

'MEESTERLIJK MEI'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



menu mei 2026

Eryngii Katsu Curry  

*

Prawn toast

*

Asperge-trio

*

Asperges, Zalm, Orzo, Snijboon, Crushed Potato

*

Bavette, Glass Noodle Salad, Broth Pairing

*

Peach, Baked Alaska 

Toelichting op het menu:

Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / naar behoefte toevoegen.

Receptuur is voor 10 personen.

Vier gerechten uit de keuken van het Britse programma *Masterchef The Professionals* dat begin dit jaar te zien was op de BBC. Alle vier *skills tests*, waarbij de deelnemers onvoorbereid en in hun eentje in twintig minuten zo'n gerecht op tafel moeten zetten. Omdat wij ons menu wél voorbereiden, met tweeën zo'n gerecht maken en daar ruim tijd voor hebben, heb ik de gerechten toch maar wat aangepast en wat complexer gemaakt. Maar de basis is de *Masterchef skills tests 2026*. Dat geldt voor *Prawn Toast*, *Eryngii Katsu Curry*, *Bavette & Glass Noodle Salad* en voor de *Baked Alaska*.

Prawn toast: een bijzondere bereiding die ik nog niet eerder tegenkwam: een stukje brood besmeerd met pasta van garnaal en dat gefrituurd met de garnaal naar beneden. Met wat gebrande garnaal en een krachtige bouillon is het een volwaardig gerecht.

Eryngii Katsu Curry: 'Katsu' is de Japanse variant van paneren. Denk aan een Wiener Schnitzel, maar dan met panko. Nu 100% plantaardig en met een zelfgemaakte milde curry.

Twee van de drie gerechtjes van het '*trioetje van asperge*' werkte ik uit aan de hand van diverse recepten van Njam.tv want zeg nu zelf: België: aspergeland. Omdat er bij dit gerecht en bij de asperges met zalm best wat restjes asperge overblijven, een aspergevelouté als derde gerechtje dat we in een glas serveren.

Een eigen ontwerp van *asperges met koud gerookte zalm*, orzo - de pasta die wij maar al te graag 'vogeltongetjes' noemen - crushed potatoes, gebakken in wat ganzenvet en hardgroene snijboontjes.

Bavette met glass noodle salad. Het lijkt simpel, maar om zo'n gerecht in een mooie smaakbalans te serveren is nog niet zo eenvoudig. Kooktechnisch is bavette ook al niet simpel: de cuisson moet beslist 'saignant' zijn, liever nog 'bleu'. De kerntemperatuur zeker niet boven 52°C, het vlees dwars op de draad gesneden. Weinig handelingen, niet makkelijk.

Pezik en Baked Alaska. Hier best veel handelingen, maar geen echt moeilijke kooktechnieken. We passen het trucje van het 'springkussen' toe om het ijs goed koud te krijgen en snel te kunnen werken aan de passe. Plannen en organiseren zijn bij dit gerecht de uitdagingen.

Aantal serieuze bereidingen:

- Voor 3
- 1^e tussen 3
- 2^e tussen 3
- 3^e tussen 3
- Hoofd 4
- Dessert 4

Eryngii Katsu Curry

Currysaus

1 ui (middelgroot)
2 winterwortelen
Verse gember (ca 5 cm)
Curry Madras
Bloem
1 pot groentebouillon
1 pakje Aroy-D coconut milk
250ml
Neutrale olie

Daikon-appel-sla

1/3 daikon
2 Elstar appels
1 Spaanse peper rood
Wit sesamzaad
Sushi-seasoning

Eryngii-katsu

14 grote koningsoesterzwammen
Bloem
Zwarte peper
Panko
Neutrale olie

Currysaus

1. Maak de ui, wortel en gember schoon en snijd in handzame stukken. zet aan in een beetje neutrale olie. Voeg de curry madras toe en bak even mee. Blus af met bouillon en kokos-cream. Laat tegen de kook tot de groenten gaar en zacht zijn.
2. Blender de currysaus glad en doe terug in de pan. Maak wat bloem aan met water. Breng de curry tegen de kook en voeg zoveel bloem-slurry toe dat een lopende currysaus wordt verkregen.

