

‘AMSTERDAMS UITJE’

menu samengesteld door deelnemers aan de
Masterclass Dish Development,
Cuisine Culinaire Amsterdam



Menu november 2025

Zoete aardappel-preisoep met plat bosuibroodje, pittige wonton, gevulde
pani puri

*

Zeetong, parelgort, erwten

*

‘Meer Peer’

*

Fazantenborst met kawa, rode zuurkool, aardappelkrokantje en spruitjes

*

Tarte Tatin à l’autumn

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 november 2024.

Ruben van Coevorden en Ron Smeets (voorgerecht):

Als voorgerecht hebben wij een soep bedacht die het karakter van de herfst moet benadrukken. Een fluweelzachte soep van zoete aardappel met de kracht en pit van drie Allium soorten: Prei (Allium ampeloprasum), Ui (Allium cepa) en knoflook (Allium sativum), met een extra kick van wat Cayennepeper. Dit wordt aangevuld met een wonton gevuld met kalfsgehakt, hoog op smaak aangemaakt, en begeleid door een zeezoutcracker waarin ook een Alliumsoort (Bosui) en gember en cayennepeper is verwerkt. Om tegen dit geweld van Allium en cayennepeper tegenwicht te geven wordt er een panipuri gevuld met frambozencrème toegevoegd, aangevuld met enkele dopjes paprika-gel.

Zo komt de herfst met zijn herfstkleuren (soep, frambozen, paprika) en onstuimigheid (de kick van cayennepeper) terug in het gerecht.

Hans Strooker en Hans Reinders (eerste tussengerecht):

Het gerechtje is een mix van onze eet- en kookervaringen die in deze samenstelling voor een mooi subtiel visje op het bord gaat zorgen. De parelgort is mild van smaak, de erwtenpuree is met bloemkool gemengd om te zorgen voor een milde smaak en de saus is ook zacht en met de groene neutrale prei-olie niet overheersend. Hierdoor moet het visje niet ondersneeuwen qua smaak. Het visje is gepocheerd om de pure zeetong tot zijn recht te laten komen. Afgemaakt met een krokantje met wat inktvisinkt voor de kleur.

Jolanda Zuurbier en Eric Heertje (tweede tussengerecht; 100% plantaardig):

Het tweede tussengerecht is geheel 'vegan'. In opmaat naar de fazant van het hoofdgerecht zijn we op zoek gegaan naar smaken van het najaar. Het resultaat is een zoet en aards gerecht met een verrassend frisse noot. De romige crème van gekaramelliseerde aardpeer wordt afgemaakt met miso en walnootolie. Gemarineerde schijfjes rauwe aardpeer geven wat 'bite' en we gebruiken de schil van de aardpeer om een krokantje toe te voegen. De aardpeer wordt ondersteund door de zoete tonen van cilindertjes - witte – stoofpeer, gerold in pecan, een zoetzure relish op basis van conférencepeer en wat dotjes - rode - stoofpeergel. Als laatste peterselie-olie en een cress voor de opmaak.

Bernice Oude Grotebevelsborg en Michel de Kok (hoofdgerecht):

Het oh zo bekende klassieke gerecht van fazant met zuurkool krijgt een nieuwe wending door de rode zuurkool en Japanse hints door de toevoeging van Yakitori-Tare, Nashi peer en Sansho peper.

De fazantenborst wordt sousvide gegaard en vervolgens gebakken zodat hij zijn malsheid behoudt; de maillard-reactie zorgt dat hij extra smakelijk wordt. Van de poten wordt een smeugige rilette gemaakt, het vel wordt verwerkt tot een smakelijk, umamirijk en lichtzoet krokantje en de karkassen tot een verbindende saus. De Sansho peper zorgt voor een subtiele pittigheid.

Door toevoeging van de friszoete nashi peer aan de zuurkool wordt een zoetzuurbalans bereikt, waarbij de mousseline zorgt dat dit geheel de delicate fazant niet overvleugelt.

