

‘Haagse Hapjes’

menu samengesteld door deelnemers aan de
Masterclass Dish Development, Les Amis de Cuisine,
Den Haag



menu oktober 2025

Koningsoesterzwam, biet, peterseliewortel 

*

Pieterman, witlof, kokkels, bulgur, druiven, wittewijnsaus

*

Pastinaak, tomatencrème, spinazie en aardappelkaantjes  

*

Parelhoen, gratin dauphinois, bramengelei, rode wijnsaus, spruitjes

*

Ficus et Pyrus

Toelichting op het menu:

De gerechten van dit menu zijn bedacht en gekookt door deelnemers aan de Masterclass Dish Development van Le Cuisinier o.l.v. Jan Boeren MdC, in oktober 2024.

Voorgerecht door Irene Voskamp, Arianne Fillerup. Het eerste gerecht combineert de smaken van de herfst. De zachtgegaarde en daarna afgebakken Eryngii heeft een zachte volle aardesmaak versterkt met anijs. De zachte textuur en de zachte zoetzure aarde van de biet ondersteunt dit. De krokant van peterseliewortel is de meer zoete aarde die het geheel rond maakt. De frisse frambozenmayonaise en citroencrème met zalvende texturen versterken en verlevendigen de aardesmaken. De zoute citroen vormt een verrassende noot in het geheel.

Eerste tussengerecht. Marijke Meijer en Pieter Schop schreven: In lijn met de opbouw van het menu hebben we gekozen voor een gerecht met een stevige vis, de Pieterman (indien niet voorradig kan rode mul ook). We laten de smaken zout, zoet, zuur, bitter en umami terugkomen. Het smaakprofiel is smaakvol maar niet heel hoog op smaak. Qua structuur hebben we zalvend, zacht, krokant en firm in vijf componenten verwerkt.

Het tweede tussengerecht: 100% plantaardig. Pieter Wesdorp, Edwin van de Haar, Maarten van Beek schreven: Veganistische combinatie van wortels en twee soorten uit de nachtschadefamilie (tomaat en aardappel), die samen met de spinazie een mooie smaakcombinatie geven. Verder ligt de spinazie onder een vegan pastinaakpuree en druppelen we vegan agavesiroop-mosterdsaus over de pastinaak.

Hoofdgerecht door Verna van der Kooy, Monique Rozendal en Wendy Hovius: Dit parelhoen, sousvide gegaard, is boterzacht en smelt in de mond. Met de kleurrijke begeleiding van beurre noisette, spruitjes, zoete aardappel-gratin en bramenjus bijna een Indian Summer op je bord. Laat de herfst maar komen!

Ed Berkel en Jan Deknatel tekenden voor het dessert: Een dessert in het teken van de beginnende herfst, als de peren en de vijgen mooi rijp zijn met aardse smaken. De hoofdcomponenten zijn een vijgenijs, een taartje met vijg, peer en vijgenbladolie en een peer-semi-fredo. Dit gaat samen met gepocheerde peer en vijg gemarineerd met het pocheervocht van de peer. Het geheel wordt geserveerd met een gel van citroen en gebrande hazelnoten. Een vijgenblad complementeert de opmaak.

Aantal serieuze bereidingen:

- | | |
|-------------------------|---|
| • Voor | 5 |
| • 1 ^e tussen | 6 |
| • 2 ^e tussen | 7 |
| • Hoofd | 5 |
| • Dessert | 6 |

