

‘OP HET SLAPPE KOORD’

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



menu maart 2025

Kalfstartaar met Amsterdams zuur

*

Traditionele Wonton in Chinese Bouillon

*

‘Paté Vegetal Brûlée’, relish, radijs, soja-emulsie, peperkoek  

*

Kalfswangetjes in sticky sauce, aardappelwafeltjes, gepekelde rode kool,
rode biet, kersengel, pastinaak-krokant

*

Lime tart, Italiaanse meringue, limoensorbet (in de limoenschil) 

*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:

Je begrijpt de clou: we gaan *'balanceren op een slap koord'* en dat staat voor balanceren van smaak en van consistentie. Alle vijf gerechten van dit maartmenu vragen om persoonlijke interpretatie van de chefs die het gerecht maken en dat maakt het misschien best wel wat moeilijk. Beschouw de receptuur daarom als indicatie en varieer naar hartenlust. Je weet het ondertussen wel: drie criteria: kooktechnisch moet het in orde zijn, smaken en texturen in een mooie balans, de bordopmaak strak, foutloos en oogverblindend.

Aan de slag: 'Kalfstartaar met Amsterdams zuur' om mee te beginnen. Wat speelse varianten op Amsterdams zuur en heel wat suggesties voor de tartaar. Maar hoe puur ga je hem serveren? Wat wordt de grootte van de kalfsvleesbrunoise? Hoe pittig wordt de tartaar? Welke garnituren? Doen we er een krokantje bij? Een schilfertje oude kaas voor de smaak?

Alles wat niet Europees is vinden we lastig. De Chinese bouillon en de traditionele vulling van de wonton zijn alleen al daarom een hele uitdaging om een mooie balans te krijgen. Gebruik gerust veel peper en zorg voor wat subtiele pit in de wonton.

Een 'paté vegetal' die we ook nog brûleren en presenteren met zoetzure en rauwe plantaardige elementen en met een krokant van peperkoek. Ed gaf als deelnemer aan Project Culinair Vegan een eigen interpretatie aan een recept voor een plantaardige paté; samen maakten we er een mooi tussengerechtje van. 100% plantjes!

Marloes wilde graag weer eens kalfswangetjes op het menu. Ik werkte een gerecht uit met gelakte wangetjes met een lak die kleverig moet zijn, maar niet te kleverig, met veel smaak, heel umami-rijk, maar dan weer niet te zout. Lastig in smaakbalans en in textuur, net als de salade van rode kool trouwens. Het aardappelchipje is een handigheidje. De overige garnituren geven het gerecht een mooie rode uitstraling. Misschien een klein accentje groen?

Lime Tart, de limoenversie van de Engelse klassieker *Lemon Tart* die niet alleen scherp zuur en licht zoet moet zijn, maar ook de karakteristieke 'wobble' moet hebben. Daarbij een limoensorbet die we in de schil van de limoen presenteren. Dat ijsje mag best iets bitters hebben: doet denken aan gin tonic. Daartoe persen we het limoensap zo uit dat we ook het wit van de schil flink raken. Daar zit immers het bittertje in. Maar in de taart willen we dan weer geen bitter, dus dat sap persen we zonder het wit in de schil te raken. Op het ijsje komt een flinke dop Italiaanse meringue die we licht branden. Die zoete meringue vormt een mooi tegenwicht voor al het zuur in taart en sorbet. Ook in dit nagerecht: balanceren van smaak en textuur.

Aantal serieuze bereidingen:

- Voor 5
- 1^e tussen 2
- 2^e tussen 4
- Hoofd 7
- Dessert 5

Kalfstartaar met Amsterdams zuur

<p>Augurkjes in zoetzuur 3 Snack-komkommertjes Dragonazijn Suiker Zout Dille</p> <p>Mosterdzaad in zoetzuur Geel mosterdzaad Sushi seasoning</p> <p>Rode ui in zoetzuur 1 kleine rode ui Dragonazijn Suiker Zout inmaakkruiden</p> <p>Kalfstartaar 600 g kalfsmuis</p> <p>Suggesties voor het op smaak brengen van de tartaar: Mayonaise Eidooier Tabasco Worcestershirte sauce Ansjovis Kappertjes op azijn of in zout</p>	<p>Opmerkingen vooraf: een gerecht waar veel eigen interpretatie mogelijk is. Overweeg om de ansjovis óf in de tartaar óf in de mayonaise te gebruiken, de mayo of de kappers wel of niet in de tartaar te gebruiken, naast zoetzure uitjes ook rauwe ui te presenteren, iets te doen met zoetzuur van mosterdzaad, etc etc. Aan de andere kant: maak het niet te gek: vijf à zes componenten is prima. Omdat we veel zoetzure elementen hebben is het verstandig om (grote) verschillen in de zoet en zuurbalans aan te brengen.</p> <p>Augurkjes in zoetzuur</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de komkommertjes N/Z in dunne plakjes. Maak een pickle van azijn, suiker en zout en breng aan de kook. Doe een flinke tak dille en de plakjes komkommer in de kokende pickle en zet meteen van het vuur. Laat afkoelen tot service. 2. À la minute: snijd de plakjes diagonaal door en rol op. <p>Mosterdzaad in zoetzuur</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Maak wat extra voor het derde gerecht. Breng water aan de kook, doe hier het mosterdzaad in en laat een minuut koken. Passeer door een zeef, spoel af met koud water en herhaal deze procedure nog twee keer. Reserveer het mosterdzaad in een bakje en doe er wat sushi seasoning bij. <p>Rode ui in zoetzuur</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Laat de schil aan de ui. Snijd dunne (hele) ringen. Maak een pickle van azijn, suiker, wat zout en inmaakkruiden. Breng aan de kook. Doe de ui-ringen in de pickle en zet meteen van het vuur. Laat afkoelen tot service. <p>Kalfstartaar</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Snijd de kalfsmuis in brunoise en reserveer in een ijs-bain marie. 6. À la minute: maak de tartaar naar eigen inzicht aan. Bij de ingrediënten staan een aantal suggesties, maar voel je vrij om ook andere ingrediënten te gebruiken.
---	---

Curry-mayonaise

1 eidooier
Coleman's mosterd
Dragonazijn
Neutrale olie
Curry Madras (of andere curry)

Garnering

Amsterdamse uitjes
Amsterdams broeivet (zeer jonge veldsla)
Vene cress
Old Amsterdam (oude kaas)

Curry-mayonaise

7. Maak een mayonaise met de ingrediënten en breng hoog op smaak met een gele curry

Opmaak en uitserveren



Serveer de tartaar naar keuze in een rechthoek, cirkel of bol op een middelgroot bord.

Garneer met diverse soorten 'Amsterdams zuur', mosterdzaad, mayonaise, wat flinters Old Amsterdam, Amsterdams broeivet en wat vene cress.

NB: Overweeg om de Amsterdamse uitjes N/Z doormidden te snijden, het snijvlak af te branden met de brander en daarna de kern te verwijderen. Je kunt ze nu vullen, met een dopje mayo of een kappertje.

Bron: Le cuisinier / JB

Traditionele Wonton in Chinese Bouillon

<p>Chinese kippenbouillon 1 kg platte kippenvleugel 4 stengels lente-ui Ca 5 cm gember 2 tenen knoflook Witte peper (gemalen) Sesamolie</p> <p>Wonton vulling 250 g mager varkensvlees (hamlap) 250 g rauwe garnaal 2 stelen lente-ui Ca 10 g lichte sojasaus (Kikkoman groene dop) Ca 5 g sesamolie Ca 15 g sake Ca 10 g suiker Ca 10 g aardappelzetmeel Witte peper</p> <p>Wonton dumpling Pakje wonton (vierkant)</p> <p>Garnering Koriander blad en steeltjes (zeer fijn) Chilli-olie</p>	<p>Chinese kippenbouillon</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Spoel de kippenvleugels grondig in koud water. Ververs het water diverse malen tot het helder blijft. Breng water aan de kook en blancheer de kippenvleugels ca 20 seconden en koel terug op koud water. 9. Snijd de kippenvleugels O/W doormidden (voor meer smaak), Breng opnieuw water aan de kook en doe de vleugels hierin. Breng tegen de kook en schuim voortdurend af. 10. Snijd lente-ui in drieën en gember in plakjes (met schil). Plet de knoflook en verwijder de schil. Zodra de bouillon geen schuim meer ontwikkelt: voeg de ui, gember en knoflook toe. Laat zo lang mogelijk tegen de kook aan. 11. À la minute: passeer de bouillon eerst door een zeef, dan nogmaals door een doek. Breng op smaak met veel witte peper, sesamolie en weinig zout. (Gebruik het vlees van de vleugeltjes voor een andere toepassing) <p>Wonton vulling</p> <ol style="list-style-type: none"> 12. Maal eerst het vlees en reserveer. Maal daarna ook de garnalen tot een fijn gehakt (beide: Magimix grote kom). Snijd de lente-ui in dunne ringetjes. Meng alle ingrediënten tot homogeen. <p>Wonton dumpling</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Ontdooi de wonton-velletjes. Neem een velletje in de hand, doe er in het midden wat vulling op, bestrijk met een vinger alle randen met water en vouw van onder naar boven dicht, waarbij je alle lucht uit het pakketje drukt. Maak nu de linkeronderhoek nat met wat water en breng de rechteronderhoek naar links: druk vast op de linkeronderhoek. 14. Breng ruim water aan de kook, doe hier de wontons in en laat op licht kokend water garen. De wontons zijn gaar zodra ze boven komen drijven.
---	---