De aardappel is krokant gefrituurd en decoratief zoals we dat van Japanse gerechten kennen.

De spruiten zorgen voor extra kleur en door hun bereiding op de bakplaat voor bite en rijpe smaaktonen.

Jacqueline Rozendaal en Mike Leussink (dessert):

Herfstsmaken ten top, met de prins en prinses van de specerijen te weten kaneel en kardemon. Hier is het verhaal van een legendarische gekarameliseerde appeltaart, die ondersteboven wordt gebakken maar rechtop wordt gegeten. Oorspronkelijk afkomstig uit Sologne in de 19e eeuw, dankt de Tarte Tatin zijn naam aan twee zussen: Caroline en Stéphanie Tatin. Volgens verschillende versies vertelt de legende dat het recept het resultaat zou zijn van een onhandigheid (de taart zou zijn omgekeerd en vervolgens ondersteboven gebakken), een vergetelheid (de appels zouden te lang hebben gekookt), of simpelweg de reproductie van een oude specialiteit uit Sologne. Hoe dan ook, door zijn succes werd hij al in 1926 naar Parijs geëxporteerd. Voor het eerst geserveerd in het restaurant Maxim's en is het sindsdien een klassieker geworden op de Franse tafels en nu bij CCP. Van traditioneel 19 eeuws naar super modern springen wij naar 2025 voor de food & drink pairing. Iets compleet anders, de smaken van het dessert trekken wij door in een kruidige cocktail.

Aantal serieuze bereidingen:

- | | |
|-------------------------|---|
| • Voor | 4 |
| • 1 ^e tussen | 6 |
| • 2 ^e tussen | 7 |
| • Hoofd | 9 |
| • Dessert | 8 |

Zoete Aardappel-Preisoep

Paprika-crème

1 rode paprika
Olijfolie
Cayennepeper
zout

Zoete aardappel-preisoep

Zonnebloemolie
1 middelgrote ui
1 teen knoflook
1 prei
1 zoete aardappel (oranje)
Zout
Cayennepeper
1 pot gevogeltebouillon
Bladpeterselie

Plat Bosui-broodje

Bos lente-ui
1 knoflookteentje
Ca 5 cm verse gember
215 g bloem
Koriander
Zonnebloemolie
Zout

Wonton

1 pakje wonton-velletjes
100 g kalfsgehakt
5 g knoflook
5 g gember
Peper, zout
Aardappelzetmeel

Pani Puri

1 zakje pani puri
1doosje frambozen
50 g suiker
Cayennepeper

Paprika-crème

1. Omwikkel de paprika met aluminiumfolie en doe in een 180 graden oven, 45 min
2. Verwijder de velletjes, pureer in de keukenmachine met de overige ingrediënten en doe over in een spuitzak.

Zoete aardappel-preisoep

3. Maak ui, knoflook en prei schoon en snijd in handzame stukken. **Geef de donkere delen door aan het 2^e gerecht.**
4. Fruit aan in weinig olie.
5. Schil de zoete aardappel, snijd in grove brunoise en voeg samen met cayennepeper toe en bak nog even mee. Voeg fijngehakte peterselie en bouillon toe, breng aan de kook, dek af en laat op laag vuur sudderen tot gaar. Proef en breng op smaak.

Plat Bosui-broodje

6. Snijd lente-ui in dunne ringetjes, pers knoflook uit, rasp gember en bak in wat olie tot zacht. Meng in een kom met de bloem, 3 g zout en de fijngesneden koriander. Roer er geleidelijk kokend water bij tot een luchtig deeg. Kneed het deeg tot het glad is. Laat een kwartiertje rusten.
7. Rol uit tussen twee vellen bakpapier. Haal het bovenste vel papier weg, snijd met een pizzames (schijfmes) een groot vierkant van het deeg. Laat de buitenzijde van het deeg zitten. Verdeel het vierkant in smalle strookjes van ongeveer 1 cm breed. (18 x 1 cm is een mooie maat voor de broodjes).
8. Bak af in een oven van 170°C, laat afkoelen en breek de strookjes brood los.

