



‘HERFSTSTORMEN’

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



Maandmenu november 2023

Koningsoesterzwam in Oosterse bouillon  

*

Rode mul, bouillabaisse, wortel

*

Vichyssoise  

*

Gelakte wildzwijn-bout uit de oven, rode kool, spruitenschilletjes, gebakken appel, cranberry, cantharel, aardappelwigjes, honing-tijm-mosterdsaus

*

Mokka-roomijs, ganache, namelaka, meringue, crumble, chocolade decoraties

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:

Dat warme gevoel op een stormachtige herfstavond: het is vroeg donker, buiten is het beestenweer, het licht is gedempt, het is behaaglijk warm en we drinken een glaasje port. Dat gevoel past ook bij dit menu: warme smaken, mooie bouillon, bouillabaisse, paddenstoelen, everzwijn, mokka, chocolade en nog veel meer herfstig lekkers.

Koningsoesterzwam met een oosterse bouillon: een rijk smaakpalet met veel umamie. Een krachtige zelfgemaakte furikake en wat knoflookchips voor de crunch. 100% plantaardig trouwens.

We gaan door met een prachtig gerechtje van rode mul met bereidingen van wortel en een warm schuim op basis van Hollandaise in combinatie met bouillabaisse.

Vichysoise. Oorspronkelijk een aardappel-preisoep, maar hier uitgewerkt als een culinair tussengerechtje dat er mag zijn. We maken diverse bereidingen van aardappel, prei en ui en de oorspronkelijke soep is nu nog slechts een saus die de componenten bij elkaar brengt. Ook dit is een volledig plantaardig gerecht. Veel bewerkingen die ook wel wat tijd nodig hebben, dus op tijd beginnen en snel werken.

Wildzwijn: een hele bout uit de oven, gelakt met wat honing en op kerntemperatuur gegaard. We maken mooie tranches, er is een rijk assortiment garnituren en een heerlijke honing-tijmsaus. Als dat geen herfst is. Omdat we zoveel garnituren hebben, gebruiken we er maar minieme hoeveelheden van: een mooi oefeningetje bordopmaak!

Het dessert kent de warme smaken van mokka, chocolade en room. Omwille van de beperkte tijd maken we het mokka-ijsje niet van mokkabonen maar van mokkapoederkoffie. Veel smaakverschil is er niet dus het is slechts een kleine concessie. De namelaka: de gelatine moet stevigheid brengen en ook dat kost tijd. Maar dan heb je ook een fantastische crème die heel mooi opspuit. Met een kartel-spuitmondje deze keer. De ganache nu eens in een strakke bolletjesvorm: het draagt bij aan een mooie presentatie. Verder nog mokka-meringue, chocolade-crumble en wat chocolade decoraties en het feestje is compleet. Best veel werk, dus op tijd beginnen en eerst alle tijdsafhankelijke klussen klaar voor we de tafel gaan dekken. (En dit nagerecht nu eens niet vegetarisch: vanwege de gelatine).

Aantal bereidingen:

paddenstoel: 5 bereidingen

mul / bouillabaisse: 6 bereidingen

vichysoise: 6 bereidingen

wildzwijn: 8 bereidingen

mokka / chocolade: 6 bereidingen

Koningsoesterzwam in Oosterse bouillon

<p>Oosterse bouillon 50 g Shaoxing rijstwijn 40 g rijstazijn (geen seasoning!!) 125 g sojasaus (Kikkoman) 250 g champignons 210 g water 10 g donkere basterdsuiker Ca 6 teentjes Knoflook</p> <p>Furikake 5g gedroogde paddenstoelen, bijvoorbeeld porcini 10g wit sesamzaad 10g zwart sesamzaad 1 norivel Pul biber (of chilivlokken)</p> <p>Olie van lente-ui 1 bos lente-ui Zonnebloemolie</p> <p>Koningsoesterzwam 7 koningsoesterzwammen (1/2 pp) Gember Witte stelen van lente-ui (vorige bereiding). Neutrale olie</p> <p>Knoflookchips 6 à 8 teentjes knoflook Neutrale olie</p> <p>Garnering Chili-olie</p>	<p>Oosterse bouillon 1. Rasp de knoflook en snijd de champignon in vieren. Doe alle ingrediënten in een pan en breng tegen de kook. Laat 20 à 30 minuten trekken. Zeef door een doek, breng verder op smaak en reserveer.</p> <p>Furikake 2. Doe de gedroogde paddenstoelen en het norivel in een keukenmachine en maal tot een grof mengsel. Rooster zwart en wit sesamzaad in een droge koekenpan. Voeg alle ingrediënten bij elkaar: de pul biber naar smaak.</p> <p>Olie van lente-ui 3. Snijd van de lente-ui wat van de witte delen af en reserveer voor de volgende bereiding. Doe de rest in een blender en voeg ruim zonnebloemolie toe. Blender fijn en ga door tot de olie warm begint te worden. Zeef door een doek en reserveer de olie.</p> <p>Koningsoesterzwam 4. Snijd de paddenstoelen N/Z doormidden. Bestrijk het snijvlak met wat olie en bak ze gaar op de grillpan. Maak een ruitjespatroon. Leg in een ondiepe vuurvaste schaal. Bestrooi met wat chinoise van lente-ui-steel en dunne schijfjes gember. Verhit in een steelpannetje wat olie tot het rookpunt en giet de olie over de paddenstoelen.</p> <p>Knoflookchips 5. Maak de teentjes schoon en snijd ze N/Z in flinterdunne plakjes. Frituur in matig hete olie, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi meteen met wat fijn zout.</p>
---	---

Opmaak en uitserveren

Bestrooi de oesterzwammen met furikake en leg een halve paddenstoel in een kombord. Warm de bouillon op en giet wat bouillon om de paddenstoel. Druppel chili-olie en wat lente-ui-olie op en om de paddenstoel. Werk af met gefrituurde knoflookchips.

Rode mul, bouillabaisse, wortel

Tomaatpoeder

½ Blikje tomatenpuree (rest naar bouillabaisse)

Rode mul

7 rode mullen (1 mul / 2pers.)
Tomaatpoeder
Zout

Bouillabaisse

Graten van de mul
1 middelgrote venkelknol
1 middelgrote ui
10 g venkelzaad
2 g korianderzaad
3 g steranijs
6 teentjes knoflook, geplet
½ blikje tomatenpuree
100 g olie
300 g witte wijn
1 pot visfumet (Sligro)

Bouillabaisse-Hollandaise

15 g sushi-seasoning
100 g bouillabaisse reductie
120 g eidooiers (ca 6 st) (eiwit 1 x naar vichysoisse)
50 g neutrale olie

Tomaatpoeder

6. Smeer de tomatenpuree dun uit op een siliconematje en droog op 100°C in de oven. Zodra droog: doe over in een bakje en wrijf tot poeder.

Rode mul

7. Ontschub de mullen, fileer ze en bewaar de koppen en graten voor de bouillabaisse. Verwijder alle gaatjes. Bekleed de werkbank met drie lagen huishoudfolie. Leg hierop steeds 2 filets, kop-aan-kop, vleeszijde boven, bestrooi met wat zout en met tomatenpoeder. Leg de filets met de bestrooide zijden op elkaar en rol ze strak in de folie. Knoop aan beide zijden dicht. Gaar de filets sous vide gedurende 20 minuten op 52°C. Zie verder bij 'à la minute-bereidingen'.

Bouillabaisse

8. Maak de venkel en ui schoon en snijd in dunne plakjes. Zet aan in wat olie. Voeg alle andere ingrediënten toe, vul aan met water en laat een half uur tegen de kook aan trekken. Schuim regelmatig af. Passeer door een zeef en laat reduceren tot 25%.