Opmaak en uitserveren



Serveer de wontons in een kom of kombord. Zorg voor hete bouillon. Giet de bouillon al aan de pass in de borden. Garneer met korianderblad, de zeer fijn gesneden koriander steeltjes en enkele druppels chilli-olie.

Bron: Just one cookbook

'Paté Vegetal Brûlée', relish, radijs, soja-emulsie, peperkoek

Paté Vegetal

300 g rauwe cashewnoten
 50 g kokosolie
 50 g witte miso
 35 g tahin
 35 g cognac of armagnac
 20 g edelgist
 Truffelolie
 Poeder van gedroogde
 paddenstoelen
 Roze peperbes

Radijs

Radijssoort naar keuze
 Azijn
 Suiker
 Zout

Relish

2 snack-komkommers
 1/2 Elstar appel
 Pot plum sauce (Lee Kum Kee)
 Mosterdzaad in zoetzuur (van
 eerste gerecht)

Peperkoek

2 sneetjes ontbijtkoek

Vegan mayo

60 g soja cream van Alpro
 Coleman's mosterd
 Dragonazijn
 Ca 0,3 g xanthaan
 Ca 0,3 g guar
 Ve-tsin
 Kurkuma

Paté Vegetal

15. Zet een metalen plateautje in de vriezer.
16. Kook de cashewnoten in water, zet van het vuur zodra het water kookt. Laat ca 1 uur weken.
17. Giet de cashewnoten af en dep wat droog. Doe met kokosolie, miso en tahin in de Magimix grote kom en draai glad. Breng op smaak met de overige ingrediënten.
18. Leg twee banen huishoudfolie op elkaar op de werkbank. Neem ongeveer de helft van de paté, vorm een rol, plaats op de huishoudfolie, draai er een worst van en bind de einden af. Herhaal met de andere helft van de paté. leg de worsten op het plateautje in de vriezer.

Radijs

19. Reserveer enkele radijsjes met onbeschadigd loof voor garnering.
20. Snijd de radijs O/W in dunne plakjes
21. Maak een pickle van azijn suiker en zout, breng gaan de kook, doe de radijsschijfjes hierin en zet van het vuur.

Relish

22. Snijd komkommer en appel in brunoise en maak met de overige ingrediënten een relish

Peperkoek

23. Snijd dunne plakjes van de ontbijtkoek, snijd diagonaal doormidden en droog in een oven van 120°C.

Vegan mayo

24. Deze emulsiesaus is in het begin minder stabiel dan 'gewone' mayonaise. Daarom zeer weinig olie tegelijk toevoegen tot de emulsie al flink heeft opgepakt.
25. Meng de xanthaan en guar met wat suiker en/of zout. Houd dit bij de hand tijdens het bereiden van de emulsie.
26. Gebruik de Bamix met bolletjesschijf. Doe soja cream en mosterd in een smalle beker en blender minstens 20 seconde. Begin dan pas met druppelsgewijze toevoegen van olie. Stop niet met kloppen. Voeg de twee gommen (met suiker en zout toe. Pas zodra en zich een

Garnering

Vene cress

dikke emulsie heeft gevormd kun je stoppen met kloppen om naar smaak azijn, extra mosterd, ve-tsin en voor de kleur wat kurkuma toe te voegen. Reserveer de saus in een spuitzakje.