Wonton

9. Meng het gehakt met de knoflook, gember en breng op smaak. Vul de wonton-velletjes met het gehaktmengsel en gaar in kokend water. Reserveer met wat van het kookwater op kamertemperatuur.

Pani Puri

10. Doe de frambozen met suiker in een pan en laat inkoken tot gewenste dikte.
11. Zeef de pitjes uit de saus, voeg cayennepeper toe en doe over in een spuitzak.

Garnering

Vene cress

À la minute bereidingen

12. Frituur de pani puri, maak een gaatje in het kussentje en vul het met de bereiding van framboos.
13. Warm de wonton en de soep op.

Opmaak en uitserveren



Gebruik een spaghetti bord. Leg een wonton in het midden. Schep de soep daaromheen. Maak het bosuibroodje op met enkele dopjes paprikacreme, de pani puri en wat vene cress.

Zet op de rand van het bord twee kleine dopjes paprika-crème en plaats hierop het broodje. Serveer direct.

Eetadvies aan de gast: neem eerst was soep met de wonton, daarna de pani puri, dan weer wat soep en begin dan aan het broodje.

Bron: bedacht en gekookt door Ruben van Coevorden en Ron Smeets

Zeetong met saffraanparelgort

Preiolie

Groen van 1 prei (uit voorgerecht)
Neutrale olie

Zeetong rolletjes

3 zeetongen van elk ca 400 g

Visbouillon

Graten en afsnijdsels van de tongen.

1 winterwortel

1 laurierblad

3/4 citroen

Kefir lime-blad

Sereh-stengel

1 witte ui

1 eetlepel witte peperkorrels

350 g witte wijn

olijfolie

Water

Parelgort

Visbouillon

Witte wijn

Safrandraadjes

250 g parelgort

Mascarpone

Vissaus

4 sjalotten

20 g boter

250 g droge witte wijn

Noily Prat

750 g Visbouillon

300 g room

Preiolie

14. Snij het prei groen grof, doe in een blender en voeg olie toe. Blend op de hoogste snelheid tot de olie handwarm voelt. Laat uitlekken in een kaasdoek.

Zeetong rolletjes

15. Fileer de zeetong, halveer elke filet, voeg peper en zout toe. Leg twee halve filets 'kop aan kont' op elkaar met de huidzijde aan de buitenkant op een stuk magnetron folie. Maak rolletjes van de filet en zet weg tot gebruik. Graten en afsnijdsels naar de visbouillon.

16. Verwarm de sousvide naar 45 °C . Doe de visrolletjes in visbouillon (volgende bereiding) trek vacuüm en gaar minstens 40 minuten.

Visbouillon

17. Snijd de ui, winterwortel grof . Bak de graten etc. kort op middelhoog vuur en voeg gekneusde peperkorrels toe. Blus af met witte wijn voeg water, kefir limeblad en serehstengel toe en laat 20 minuten tegen de kook sudderen. Zeef de bouillon en reserveer.

Parelgort

18. Doe de saffraan in een beetje witte wijn en laat hierin oplossen. Gaar de parelgort beetgaar (zoals op de verpakking aangegeven) met visbouillon en witte wijn/saffraan. Roer juist voor uitserveren wat mascarpone door de gort.

Vissaus

19. Snijd de sjalotten in fijne brunoise, bak glazig in wat boter. Blus af met de witte wijn en kook op hoog vuur in tot nagenoeg alle vocht is verdampt. Voeg visbouillon toe en reduceer tot de helft. Voeg room toe en kook in tot de saus 'hangt'. Breng op smaak met Noily Prat. Passeer de saus door een fijne zeef. Reserveer warm.

