

‘DE ZOMER LONKT’

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



Maandmenu juni 2024

Drie amuses  

*

Crispy paddo pancake, hoisin sauce  

*

Gelakte meerval, pico de gallo, gebrande avocado

*

Kalfs-entrecote, kalfsjus, taartje van rode ui, krokante ui-ring, shi take,
spinazie-puree, krokante aardappelballetjes

*

“Golden Velvet”

*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:

De uitsmijter van het seizoen '23-'24. Vóór het zomerreces koken we nog een lekker complex menu. De laatste maanden hoor ik jullie vaak zeggen dat de gerechten niet erg moeilijk zijn. Toch neemt de complexiteit elke maand wel weer een beetje toe. Het zal wel zo zijn dat jullie gedurende het kookseizoen steeds handiger worden. Nu nog even vasthouden tot in september, want al die kookervaring is ook zomaar weer weg. Deze maand veel bereidingen, waarvan weer een aantal tijdskritisch zijn. Flink aan de bak dus.

We beginnen met drie amuses; 100% plantjes! Kooktechnisch stelt het nauwelijks iets voor, maar smaak, smaakbalans en presentatie zijn best een uitdaging. Als je dit trioetje om 19:30 op tafel wilt hebben, moet er stevig doorgewerkt worden.

Een vegan variant van een iconisch Chinees gerechtje: Peking duck pancake, maar dan zonder eend en met oesterzwam. De pannenkoekjes zijn best lastig: je bakt ze per twee en trekt ze daarna van elkaar. Als dat allemaal goed gaat heb je superdunne pancakes. Het is best lastig om de saus precies op de juiste smaak te krijgen.

Meerval: een gekweekte zoetwatervis. Een bastaard bovendien, gekweekt uit een Aziatische en een Europese inheemse meerval. In het wild zul je hem dus niet tegenkomen, want pa en ma meerval komen elkaar daar ook niet tegen. De vis is alleen gefileerd te krijgen, dus dat scheelt meteen aardig wat werk. Niettemin een lastig visje om te bakken: hij is snel of te gaar of te rauw: het luistert heel precies. Dus tijdens het bakken de gaarheid checken met een prikketje. We lakken de vis om zo meer smaak te krijgen. Meerval wordt wel als alternatief voor Unagi, de Japanse gelakte paling gebruikt. We serveren er typisch Midden-Amerikaanse garnituren bij. Deze lak (met zuur) wordt in Midden Amerika adobo genoemd.

Kalfsentrecote met een rijke zelfgemaakte kalfsjus. Misschien moeten we de bouillon eerst ontvetten voor we inkoken. Een taartje van rode ui: in feite een tarte tatin: daar slechts een klein stukje van. Verder shi take, krokante ui-ring, spinazie-puree, krokante aardappelballetjes. Met zoveel componenten is de bordopmaak beslist een uitdaging.

We sluiten al met 'Golden Velvet'. Het gebeurt niet vaak dat we vier pagina's nodig hebben voor de receptuur van een dessert, maar nu dus wel!

Wie herinnert zich nog 'Red Sacrifice' van de hand van Roger van Damme, het dessert dat we in 2018 kookten? Daar is dit een gouden variant op. Veel bereidingen, veel opstijfwerk, alles op tijd in de vriezer, werken in de koelcel: het hoort er allemaal bij. Maar dan heb je ook wat. Gepresenteerd in een spaghetti-bord met een mousse als basis, een spiegel van kiwi en garnituren tegen de rand van de (bord)kom. Uitdagingen te over. En ja, de favoriet van 2018 zit er ook weer bij: basilicumkogels!

