

'VAKANTIEGEVOEL'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



menu juni 2026

Risotto van Knolselder Paddenstoelen Haricots Hazelnoot



*

Catalaanse Suquet van Mossel-Escabeche Aïoli

*

Bloemkool-flan Carbonara met Gefrituurde Eidooier

*

Polo al Limone e Caponata di Melanzane

*

Mokka-mascarpone-ijs Chocolade-karamel Swiss Roll

Koffiemeringue Mascarpone-room 

Toelichting op het menu:

Vakantiegevoel. We zijn in gedachte op weg naar zuidelijker streken. Risotto, escabeche, limone, melanzane; je weet het zeker, we zijn in de Mediterrané. Bij onze Swiss roll met chocolade en karamel denken we aan de Alpen. Gerechten speciaal geselecteerd voor onze seizoenafsluiter. Krachtige smaken met een complex smaakpalet en bijzondere texturen.

We beginnen met een *plant based* risotto van knolselderij met paddenstoelen. Kooktechnisch niet moeilijk, maar wel lastig in de smaakbalans.

We gaan naar Catalonië: mosselen met veel gerookte paprika, aardappel en aioli; hoe Spaans wil je het hebben? Maar ook: het zal niet in de comfort zone van menig amateurkok liggen.

Flan van bloemkool met een gefrituurd eidooiertje. Leuke techniek waarbij heel wat fout kan gaan. Hier worden de kooktechnische skills behoorlijk aangesproken. Maar goed, we kunnen ook wel wat.

Polo al limone, mijn favoriete kippetje. Een Italiaanse klassieker en dat is niet verwonderlijk, want kip en citroen, da's altijd feest.

Ja, en dan die Swiss roll. Met veel chocolade, karamel en room. We deden hem nog nooit, zo'n roll. Echt een dessert waar bedreven patissiers zich eens heerlijk op uit kunnen leven. Ik verzeker je: tongstrelend!! Een dessert dat we ons nog lang zullen herinneren.

Aantal serieuze bereidingen:

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

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

Receptuur is voor 10 à 12 personen.

Risotto van knolselder, paddenstoelen, haricots en hazelnoot

Risotto van knolselder

Ca 350 g knolselder
 Takje tijm
 Laurierblad
 20 g groentebouillon
 20 g droge witte wijn
 50 g Blueband 'heerlijk romig'

Achtergrondinfo:

[Schillen of niet, dat is de kwestie](#)

Shii take

200 g shii take
 75 g sjalot
 300 g sojaroom
 2 teentjes knoflook
 Peper
 Chilipoeder

Hazelnoot

50 g hazelnoten

Haricots verts

Ca 10 à 12 dunne haricots verts

Garnering

Bladselderij

Risotto van knolselder

1. Snijd de knolselder in fijne brunoise (4x4 mm) en doe over in een ruime pan. Voeg witte wijn, de groentebouillon, de margarine en de kruiden toe. Laten onder regelmatig roeren juist koken tot het vocht bijna is opgenomen. Voeg eventueel wat water toe tot de blokjes gaar zijn, maar nog altijd een fijne bite hebben.

Shii take

2. Verwijder de steeltjes van de shii take (met een schaar). Snijd N/Z in plakjes. Snipper de sjalotten en de knoflook fijn en stoof aan in wat margarine. Voeg de shiitakes toe en laat kort meebakken. Giet de sojaroom erbij, houd tegen de kook tot de paddenstoelen beetgaar zijn. Zet van het vuur en breng op smaak met witte peper, chilipeper en eventueel wat zout.

Hazelnoot

3. Rooster de hazelnoten in een oven van 160°C. Laat afkoelen en hak grof.

Haricots verts

4. Blancheer de boontjes in zijn geheel in extreem zout heftig kokend water. Koel meteen terug op ijswater. Giet af en droog de bonen. Snijd in brunoise (tonnetjes)

À la minute bereidingen

5. Warm de paddenstoelen op en giet af door een fijne zeef. Snijd de bladselderij fijn (reserveer enkele blaadjes voor garnering) en meng door de paddenstoelen. Houd warm onder de lamp.
6. Doe de saus in de sifon en belucht met 1 stikstofpatroon.
7. Warm de risotto wat op.

Opmaak en uitserveren



Doe wat risotto in een spaghetti-bord. Schik hierop de paddenstoelen en de haricots verts. Bedek met espuma, gaarneer met wat selderijblad en hazelnoot.