Koningsoesterzwam, biet, peterseliewortel

Gepofte biet 6 rode bieten 50 g olie 15 g balsamico-azijn 15 g frambozenazijn honing Koningsoesterzwam 1/2 eryngii p.p 250 g pastis 500 g groentebouillon 6 steranijs Frambozenmayonaise Zakje frambozenpulp 1 eidooier Ca 5 g scherpe mosterd (Coleman's) Neutrale olie Rode wijnazijn Spuutflesje Citroencrème 100 g ricotta 60 g mascarpone Citroenverbena citroenzeste citroensap Zoute citroen 1 ingelegde citroen Krokant van peterseliewortel 1 peterseliewortel(alt: pastinaak)	Gepofte biet 1. Pak de bieten in aluminiumfolie en pof deze een uur in de oven. 2. Snijd 4 à 6 plakken biet pp zeer dun op de mandoline. Steek uit met een zo groot mogelijke steker 3. Maak een marinade van de olie en de azijnen, smaak af met honing. Marineer hierin de bietenschijfjes. Reserveer op kamertemperatuur. Koningsoesterzwam 4. Snijd van de stam van de paddenstoel O/W twee tonnetjes en laat een stukje steel aan de hoed. Snijd de hoed met steel N/Z doormidden. Breng de pastis, bouillon en steranijs aan de kook. Voeg de stukken koningsoesterzwam toe. Kook tot een 'firm' consistentie (10 min?) Controleer met satéprikker) Laat uitlekken, dep droog en reserveer. Frambozenmayonaise 5. Meng de frambozenpulp met wat rodewijnazijn en passeer door een zeefje. Meng met dooier en mosterd in een mengbeker voor een staafmixer. Mix minimaal 20 sec en voeg daarna druppelsgewijs de olie toe tot een stevige mayonaise. Breng op smaak met zout, peper en eventueel wat suiker of rode wijnazijn. 6. Reserveer in een spuitflesje in de koeling. Citroencrème 7. Snijd de citroenverbena zeer fijn. Meng de ricotta, mascarpone en verbena tot homogeen. Breng op smaak met citroensap, en zest. Reserveer in een snoepzakje in de koeling. Zoute citroen 8. Snijd de schil van de citroen in een zeer fijne brunoise (zgn. suiker) en reserveer. Krokant van peterseliewortel 9. Schil de peterseliewortel en snijd dunne en smalle linten zodanig dat een stukje schil naast een stukje vruchtvlees in elk lint zit. Reserveer onder een vochtige doek.
--	---

À la minute bereidingen

10. Eryngii : snijd de paddenstoelen kruislings in en bak ze in neutrale olie goudbruin op de snijkant, voeg wat boter toe, breng op smaak.
11. Peterseliewortel: frituur de linten tot goudbruin, laat uitlekken op keukenpapier

Opmaak en uitserveren



Plaats de plakken biet centraal op het bord. Bestrijk licht met de marinade! Bestrooi ruim met de 'suiker' van citroen

Plaats de halve en een tonnetje eryngii, platte, gekerfde kant boven. Zet een dop citroencrème en een kleinere dop frambozenmayonaise hier tegenaan. Bouw hoogte in de opmaak met twee à drie krokanten. Werk af met een cress naar keuze.

Bron: bedacht en gekookt door Irene Voskamp, Arianne Fillerup

Pieterman, witlof, kokkels, bulgur, druiven, wittewijnsaus

Gemarineerde druiven

250 g pitloze witte druiven
1 takje rozemarijn
Witte port
Balsamico-azijn
Gembersiroop

Pieterman

7 Pietermannen (Rode mul)
Bakpapier
Neutrale olie

Visbouillon

Graten en kop van de vis
1 ui
1 stengel bleekselderij
1 laurierblaadje
Citroen
Peterselie
10 peperkorrels
Droge witte wijn
Water
Neutrale olie

Witlofcrème

3 struiken witlof
Boter
1 sinaasappel
4 jeneverbessen
Room
Maizena of aardappelzetmeel

Witlof of witloof?

Lees het [HIER](#)

Kokkels

1 netje kokkels
Sake

Gemarineerde druiven

12. Druiven wassen, van tros nemen en droogdeppen en N/Z halveren en nogmaals N/Z halveren. In steelpan port met rozemarijn inkoken, takje uit port nemen, azijn, gembersiroop, port en druiven door elkaar scheppen. Doe alle ingrediënten in een vacumeerzak, trek vacuüm. Laat marinieren.