Aantal serieuze bereidingen:

- Drie amuses 5
- Crispy paddo's 5
- Meerval 5
- Kalfsentrecote 7
- Golden Velvet 6

Drie amuses

<p>Auberginerolletjes 2 aubergines Neutral olie 1/2 bloemkool Teentje knoflook Rode ui</p> <p>Platte peterselie Munt Pijnboompitten Rode wijnazijn Tahin Limoen Eventueel wat suiker</p> <p>Rode biet met cashew-crème Cashew-noten ongebrand 3 grote rode bieten Balsamicoazijn Knoflook Citroen Appelciderazijn Kokosolie Platte peterselie Bieslook Walnoot Rucola</p> <p>Koolrabi 3 grote koolrabi 1/2 winterwortel 1/4 daikon Verse gember Ingelegde citroendragonazijn Suiker</p>	<p>Vorbereidende handelingen</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de cashew-noten meteen in ruim water. <p>Auberginerolletjes</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Snijd de aubergines in plakken van 1 cm dik. Smeer aan beide zijden in met olie en bak in de grillpan tot goudbruin en zacht. Reserveer. 3. Snijd een 'couscous' van de buitenzijde van de bloemkool. Hak het teentje knoflook fijn. Bak beide fel aan in wat olie maar laat niet kleuren. Reserveer op een koude schaal. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan en reserveer op een koude schaal. Rooster meteen de walnoten van de volgende bereiding en reserveer op een koude schaal. Snijd brunoise van de rode ui. 4. Maak een dressing van olijfolie, rodewijnazijn, gehakte knoflook en eventueel (zeer weinig) suiker. Reserveer. 5. Maak een saus van de tahin met limoensap en eventueel wat water. Doe in een spuitflesje. <p>Rode biet met cashew-crème</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Snijd de biet O/W in dunne plakjes op de mandoline, leg op een siliconenmat op een bakplaat en verwarm op 150°C in de oven tot ze goed plooibaar zijn. leg op en snijplank en steek er zo groot mogelijke rondjes uit. Bestrijk dun met wat balsamico. 7. Giet de cashewnoten af en doe met de knoflook in een blender. Draai glad. Voeg naar smaak citroen en appelciderazijn toe. Voeg ook ca 15 g kokosolie toe. Zorg voor een crème-achtige consistentie. Doe over in een bakje en roer er de gehakte peterselie en bieslook door. Breng eventueel nog op smaak. Reserveer in de koelkast. <p>Koolrabi met wortel, daikon en gember</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Maak een pickel (inlegazijn) van drie delen dragonazijn, twee delen water en een deel suiker. Verwarm wat en los de suiker roerend op. Schaaf O/W dunne plakken van de kololrabi en leg in de pickel.
--	---

9. Rasp na elkaar julienne van de daikon en winterwortel m.b.v. de grove rasp van de Magimix met groentekom. Doe in een zeef en bestrooi met wat zout. Laat 10 minuten pekelen. Knijp daarna zoveel mogelijk vocht uit de groenten.
Snijd fijne brunoise van de ingelegde citroen. Knijp wat van het vruchtvlees van de zoute citroen uit boven de geraspte groenten. Maak een salade van wortel, daikon, brunoise van citroen en verse gember. Breng op smaak, eventueel met wat inlegvocht van de citroenen. Reserveer.

À la minute bereidingen

Aubergine:

10. Maak een salade van de bloemkool, gehakte peterselie en munt, rode ui en een deel van de pijnboompitten. Maak aan met de vinaigrette en eventueel wat tahin.
Plaats een rolletje salade op het breedste eind van een aubergineplak en rol op.
11. Zigzag een lintje tahinsaus over elk rolletje. Bestrooi met nog wat peterselie en munt en met pijnboompitjes. Serveer met de andere amuses op één bord.

Rode biet:

12. Roer de cashew-crème even door en doe in een spuitzakje. Spuit een dop crème op een rondje biet en vouw dubbel. Bestrijk (met je vinger) met heel weinig balsamico en strooi er wat walnoot op. Haal een blaadje rucola door het restant van de vinaigrette van vorige bereiding of maak wat extra vinaigrette. Serveer met de andere amuses op één bord.

Koolrabi:

13. Steek de rondjes koolrabi uit in zo groot mogelijke cirkels. Dep droog, doe wat van de salade in het midden van een plakje en vouw in een driehoekig pakketje (als een driekanten steak). Serveer met de andere amuses op één bord.