Bron: Alice Pollet, [restaurant Brut in Elsene](#) (BE) via [Sabato.be](#) bewerkt naar 100% plantaardig: JB

Catalaanse Suquet van Mossel-Escabeche, Aioli

Escabeche van mosselen

2 kg (kleine) mosselen
 2 x 6 tenen knoflook
 2 x 2 laurierbladeren
 Takje tijm
 Ca 30 korrels zwarte peper
 1 rood bird's eye pepertje
 Milde azijn (bijv. appelazijn)
 Gerookt zoet paprikapoeder
 Neutrale olie
 Peterselie

Achtergrondinformatie:

[Escabeche](#)

Pan plano de romero

200 g bloem
 bruiswater
 1,4 g zout
 Olijfolie
 Rozemarijn
 Grof zout

Suquet

500 g vastkokende grote aardappelen
 1 pot Visfumet
 2 tenen knoflook
 6 à 8 hazelnoten
 Grof zout
 Dille
 Peterselie
 Boter

Aioli

1 ei
 Neutrale olie
 Zout
 2 tenen knoflook

Escabeche van mosselen

8. Plet zes tenen knoflook (met schil) en zet samen met 2 laurierblaadjes aan in weinig olie.
9. Spoel de mosselen in ruim koud water en voeg met 'aanhangend water' toe. Kook de mosselen juist gaar. Giet af, bewaar het kookvocht. Laat afkoelen en haal de mosselen uit de schelp.
10. Gebruik een ruime steelpan. Bak hierin in wat olie 6 tenen geplette knoflook (met schil) tot ze beginnen te kleuren. Voeg de zwarte peper, 2 laurierblaadjes, het N/Z opengesneden rode pepertje en de tijm toe. Zet van het vuur en voeg ruim paprikapoeder toe. Roer goed door. Voeg de mosselen toe en wentel ze door de saus. Breng op smaak met milde azijn, wat mosselkookvocht en een tak peterselie. Verwarm kort op matig vuur, doe over in een schaal of kom en reserveer op kamertemperatuur.

Pan plano de romero

11. Snijd wat rozemarijnnaalden zeer fijn en doe in een kom. Voeg 100 g bloem en 1,4 g zout toe. Voeg ijskoud bruiswater toe en meng tot een soepel deeg.
12. Verdeel het deeg in drieën en plaats elk deegstuk op bakpapier. Rol met de rolstok zo dun mogelijk uit. Bestrijk met olijfolie, bestrooi met wat grof zout en bak af in een oven van 230°C tot zich bruine plekken vormen. Laat afkoelen op een rekje.

Suquet

13. Maak in de vijzel een pasta van wat grof zout, de knoflook, hazelnoten, dille en peterselie. Voeg boter toe.
14. Snijd de aardappelen rechthoekig op de maat van een rechthoekige steker. Snijd hiervan plakjes van ca 5 mm dik.
15. Kook de aardappelplakjes in de visfumet. Voeg na circa 5 minuten het botermengsel toe. Kook juist beetgaar. Giet niet af maar zet van het vuur en laat afkoelen.

Aioli

16. Pers de tenen knoflook uit en vijzel tot een pasta. Meng de knoflookpasta in een smalle beker met wat zout en de eidooier. Mix egaal met de Bamix staafmixer met bolletjesschijf.

<p>Visfumet (kookvocht van de aardappelen)</p> <p>Saus Marinade van de mosselen Kookvocht van de aardappelen Ca 5 g Cortina</p> <p>Garnering Tomaat Peterselie Olijfolie</p>	<p>Voeg eerst druppelsgewijze, later in een dun straaltje de olie toe tot een stevige consistentie is bereikt. Leng nu aan met visfumet (het kookvocht van de aardappelen) tot een lopende saus. Controleer en corrigeer eventueel de smaak.</p> <p>Saus 17. Meng de marinade en het kookvocht naar smaak. Voeg de Cortina toe en verwarm tot ongeveer 50°C. Schuim de saus à la minute op met de staafmixer met klopschijf (in een gastronormbakje, afgedekt met huishoudfolie; laat wat lucht happen). Serveer direct.</p> <p>Garnering 18. Plisseer de tomaten, verwijder het zaad en de zaaklijsten en snijd in strakke brunoise.</p>
--	---

Opmaak en uitserveren



Zet een rechthoekige steker op een bord. Giet de aardappelschijfjes af. Vul de steker voor een kwart met aardappel en druk aan. Vul verder met de mosselen. Verwijder de steker. Giet wat opgeschuimde saus op of om de creatie. Druppel wat van de aioli op de creatie en serveer de rest in een saucière aan tafel. Garneer met peterselieblad en tomaten-brunoise. Serveer met stukjes *pan plano de romero* met olijfolie op een apart schaalpje.