À la minute bereidingen

27. Haal de paté uit de vriezer, portioneer door er schijven van te snijden. Leg op elk bord een schijf en verwijder dan pas het folie. Bestrooi met rietsuiker en brand af met de brander.

Opmaak en uitserveren



Garneer de paté met radijs, relish, mayo, peperkoek en cress.

Bron: Le cuisinier, Project Culinair Vegan / ES en JB

Kalfskoontjes in sticky sauce, aardappelwafel, gepekeld rode kool

<p>Kalfswangen Ca 1 kg kalfswang Ca 1 kg kalfsbotten WUPS (kleine knolselderij) Extra ui Bol knoflook Laurier Peperkorrels Steranijs</p> <p>Sticky sauce Balsamico-azijn Bruine basterdsuiker Witte peper</p> <p>Gepekeld rode kool 1/3 flinke rode kool Karwijzaad (of kummel) Zout Suiker Gele rozijnen Aromatische azijn Sesamolie</p> <p>Rode biet 3 rode bieten Balsamicoazijn (event wit)</p>	<p>Kalfswangen 28. Snijd WUPS en extra ui, O/W doormidden gesneden bol knoflook (met schil van ui en knolselderij) in handzame stukken, besprenkel met wat olie en plaats samen met de botten op een lage ovenschaal. Laat in een oven van ca 200°C roosteren tot bruine puntjes. Doe samen met een ruime hoeveelheid van de specerijen over in de hogedrukpan. 29. Spoel de kalfswangetjes schoon, verwijder nu nog geen vet en zenen. Leg bovenop de groenten in de hogedrukpan. Vul aan met water tot alle ingrediënten onder staat. Sluit de pan en breng op druk, temper het vuur en laat vijf kwartier garen. 30. Haal de druk van de pan, plaats de wangen op een metalen schaal en zet in de koeling. Gebruik de rest van de inhoud van de pan voor de saus. Zodra de wangen zijn afgekoeld: verwijder vet en zenen en portioneer.</p> <p>Sticky sauce 31. Passeer de inhoud van de hogedrukpan door een zeef en nog eens door een zeef met passeerdoek. Doe over in een grote koekenpan. Reduceer tot 'sticky'. Breng op smaak. Denk aan basterdsuiker, balsamico-azijn, veel witte peper en wellicht nog specerijen naar keuze.</p> <p>Gepekeld rode kool 32. Week de rozijnen in wat warm water. 33. Verwijder de kern van de kool en snijd (zeer) dun in slierten. Bestrooi met suiker en zout en kneed de kool zeer krachtig. Laat een half uurtje op een zeef uitlekken. Knijp goed uit en breng op smaak met de overige ingrediënten.</p> <p>Rode biet 34. Wikkel de bieten elk in aluminiumfolie en pof ze gedurende drie kwartier in een oven van 180°C. laat afkoelen in de folie, verwijder de folie en snijd op de mandoline in dunne plakjes. Steek uit met een steker en doe in een bakje met wat (witte) balsamicoazijn. Laat een half uurtje infuseren. 35. Leg een laag huishoudfolie van voor naar achter op je werkbank. Laat de schijfjes biet</p>
---	--

Kersen gel

1/3 pot kersen op sap
Kappa
Locust

Aardappelwafel

3 middelgrote 'Beemster Valerie'
aardappelen
Olie
Fijn zout

Pastinaak-lint

1 pastinaak

Garnering

Bieslook

wat uitlekken op een doek en plaats ze van voor naar achter overlappen op de folie. Rol strak op (de folie om en niet tussen de schijfjes) en reserveer tot service. Je hebt ½ rolletje pp nodig.

Kersen gel

36. Draai de kersen met het inlegvocht volkomen glad. Doe in een klein steelpannetje en weeg de vloeistof nauwkeurig af. Weeg 1% kappa en 0,5% locust af en voeg toe. Breng aan de kook en houd twee minuten tegen de kook. Doe over in een bakje of schaalteje. Zodra de vloeistof gestold is: doe over in de Magimix kleine kom en draai volkomen glad. Reserveer in een spuitzakje.

À la minute bereidingen

Aardappelwafel

37. Portioneer de kalfswangen, zet kort aan in wat olie tot enige bruinkleuring, overgiet met de saus en houd warm.
38. Snijd de aardappelen O/W doormidden en schaaft op de mandoline met het kartelmes, waarbij je bij elke slag de aardappel 90° draait. Spoel de schijfjes af in koud water en droog ze goed op een doek. Frituur in hete olie tot krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met fijn zout.