Opmaak en uitserveren

Zet de drie amuses op één bord. Garneer met rucola, die je bij voorkeur ergens tegenaan zet zodat je hoogte creëert.

Bron: Every Last Bite / Le Cuisinier/JB

Crispy paddo pancake met hoisinsaus

Hoisinsaus

4 à 5 teentjes knoflook
 Neutrale olie
 5-spice poeder
 Ca 4 cm gember
 150 g rode miso
 150 g donkere basterdsuiker
 Rijstazijn
 Sesamolie
 Lichte sojasaus (Kikkoman)
 Tabasco / chilisaus / sambal

Pancake

250 g bloem
 3 g zout
 150 g water
 Sesamolie

Crispy paddo's

Ca 200 g oesterzwam
 1 ui
 4 à 5 tenen knoflook
 Neutrale olie

Salade

1/2 grote winterwortel
 Gembersiroop

Hoisinsaus

14. Pel de knoflook en pers uit boven een pan met wat neutrale olie. Bak tot de look begint te kleuren. Voeg wat vers geraspte gember, 5-spice, miso en basterdsuiker toe. Voeg zoveel rijstazijn toe tot een diklopende saus. Proef halverwege. Als de saus te prominent wordt: voeg wat water toe in plaats van rijstazijn. Laat opkoken. Proef en corrigeer eventueel met extra azijn, met wat lichte sojasaus (Kikkoman), met sesamolie en met tabasco. Corrigeer de consistentie eventueel door in te koken. Reserveer op kamertemperatuur.

Pancake

15. Monteer de 'bisschop' in de KitchenAid. Meng bloem en zout in de kom van de KitchenAid. Breng het water aan de kook. Giet het bij de bloem en meng op lage snelheid tot egaal. Verhoog de snelheid en kneed het deeg tot elastisch (ca 5 minuten). Stort het deeg op een met bloem bestoven werkblad, rol uit tot een lange worst en portioneer in ca 16 deegstukjes. Gebruik juist voldoende strooibloem op je werkblad. Druk de deegstukjes plat, bestrijk licht met wat sesamolie, doe twee schijfjes deeg op elkaar en rol uit tot pannenkoekjes met een diameter van ca 15 cm. Doe op siliconematjes of bakpapier op ovenschalen van de stoomoven. Stoom gaar in ca 5 minuten op 100°C en 100% stoom. Controleer de gaarheid. Trek nu de twee pannenkoekjes van elkaar, vouw in vieren en reserveer op kamertemperatuur.

Crispy paddo's

16. Snijd de ui in dunne halve ringen en hak de knoflook fijn. Zet aan in wat neutrale olie en bak glazig. Scheur de oesterzwammen in reepjes en voeg toe bij ui en knoflook. Roerbak fel aan. Blus af met wat water en wat hoisinsaus. Laat inkoken en reserveer.

Salade

17. Schil de winterwortel en rasp op de fijne plaat van de Magimix met de groentekom. Doe over op een zeef. Bestrooi met zout en laat 10 minuten pekelen. Knijp het vocht uit de rasp, voeg een paar druppels gembersiroop toe en reserveer.

1/2 komkommer (andere helft naar de meerval)

Sushi-seasoning

Witte beukenzwam

1 doosje witte beukenzwam

Garnering

Sesamzaad geroosterd
Bosje lente-ui

18. Snijd de komkommer (met schil en verwijder de zaadlijsten) in fijne julienne. Pekel in wat sushi-seasoning en reserveer.