Pieterman

13. Verwijder als eerste de giftige rugvinnen. Fileer de vis en bewaar de graten en de kop voor de bouillon. Verdere bereiding bij à la minute bereidingen.

Visbouillon

14. Snijd de ui en bleekselderij fijn en zet samen en met graten en koppen aan in wat neutrale olie. Voeg citroensap toe en laat op matig vuur enkele minuten stoven. Voeg witte wijn en zoveel water toe tot de graten onder staan. Breng op matig vuur tegen de kook. Schuim af, voeg peperkorrels, peterselie en laurier toe en houd 20 minuten tegen de kook aan. Zeef de bouillon en verdeel in twee delen, Laat de helft inkoken tot een fond tbv de wittewijnsaus. De andere helft wordt gebruikt voor de bulgur.

Witlofcrème

15. Pers de sinaasappel uit. Snijd de witlof N/Z in tweeën. Bak de witlof juist bruin op de snijkant in wat boter en blus af met sinaasappelsap. Voeg jeneverbessen toe en laat garen onder deksel. Verwijder de jeneverbessen, bewaar het stoofvocht. Pureer de witlof glad in een blender. Voeg room en stoofvocht toe tot een smeuïge crème. Als de crème te dun is, dik zo nodig op met maizena of aardappelzetmeel. Breng op smaak met wat zout en zo nodig wat suiker. Doe in een spuitzak en reserveer in de warmhoudkast.

Kokkels

16. Verwater de kokkels: leg ze gedurende ca 20 minuten in 3% zout water. Spoel af met schoon water. Herhaal de procedure.
17. Schep de kokkels in een (zeer) hete koekenpan, blus af met de sake en dek af met een passend deksel. De kokkels hebben maar 10 à 20 seconden nodig. Neem direct van het vuur als de kokkels opengaan en doe over in een schaal of pan op kamertemperatuur. Haal de kokkels uit de schelpen en gebruik het

Wittewijnsaus

1 sjalotje
Witte wijn
De helft van de visbouillon
(eerdere bereiding)
Room
Boter

Bulgur

250 g bulgur
De helft van de visbouillon
(eerdere bereiding)

Crumble

25 g bloem
25 g boter
25 g suiker
15 g geel mosterdzaad

Filets van pieterman
Neutrale olie
Bakpapier
Rechthoekige steker

Garnering

Kokkelschelpen
Cress naar keuze

kookvocht voor de wittewijnsaus (als deze niet te zout is).

Bewaar een paar kokkelschelpen voor de garnering.

Wittewijnsaus

18. Snijd het sjalotje in fijne brunoise en zet aan in wat boter
Voeg de witte wijn toe en laat reduceren tot de helft. In een andere (steel)pan: laat de helft van de eerder bereide bouillon inkoken tot de helft. Voeg beide reducties samen en laat tot de helft inkoken. Voeg room en het vocht van de kokkels toe en laat inkoken tot sausdikte. Zeef en breng op smaak met peper en zout.

Bulgur

19. Kook de bulgur gaar in de visbouillon.

Crumble

20. Kneed bloem, boter, suiker en ietsje zout tot een kruimelig deeg. Verspreid de kruimels samen met de mosterdzaadjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak op 180°C tot goudbruin.

À la minute bereidingen

21. Bak de visfilets op een bakpapiertje op de huidzijde tot de filets voor ongeveer 1/3 opaalkleurig zijn. Keer met het bakpapiertje om en zet de pan meteen van het vuur. Laat enigszins nagaren en serveer daarna direct.

Opmaak en uitserveren



Plaats de bulgur op het bord met een rechthoekige steekvorm. Leg de gebakken pietermanfilet in het midden op de bulgur. Bestrooi met een beetje Maldonzout. Leg de gemarineerde druiven en de kokkels hiernaast. Spuit dotjes witlofcreme. Strooi de crumble op de filets. Garneer met een paar kokkelschelpen. Werk af met wat cress. Serveer de saus aan tafel.