Doperwtenspuree 100 g doperwten (diepvries) 100 g bloemkool Room Dubbelgedopte erwten 75 g verse of diepvrieserwtjes Krokantje 20 g neutrale olie 50 g visbouillon 20 g bloem inktvisinkt Zeekraal Zeekraal	Doperwtenspuree 20. Gaar de erwten en bloemkool. Giet af, doe terug in de pan en voeg room toe. Kook in tot de gewenste dikte. Blend tot een gladde stevige puree. Breng op smaak en houd warm in een spuit of spuitzakje. Dubbelgedopte erwten 21. Blancheer de erwten en dubbeldop ze. Reserveer met een drupje water. Krokantje 22. Meng inktvisinkt met bouillon, klop alles goed door elkaar en doe in een spuitflesje. Bak nu mozaïekjes in een anti-aanbak pan. Zeekraal 23. Fijne zeekraal kan rauw verwerkt worden. Iets dikkere zeekraal: Giet kokend water over de zeekraal en koel direct. Snijd fijn. À la minute bereidingen 24. Verwarm ondertussen de vissaus.
---	--

Opmaak en uitserveren



Plaats een rechthoekige steker op het bord, doe er eerst de gort in, daarna wat erwtenpuree en daarop de dubbelgedopte erwten. Plaats hierop de vis, verwijder de steker en breng wat krokant op de vis aan.

Meng de vissaus met de preiolie in een schenkan en roer één 'toer' door tot een splitsaus. Schenk op het bord en strooi wat zeekraal om de creatie.

Bron: bedacht en gekookt door Hans Strooker en Hans Reinders

‘Meer Peer’

Stoofpeergel

2 stoofperen
30 g suiker
1 kaneelstokje
2 kruidnagels
50 g rode wijn 500 g rode port
1 Citroen
Kappa
Locust

Cilindertjes van stoofpeer

3 stoofperen
3 Elstar appels
Maïzena
100 g pecannoten

Aardpeercrème met miso

750 g aardpeer
1 citroen
Blue band (vegan boter)
25 g neutrale olie
25 g lichte misopasta
150 g Flora Plant
30 g walnootolie
50 g sushi-seasoning
suiker
zout

Schijfjes aardpeer

250 g aardpeer
sushi seasoning

Stoofpeergel

25. Schil de stoofperen, verwijder het klokhuis en snijd in stukjes. Doe in een pan en meng met suiker, kaneelstokje, rode wijn, port en citroenrasp. Vul aan met water totdat de peren onder staan. Pocheer zachtjes gaar.
26. Pureer de peren in een blender. Weeg af en voeg 1% hiervan aan kappa en 0,5 % locust toe. Roer glad en breng tegen de kook gedurende 2 minuten. Stort uit in een wijde kom en laat geleren. Draai de gel glad in de blender. Reserveer in een spuitzakje.

Cilindertjes van stoofpeer

27. Maak appelsap van de appels. Schil de stoofperen en kook ze beetgaar in het appelsap. Snijd de peren N/Z doormidden en verwijder het klokhuis. Steek met een appelboor staafjes van verschillende hoogte uit de peren.
28. Kook het kookvocht in en bind met wat maïzena. Voeg samen met de cilindertjes en reserveer op kamertemperatuur.
29. Rooster de pecannoten 15 minuten in een oven van 170°C. Hak fijn; zorg dat ze een bite behouden en reserveer.

Aardpeercrème met miso

30. Verwarm de oven voor op 200°C. Vul een kom met water en meng hier de helft van het citroensap door. Schil de aardperen en snij in stukken, leg in het water. Bewaar de schillen voor de chips. Leg de stukken aardpeer op een plateau en meng hier de olie door. Verdeel de helft van de Blue Band in kleine blokjes erover. Bak tot zacht en goudbruin.
31. Doe de aardpeer in een keukenmachine, samen met de miso, Flora Plant en resterende margarine. Draai glad, voeg dan de walnootolie en naar smaak het resterende citroensap en eventueel wat miso toe en draai nog heel even door. In een spuitzak warmhouden in de warmhoudkast.

Gemarineerde schijfjes aardpeer

32. Aardperen schillen, in dunne schijfjes snijden en uitsteken tot rondjes. Bewaar de schillen voor de chips. Schijfjes marinieren in sushi seasoning.