Witte beukenzwam

19. Breng wat water met wat sojasaus (Kikkoman) en suiker aan de kook, snijd de paddenstoeltjes kort onder de hoed af en doe ze in het kokende water. Zet meteen van het vuur en laat in het kookwater afkoelen

À la minute bereidingen

20. Verwarm de pancakes kort in de stoomoven.
21. Warm de hoisinsaus wat op tot lauwwarm
22. Rooster de sesamzaadjes
23. Snijd de lenteui chinoise
24. Bak de paddenstoelen kort en fel op en brand enigszins aan met de brander.
25. Knijp de wortelsalade uit en trek de draadjes weer wat los.
26. Laat de komkommer op een doek uitlekken

Opmaak en uitserveren

Vouw de pannenkoekjes uit en leg er een op elk bord. Werk af in deze volgorde: doe wat hoisinsaus in een langwerpige rechthoek (O/W) vooraan op de pancake. Doe daarop een strookje paddenstoelen. Besprekel met wat hoisinsaus, leg daarop wortel salade, strooi af met wat sesamzaad, top af met eerst de lente-ui en daarna de komkommer-julienne. Steek hier en daar een beukenzwammetje tussen de andere ingrediënten. Serveer extra hoisinsaus aan tafel.

Het is aan de gast om de pancakes al dan niet op te rollen, na wellicht eerst nog wat extra saus toe te voegen.

Bron: Le Cuisinier/JB

Gelakte meerval, pico de gallo, gebrande avocado, avocado-Jalapeño-yoghurtsaus, crumble van nacho en kaas

<p>Pico de gallo 3 grote volrijpe tomaten 1 rode ui ½ komkommer (van vorig gerecht) 1 Spaanse peper rood 1 Jalapeño peper groen Teentje knoflook 1 limoen Koriander blad en steel</p> <p>Avocado-Jalapeño yoghurtsaus 1 rijpe avocado 1/5 pak volle Boeren yoghurt Den Eelder 2 Jalapeño pepers groen</p> <p>Meerval Sojasaus (Kikkoman groen) Suiker Azijn Meervalfilets Chiptotle peper (gemalen)</p> <p>Crumble van nacho en kaas 1/3 zakje nacho's Geraspte oude kaas</p> <p>Gebrande avocado 2 rijpe avocado's brander</p>	<p>Pico de gallo 27. Snijd tomaat en komkommer in brunoise. Gebruik ook de schil, zaadlijsten en zaden. Voeg toe: zeer fijne brunoise van knoflook en fijne brunoise van Spaanse peper en Jalapeño, naar keuze met of zonder zaden. Breng op smaak met limoenrasp en -sap. Reserveer koel</p> <p>Avocado-Jalapeño yoghurtsaus 28. Vijzel de Jalapeño tot pulp. Doe met de yoghurt en het vruchtvlies van de avocado in een blender en blender glad. Breng op smaak. reserveer koel.</p> <p>Meerval 29. Maak een marinade van gelijke delen sojasaus, azijn en suiker en laat de suiker goed oplossen. Portioneer de meerval. Bak fel aan in olie op de velkant. Zodra de vis voor de helft opaalkleurig is: zet van het vuur en giet de marinade er bij. Laat enkele minuten staan. Haal de vis uit de pan en kook de marinade in tot een stroperige lak. Breng op smaak met chipotle.</p> <p>Crumble van nacho en kaas 30. Breek de nachos grof in stukjes en spreid op een siliconenmat op een ovenbakblik. Bestrooi met oude kaas. Bak af in de oven op 170°C tot goudbruin. Haal uit de oven en laat afkoelen. Zodra hanteerbaar: breek in stukjes en reserveer op keukenpapier.</p> <p>À la minute bereidingen</p> <p>Gebrande avocado 31. Verwijder de pit en haal de schil van de vruchten. Snijd N/Z in wigvormige schijven. Brand elke schijf aan beide zijden af. Bestrooi met wat Maldonzout. Serveer direct</p> <p>Pico de gallo 32. Snijd korianderblad vrij grof en de koriander steeltjes zeer fijn en voeg à la minute bij de salade. Serveer direct.</p>
--	--

Meerval

33. Verwarm de lak en wentel de stukjes vis hier in zodat de vis helemaal gecoat is. Serveer direct.

Opmaak en uitserveren

Gebruik een kombord en een grote steker. Vul de steker met een laagje pico de gallo. Leg daarop twee schijven avocado. Daarop de vis. Bestrooi het geheel met wat de nacho-crumble. Giet aan tafel wat yoghurtsaus om de creatie.