Bron: bedacht en gekookt door Marijke Meijer, Pieter Schop

Pastinaak, tomatencrème, spinazie en aardappelkaantjes

Tomatencrème 400 g tomaten 1 rode ui Olijfolie, zout en peper Aardappelkaantjes 1 à 2 grote vastkokers Cayennepeper Neutrale olie Pastinaak 7 middelgrote pastinaken Droge Italiaanse kruiden: oregano, tijm, basilicum Vegan Pastinaakpuree 3 middelgrote pastinaken Bakje plantaardige crème fraîche Staafmixer Peper en zout Vegan mayonaise Ca 80 g soja drink (ongezoet/geen light versie) Ca 20 g gladde mosterd Neutrale olie Eventueel: Silken tofu Kurkuma Edelgistsvlokken Vegan agavesiroop- mosterdsaus Mosterd Vegan mayonaise eerdere bereiding Zout Agavesiroop / (appel)azijn	Tomatencrème 22. Verwijder de zaadlijsten van de tomaten. Snijd de tomaten in grove stukken. Snipper de ui en bak de ui en tomaat met olie aan, laat op laag vuur inkoken tot het vocht bijna is verdwenen. Neem van het vuur, mix met staafmixer glad. Passeer door een zeef. Voeg naar smaak olie, peper en zout toe, schep in een spuitzak en reserveer in warmhoudkast. Aardappelkaantjes 23. Was de aardappelen, niet schillen. Snij de aardappel brunoise (0,4x0,4x0,4cm), spoel het zetmeel er af. Laat uitlekken en dep droog 24. Bak voor in neutrale olie, reserveer op keukenpapier Pastinaak 25. Halveer de pastinaken N/Z. Maak 14 gelijke delen van ca 10 cm lengte. Schrap de buitenkant schoon en vacumeer met Italiaanse kruiden en enkele reststukjes. Gaar Sousvide, 45 minuten, op het fornuis in water dat tegen de kook is. (controleer de gaarheid adhv de reststukjes) 26. Hol de pastinaakstukken aan de vlakke zijde en in de langsrichting uit en reserveer in warmhoudkast Vegan Pastinaakpuree 27. Was pastinaken, snij in grove blokjes en kook 15-20 minuten in de pan. 28. Haal van het vuur, laat uitlekken en voeg plantaardige crème fraîche toe en mix met staafmixer glad en stevig. 29. Voeg naar smaak peper en zout toe en reserveer in warmhoudkast. Vegan mayonaise 30. Voeg sojadrink en mosterd samen. Klopt minimaal 20 sec met de staafmixer (Bamix met bolletjesschijf). Voeg druppelsgewijze olie toe tot de gewenste consistentie ontstaat. 31. Eventueel: voeg wat silken tofu toe om de textuur zalviger te maken. 32. Breng op smaak en kleur naar eigen inzicht. Vegan agavesiroop-mosterdsaus 33. Meng Dijon mosterd en vegan mayonaise bij elkaar, voeg agavesiroop en appelazijn toe en mix glad. Breng eventueel op smaak met wat zout. Reserveer in warmhoudkast.
---	---

Edamame boontjes

20 edamame peulen

Zoete aardappel

1 zoete aardappel (oranje)
aardappelzetmeel

Spinazie

200 gram wilde spinazie
1 ui
3 teentjes knoflook
Bosje peterselie
Oregano en tijm

Garnering

Shiso-purper Cress

Edamame boontjes

34. Stoom of kook de peulen gaar. Haal de boontjes uit de peulen, voeg zout toe naar smaak, reserveer op kamertemperatuur

A la minute bereidingen

Aardappelkaantjes

35. Frituur de kaantjes krokant, laat uitlekken op keukenpapier, voeg cayennepeper en zout naar smaak toe. Serveer direct.

Zoete aardappel

36. Schil de bataat niet: snijd op de mandoline flinterdunne plakjes. Wentel ze in aardappelzetmeel, klopt wat af en frituur in olie. Houd ze in beweging, zodra bruin: laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Spinazie

37. Snipper de ui, snipper de knoflook. Bak in een wok in wat olie de uitjes, voeg knoflook toe en wok de spinazie tot juist gaar. Druk het vocht uit de spinazie. Voeg oregano en tijm toe naar smaak.