BRON: Farin's Kitchen / Chef J.R. Farin / Sitges Spanje

Bloemkool-flan carbonara met gefrituurde eidooier

Gefrituurde eidooier

1 ei pp
Panko
Frituurolie

Bloemkool-flan

Ramekins of cupcake bakplaat
Klein Bloemkooltje
Boter
1 grote banaansjalot
1 pot groentebouillon
Room
Nootmuskaat
Curry madras
3 eieren
Zwarte peper
Zout

Uitgebakken spekjes

Stukje bacon

Saus

Kookvocht van de bloemkool
Parmezaanse kaas
Zwarte peper
Maïzena

Gefrituurde eidooier

19. Doe een laagje panko in een ondiepe schaal en maak met een ei 'holletjes' in de panko. Breek de eieren, leg in elk 'holletje' een eidooier en bedek de dooiers met extra panko. Zet de schaal in de vriezer tot direct voor service. (eiwit naar het dessert)

Bloemkool-flan

20. Beboter de ramekins of cupcake-vorm en zet in de vriezer om af te koelen.
21. Maak de bloemkoolroosjes los en kook ze juist beetgaar. Giet af en reserveer het kookwater. Laat de roosjes afkoelen.
22. Maak de sjalot schoon en snijd in brunoise. Smelt de boter in een steelpan. Voeg de sjalot toe en bak glazig. Voeg de geblancheerde bloemkoolroosjes toe. Voeg groentebouillon toe en laat nog even garen. Voeg de room toe. Breng op smaak en kleur met nootmuskaat en kerriepoeder. Blender met een staafmixer glad. Voeg nu 3 hele eieren tijdens het mixen toe. Breng op smaak met veel zwarte peper en eventueel wat zout.
23. Plaats de ramekins of cupcake-vorm in een ondiepe schaal, vul de vormpjes tot 1 cm onder de rand. Zet de schaal met vormpjes in een voorverwarmde oven op 150°C, vul de schaal met heet water tot ongeveer 2/3 van de vormpjes en dek ze af met een schaal, siliconen mat of met bakpapier. De baktijd is ongeveer 40 minuten. Neem de schaal uit de oven en laat afkoelen.

Uitgebakken spekjes

24. Snijd de bacon in brunoise, doe in een koekenpan en bak ze op matig vuur krokant. Schep de spekjes uit het vet en laat uitdruipen op keukenpapier. Reserveer het vloeibare vet.

Saus

25. Doe het kookvocht in een steelpan, voeg flink wat geraspte Parmezaanse kaas toe, verwarm roerend op middelhoog vuur tot de kaas is opgelost. Kruid af met zwart peper.
26. Meng wat maïzena met water, roer glad en doe over in een spuitflesje. Verwarm de kaassaus tot tegen de kook en spuit het maïzena mengsel bij de saus onder

Garering

Bieslook, peterselie of selderieblad

voortdurend roeren. Zorg voor een mooie gladde en gietbare consistentie. Monteer nu de saus met het bakvet van de bacon. Houd matig warm.

À la minute bereidingen

27. Snijd de kruiden in fijne chiffonade en voeg bij de warme saus.
28. Frituur de eidooiers tot goudbruin (60 à 75 seconden) en serveer direct. (de dooier moet nog lopend zijn).

Opmaak en uitserveren



Doe wat saus onderin een kombord. Plaats hierop de flan van bloemkool en daarop de eidooier. Garneer met spekjes en een takje groen.