Bron: Le Cuisinier/JB

Kalfs-entrecote, kalfsjus, taartje van rode ui, krokante ui-ring, shi take, spinazie-puree, krokante aardappelballetjes

<p>Kalfsjus 2 kg kalfsbotten WUPS Laurier en tijm Tomatenpuree Gevogeltebouillon Boter</p> <p>Taartje van rode ui 100g suiker 6 rode uien Tijm 4 Disposable Aluminium taartvormpjes Ø12 cm Roomboter bladerdeeg Koopmans</p> <p>Shi take 12 shi take (1pp) Olie Boter</p> <p>Vorbereiding aardappelbereidingen 1 kg aardappelen</p> <p>Spinazie-puree 100 g babyspinazie 250 g (schoon gewicht) aardappelblokjes Melk</p>	<p>Kalfsjus 34. Maak de WUPS schoon en snijd in stukken. Doe in een ovenschaal en besprenkel met wat olie. Smeer de botten in met wat tomatenpuree, leg ze op de WUPS en bak aan in een oven van 230°C. Zodra de botten bruin worden: doe botten en WUPS over in de hogedrukpan, vul aan met water, voeg specerijen toe en beng de pan op maximale druk. Laat vijf kwartier trekken. Koel de pan af onder stromend koud water en open het deksel. Indien veel vet op de jus drijft: ontvet eerst. Doe de vloeistof over in een grote koekenpan en reduceer op hoog vuur tot een krachtige jus. Reserveer op kamertemperatuur.</p> <p>Taartje van rode ui 35. Schil de uien en snijd ze in dunne (hele) ringen. 36. Doe de suiker in een steelpan met dikke bodem, bevochtig met zo weinig water dat alle suiker juist vochtig is. Maak een amberkleurige karamel. Laat wat afkoelen en doe er wat balsamicoazijn bij. Giet wat karamel in elk aluminium vormpje. Strooi hier wat tijmblaadjes in. Leg de uienringen dakpansgewijze in de karamel. Ontdooi de plakjes bladerdeeg en snijd de hoeken wat weg zodat een achthoek ontstaat. Leg op elk taartje een plak bladerdeeg en stop die in tussen de rand van de taartvorm en de uien. Reserveer koel.</p> <p>Shi take 37. Verwijder de steeltjes van de paddenstoelen; bak ze aan in wat olie. Voeg wat boter toe en smoor de paddenstoelen. Reserveer.</p> <p>Vorbereiding aardappelbereidingen 38. Schil de aardappelen en snijd in blokjes van ongeveer 2 cm</p> <p>Spinazie-puree 39. Blancheer de spinazie in kokend water, koel terug op ijswater en laat goed uitlekken. Knijp zoveel mogelijk water uit de spinazie en hak daarna zeer fijn.</p>
--	---

Boter
Nootmuskaat
Peper
Zout

Krokante aardappelbolletjes

300 g aardappelblokjes (schoon gewicht)
250 g water
12 g maïzena
Chilipoeder
Zout

Kalfs-entrecôte

Kalfs-entrecôte à ca 1,2 kg
Boter
Witte wijn

À LA MINUTE BEREIDINGEN

Krokante ui-ring

2 uien middelgroot
Bloem
Bakpoeder
Bruiswater (ijskoud)
Olie (om te frituren)

40. Plaats de vlinder in de Thermomix. Spoel 250 g aardappelblokjes goed af met water. Doe samen met 90 g melk in de Thermomix. Stel in: 30 minuten, 100°C, stand 1,5 en start de machine. Zodra het programma is afgelopen: voeg de gehakte spinazie en ca 20 g boter toe en draai op stand 3,5 gedurende 20 seconden. Controleer de consistentie: de puree moet met een spuitzakje goed spuitbaar zijn. Corrigeer eventueel met wat room. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Doe over in een spuitzak (geen snoepzak: die is te kwetsbaar voor warme bereidingen). Reserveer warm.