Bouillabaisse-Hollandaise

9. Doe de sushiseasoning en de reductie in een pan en breng aan de kook. Zet van het vuur, zet de staatmixer er in en laat onder voortdurend kloppen de dooiers in de vloeistof glijden. Zet weer op laag vuur en klop met de staafmixer tot de dooiers beginnen te binden. Voeg, nog steeds onder voortdurend kloppen de olie toe. Doe over in een sifon en laad met twee stikstofpatronen. Schud krachtig. Houd warm in het waterbad van de vis (52°C).

Wortelcrème

500 g winterwortel
1 sjalot
30 g suiker
50 g boter
20 g wittewijnazijn
1 pot groentebouillon

Wortelrozet

2 oranje winterwortels
2 paarse winterwortels

Garnering

Witte balsamicoazijn
Koriandercress
Tomatenpoeder
Maldonzout

Wortelcrème

10. Maak de sjalot en wortel schoon. Snijd de sjalot in dunne halve ringen en de wortel in stukjes van ca 2 cm dik.
11. Doe de suiker in een pan met dikke bodem en bevochtig met water tot alle suiker juist nat is. Maak een amberkleurige karamel. Draai het vuur zeer laag, voeg de boter en de sjalot toe en roer tot de sjalot kleur begint te krijgen. Voeg de wortel toe en laat ook die wat kleur krijgen. Voeg nu azijn en bouillon toe, roer goed, zet het vuur hoger en laat alle vocht verdampen. Doe over in de Magimix met grote kom en draai glad. Doe over in een spuitzak en reserveer warm.

Wortelrozet

12. Bereid steeds eerst de oranje wortel; pas daarna de paarse wortel. Houd ze ook strikt gescheiden tot je ze samenvoegt tot een rozet. Schil de wortelen. Snijd ze O/W in dunne plakjes. Gebruik hiervoor de Magimix met de dunne 'slicer-schijf'. Blancheer de schijfjes kort in kokend water. Koel terug op ijswater. Droog ze wat en leg ze nu dakpansgewijze en om-en-om oranje en paars, van voor naar achter op een vel huishoudfolie. Rol strak op en reserveer in de koelkast. Maak een rolletje pp. Zie verder 'à la minutebereidingen'.

À la minute-bereidingen

13. Wortelrozet: snijd de rolletjes (met folie) O/W doormidden en zet je ze op het snijvalk op een metalen plaatje. Verwarm enkele minuten in een oven van 100°C.
14. Mul: haal de mul uit de folie, dep wat droog en brand aan beide zijden met de brander. Snijd N/Z de filets precies in het midden van de filets in tweeën en serveer direct met het snijvlak boven.

Opmaak en uitserveren

Plaats twee wortelrozetten op een kombordje en druppel wat witte balsamicoazijn op de rozet. Spuit er enkele doppen wortelcrème bij. Leg er een have mul bij en doe hier wat Maldonzout op. Suit een flinke dop bouillabaisse-hollandaise bij. Strooi die af met wat tomatenpoeder. Garneer met enkele takjes cress.