BRON: Farin's Kitchen / Chef J.R. Farin / Sitges Spanje

Pollo al Limone e Caponata di Melanzane

<p>Aubergine 6 Turkse aubergines (klein en smal) (½ pp+1) Knoflook</p> <p>Caponata Kerstomaat (Zeer klein; 3 à 4 pp) 1 kleine aubergine 1 ui middelgroot 1 tomaat 1 steel bleekselderij Azijn Suiker</p> <p>Pollo al limone 6 kleine (enkele) kipfilets 3 citroenen Bloem Neutrale olie Tak rozemarijn 2 Bollen knoflook Kappertjes op zout</p> <p>Saus 1 pot gevogelbouillon Boter</p>	<p>Aubergine 29. Snijd knoflookteentjes in fijne brunoise (suiker). Snijd alle aubergines op één na N/Z doormidden en snijd ook door het steeltje. Kerf het snijvlak kruislings maar snijd niet door de schil. Besprenkel met veel neutrale olie en strooi er de knoflook op, bak in een oven van 180°C tot het vruchtvlees gaar is (met saté-prikker controleren). Reserveer de krokante knoflook (suiker)</p> <p>Caponata 30. Doe de kerstomaatjes in een ovenschaaltje, besprenkel met wat olie en zet bij de aubergines in de oven. Bak de tomaatjes tot juist gaar (ze hebben minder lang nodig dan de aubergine). 31. Schil de bleekselderij aan de buitenzijde en snijd in halve maantjes. Blancheer ze kort in fel kokend water en koel terug op ijswater. 32. Snijd aubergine en tomaat in brunoise, snipper de ui en bak aan in neutrale olie. Voeg de bleekselderij toe. Zorg dat de groenten gaar zijn, maar nog structuur hebben. Blus af met azijn en breng op smaak met suiker en eventueel wat zout. Reserveer.</p> <p>Pollo al limone 33. Rasp de citroenschil, pers de citroen uit, spoel de kappertjes af en reserveer dit alles. 34. Bebloem de filets en bak ze in neutrale olie juist lichtbruin. Voeg tijdens het bakken rozemarijn en enkele geplette knoflooktenen toe. Keer de filets om en bak ook de andere zijde juist lichtbruin. 35. Voeg de kappertjes bij de bijna gare kip. Zodra de filets juist gaar zijn (met een vinger op het vlees drukken: het moet veerkrachtig zijn en mag zeker niet stug aanvoelen): blus af met veel citroensap, haal de filets uit de pan en reserveer op een (koud) bord of plaatje.</p> <p>Saus 36. Doe bouillon in de braadpan van de filets. Verwijder rozemarijn en knoflook. Laat wat inkoken en breng eventueel op smaak met extra citroensap. De saus moet lichtzuur zijn.</p>
---	---

<p>Kippenhuid en knoflook Kippenvel Knoflook Neutrale olie</p> <p>Garnering Pijnboompitten Zwarte olijf (z/pit) Pot basilicum Maldonzout</p>	<p>Monteer met boter tot een glanzende, lichtzure kappertjessaus. Voeg de citroenrasp toe. Reserveer.</p> <p>Krokante kippenhuid en knoflook</p> <p>37. Schraap het vel aan de vleeszijde schoon en zo vetvrij mogelijk. Leg het vel op een siliconen matje. Bestrooi met wat zout. Dek af met nog een siliconenmat en bak het vel krokant en bruin in een oven van ca 160°C. reserveer op keukenpapier.</p> <p>38. Snijd schoongemaakte teentjes knoflook in dunne plakjes. Frituur ze in een beetje neutrale olie en laat uitlekken op keukenpapier.</p> <p>39. Hak kippenvel en knoflookchips tot een grove crumble, voeg de gereserveerde krokante knoflook van eerdere bereiding toe en reserveer op keukenpapier.</p> <p>Garnering</p> <p>40. Rooster de pijnboompitten. 41. Snijd de olijven O/W in ringetjes</p>
--	--

Opmaak en uitserveren

Gebruik een groot, wit, plat bord zonder rand.
Rechauffeer de kip in de saus. Rechauffeer de aubergine in de oven en de caponata in de pan.
Positioneer de aubergine aan de linker zijde N/Z op het bord. Druk wat vast op het bord zodat hij goed blijft liggen. Doe de caponata op de aubergine. Werk af met pijnboompit, zwarte olijf en enkele kerstomaatjes.
Snijd de kipfilets N/Z in tweeën (en maak aan de andere kant een vlakje waar de filet op kan staan). Plaats rechts N/Z op het bord. Werk af met de crumble en enkele vlokjes Maldonzout.
Plaats als laatste enkele blaadjes basilicum op de caponata.
Serveer de kappertjessaus aan tafel en giet tussen kip en aubergine.

Bron: dish development Jan Boeren obv diverse van Gastronomixs e.a.