Aardpeer chips

Schillen van alle bovengenoemde aardperen
Zout

Relish van peer

2 conference peren
Groene paprika
Rode paprika
Ui
Dragonazijn
Suiker
Kurkuma
Kaneel (gemalen)
Mosterdzaad
Gember poeder
Gedroogde rode chilipeper

Peterselieolie

Peterselie
2 tenen knoflook
1 Limoen
Olijfolie
Groene tabasco
Zout
Peper

Garnering

Mosterd- of atsina-cress

Aardpeer chips

33. Schillen drogen in oven van 120°C. Leg daarna de schillen naast elkaar op een siliconematje of op een lichtjes ingeolied bakpapier. Bak in de oven op 160°C tot ze krokant zijn. Bestrooi na het afkoelen met wat zeezout (alternatief: frituren)

Relish van peer

34. Snijd de peer, ui en paprika in brunoise. Verwarm suiker, witte wijnazijn en alle kruiden in een pan. Laat 10 minuten trekken en voeg dan de groenten en het fruit aan toe. Kook dit tot beetgaar en reserveer op kamertemperatuur.

Peterselieolie

35. Snij het harde gedeelte van de stelen van de peterselie weg. Doe alle ingrediënten in de blender en pureer. Breng verder op smaak indien noodzakelijk. Zeef de olie.

Opmaak en uitserveren



Gebruik een rond kombord. Spuit een bol van de aardpeercrème iets uit het midden. Bedek deze met de gemarineerde aardpeerschijfjes. Plaats 3 kleine quenelles van de relish naast de bol. Haal de cilindertjes van stoofpeer uit het kookvocht, rol door de pecan crumble en plaats tussen crème en relish. Vul aan met dopjes stoofpeergel. Druppel wat peterselie-olie rondom. Drapeer de aardpeerchips op de bollen. Werk af met wat cress.

Bron: bedacht en gekookt door Jolanda Zuurbier en Eric Heertje

Fazantenborst met kawa, rode zuurkool, aardappelkrokantje en spruitjes

Yakitori saus Lente-ui Gember siroop Suiker Mirin Sake Lichte sojasaus(Kikkoman) Ca 200 g Kippenvleugels Fazant 3 fazanten – panklaar Eendenvet Sechuan-peper Saus WUPS Olie, tijm, laurier, zout, peper Maïzena Karkassen fazant (vorige bereiding) Rilette Fazantenpoten Eendenvet Zout, peper Kawa Fazantenvel van de ruggen en de poten zout Rode zuurkool 500 g Rode zuurkool Boter, Witte wijn (chardonnay) 1 nashi peer	Yakitori saus (TARE) bereid de tare zo mogelijk 1 dag tevoren; 36. Gril de groente en de kipkarkassen bruin in de oven op 180 graden. Kook de sake en mirin en flambeer. Laat nog 10 min doorkoken. Voeg de overige ingrediënten toe en kook tenminste 15 minuten in. Fazant 37. Snijd de fazantenborsten met de huid van de karkassen en vacumeer met het eendenvet en sechuan-peper. Gaar de fazantenborsten 30 min sousvide op 55°C, houd warm. 38. Verwijder de huid van de rug en de poten en houd apart voor de Kawa. Houd de poten apart voor de rilette. Karkassen voor de saus Saus 39. Pinceer de karkassen met de fijngesneden WUPS en wat olie in een oven van 220°C. Breng over in een snelkookpan, vul aan met water en voeg laurier en tijm toe. Breng op druk en laat een uur trekken. Zeef de inhoud van de pan, reduceer de vloeistof tot de gewenste dikte, voeg eventueel maïzena, zout en peper toe en houd warm. Rilette 40. Konfijt de fazantenpoten tenminste 60 min sousvide op 90°C in eendenvet (in een pan met water tegen de kook aan). Haal uit de vacuümzak, verwerk het vlees tot draadjes en voeg eendenvet, peper en zout naar smaak toe en houd warm. Kawa 41. Snijd rechthoeken van het fazantenvel tot langwerpige repen van circa 3 cm breed. Bestrooi met wat zout. Bak tussen twee bakpapiertjes met daarop een steelpannetje tot krokant. Rode Zuurkool 42. Stoof de rode zuurkool in 1,5 uur gaar in boter met witte wijn, voeg na een uur in blokjes gesneden nashi peer toe en houd warm
---	---