Vichyssoise

<p>Ui-madeira-gel 3 flinke uien 150 g Madeira Laurier Kappa Locust</p>	<p>Ui-madeira-gel 15. Maak de uien schoon en snijd twee er van in dunne halve ringen. Bak met een beetje olie op matig vuur glazig en lichtbruin. Zodra bruin: voeg 150 g Madeira toe en reduceer tot nagenoeg alle vocht is verdampt. Snijd de derde ui O/W doormidden en brand het snijvlak met de brander tot zwart. 16. Voeg 750 g water, de gebrande ui en drie blaadjes laurier toe aan de uienreductie. Laat een uurtje tegen de kook aan trekken. Passeer door een doek. 17. Reduceer het vocht tot de gewenste smaak (hoog op smaak / eventueel wat extra zout). Weeg de vloeistof nauwkeurig en voeg 1,2% Kappa en 0,4% Locust toe. Roer goed door, verwarm tot juist aan de kook, houd dit 2 minuten aan. Stort in een licht ingeoliede schaal en laat geleren. Zodra de gel gevormd is: doe over in de kleine kom van de Magimix en draai tot een crème. Doe over in een spuitzakje en reserveer op kamertemperatuur.</p>
<p>Gekonfijte aardappel Ca 1 kg grote tot middelgrote aardappelen (Valery)</p>	<p>Gekonfijte aardappel 18. Schil de aardappelen, snijd in schijven van ca 2 cm dik, steek hier tonnetjes uit met een diameter van ca 2 cm. (5 tonnetjes pp) Doe de tonnetjes met enkele reststukjes aardappel in een vacuümzak. Voeg wat olie, een geplet teentje knoflook en een takje tijm toe. Trek vacuüm en gaar sous vide in een pannetje water dat tegen de kook aan is. Controleer de gaarheid door in de reststukjes te knijpen. Zodra beetgaar: koel terug op wat ijswater en reserveer in de vacuümzak op kamertemperatuur. Zie verder bij 'à la minute bereidingen'.</p>
<p>Gekonfijte prei 5 middelgrote preien 1 citroen Olie</p>	<p>Gekonfijte prei 19. Gebruik alleen het witte deel van de prei: reserveer het groene deel voor de volgende bereiding. Verwijder het deel met de worteltjes. Leg de witte stukken prei elk op een stuk alufolie, besprenkel met wat olie,</p>

Groene preipuree

Restant groene delen van de prei
Witte wijn
Groentebouillon (pot)
Krupeterselie
Wittewijnazijn

Vichysoisse saus

Ca 200 g Restant aardappel
Ca 100 g Restant gekonfijte prei
1 middelgrote ui
ca 200 g sojaroom
Groentebouillon (pot)

Pommes soufflé

2 grote aardappelen (Valery)
1 eiwit van mul-gerecht
Aardappelzetmeel
Frituurolie / friteuse

leg er twee of drie stukjes schil van de citroen op en wikkel strak op. Leg in een oven van 160°C gedurende 45 minuten.

20. Laat wat afkoelen, open de pakketjes en druk de kern er uit. Die kern moet voor alle preien een diameter hebben van ongeveer 2 cm. Koel de preien terug in de koelkast. Zie verder bij 'à la minute bereidingen'.

Groene preipuree

21. Was de groene delen van de prei grondig. Snijd in zeer dunne ringetjes en doe met 150 g witte kookwijn en 1 potje groentebouillon in een grote koekenpan. Dek af met een cartouche van bakpapier en laat op middelhoog vuur garen en reduceren.
22. Zodra gaar: doe over in een blender of keukenmachine en pureer samen met flink wat peterselie tot een crème. Passeer door een zeef, voeg op smaak nog wat wittewijnazijn toe. Zorg voor een consistentie die met een spuitflesje is aan te brengen en zorg dat de puree voldoende stand heeft. Doe over in een spuitflesje en reserveer op kamertemperatuur.

Vichysoisse saus

23. Maak de ui schoon en snijd in dunne halve ringen. Doe samen met ca 200 g aardappelrestanten, ca 100 g gekonfijte prei-restant, ca 200 g sojaroom en 1 pot groentebouillon in een pan. Breng aan de kook en houd tegen de kook tot alle ingrediënten gaar zijn en het vocht gereduceerd is tot ongeveer 1/3. Blender glad en breng eventueel op smaak. Reserveer.