Daikon-appel-sla

3. Schil de daikon en snijd in julienne. Snijd de appels N/Z in tweeën en snijd (met schil!) hiervan ook julienne. Snijd de peper zeer fijn. Meng de juliennes met de overige ingrediënten en breng op smaak. Reserveer.

Eryngii-katsu

4. Maak een dunlopende slurry van bloem en water. Voeg hier veel vers gemalen zwarte peper aan toe.
5. Zet op een rij drie borden met resp. bloem, bloemslurry en panko. Snijd de eryngii N/Z doormidden en paneer ze op Engelse wijze. Frituur tot goudbruin en gaar. Laat op keukenpapier uitlekken

Opmaak en uitserveren



Snijd de halve eryngii N/Z in een waaier. Serveer op een klein bordje, samen met wat salade. Serveer de saus in kleine kommetjes.

Bron: Masterchef Professionals GB, skills test door Gary Maclean, serie 18 aflevering 1 2026

Prawn toast

Kokos-citroengras-bouillon

1 kg garnalen, ongepeld en met kop
 2 banaansjalotten
 Stukje gember van ca 5 cm
 4 stelen citroengras
 1 Spaanse peper rood
 Ca 6 kefir lime blaadjes
 Donkere basterdsuiker
 1 pot visfumet
 1 pakje Aroy-D coconut milk 250ml
 Vissaus
 1 limoen
 Neutrale olie

Garnalentoast

Gepelde garnalen (50% van eerdere bereiding)

2 eieren
 2 tenen knoflook
 Verse gember (van vorige bereiding)
 2 stelen citroengras
 Lichte sojasaus (Kikkoman)
 Sesam-olie
 ½ gesneden witbrood
 Zwart sesamzaad
 Wit sesamzaad
 Neutrale olie

Gebrande garnaal

Gepelde garnalen (50% van eerdere bereiding)

sesamolie
 Peper

Kokos-citroengras-bouillon

6. Pel de garnalen en ontdarm ze. Reserveer voor verdere bereiding hieronder.
7. Snijd de sjalotten in een 'suiker', snijd het citroengras en de Spaanse peper in dunne ringetjes, rasp ongeveer 1 cm van de verse gember en reserveer voor latere bereiding. Snijd van de rest van de gember dunne schijfjes.
8. Zet de garnalenkoppen en -patsers aan in weinig olie en bak fel aan. Voeg sjalot, Spaanse peper, citroengras en gember toe en laat kort meebakken. Voeg de basterdsuiker toe en laat ook kort meebakken. Blus af met de visfumet en laat op laag vuur ca 10 minuten trekken.
9. Passeer de bouillon door een zeef. Pers alle vaste stoffen uit de zeef uit met een pureeknijper en voeg toe aan de bouillon. Passeer nogmaals door een zweef met twee kruislings geplaatste passeerdoeken. Breng op smaak met kokos-cream, vissaus en limoensap. Reserveer.

Garnalentoast

10. Gebruik de Magimix keukenmachine met grote kom en mes. Splits de eieren en doe samen met de garnalen, knoflook, gember,, in stukken gesneden citroengras, wat sojasaus en wat sesamolie in de machine. Draai tot een smeerbare pasta.
11. Meng zwart en wit sesamzaad in een platte schaal of bord. Steek cirkels uit het brood en besmeer met de garnalenpasta. Frituur (shallow frying) de toast met de garnalenpasta-zijde onder tot goudbruin. Keer om en bak ook de andere kant goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer direct.

Gebrande garnaal

12. Besprenkel de garnalen met wat sesamolie. Doe ze in een koekenpan en brand ze fel aan met de brander. (Geschroeid van buiten, nog succulent, maar niet meer rauw van binnen.) Bestrooi met wat fijn zout en wat peper.

Garnering

Pot verse koriander
1 Spaanse peper rood
2 limoenen

Garnering

13. Snijd de blaadjes en steeltjes van de koriander pas op het allerlaatste moment van de plant. Snijd de steeltjes in een 'suiker'. snijd de Spaanse peper in zeer dunne ringetjes.
Snijd de limoen in dunne wigjes.