Aardappelkrokantje

2 grote aardappelen
zout

Spruiten

300 g spruiten
zout

Crosne

1 crosne pp

Aardappelkrokantje

43. Snijd de aardappelen O/W in 12 plakken van circa 3 cm dik en steek rondjes uit van circa 3,5 cm diameter. Plaats de cilinders tussen twee eetstokjes en snijd ze parallel, om de mm in tot ze net niet zijn losgesneden (plaats hiervoor aan weerszijden eetstokjes naast de cilinders). Draai de cilinders een halve slag, keer om en doe hetzelfde aan de andere zijde.
44. Spoel het zetmeel van de ingesneden cilinders, steek 2 satéprikkers door de cilinders, trek ze iets uitelkaar, frituur (1^e keer) gaar op max. 160° C en laat uitlekken.

Spruiten

45. Schoon de spruiten, houd enkele van de buitenste bladeren apart. Kook juist beetgaar in (extreem) zout water en koel direct terug op ijswater. Giet af, snijd de spruitjes doormidden. Blancheer de spruitenschilletjes kort en koel ook terug op ijswater.

Crosne

46. Kook de crosne zeer kort (moet bite behouden)

A LA MINUTE BEREIDINGEN

Fazant

47. Bak de filets kort aan met peper en zout. Trancheer de borsten (6 tranches per borst, 3 pp).

Spruitjes

48. Bak de halve spruiten tot krokant op de snijkant in een koekenpan.

Aardappelcilinders

49. Verwijder de satéprikkers, frituur de cilinders op 180 C tot krokant en voeg zout naar smaak toe.

Kawa

50. Bestrijk het krokante vel met Yakitori-saus en grill of brand tot krokant. Snijd de kawa in fijne reepjes.

Opmaak en uitserveren



Op 1/3 van een groot plat bord een langwerpige portie rode zuurkool met daar tegenaan een quenelle van rilette.
Op een deel van de zuurkool overlappend 3 tranches fazantenborst. Bestrooi met reepjes Kawa. Arrangeer het aardappelkrokantje, spruiten (donkere kant boven), spruitenschilletjes en crosne hier tegenaan en omheen.
Serveer de saus aan tafel, als een medaillon rond de tranches fazanten borst.

Bron: bedacht en gekookt door Bernice Oude Grotebevelsborg en Michel de Kok

Tarte Tatin à l'automne

Hangop

500g yoghurt
1 ingelegde (zoute) citroen

Kaneel-kardemon-roomijs

400 g volle melk
22 g magere melkpoeder
175 g room van 35% vet
95 g suiker
30 g dextrose
1 eidooier
0,75 g Locust
0,75 g Guargom
1 g Cortina
3 pijpjes kaneel
3 peulen kardemon

Tarte Tatin

Ingrediënten deeg
200g bloem
100g koude boter
80g suiker
1 ei
Zout
Vanille

2 Elstar appels
1 limoen
160 boter
200g poedersuiker
Kaneelpoeder
6 Aluminium wegwerpbakjes

Hangop

51. Laat yoghurt zo lang mogelijk uitlekken in keukendoek. Snijd brunoise van citroenschil en voeg samen

Kaneel-kardemon-roomijs

52. 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.

53. Breek de pijpjes kaneel in wat stukken en kneus de kardemompeulen. Meng alle ingrediënten voor de ijsmix m.u.v. de Cortina en de specerijen in de thermomix. Mix homogeen.) Voeg de specerijen toe en verwarm roerend (mes linksom draaiend / stand 1 of 2) tot 85°C. draai temperatuur terug naar 0 en laat drasaiend afkoelen.