Pommes soufflé

24. Schil de aardappel en snijd op de mandoline in schijfjes van 1 m dik. Leg in vier rijen op je werkblad. Bestrooi de eerste twee rijen met aardappelzetmeel en borstel het daarna weer wat af met een kwastje. Bestrijk de andere twee rijen met losgeklopt eiwit. Druk de schijfjes van de eerste twee rijen op die van de tweede twee rijen, zo dat zetmeel en

<p>Garnering Peterselie-cress (of alternatief)</p>	<p>eiwit op elkaar gedrukt worden. Steek rondjes uit de dubbele schijfjes en 'plak' ze zo tegen de rand van een metalen schaalje dat een deel daarboven uitsteekt en je ze zo makkelijk kunt oppakken. Zie verder bij 'à la minuten bereidingen'</p> <p>À la minute bereidingen</p> <p>25. Snijd de gekonfijte prei zo in tonnetjes, dat ze even hoog zijn als de gekonfijte aardappel. Plaats beide soorten tonnetje op een metalen plateau en warm op in een oven van ca 160°C gedurende vijf of tien minuten.</p> <p>26. Frituur de pommes soufflé, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi direct met fijn zout.</p> <p>27. Warm de vichysoisse-saus op en doe in een of enkele sauskannetjes (op theepot).</p>
---	---

Opmaak en uitserveren

Gebruik een kombord. Plaats hierin met wat tussenruimte tonnetjes prei en aardappel. Zet op de aardappel een dopje groene-preipuree en op de prei een dopje uien-madeira-gel en plaats hierop een pommes soufflé. Werk af met wat peterselie-cress. Giet aan tafel wat vichysoisse tussen de tonnetjes.

Wildzwijn-bout, rode kool, spruitenschilletjes, gebakken appel, cranberry, cantharel, aardappelwigjes, honing-tijm-mosterdsaus

<p>Wildzwijn-bout 1 wildzwijn-bout van > 1,5 kg Honing Tak rozemarijn Sap van twee Elstar appels Wildfond (pot)</p> <p>Rode kool 1/3 rode kooltje 3 Elstar appels Azijs (aromatische azijs) Lichtbruine basterdsuiker Boter Pijpje kaneel 3 st steranijs 3 st kruidnagel</p> <p>Cranberry compote 1/3 pak cranberry Suiker</p>	<p>WERKZAAMHEDEN VOORAF: Pekel de bout 24 à 48 uur in een pekkel van colorosozout met kruiden van van Beekum</p> <p>Wildzwijn-bout 28. Haal de bout uit de pekkel en maak goed droog. Bestrijk met een mengsel van honing, naalden van rozemarijn en appelsap. Plaats een kerntemperatuurmeter en stel in op 62°C. Zet op een rooster boven een bakplaat in een voorverwarmde oven van 200°C. Giet een pot wildfond op de bakplaat. Zodra de honing begint te karamelliseren: breng de temperatuur terug naar 170°C en bedruip de bout met de bouillon uit de bakplaat (eventueel aanlengen met wat water) Zodra de kerntemperatuur bereikt is: haal de bout met bakplaat en rooster uit de oven en zet zo in de warmhoudkast. Stel de kerntemperatuurmeter nu in op 70°C en zorg dat die temperatuur niet overschreden wordt.</p> <p>Rode kool 29. Verwijder de kern en snijd de rode kool in flinterdunne sliertjes. Smelt wat boter in een ruime koekenpan en smoor de kool hierin. Schil de appels en boor hier bolletjes uit (1 à 2 pp) met een Parisienneboor. De bollen gaan naar de bereiding van gebakken appels (zie later). Snijd de restanten van de appel in schijfjes of stukjes; voeg toe aan de kool. Doe er de specerijen, veel basterdsuiker en een flinke scheut azijs op en meng alles. Doe er eventueel nog wat water bij. Dek af met een deksel en smoor op laag vuur. Roer af en toe door en controleer de hoeveelheid vocht. Proef dan ook meteen en corrigeer eventueel met extra suiker en/of azijs. Het eindresultaat moet een zoetzure smaak en een iets kleverige textuur hebben.</p> <p>Cranberry compote 30. Was de cranberry's. Doe met aanhangend water in een kleine steelpan met dikke bodem. Voeg ongeveer 50% (volume) aan suiker toe. Zet op middelhoog vuur tot het kookpunt en draai het vuur laag. Laat tegen de kook geleren. Reserveer van het vuur af.</p>
--	---