Opmaak en uitserveren



Serveer de hete bouillon in diep- of kombord. Garneer met steeltjes en blaadjes koriander, de peper en een wigje limoen. Plaats enkele gebrade garnalen centraal in het bord. Serveer de toast op een side dish.

Bron: Masterchef Professionals GB, skills test bedacht door Nikita Pathakji serie 18 aflevering 7

Asperge-trio

Asperges

24 witte asperges (2 pp)
12 groene asperges (1pp)

Filodeeg, feta, asperge

12 groene asperges beetgaar (van eerdere bereiding)

Pak filodeeg
Pakje feta
Peterselie
Neutrale olie

Asperge-omelet

Enkele stukjes gegaarde witte asperge van eerdere bereiding

12 eieren (1 pp)
50 g Seranoham
Room
Peper
Eiertikker
Eierdoppen

Asperges

14. Schil de witte asperges en verwijder het 'kontje'. Doe de schillen en reststukjes naar de velouté. Kook de asperges beetgaar in water met wat suiker. Giet af en reserveer onder een vochtige doek.

Snij eerst van 12 asperges (1 pp) een stukje van ongeveer 2 cm en doe deze stukjes over aan het 'trio van asperges' (omelet).

Doe de rest van deze (ingekorte) 12 witte asperges (1pp) over aan 'Asperges met zalm'

15. Schil voor zover nodig de groene asperges en kook ze zeer kort en juist beetgaar.

Snij eerst van 12 asperges (1 pp) een stukje van ongeveer 2 cm en doe deze stukjes over aan het 'trio van asperges' (velouté).

Doe de rest van deze (ingekorte) 12 groene asperges (1pp) over aan 'Filodeeg, feta, asperge'

Filodeeg, feta, asperge

16. Hak de bladpeterselie fijn en meng met de feta. Neem een vel filodeeg en bestrijk het met neutrale olie. Verdeel er wat feta over en leg daar een asperge op met het puntje juistover de rand van het deeg. Vouw de et deeg dicht en rol tot een rolletje. Leg op een bakplaat met bakpapier, bestrijk met wat olie en bak ca 8 minuten in de oven.

Asperge-omelet

17. Tik de eitjes open en doe de inhoud in een kom. Voeg wat room toe. Roer enigszins door elkaar, maar roer het niet homogeen. Reserveer koel tot juist voor service.

18. Spoel de eierdoppen goed uit en zet ze in een eierdopje.

19. Bak de Seranoham in de magnetron krokant tussen twee lagen keukenpapier. Snijd de asperge in brunoise.

20. **À la minute:** maak van de eierstruif een scrambled egg. Het ei moet nog juist een beetje vochtig zijn, dus doe meteen over op een koud bord i.v.m. de restwarmte van de

Asperge-velouté

Schillen en restanten van de witte asperges

1 pot gevogeltebouillon

Bloem

Boter

1 pakje room 35%

Peper

Edelbouillonpoeder

Chilipoeder

50 g schouderham of alt.

Enkele stukjes gegaarde groene asperge van eerdere bereiding

pan. Roer de asperge-brunoise erdoor, breng op smaak en vul er de eierdoppen mee. top af met verkruimelde Seranoham.

Asperge-velouté

21. Gaar alle restanten van de witte asperges in de bouillon.
Reserveer enkele mooie stukjes voor de asperge-omelet.
Passeer door een zeef en pers alle vocht uit de vaste delen m.b.v. een pureeknijper. Laat de bouillon afkoelen.
22. Smelt ca 100 g boter in een ruime steelpan. Zodra gesmolten, voeg ca 120 g bloem toe. Laat de bloem garen maar niet kleuren. Blus af met de asperge-bouillon. Voeg room toe om de velouté fluweelzacht te krijgen. Breng op smaak met edelbouillonpoeder en peper.
23. Snijd de groene asperge in fijne brunoise. Snijd de ham chiffonade.
24. Doe eest wat groene asperge in een wishy-glas, daarna de opgewarmde velouté. Bestrooi met wat chilipoeder en top af met de chiffonade van ham.

Opmaak en uitserveren



Filo-feta-asperge: serveer de asperge op een klein bordje.

Asperge-omelet: serveer de omelet in de eierdop.

Velouté: serveer in een whiskyglas.