Krokante aardappelbolletjes

41. Kook 300 g aardappelblokjes in 250 g water gaar, giet af, laat uitdampen, pureer met de puree-knijper. Voeg chilipeper en zout naar smaak toe. Voeg de maïzena toe. Meng goed en draai er balletjes van met een Ø van 2 cm. Reserveer in de koelkast.

Kalfs-entrecôte

42. Pareer het vlees en laat op kamertemperatuur komen. Kerf de vetrand kruislings in. Bak fel aan in neutrale olie, draai het vuur naar matig en voeg 100 g boter toe. Laat smelten en arroseer het vlees met de schuimende boter. Plaats een kerntemperatuurmeter en stel die in op 50°C. Zet het vlees in een oven van 150°C. Zodra de kerntemperatuur is bereikt: haal uit de oven, doe over op een rooster boven een ovenschaal (om nagaren te voorkomen) en laat onafgedekt rusten. Reserveer op kamertemperatuur.

43. Giet de braadboter uit de braadpan, breng weer op temperatuur en blus af met witte wijn. Roer alle aanbaksels goed los, laat wat inkoken, passeer door een zeef en voeg bij de kalfsjus.

À LA MINUTE BEREIDINGEN

Krokante ui-ring

44. Maak de uien schoon en snijd in hele ringen. Maak een lopend beslag van bloem, bruiswater en bakpoeder. Roer niet glad, maar laat wat klontjes zitten. Haal de ui-ringen door het beslag en frituur direct tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat fijn zout. Serveer direct.

	<p>Uientaartje 45. Bak de uientaartjes af op 220°C. Zodra het bladerdeeg goudbruin is: trek wat aan de randen van het aluminium vormpje en keer de taartjes om op een (witte) snijplank. Laat wat afkoelen. Snijd met een scherp mes strakke taartpuntjes (1pp).</p> <p>Aardappelballetjes 46. Frituur de aardappelballetjes krokant en serveer direct.</p> <p>Jus 47. Monteer de jus met koude boter. Doe over in saucières en serveer aan tafel.</p> <p>Kalfs-entrecôte 48. Gebruik de oven waar de uientaartjes in afgebakken worden. Zet het vlees in deze oven tot een kerntemperatuur van 50°C is bereikt. Leg op een bruine plank en portioneer het vlees juist voor dresseren.</p> <p>Shi take 49. Warm de shi take op en snijd N/Z in schijfjes</p>
--	---

Opmaak en uitserveren

Zet de-centraal een dop spinaziepuree en plaats daarop het uientaartje. Zet de ui-ring hier tegenaan (maak hoogte). Plaats de entrecôte centraal op het bord en strooi er wat Maldonzout op. Arrangeer de overige componenten op het bord (geen hoopjes, geen stapeltjes, wel verbinding!!)
Serveer de jus aan tafel.

Bron: Le Cuisinier/JB

‘Golden Velvet’: Ananas mousse met zwarte peper, spiegel van kiwigelei, ananas en kurkuma sherbet, ananascompote, Italiaanse meringue, basilicumkogels