Opmaak en uitserveren



Vul de halve pastinaak met tomaten crème. Plaats hier drie edamame boontjes op. Maak met een steker een schijf pastinaakcrème decentraal op het bord. Plaats hier de spinazie en de aardappelkaantjes op en garneer met cress. Leg de pastinaak voor tegen de crème met spinazie en kaantjes. Serveer de agave-mosterdsaus aan tafel.

Bron: bedacht en gekookt door Pieter Wesdorp, Edwin van de Haar, Maarten van Beek

Parelhoen, gratin dauphinois, bramengelei, rode wijnsaus, spruitjes

Beurre noisette

250 g boter

Gratin dauphinois

1 zoete aardappel
2 grote aardappels
100 g room
100 g volle melk
150 g oude kaas, geraspt
Olie

Rechthoekige ovenschaal (ca 20 x 20 cm), mandoline, bakpapier, aluminiumfolie

Bramengelei

250 g bramen (vers of diepvries)
30 g water
30 g suiker
1 steranijs
Kappa
Locust
Neutrale olie

Spruitjes

200 g spruitjes (2 halve spruitjes pp)
Beurre noisette

Parelhoen

8 parelhoenfilets met vel
Peper van de molen
Zout
Gerookt paprikapoeder
Honing
Beurre noisette

Beurre noisette

38. Smelt de boter en maak beurre noisette. Giet in een schaal en laat afkoelen. De beurre noisette wordt gebruikt bij het parelhoen, de spruitjes en bij de wijnsaus.

Gratin dauphinois

39. Verwarm de oven voor op 180 graden. De aardappels en zoete aardappels schillen, wassen en droog deppen. Snijd de zoete aardappel en de aardappel in plakken van ca 4 mm op de mandoline.
40. Meng de slagroom en melk.
41. Maak laagjes in de ovenschaal om-en-om van de zoete en de gewone aardappelplakken. Bestrooi met zout en peper. Giet er per laag steeds wat van het melk/roommengsel op. Herhaal tot de ingrediënten op zijn. Eindig met het laagje room en de geraspte kaas.
42. Bekleed de ovenschaal met natgemaakt bakpapier en zet de schaal in de voorverwarmde oven. Bedek met aluminiumfolie. Verwijder dit na 35 minuten en zet nogmaals 20 minuten zonder folie in de oven. Sprengel wat olie over de gratin.
43. Laat 2 uur afkoelen en verdeel in 16 vierkante blokjes van ca. 4 x 4 cm.

Bramengelei

44. Olie een schaal of kom licht in met neutrale olie. Doe bramen, water, suiker, en steranijs in een pan en kook tot homogeen en passeer door een zeef. Weeg het bramensap en voeg 1% kappa en 0,3% locust toe, breng tegen de kook aan en houd deze temperatuur 2 minuten aan. Giet het bramensap in de ingeoliede schaal en laat opstijven bij kamertemperatuur. Draai tot crème in de keukenmachine en reserveer in een spuitzak bij kamertemperatuur.

Spruitjes

45. Doe de (schoongemaakte) spruitjes in kokend water en kook beetgaar. Koel in ijswater. Doe de spruitjes in een ovenschaal en kwast ze in met de beurre noisette. Reserveer afgedekt.

Parelhoen

46. Verwarm het warmwaterbad tot 75°C. Kwast de filets royaal met beurre noisette in. Vacumeer de parelhoen en gaar in het warmwaterbad gedurende minimaal 70 minuten.

Rode wijnsaus

Water

1 prei, 1 ui, 1 winterpeen

bosje selderij

2 laurierblaadjes

1 peperkorrels

500 g kippenvleugels

Beurre noisette (zie boven)

2 sjalotjes

1 teentje knoflook

Rode wijn

Aardappelzetmeel

Appel-pistache

1 elstar appel

Ca 90 g gepelde pistachenootjes

Garnering

Witte pitloze druiven (2 pp)

47. Haal de parelhoenfilets uit de vacuümzak (houd het vocht apart om de wijnsaus mee te maken) en dep de filets droog met keukenpapier. Verwijder eventueel wat van het (niet gesmolten) vet en reserveer.