Pastinaak-lint

39. Schil de pastinaak, snijd er N/Z repen van en snijd die weer N/Z in dunne strookjes (veters). Frituur ze knapperig bruin, laat wat uitlekken op keukenpapier en serveer direct.

Opmaak en uitserveren



Zorg voor warme borden. Snijd de rolletjes biet O/W doormidden, plaats op het bord en verwijder daarna de folie. Spuit een of enkele doppen kersengel op het bord. Serveer een portie wang met veel saus, serveer er wat rode kool bij en garneer met enkele wafeltjes en het pastinaak-lint. Garneer met weinig bieslook of ander groen.

Le Cuisinier

Kennisplatform voor amateurkoks

Lime tart, Italiaanse meringue, limoensorbet (in de limoenschil gereserveerd)

<p>Poedersuiker 110 g suiker</p> <p>Chlorofyl 200 g babyspinazie</p> <p>Limoensorbet Ca 600 g (6) limoenen; daarvan 300 g sap 175 g sacharose 270 g water 0,75 g guar 0,75 g locust Ca 1 g Cortina (aan het roerwerk) Chlorofyl (eerdere bereiding)</p> <p>NB1: we willen een licht-bittere, fris zure en licht zoete limoensorbet die doet denken aan gin tonic.</p> <p>NB2: we voegen het limoensap pas toe bij een temperatuur van ca 55°C om het aroma van het sap optimaal te kunnen gebruiken.</p>	<p>Poedersuiker 40. Maak in de droge Thermomix poedersuiker voor de limoentaart en voor de slagroom. (doe een keukenpapiertje tussen de dop en de deksel tegen het stuiven)</p> <p>Chlorofyl 41. Doe de spinazie met ruim water in een high speed blender en draai helemaal glad. Passeer door een zeef met doek. Knijp de doek goed uit. Verwarm het lekwater tot het chlorofyl begint te separeren. Giet door zeef met doek en druk er zoveel mogelijk water uit. Reserveer op de doek.</p> <p>Limoensorbet 42. Zet een ijs-bain-marie klaar, knip een bakpapiertje op de maat van het bewaarbakje en zet dat bewaarbakje in de vriezer. Doe Cortina aan het roerwerk en koel de ijsmachine alvast voor. 43. Pers de limoenen uit, pers ook wat in het wit van de schil (hierdoor wordt het sap bitter), reserveer de halve schillen voor de presentatie van de sorbet. Pers 300g sap. 44. Meet met de refractometer de Brix waarde. Dit recept is gebaseerd op basis van 10°Bx voor het sap. Elke graad Bx meer of minder moet gecompenseerd worden met 3 g sacharose minder of meer. Reken dus de juiste hoeveelheid sacharose uit. 45. Doe sacharose, water guar en locust in de thermomix, stel in op 80°C en 10 minuten. Start de machine op stand 3. Zodra de temperatuur van 80°C is bereikt: stel de temperatuur in op 0. Laat afkoelen tot ongeveer 55°C, voeg het limoensap en zoveel chlorofyl toe dat een mooie groene kleur ontstaat en draai de snelheid naar 6 gedurende 10 à 15 seconden. Stop de machine en doe de mix over in de ijs-bain-marie om verder af te koelen. Zodra afgekoeld: giet de mix in de draaiende ijsmachine en draai er ijs van. 46. Zodra het ijs klaar is: doe over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en zet in de vriezer om verder af te koelen en te rijpen.</p>
---	---

Lime tart

Voor de bodem:

200 g patentbloem
 110 g koude boter in blokjes
 2 g zout
 80 g poedersuiker
 2 eidooiers (1 eiwit naar meringue)
 Rasp van 1 limoen
 1 ei om de bodem mee af te strijken

Taartvorm met losse bodem
 Bakpapier
 Bakspray
 Blindbakbonen

Voor de vulling:

120 g limoensap van 4 à 5
 limoenen en de zest van de
 schillen
 160 g room 35%
 180 g suiker
 250 g eieren (ca 5 st)
 Chlorophyl (eerdere bereiding)

Lime tart

De bodem:

47. Meng bloem, zout en boter in een grote kom en kneed tot het een kruimelige homogene structuur heeft. In een andere kom: zeef de poedersuiker in deze kom, voeg limoenzest en eidooiers toe en meng tot homogeen. Vermeng de inhoud van beide kommen en meng tot een homogeen deeg.
48. Neem 20 g van het deeg en meng het homogeen met een heel ei. Dit wordt de 'afstrijk' voor de bodem. Reserveer op kamertemperatuur.
49. Druk de rest van het deeg plat tussen twee lagen huishoudfolie en reserveer ca 30 minuten in de vriezer.
50. Verwarm een oven tot 170°C gedurende ongeveer dertig minuten.
51. NB3: bruineer in deze oven meteen het amandelschaafsel dat je nodig hebt voor garnering: zie onderaan.
52. Rol het deeg tussen twee lagen bakpapier uit tot een dikte van enkele millimeters en zorg dat er een schijf ontstaat waarmee de hele taartbodem bedekt kan worden.
53. Spuit de taartvorm in met wat bakspray, maak een cirkel van bakpapier en plak die op de bodem. Spuit ook het bakpapier in met wat bakspray. 'Vlei' het uitgerolde deeg in de taartbodem en druk rondom licht aan. Vul eventuele gaatjes of scheuren op met wat extra deeg. Gebruik een 'propje' deeg om aan te drukken. Verfrommel een stuk bakpapier, vouw het weer uit en leg het op de deeg. Vul met bakbonen en druk aan. Bak de bodem gedurende 20 minuten.
54. Haal de vorm uit de oven, verwijder bakbonen en bakpapier. Kwast de bodem in met de 'afstrijk' en bak nog eens 10 minuten, haal uit de oven en trim de randen bij.

De vulling:

55. Stel de oven in op 100°C. zet de taartbodem op een bakblik en schuif in de oven.
56. Gebruik de Thermomix. Combineer alle ingrediënten in de Thermomix en voeg zoveel chlorofyl toe dat een aangename groene kleur ontstaat. Stel in op 5 minuten, 60°C en start de machine op stand 3,5. Zodra de temperatuur van 60°C is bereikt: zet de machine uit en vul vanuit de Thermomixbeker de taartbodem in de oven. Bak de taart tot de

Italiaanse meringue

2 eiwitten (van taartbodem)
60 g suiker

Slagroom

1 pakje room 35% (zeer koud)
12 g poedersuiker
Slagroomsput (ISI-fles / sifon)
1 stikstofpatroon

Garnering

Amandelschaafsel (gebruineerd)

vulling licht gestold is: je wilt een mooie 'wobble' in de vulling. (duurt ca 30 minuten).

57. Haal de taartvorm uit de oven en zet meteen in de koelcel. Los de vorm pas als de taart volledig is afgekoeld.

Italiaanse meringue

58. Haal de kom van de KitchenAid even door de afwasmachine (vetvrij). Doe het eiwit in de kom en plaats met de ballongarde in de machine.

59. Zet een bakje met water en een kwastje klaar. Doe de suiker in een steelpannetje en bevochtig met juist voldoende water om alle suiker nat te maken. Zet op hoog vuur, plaats een kookthermometer en stel in op 121°C. zodra er spatjes op de panwand verschijnen: verwijder ze meteen met het kwastje met wat water.

60. Zodra de temperatuur van de suiker precies 100°C is: zet de KitchenAid op maximale snelheid. Zodra de temperatuur precies 121°C is: giet de suikerstroop zodanig in de lopende KitchenAid dat de stroop niet de ballongarde raakt. (Gaat het best door de machine even op halve snelheid te laten draaien en het steelpannetje boven de machine te houden en zo naar de rand van de kom te gieten). Laat de machine op maximale snelheid ongeveer 10 minuten lopen. Doe de meringue over in een spuitzak en reserveer.

Slagroom

61. Roer de poedersuiker door de room tot homogeen. Doe over in de sifon, laad de fles met 1 stikstofpatroon zet in de koeling tot service.

Opmaak en uitserveren



Snijd een vlak kantje aan de halve limoenschillen en zet op elk bord een schil vast met wat meringue. Plaats een punt lime tart naast de limoenschil. Schud de sifon flink en breng een toef slagroom aan op de taart. Bestrooi met amandelschaafsel. Vul de limoenschil met een bolletje ijs. Spuit hierop een flinke dop meringue. Brand die licht af met de brander.