Bron: Dish Development en div recepten van Njam.TV gecombineerd en bewerkt door Le Cuisinier /JB

Asperges, Zalm, Orzo, Snijboon, Crushed Potato

<p>Koud gerookte zalm Ca 500 g verse zalm 50 g zout (10% zalmgewicht) 60 g suiker (15% zalmgewicht)</p> <p>Smoke gun / rook mot</p> <p>Achtergrondartikel over roken: Roken, Tips & Weetjes</p> <p>Crushed potato Ca 36 krielaardappeltjes in de schil Eendenvet</p> <p>Snijboon 10 snijbonen Boter</p> <p>Orzo (vogeltongetjes) 200 g orzo Mascarpone Zout / peper</p>	<p>Koud gerookte zalm</p> <p>25. Gebruik twee in elkaar passende (gastronorm) bakjes. Wentel de zalm in zout en suiker en leg in een van de bakjes. Zet het andere bakje erop en verzwaar met bijv. melkpakken. Laat ongeveer 1 uur marinieren.</p> <p>26. Spoel de zalm goed af en droog daarna zeer goed met keukenpapier.</p> <p>27. Doe enkele proppen aluminiumfolie in een (gastronorm)bakje. Leg hierop de zalm zodanig dat ook delen van de onderkant vrij zijn. Dek het bakje af met huishoudfolie. Bereid de smoke gun voor en steek het rookmot aan. Stop de slang van de smoke gun door het huishoudfolie. Zodra het houtmot helemaal op is, kun je de procedure nog eens herhalen met vers houtmot. Reserveer de zalm in het bakje met rook tot juist voor service.</p> <p>Crushed potato</p> <p>28. Kook de aardappeltjes in de schil, giet af en laat op een plaatje uitdampen. Reserveer.</p> <p>Snijboon</p> <p>29. Gaar de snijbonen beetgaar <u>in z'n geheel</u> in extreem zout water en heftig kokend water en koel direct terug op ijswater. (De hele boon koken, dus met 'kop en kont'; dit voorkomt dat zout water in de bonen loopt) droog de snijbonen, verwijder 'het kontje' en snijd Chinoise (de 'kop' mag blijven zitten; zie foto). Doe over in een steelpannetje met deksel, bedek met zeer weinig olie, voeg een klontje boter toe en reserveer onder deksel.</p> <p>À la minute bereidingen</p> <p>Orzo (vogeltongetjes)</p> <p>30. Kook de orzo beetgaar, giet af, meng er wat mascarpone door en breng op smaak met wat zout en peper</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Overige

31. Druk de aardappeltjes een beetje kapot maar verkruimel ze niet. Bak ze krokant in wat eendenvet. Laat uitlekken op keukenpapier, bestrooi met wat fijn zout en serveer direct.
32. Trancheer de zalm in gewenste stukjes / plakjes
33. Asperges: je ontvangt 12 asperges (1pp) van het 'trio van asperge'. Snijd de asperges in stukjes (de kop wat langer dan de steelstukjes), maak lauwwarm in wat gesmolten boter.
34. Warm de snijboon op.

Opmaak en uitserveren



Doe wat orzo in een kombord. Rangschik hierop de andere componenten. Werk af met wat cress naar keuze.