Rode wijnsaus

48. Maak eerst de kippenbouillon: doe de kippenvleugels, winterpeen, ui, prei, selderij, laurierblaadjes, peperkorrels in het water.

Laat 30min tegen de kook. Zeef en ontvet de bouillon. Breng op smaak met peper en zout.

49. Doe een beetje beurre noisette in de pan. Bak in de pan de sjalotten. Voeg de rode wijn toe. Laat deze tot de helft inkoken. Voeg de bouillon toe en laat opnieuw inkoken. Voeg het kookvocht van de parelhoenfilets toe.

Kruid met peper en zout. Zeef de saus en breng tot tegen het kookpunt. Breng tot slot de saus op dikte met aardappelzetmeel.

À la minute bereidingen

Appel-pistache

50. Snijd de appels julienne. Snijd de pistachenootjes fijn.

Spruiten

51. Zet het schaaltje met spruiten in de oven en warm op.

Dauphinois

52. Warm de blokjes dauphinois op

Druiven

53. Halveer de druiven.

Parelhoen

54. Kleur de parelhoenfilets door deze op de velkant in te smeren met wat honing en brand ze met de brander tot ze een bruin krokant korstje krijgen. Doe er wat Maldonzout op. Snijd uit elke filet twee porties.

Opmaak en uitserveren



Leg een stuk paret hoenfilet op het bord.
Leg de overige ingrediënten in een lijn evenwijdig aan de paret hoenfilet.
Serveer de wijnsaus aan tafel.

Bron: bedacht en gekookt door Verna van der Kooy, Monique Rozendal, Wendy Hovius

Ficus et Pyrus

Vijgen 8 stuks verse vijgen. Demi-vijgenroomijs 150 g vijgen 50 g sinaasappelsap 35 g witte balsamico 15 g citroensap 160 g water 155 g volle melk 3,5% 10 g magere melkpoeder 45 g room 35% 120 g sacharose 15 g dextrose 0,75 g locust 0,75 g guar Ca 1 g Cortina (aan het roerwerk smeren) Gepocheerde Peer 5 conference-peren Witte kookwijn Suiker 1 sinaasappel 1 citroen	NB: het demi-ijs en de semi freda zo snel mogelijk in de vriezer! Vijgen 55. Snijd mooie plakjes van ca 3 mm dik NZ uit de vijgen en reserveer. De afsnijdels kunnen naar de volgende bereiding. Demi-vijgenroomijs 56. Maak een bain-marie-ijsbad (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. 57. Bereid de ijsmachine voor: jonge jenever tussen de keteltjes en smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk. Laat de machine voorcoelen. 58. Was de vijgen, verwijder de steeltjes en weeg 150 g af. Draai glad inde thermomix. Voeg sinaasappelsap, balsamico en citroensap toe. Blender glad. Meet de brixwaarde van deze pulp. Het recept is op basis van 20°Bx. Meet je een andere waarde, dan de hoeveelheid sacharose (in dit recept 120 g) corrigeren met 3 g sacharose meer/minder per °Bx (lager/hoger) 59. Voeg de overige ingrediënten m.u.v. de Cortina toe en blender glad. Verwarm de mix roerend tot 80 à 85°C. Houd deze temperatuur ongeveer 2 minuten aan. Stort de mix nu in het bain-marie-ijsbad. Roer tijdens het afkoelen. Wanneer de mix is afgekoeld tot ca 10°C: giet in de draaiende ijsmachine en draai er ijs van. 60. Zodra het ijs de juiste consistentie heeft: doe over in het bewaarbakje dek af met bakpapier en zet onder in de vriezer tot service Gepocheerde Peer 61. Maak een pocheervloeistof van de wijn, suiker, sinaasappel- en citroenschil en eventueel het sap. Schil de peren en laat het steeltje eraan. Pocheer tot juist beetgaar. Snijd N/Z plakken van ca 3 mm uit de peer, bedruip met citroensap en reserveer samen met de afsnijdels. 62. Kook de pocheervloeistof in tot een siroop. Reserveer warm voor de volgende bereiding
---	--