Mokka-mascarpone-ijs - chocolade-karamel Swiss roll - koffiemeringue - mascarpone-room - crumble

<p>Poedersuiker Ca 75 g suiker</p> <p>Mokka-mascarpone-ijs Instant mokka portie-verpakkingen 18 g Magere Melkpoeder 210 g Mascarpone 36% vet (Castelli) 80 g Sacharose 25 g Dextrose 0,75 g Locust 0,75 g Guar 1 g Cortina</p> <p>Koffiemeringue 1 ei-eiwit I (van tussengerecht) Ca 70 g suiker 1 Portieverpakking instant mokka</p> <p>Crumble 10 g boter 10 g bloem 10 g suiker 10 g amandelmeel</p>	<p>Poedersuiker 42. Gebruik alleen een absoluut droge Thermomix. Doe een keukenpapiertje tussen deksel en maatbeker van de Thermomix en draai de suiker tot poeder. Reserveer in een schaaltje en dek af met huishoudfolie.</p> <p>Mokka-mascarpone-ijs 43. Maak een ijs-bain-marie, zet het bewaarbakje (voormalig Boiron-bakje uit de ijsdoos) klaar en knip een bakpapiertje op de breedte van het bewaarbakje met flink wat overlengte. Smeer Cortina aan het roerwerk van de ijsmachine. 44. Maak 400 g sterke mokka-koffie. Maak een karamel van de suiker: doe in een (steel)pan met dikke bodem, bevochtig met juist zoveel water dat alle suiker vochtig is, verwarm eerst op hoog vuur en zodra de suiker aan de rand begint te kleuren op matig vuur tot een karamel. Roer niet, maar 'wals' de karamel eventueel door de pan. 45. Zodra de karamel de juiste kleur heeft: voeg 400 g koffie toe. Roer tot alle karamel is opgelost. Voeg nu de Magere Melkpoeder, Dextrose, Locust en Guar toe en roer weer goed door tot alle ingrediënten zijn opgelost. Doe de Mascarpone in een blender (Thermomix) en voeg al draaiend het koffiemengsel toe. Draai tot homogeen. Koel de mix af in de ijs-bain-marie. 46. Koel de ijsmachine voor en giet de mix in de draaiende ijsmachine. Zodra het ijs voldoende structuur heeft: schep over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en zet in de vriezer om verder te rijpen en af te koelen.</p> <p>Koffiemeringue 47. Klop het eiwit op en voeg met tussenpozen in drie keer de suiker toe. Zodra het eiwit stijf geklopt is: voeg 1 portieverpakking instant mokka toe. Doe over in een spuitzakje en spuit kleine doppen op een siliconenmat en bak af op iets onder 100°C.</p> <p>Crumble 48. Meng de ingrediënten en bak (samen met de Swiss roll sponge) op een siliconen matje tot lichtbruin en krokant. reserveer op keukenpapier.</p>
---	--

Swiss roll / sponge cake

4 eieren
 150 g suiker
 70 g bloem
 30 g cacao poeder
 15 g boter
 Zout
 Siliconen mat met opstaande rand
 (Swiss roll mat)
 Elektrische handmixer

Swiss roll / karamel

150 g suiker
 180 g room
 30 g boter
 Zout

NB: deze Swiss roll is voor 8 à 10 plakken. Maak dus 2 rolls als je voor meer dan 10 personen moet koken.

Swiss roll / sponge cake

49. Verwarm de oven op 170°C
50. Smelt de boter en laat afkoelen.
51. Neem een vel bakpapier, bespuit het aan beide zijden ruim met bakspray, leg op de werkbank en bestrooi de bovenzijde met suiker (voor zodra de sponge gebakken is)
52. Gebruik een grote hittebestendige kom boven een pan met juist kokend water. Klop de eieren en suiker tot de suiker is opgelost. Haal de kom van het vuur en klop in 5 à 7 minuten op hoge snelheid met een elektrische mixer tot het licht van kleur, dik en in volume verdrievoudigd is - het 'ribbon-stadium'.
53. Zeef de bloem, cacao poeder en wat zout in twee keer bij de eier-mix en vouw met een grote metalen lepel met lichte, vegende bewegingen. Giet de afgekoelde gesmolten boter langs de zijkant van de kom en spatel erdoorheen tot juist opgenomen.
54. Giet het beslag in de bakvorm / bakmat en verdeel het gelijkmatig tot in de hoeken met een offset spatel. Het beslag moet een dunne, gelijkmatige laag vormen van ongeveer 7-8 mm dik (een te dikke laag laat zich niet netjes uitrollen). Bak ca 12 minuten, tot de cake veerkrachtig aanvoelt als je erop drukt en net begint te krimpen aan de randen. Bak niet te lang (een droge cake zal barsten tijdens het uitrollen).
55. Haal uit de oven, keer de cake om op het met suiker bestrooide bakpapier. Werk snel terwijl de cake nog warm is en rol hem met het bakpapier strak op vanaf de korte kant. Houd de rol 30-60 seconden in deze positie en laat hem daarna in opgerolde vorm volledig op een rooster afkoelen. Door de cake op te rollen terwijl hij nog buigzaam is, ontstaat er een strakke spiraal in de structuur - een koude cake zal barsten. Vul de cake pas als hij volledig is afgekoeld.