Bron: Le Cuisinier / Dish Development door Jan Boeren

Bavette met glass noodle salad

<p>Vietnamese pho-consommé 500 g platte kippenvleugel Ca 500 g kalfsbot met merg 2 uien 5 cm verse gember Korianderzaad 5 steranijs 5 kruidnagel Zwarte peperkorrel Suiker Vissaus</p> <p>2 ei-eiwitten</p> <p>Laque Vissaus Donkere basterdsuiker Lichte sojasaus (Kikkoman groen) Limoenblad</p> <p>Bavette Ca 1000 g bavette Satéprikkers</p> <p>Kerntemperatuurmeter</p>	<p>Vietnamese pho-consommé</p> <p>35. Maak van de ingrediënten een krachtige bouillon (ca 40 minuten). Passeer door een zeef in een pan en zorg dat de temperatuur van de bouillon onder 50°C is. Klop de eiwitten los en meng door de bouillon. Breng langzaam op temperatuur. Zodra de eiwitten gestold zijn: passeer door een doek in een zeef. Breng de consommé op smaak met wat zout en reserveer.</p> <p>Laque</p> <p>36. Maak in een klein steelpannetje een laque door ongeveer gelijke delen van de ingrediënten samen te voegen. Kneus de limoenblaadjes wat. Kook dit mengsel in tot een stroopje. Verwijder de limoenblaadjes.</p> <p>Bavette</p> <p>37. Laat de bavette op kamertemperatuur komen. Plaats een kerntemperatuurmeter en stel in op 50°C. Braad de bavette fel aan in wat neutrale olie. Zodra het vlees wat gebruikt is: bestrijk met de laque. Laat het vlees op temperatuur komen. Zodra 50°C is bereikt: neem het vlees uit de pan en leg op een koude ovenschaal. Laat de thermometer zitten en stel nu af op 52°C. Zorg dat deze temperatuur niet overschreden wordt.</p> <p>38. Laat het vlees minimaal een half uur rusten. Verwijder de thermometer en trancheer het vlees tegen de draad (probeer een stukje zodat het zeker goed gaat!). Druk alle tranches weer tegen elkaar en zet ze vast met enkele satéprikkers. Plaats de thermometer weer. Is er nog laque, bestrijk het vlees hier dan mee. Reserveer op kamertemperatuur tot de à la minute bereiding.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Glass noodle salad

Voor de dressing:

2 limoenen
3 groene bird's eye chili's
3 tenen knoflook
Trassi
Donkere basterdsuiker
Vissaus

Voor de salad:

1 pak rijstnoodles
Groene papaja (onrijp)
Groen mango (onrijp)
½ Winterwortel
1/3 Daikon
Pot koriander
Sesamolie
Wit sesamzaad

Gefrituurde egg noodle

1 nestje egg noodle
Neutrale olie

Bavette

Maldonzout

Vietnamese pho-consommé

Garnering

Pot koriander
Pinda

À la minute bereidingen

Glass noodle salad

39. Rasp de schil van de limoenen en zet apart. Pers de limoenen uit, pers de knoflook, snijd de pepertjes O/W in flinterdunne schijfjes.
40. Maak van de ingrediënten een smakelijke dressing.
41. Maak papaja, mango, wortel en daikon schoon en snijd in fijne julienne.
42. Rooster het sesamzaad.
43. Breng een pannetje water aan de kook. Doe de rijstnoedels erin en zet meteen van het vuur. Laat enkele minuten weken en giet af op een zeef. Doe over in een ruime kom of pan en meng meteen met wat sesamolie.
44. Juist voor uitserveren: meng de glass noodles met de div. soorten julienne, de dressing en wat sesamzaad.

Gefrituurde egg noodle

45. Frituur de noodles zeer kort en laat uitlekken op keukenpapier. Serveer direct.

Bavette

46. Warm de getrancheerde bavette kort op in een oven van 150°C tot maximaal 52°C. Verwijder de satéprikkers en de thermometer en serveer direct met wat Maldonzout 'on top'.

Vietnamese pho-consommé

47. Warm de consommé op en giet in kleine glaasjes

Garnering

48. Pluk blaadjes en steeltjes à la minute van de plant. Snijd de steeltjes in een 'suiker'.
49. Snijd de pinda in een crumble.

Opmaak en uitserveren



Serveer in een kombord. Doe wat glass noodle salad onder in het bord. Leg daarop enkele tranches bavette.

Garneer met pinda, korianderblad en -steeltjes.

Top op met wat Maldonzout en gefrituurde egg noodles.

Serveer de consommé apart in een glaasje.

Bron: Masterchef Professionals GB, skills test, serie 18 aflevering

Peach Baked Alaska

Perzik-sorbet

Ca 700 g perzik
170 g Sacharose
205 g water
0,75 g locust
0,75 g guar
1,0 g Cortina

Perzik-sorbet

NB: deze receptuur is berekend op een Brixwaarde voor de perzik-pulp van 15°Bx. Elke graad Bx meer of minder moet gecompenseerd worden met 2.2 g minder of meer sacharose.