<p>Aardappelwigjes Beemster Valery aardappels Neutrale olie Boter Fijn zout</p> <p>Gebakken appel Appelbolletjes van eerdere bereiding Suiker Kaneel Boter</p> <p>Cantharel Ca 75 g cantharellen Boter Peper</p> <p>Spruitenschilletjes Enkele spruiten Zout</p> <p>Honing-tijm-mosterdsaus Jus en braadvocht van de wildzijn-bout Pot wildfond Veel tijm Honing Grove mosterd Room</p>	<p>BEREIDINGEN CA 30 MINTEN VOOR SERVICE</p> <p>Aardappelwigjes 31. Zoek wat kleine aardappels uit. Was ze goed, schil ze niet. Snijd N/Z in wigjes (6 of 8 p/aardappel)(max 3 wigjes pp). Bak ze op de beide snijkanten in wat neutrale olie. Zodra ze kleur krijgen: voeg wat boter toe voor de smaak. bestrooi met fijn zout en zet de pan van het vuur.</p> <p>Gebakken appel 32. Bak de appelbolletjes licht op in wat boter, voeg suiker en kaneel naar smaak toe. Reserveer lauwwarm.</p> <p>Cantharel 33. Maak de paddenstoelen schoon en trek de grote exemplaren N/Z in stukjes. Bak kort aan in wat boter en breng op smaak met veel zwarte peper.</p> <p>Spruitenschilletjes 34. Haal de schilletjes van de spruitjes. Blancheer ze zeer kort in heftig kokend en extreem zout water. Koel direct terug op ijswater en reserveer.</p> <p>Honing-tijm-mosterdsaus 35. Passeer het braadvocht van de bout door een zeef. Voeg de fond toe en reduceer tot een krachtige jus. Voeg naar smaak veel tijmblaadjes, honing en mosterd toe. Werk af met wat room. Zorg voor een krachtige, smaakvolle jus met zowel zoete als zoute smaken en een romige consistentie.</p>
--	---

Opmaak en uitserveren

Gebruik een ruim plat bord. Maak een presentatie met links in een rechthoek (van voor naar achter) de garnituren en rechts in een ongeveer evengrote rechthoek het getrancheerde vlees.

Maak in de rechthoek voor de garnituren een variatie van smaken en kleuren. Gebruik weinig van elke garnituur. Leg alle componenten tegen elkaar en zorg voor wat hoogte. Trancheer het vlees van de bout zo dat de plakjes allemaal ongeveer even groot zijn. Bouw op van achter naar voor, zodat de gast van voor naar achter kan eten. Zout na met Maldonzout. Serveer de saus aan tafel.