Swiss roll / karamel

56. Verwarm de room; snijd de boter in blokjes en zet in de koelkast.
57. Maak een karamel van de suiker: doe in een (steel)pan met dikke bodem, bevochtig met juist zoveel water dat alle suiker vochtig is, verwarm eerst op hoog vuur en zodra de suiker aan de rand begint te kleuren op matig vuur tot een amberkleurige karamel. Roer

Swiss roll / chocolade-ganache

155 g melkchocolade
120 g room
1 portieverpakking instant mokka
15 g boter

Swiss roll / montage

Mascarpone-room

150 g mascarpone
150 g room
Poedersuiker (eerdere bereiding)

Garnering

Poedersuiker of cacao-poeder

niet, maar 'wals' de karamel eventueel door de pan.

58. Voeg de warme room toe en roer nu wel. Zodra de room is opgenomen: roer de koude klontjes boter door de karamel. Voeg naar smaak ietsje zout toe.

Swiss roll / chocolade-ganache

59. Hak de chocolade fijn en doe in een hittebestendige kom. Verwarm de room tot tegen de kook. Los het espressopoeder op in de room en giet over de chocolade. Laat 2 minuten staan en roer dan vanuit het midden naar buiten tot een glad en glanzend mengsel ontstaat. Voeg de boter toe en roer tot volledig opgenomen. Laat afkoelen tot een smeerbare consistentie Kamertemperatuur). Na ongeveer 30 minuten: zet kort in de koelkast en roer nog eens door.

Swiss roll / montage

60. Rol de afgekoelde cake uit - hij moet zich zonder scheuren ontvouwen. Verdeel de karamel gelijkmatig over het oppervlak, laat een rand van 1 cm vrij langs de korte kant om te voorkomen dat de vulling eruit wordt geperst tijdens het oprollen.
61. Verdeel de melkchocolade-koffieganache gelijkmatig over de karamel, gebruik hiervoor een offset spatel.
62. Rol de cake weer strak op, deze keer zonder het bakpapier erin. Gebruik het bakpapier om de rol recht en strak te houden. Druk zachtjes aan als je het einde bereikt om de rol te sluiten. Leg met de naad naar beneden. Wikkel stevig in bakpapier en vervolgens in plasticfolie. Laat de rol minimaal 30 minuten, idealiter 1 uur, in de koelkast rusten voor service (door het koelen stolt de ganache en behoudt de spiraal zijn vorm).

Mascarpone-room

63. Klop de mascarpone los en voeg zoveel room toe tot een goed spuitbare crème is ontstaan. Breng op smaak met poedersuiker en doe over in een spuitzak met fijn gekarteld spuitmondje.

À la minute bereidingen

64. Swiss roll: Snijd beide uiteinden bij met een scherp mes om de spiraalvormige doorsnede te onthullen. Bestrooi naar wens met cacaopoeder of poedersuiker. Snijd de rol met een scherp mes in plakken en veeg het mes tussen de sneden schoon. Serveer gekoeld of op kamertemperatuur.

Opmaak en uitserveren



Maak een compositie met een of twee rechtopstaande schijven *Swiss roll*, indien twee, dan enigszins verschoven t.o.v. elkaar, daarvoor een crumble waarop als laatste een bolletje mascarpone-koffie-ijs komt. Spuit met een gekarteld spuitmondje een flinke dop mascarpone-room. Diverse kleine koffiemeringues completeren de creatie. Garneren met en beetje cacao-poeder of poedersuiker.

Bron: Dish Development door Jan Boeren o.b.v. *Swiss roll* uit *The Great British Bake Off*