50. Wikkel de perziken in alufolie en pof ze gedurende 30 minuten in een oven van 180°C.
51. 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.
52. Haal de perziken uit de oven, verwijder de pit en pureer het vruchtvlees inclusief schil tot glad. Meet de brixwaarde en corrigeer de hoeveelheid sacharose zoals hierboven in de noot staat aangegeven.
53. Koel de ijsmachine voor en smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk.
54. Weeg in de Thermomix precies 375 g perzikpulp af. Voeg hierbij de gecorrigeerde hoeveelheid sacharose, 205 g water, locust en guar. Zet de tijd op 15 minuten, temperatuur op 85°C en roersnelheid even op 4, daarna op 1,5 of 2. Zodra de temperatuur van 85°C is bereikt: draai de temperatuur naar 0°C en laat draaiend afkoelen tot ca 60°C. Giet dan de mix in de ijs-bain-marie, roer goed door zodat de mix snel afkoelt en giet 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.
55. Zet alvast klaar: neem een platte schaal en span hier huishoudfolie overheen. Spuit een filmpje bakpray op de folie (zeer weinig). Zet in de vriezer.
56. Ongeveer 1 uur voor uitserveren: Neem het ijs en de platte schaal uit de vriezer. Werk snel en werk in de buurt van de vriezer, zodat je zo weinig mogelijk kou kwijtraakt. Schep bollen ijs (1 pp) en plaats ze op het folie van de platte schaal. Zet meteen terug in een zo koud mogelijke vriezer.

Génoise sponge

4 eieren
120 suiker
120 bloem
2 g zout

Gepocheerde perzik

Ca 250 g perzik
Steranijs
Suiker
Water

Italiaans meringue

2 eiwitten
160 g suiker

Garnering

Pistachenootjes
Takje verse tijm

Génoise sponge

57. Doe de eieren, het zout en de helft van de suiker in de kom van de KitchenAid. Klop met de ballongarde 5 minuten op volle snelheid. Het mengsel moet opzwellen en dikker worden. Voeg de andere helft van de suiker toe en klop nog 1-2 minuten. Zeef de bloem over het mengsel en vouw door het deeg. Giet in een bakblik dat bedekt is met bakpapier dat met wat bakspray is ingeolied. De génoise moet ongeveer 1,5 à 2 cm dik zijn. Bak 20 minuten op 170°C. (Blijf er bij).
58. Laat afkoelen en steek met een kookring met Ø 7 cm schijfjes en steek daar weer een schijfje uit met Ø 3 cm. Reserveer.

Gepocheerde perzik

59. Blancheer de perziken, koel terug op ijswater en wrijf het velletje eraf. Halveer de perziken, verwijder de pit en snijd in wigjes.
60. Maak een suikerstroop van 50/50, doe hierin 3 stuks steranijs en pocheer de perziken op laag vuur tot beetgaar. Reserveer op kamertemperatuur.

Italiaans meringue

61. Zet de KitchenAid met ballongarde en de eiwitten klaar, maar start de machine nog niet.
62. Doe de suiker in een steelpannetje en maak met weinig water juist nat. Plaats een kerntemperatuurmeter. Verwarm de suiker. Zodra 100°C is bereikt: start de KitchenAid op matige snelheid. Zodra de temperatuur precies 121°C is, giet de suiker in een keer in de draaiende KitchenAid, maar zodanig dat de stroop de ballongarde niet raakt. (Houd de steelpan boven de KitchenAid en giet naar de rand van de kom toe.) Klop nu op hoge snelheid gedurende 10 minuten. Doe over in een spuitzak en reserveer op kamertemperatuur.

Garnering

63. Hak de nootjes grof.

Opmaak en uitserveren



Gebruik een kombord. Leg de ring van génoise onderin en nappeer rijkelijk met het pocheervocht van de perziken. Doe wat van de pistache in het gat en schik partjes gepocheerde perzik op de cake. Plaats hierop een bolletje sorbet. Spuit de creatie geheel af met meringue. Brand de meringue licht af met een brander. Garneer met nog wat pistache en met blaadjes verse tijm

Bron: Masterchef Professionals GB, skills test bedacht door Nikita Pathakji, serie 18 aflevering 7. IJsrecept Le Cuisinier/JB