaam zijn in dit ijsje, maar maak het niet te gek).

**NB: de receptuur gaat verder op basis van 10° Brix; indien je een andere waarde vindt moet je voor elke graad Brix 3 g suiker méér (lagere brixwaarde dan 10) of minder (hogere brixwaarde dan 10) toevoegen.**

53. Voeg 185 g suiker en 315 g water bij elkaar. Voeg hier 0,75 g Guar en 0,75 g Locust aan toe. Roer krachtig door en verwarm tot ca 85°C. Laat enkele minuten op die temperatuur en koel daarna snel af door over te gieten in de voorgekoelde beker van een blender die op ijs is voorgekoeld. Voeg 250 g limoensap, de limoenrasp en dragonblaadjes toe. Blender nu krachtig tot de dragonblaadjes verkleind zijn, maar nog wel te herkennen als (stukjes van) blaadjes. Giet in de draaiende ijsmachine en draai er ijs van.
54. Zodra het ijs de juiste consistentie heeft: doe over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer.

**Meringue (mise en place)**

55. Maak poedersuiker door de suiker in een blender te malen. Gebruik hiervan 180 g voor de meringue. De rest gaat naar de slagroom.
56. Klop de eiwitten in de KitchenAid met ballongarde wat los. Voeg met tussenpozen van enkele minuten in drie keer de suiker toe, klop op volle snelheid. Zodra de eiwitten stijf geklopt zijn: doe over in spuitzakken met een spuitmondje met grote gladde opening. Spuit op bakpapier of siliconen matten zeer grote doppen schuim (diameter ca 10 cm; 1 pp) (grote spuitmond en de spuitzak laag

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Ananas</b><br/>1 ananas<br/>Suiker<br/>Verse gember (1 cm)<br/>Stukje verse rode peper (ca 2 cm en zonder zaadjes)</p> <p><b>Slagroom</b><br/>600 g Room (3 pakjes)<br/>45 à 60g poedersuiker<br/>Sifon met twee stikstofpatronen</p> <p><b>Meringue (15 minuten voor uitserveren)</b><br/>Ca 100 g witte chocolade<br/>Microplane rasp.</p> <p><b>Garnering</b><br/>Chiffonade van blaadjes dragon.<br/>(à la minute snijden)</p> | <p>houden). Bak de meringue in de oven af op 100°C</p> <p><b>Ananas</b><br/>57. maak een stroop van ca 50 g suiker en 50 g water, doe hierin enkele plakjes gember en verwarm roerend tot alle suiker is opgelost.<br/>58. Maak de ananas schoon en snijd in grove brunoise. Doe in een vacuümzak, voeg ananassap dat bij het snijden vrijkomt, het pepertje en de suikerstroop toe. Trek vacuüm, verwarm ca een half uur op ca 80°C en koel daarna terug. Reserveer in de koeling.</p> <p><b>Slagroom</b><br/>59. Meng de room op smaak met de poedersuiker (vooral niet te zoet!)<br/>60. Doe via een zeef in de sifon, sluit deze en pers er twee stikstofpatronen op. Reserveer in de koelkast.</p> <p><b>Meringue (15 minuten voor uitserveren)</b><br/>61. Zet borden op een serveerwagen en rijd die in de koelcel.<br/>62. Smelt de witte chocolade in de magnetron of au bain-marie. Schaaf met de microplane aan de top de meringue-doppen een vlak kantje. Kwast een laagje witte chocolade op de bodem van de meringue-doppen.<br/>63. Werk verder in de koelcel. Doe een druppel witte chocolade op elk bord en zet de meringuedop ondersteboven in die druppel chocolade. Laat de chocolade hard worden.</p> |
|--|--|

## Opmaak en uitserveren

Werk voorzichtig zodat de meringue-dop vastgeplakt blijft op het bord. Giet de ananas af op een zeef, laat uitlekken op een doek en verwijder het pepertje en de gemberplakjes. Doe een laag van blokjes ananas op de meringue (op de witte chocolade). Maak een 'holletje' in het midden. Doe hierin een bolletje ijs. Schud de sifon krachtig. Top het ijs en de ananas af met slagroom. Strooi er wat chiffonade van dragon over en serveer direct. Serveer eventueel het uitlekvocht van de ananas apart in een borrelglasje.