54. Bereid de ijsmachine voor: smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk en koel de machine voor.

55. Passeer de ijsmix door een zeef en giet in de koude bain marie. Roer goed door tot de mix flink is afgekoeld en giet dan in de draaiende ijsmachine.

56. Zodra de consistentie van het ijs goed is (golfjes blijven staan; temperatuur is ca -6°C): doe het ijs over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer.

Tarte Tatin

Deegbereiding:

57. Snijd de boter in kleine blokjes. Voeg suiker en boter samen en meng. Voeg ei en vanille toe en meng. Voeg bloem toe en als laatste ietsje zout. Laat 1 uur rusten in koeling

58. Rol deeg uit tot 3-4mm dikte en steek 6 rondjes uit van 12cm diameter (1 rondje = 2 personen)

59. Vulling: pers limoen uit. Schil de appels, verdeel N/Z in 4 parten en verwijder klokhuis. Snijd in dunne plakken. Meng met limoensap.

60. Verwarm oven op 190°C. Smelt de boter in steelpan, voeg de suiker toe. Meng met een spatel en maak een bruine karamel. Schep een laag van 2mm karamel in bakjes, leg appelpartjes in de karamel, besprenkel met kaneel en dek af met deegplak. Druk deeg

Kletskep

30g zachte boter
100g suiker
20g melk
kaneel
zout
30g walnoot
50g bloem
Limoen

Crumble

20g Suiker
20g Boter
20g Amandelmeel
20g walnoten

Ingelegde Elstar

1 Elstar appel
Witte balsamico azijn

Appelbolletje

1 elstar
Boter

Gekarameliseerde walnoten

50g walnoten
100g suiker
Water
Saté prikkers
1 stuk piepschuim

Garnering: Adsina cress

Cocktail

250g appel cider
125g calvados
125g ginger ale
kaneel
nootmuskaat
12 kaneelstokjes

aan. Prik met een mes een gaatje in het midden van het deeg. Bak af in de oven op 190°C gedurende 20 à 25 minuten

61. Haal uit de oven en stort omgekeerd op een rooster.

Kletskep

62. Verwarm de oven voor op 190°C. hak de walnoten fijn. Maak een karamel, blus af met koude boter en warme melk, kaneel en zout. Voeg gehakte walnoten en zest van limoen toe en meng.

63. Leg op vetvrijpapier wat beslag in rondje van 2cm. Bak af in de oven totdat de buitenrand bruin is geworden. Haal de koekjes uit de oven, reserveer op een rekje op een koele werkbank.

Crumble

64. Hak de walnoten fijn.
65. Meng alle ingrediënten met de hand en kneed tot een kruimelig deeg.
66. Verspreid het deeg op een bakplaat en bak op 180°C in de oven tot lichtbruin.
67. Laat afkoelen en verkruimel tot een crumble.

Elstar ingelegd in Balsamico azijn

68. Snij de appel met schil in plakken van 3mm. Leg in witte balsamico azijn gedurende 1 uur. Dep droog vlak voor service.

Appelbolletje

69. Draai appelbolletjes met schil en zet aan in boter

Gekaramileerde walnoten

70. Snijd de halve walnoten in de lengte doormidden. Steek prikkers in de stukjes noot. Maak een karamel. Doop de walnoten stuk voor stuk in karamel en prik deze aan de onderkant van het piepschuim, laat afkoelen

Cocktail

71. Zet cocktail glazen in de vriezer voor 1 uur
72. Meng ingrediënten
73. Schenk in glazen en decoreer met kaneelstokje

Opmaak en uitserveren



Zet borden in de koeling.

Leg uit het midden een beetje crumble, plaats een halve tarte tatin ernaast, plaats appelpartje, appelbolletje, gekaramelliseerde walnoot, dopje hangop, Quenelle ijs op de crumble in de andere helft. Zet kletskep rechtop tussen het ijs en de tarte tatin, met een takje cress.

Maak cocktail à la minute en serveer in bevroren cocktailglazen.

Bron: bedacht en gekookt door Jacqueline Rozendaal en Mike Leussink