<p>Vorbereidende werkzaamheden 1 ananas (rijp; Sligro) 500 g groene kiwi (rijp)</p>	<p>Opmerkingen vooraf Verse ananas en verse kiwi bevatten het enzym bromelaïne. Dat enzym tast gelatine en de gommen locust en guar aan, ingrediënten die we alle drie gebruiken in dit gerecht. Om de bromelaïne te deactiveren, moeten ananas(puree) en kiwi(puree) eerst verhit worden tot minimaal 85°C. Pas daarna kunnen we de gelatine en de gommen veilig toevoegen. In de receptuur is hier rekening mee gehouden: je moet wel strikt de werkvolgorde en instructies opvolgen voor een goed resultaat.</p> <p>Vorbereidende werkzaamheden</p> <p>50. Maak een bain-marie-ijsbad en zet in de vriezer (om de ijsmix snel te kunnen terugkoelen voor hij in de ijsmachine gaat). Zet ook al een bewaarbakje voor het ijs in de vriezer. Knip een bakpapiertje in de breedte van het bewaarbakje en met flink wat overlengte.</p> <p>51. Zet spaghettiborden op de kar in de koelcel. Zet het bovenblad van de kar vol. Alle andere borden op een handzame plaats op een van de legborden in de koelcel. Zet ook een stapel kleine bordjes die op de spaghettiborden passen in de koelcel. (Daarmee dekken we straks de spaghettiborden af zodat we twee of drie hoog kunnen stapelen)</p> <p>52. Schil de ananas met de ananas-peeler. Doe dat in een ruime kom zodat je alle sappen opvangt. Reserveer meteen drie ringen ananas in een apart schaaltje. ‘Fileer’ de schil zodat alle vruchtvlies gebruikt wordt. Doe alle ananas m.u.v. de drie ringen in de Thermomix en draai tot pulp. Stel de machine nu in: 5 minuten, temperatuur 85°C, roerwerk 2. Zodra het programma afgelopen is: reserveer de pulp in een schenkan.</p> <p>53. We zouden met de kiwi dezelfde procedure kunnen hanteren, maar we hebben de Thermomix z.s.m. nodig voor het ijs. Vandaar: schil de kiwi’s en doe ze over in een steelpan. Pureer met de staafmixer. Verwarm enkele minuten op 85°C en zet de pan in een grotere pan met ijswater. Reserveer.</p>
--	---

Ananas en kurkuma sherbet

340 g ananaspulp (punt 32)
 190 g water
 155 g sacharose
 1 g kurkuma (poeder)
 22 g volle melk 3,5% vet
 33 g Griekse yoghurt 10%vet
 2,5 g magere melkpoeder
 6 g room 35%vet
 0,75 g locust
 0,75 g guar
 Ca 1 g Cortina

Ananasmousse

7 g gelatinepoeder
 20 g koud water
 250 g ananaspulp (van 32)
 140 g mascarpone
 70 g suiker
 70 g Griekse yoghurt
 1 limoen, het sap
 250 g room, lobbig geklopt
 zwarte peper (uit de molen)

Basilicumkogels

1 ei en extra 1 eidooier (rest eiwit voor de meringue)
 90 g citroensap
 70 g suiker
 1.6 g gelatinepoeder
 8 g koud water
 80 g boter (blokjes en zeer koud)

Ananas en kurkuma sherbet

54. Meet de brixwaarde van de pulp. Het recept gaat uit van 13°Bx. Meet je hoger of lager, dan moet je de hoeveelheid sacharose compenseren: voor elke °Bx hoger: 4 g minder sacharose, voor elke °Bx lager: 4 g meer sacharose toevoegen.
55. Bereid de ijsmachine voor: meet m.b.v. het maatbekertje de correcte hoeveelheid jonge jenever af en doe die in de vaste ketel. Plaats de losse ketel, smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk, plaats dit in de machine en zet vast. Zet de machine alvast aan en laat enkele minuten voorcoelen.
56. Doe alle ingrediënten in de Thermomix. Stel in op 10 minuten, temperatuur 85°C en snelheid 1,5.
 Zodra klaar: draai even krachtig door op stand 6.
57. Giet de ijsmix in de koude bain marie. Roer goed door tot de mix flink is afgekoeld en giet dan in de draaiende ijsmachine. Zodra het ijs de juiste consistentie heeft, doe over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer.
 Vul de ijs-bain marie aan met extra ijs voor de volgende bereidingen.

Ananasmousse met zwarte peper

58. Meng het gelatinepoeder met 50 g koud water en laat 20 minuten weken. Mix de ananaspulp, de mascarpone, de poedersuiker, de Griekse yoghurt en het limoensap met een garde tot een gladde massa. Voeg een lepel van het mengsel toe aan de gelatine en verwarm op laag vuur. Voeg nog een lepel toe en giet vervolgens bij de rest van de ananaspulp. Voeg een paar flinke draaien zwarte peper uit de molen toe. Voeg als laatste de lobbig geklopte room toe en vouw onder elkaar tot juist homogeen. Giet de mousse in een laagje (1 cm) in de spaghettiborden in de koelcel. Laat minstens 2 uur opstijven.