Mokka-roomijs, ganache, namelaka, meringue, crumble, chocolade decoraties

<p>Mokka-roomijs Voor de mix: 470 g volle melk 22 g magere melkpoeder 130 g room 35% 30 g dextrose 1 eidooier (eiwit naar volgende bereiding) 0,75 g locust 0,75 g guar 5 portieverpakkingen mokka-poederkoffie Ca 1 g Cortina (aan het roerwerk smeren)</p> <p>Voor de karamel 95 g sacharose</p> <p>Meringue Het eiwit van vorige bereiding 70 g suiker 1 portieverpakking mokka-poederkoffie</p> <p>Namelaka 100 g room 35%vet 2 g gelatinepoeder in 20 g water geweekt 50 g volle melk 90 g witte chocolade-callets</p> <p>Ganache 75 g room 75 g donkere chocolade-callets Siliconenmatje met kogels 12mm</p>	<p>Mokka-roomijs</p> <p>36. Zet een zware bakplaat en een bewaarbakje in de vriezer, knip een bakpapiertje op de maat van het bewaarbakje, doe wat jenever tussen de keteltjes van de ijsmachine, smeer Cortina aan het roerwerk en koel voor.</p> <p>37. Maak in de thermomix een mix van de ingrediënten (zonder de sacharose!!), stel in: 20 sec stand 4, daarna 2 minuten op stand 1,5 (geen temp instellen)</p> <p>38. Doe de sacharose in een steelpan met dikke bodem. Maak de suiker juist vochtig met wat water en maak er een amberkleurige karamel van. Zodra de juiste kleur: zet van het vuur en giet de mix op de karamel. Roer nu met een garde tot de karamel volledig is opgelost (verwarm desnoods weer een beetje). Koel nu de mix terug m.b.v. de voorgekoelde bakplaat en giet meteen in de draaiende ijsmachine. Zodra het ijs de juiste consistentie heeft: doe over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en zet in de vriezer om verder af te koelen.</p> <p>Meringue</p> <p>39. Klop het eiwit in de KitchenAid met ballongarde op maximaal toerental. Voeg de suiker in drie keer toe (en breng het toerental eerst even naar beneden, dan de suiker er in, daarna weer op max.). Klopt tot stijve pieken. Voeg de mokka-poederkoffie toe. Zodra homogeen, doe de meringue in een spuitzak. Spuit kleine dopjes op een siliconenmat op een bakplaat. Bak af op 90°C.</p> <p>Namelaka</p> <p>40. Smelt de chocolade in de magnetron of au-bain-marie. Breng melk tegen de kook, zet van het vuur en los hier de gelatine in op. Voeg 1/3 van de melk bij de chocolade en roer goed. Herhaal dit nog twee maal. Blender nu met de staafmixer terwijl je de room toevoegt. Draai helemaal glad en laat goed emulgeren. Doe in een bakje dat in een bak ijswater staat, dek af met plasticfolie en zet in de koeling.</p> <p>Ganache</p> <p>41. Doe de room in een steelpannetje en breng aan de kook. Zet van het vuur en doe de callets er in. Roer tot alle chocolade is gesmolten. Giet in de siliconen mal. Zet meteen in de vriezer.</p>
---	--

Crumble

7 g boter
7 g bloem
7 g suiker
7 g amandelmeel
3 g cocoa-poeder

Chocolade decoratie

100 g chocolade-callets
Bakpapier

(rvs lijmkam en plamuurmes)

Garnering

Ontbijtkoek (plukjes)

Crumble

42. Kneed de ingrediënten door elkaar tot homogeen. Doe over op een siliconenmatje op een bakplaat en spreid de massa uit. Bak op 160°C tot krokant. Laat afkoelen, verkruiemel, doe in een bakje, dek af met huishoudfolie en reserveer.

Chocolade decoratie

43. Smelt de chocolade. Leg een vel bakpapier op een schaal of plank. Giet of schep chocoladedruppels op het bakpapier. Veeg uit met een vinger. Laat opstijven in de koeling.
44. Alternatief: werk met lijmkam en plamuurmes om daarmee decoraties te maken. bewaar in de koeling.

JUIST VOOR SERVICE:

45. Roer de namelaka los, doe een gekarteld spuitmondje in een spuitzakje en doe hier de namelaka in. Snijd dan pas het puntje van de spuitzak af.

Opmaak en uitserveren



Zet de borden uit, plaats wat crumbe in het midden: hierop komt als laatste het ijs.
Druk de ganache-bolletjes uit het siliconenmatje en plaats de kogels meteen op het bord om daarop te ontdooien. Spuit wat gekartelde namelaka doppen en meringues rond de crumble. Schik al enkele chocoladedecoraties en wat plukjes ontbijtkoek tussen de andere ingrediënten. Plaat een flinke bol ijs op de crumble. Werk af met nog wat chocoladedecoratie.

NB: vanwege de beperkte bereidingstijd is de dosering van de gelatine wat hoog. Maak je de namelaka thuis, doe dat dan een dag tevoren met een dosering van 1,5 g gelatine en 15 g water.