Peren Semifreddo

200 g slagroom
100 g pocheervloeistofsiroop
200 g gehakte gepocheerde
perenstukjes
4 eieren

Moskovisch gebak

6 eieren
175 g suiker
150 g bloem
90 g boter

Citroengel

Citroensap
Gembersiroop
Suiker
Kappa
Locust

Vijgenblad-olie

Enkele vijgenbladeren
Neutrale olie |(zonnebloem)

Garnering

1 vijgenblad pp
Geroosterde hazelnoten

Peren Semifreddo

63. Klop de slagroom stijf. Klop apart daarvan de eieren schuimig. Voeg al kloppend de warme pocheervloeistof toe aan het eimengsel. Klop door totdat het mengsel luchtig is. Zorg dat het een sterke smaak heeft. Voeg zonodig wat extra siroop toe tijdens het kloppen.
64. Schep de slagroom door het eimengsel. Voeg de kleine stukjes gepocheerde peer toe. Giet het mengsel in een brede bak van ca. 20x20 cm met daarin plastic folie. Laat opstijven in de vriezer.

Moskovisch gebak

65. Smelt de boter en laat afkoelen. Verwarm de oven voor op 180°C. Zeef de bloem. Beboter een diepe ovenschaal en strooi wat bloem in de boter.
66. Scheid de eieren en klop de eiwitten stijf. Klopt de dooiers op met de suiker tot lintstadium. Meng afwisselend in drie delen met bloem, boter en eiwit en vouw tot homogeen. Stort in de bakplaat (ca. 2cm dikte). Bak af tot juist gaar (controleer met prikker). Laat wat afkoelen en stort op een rek. Reserveer tot gebruik.

Citroengel

67. Maak hoog op smaak een mengsel van citroensap en gembersiroop. Pas het zoetgehalte eventueel aan met extra suiker. Weeg de vloeistof. Voeg 1,0% kappa en 0,3% locust toe en roer homogeen. Breng tegen de kook aan. Stort in een bakje en laat geleren. Doe over in een keukenmachine (Magimix met kleine kom is prima) en draai tot homogeen. Reserveer in een spuitzakje.

Vijgenblad-olie

68. Verwijder nerf en steel van de bladeren en doe in een high speed blender. Vul aan met zoveel olie dat de bladeren onder staan. Blender tot de temperatuur van de olie handwarm is en de massa homogeen en glad. Passeer door een zeef en daarna door een doek. Reserveer in een spuitflesje.

Garnering

69. Maak de vijgenbladeren schoon en reserveer.
70. Rooster de hazelnoten in een oven tot lichtbruin, hak grof en reserveer.

ZET DE BORDEN KOUD

À la minute bereidingen

71. Snijd de plak cake in vierkanten van ca 12x12 cm. Snijd de vierkanten horizontaal doormidden en bestrijk beide snijvlakken royaal met vijgenbladolie. Bedek de onderste helft met plakjes peer en plaats de bovenkant er weer op. Bestrijk met wat pocheervloeistof. Steek tonvormige taartjes uit met diameter van ca 2,5 cm. Leg op elk tonnetje een plakje vijg.
72. Stort de semi-fredo op een snijplank en snijd door de folie in blokjes. Serveer meteen op het bord en verwijder dan pas de folie.

Opmaak en uitserveren



Maak een compositie op het vijgenblad met een cake-taartje, mooie plakjes peer en vijg, hazelnoten, kleine stipjes citroengel, vierkante 4x4 cm plakjes semifreddo en een bolletje ijs.

Bron: bedacht en gekookt door Ed Berkel, Jan Deknatel