Basilicumkogels

59. Meng het gelatinepoeder met koud water in een magnetronbestendig bakje en laat 20 minuten weken. Verwarm een heel ei en een dooier samen met het citroensap en de suiker tot 80°C in de thermomix. Verwarm de gelatine in de magnetron tot juist gesmolten, voeg toe en laat draaiend (stand 2) afkoelen

1 pot basilicum (kleinbladig)
Vlak metalen plaatje
Siliconen bolletjesmal

Kiwigelei

200 g Kiwipulp (van 33)
4,3 g gelatinepoeder
65 g koud water
10 g suiker
200 g water

Ananas compote

Drie schijven ananas
Suiker
1 limoen

Italiaanse meringue

1 eiwit
60 g suiker

Garnering

Blaadjes basilicum

tot 40 °C. Voeg tijdens dit koelen de koude boter in blokjes toe.

Snijd alle basilicum ongeveer 3 cm boven de rand van de pot af (zodat je nog blaadjes voor garnering overhoudt) en voeg alle basilicum in een keer toe aan het mengsel in de Thermomix. Draai glad op de hoogste stand. Vul een spuitzakje met de crèmeux, zet de siliconen bolletjesmal op een vlak metalen plaatje en vul met de crèmeux. Reserveer meteen in de vriezer.

Kiwigelei

60. Meng het gelatinepoeder met 65 g koud water en laat 20 minuten weken. Verwarm de kiwipulp tot ca 30°C en verwarm het gelatinemengsel kort in de magnetron tot vloeibaar. Voeg toe aan de kiwipulp. Controleer of de ananasmousse in de borden in de koelcelvoldoende opgesteven is. Indien voldoende stevig: giet de kiwi als een spiegel uit op de mousse. Gebruik hiervoor de bolle kant van een lepel die je juist boven de mousse houdt en giet daarop de kiwipulp. Laat opstijven in de koelcel.

Ananas compote

61. Snijd de ananas in brunoise. Voeg wat suiker, limoenrasp en limoensap toe. Reserveer in de koelcel

Italiaanse meringue

62. Gebruik de KitchenAid met ballongarde. Doe het eiwit met ietsje van de suiker in de kom en roer los. Stop de machine.

63. Doe de overige suiker in een steelpan met dikke bodem en voeg juist zoveel water toe tot alle suiker bevochtigd is. verwarm op hoog vuur en plaats een thermometer. Zodra de temperatuur 100°C is: start de KitchenAid met het eiwit op vol vermogen. Zodra de suikerstroop precies 121°C is: zet de KitchenAid op stand 2 en giet de suikerstroop zo in de lopende machine dat de stroop niet de rand of de ballongarde raakt, maar precies daar tussenin in het eiwit loopt (houd het pannetje boven de KitchenAid en giet dus naar de komwand toe). Zet de machine weer op vol vermogen en klop gedurende 10 minuten koud. Doe de meringue over in een spuitzakje en reserveer op kamertemperatuur.

Opmaak en uitserveren

Maak de borden op in de koelcel.

Rond de spiegel van kiwi dresseren we een ring van kleine componenten zodat het midden leeg blijft. Probeer de ring zo op te bouwen dat het bolletje ijs de meeste hoogte heeft en aan de achterzijde van de ring (het verst van de gast) geplaatst is. En je weet: geen symmetrie!!

Begin met de Italiaanse meringue: zet een paar dopjes langs de rand van de kom van het bord en brand ze licht af met de brander.

Plaats daartussen enkele bevroren basilicumkogels (ze ontdooien snel: eenmaal ontdooit zijn ze niet meer te hanteren).

Vervolg met enkele dotjes ananascompote, weer tussen de overige componenten. Houd plaats vrij voor het ijs.

Garneer met enkele blaadjes basilicum.

Plaats een klein bolletje van de sherbet als onderdeel van de ring.

Server direct.

Bron: Le cuisinier/JB