

M

enu november 2016

*Rondreis door gordel van smaragd - Modern
Indonesisch*

OEDANG, SAUS OPER, MANGO EN PAPAJA¹

*

Gewurztraminer, Chenin des Seigneurs²

**

REMPAH GAMBLING, SAUS KATJANG, ATJAR, NASI KUNING

*

Chardonay reserva, Santa Alicia

**

SOP PELANGI PAGI

*

Luis Cañas, Rioja Blanco fermentado en barrica

**

DADA BEBEK, SAUS DJEROEK, SAWI IDJO ISI TAUGEH, NASI MERAH

*

Baudry-Dutour, Chinon Reserve

**

KOFFIECRÈME MET KAMEL, PINDA-IJS – KAFFIRGEL

*

Floralis Torres Moscatel Oro

¹ Menu samengesteld door Mari van den Berk en Ben Mulder

² Wijnen van Sligro

OEDANG IN SAUS OPER MET MANGO EN PAPAJA

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

VISBOUILLON

60 g plantaardige olie
200 g prei
100 g sjalotjes
50 g salam
4 stengels sereh
2000 g visgraten en/of
koppen en afsnijdsel
2000 ml water
12 takjes koriander

SANTEN

6 kokosnoten
800 ml water

SANTEN

100 ml kant-en-klare
santen

BEREIDINGSWIJZE

VISBOUILLON

1. Snij de prei, sjalot grof en kneus de stengels sereh.
2. Verhit de olie in een pan. Laat al omscheppende de prei, uien, sjalot, salam en sereh 2-3 minuten zachtjes bakken zonder deze bruin te laten worden.
3. Voeg de graten en/of visafval toe en bak het geheel weer 2 minuten.
4. Voeg het water en de verse koriander toe, breng op smaak met zout en laat alles aan de kook komen.
5. Temper het vuur en laat de bouillon 20 minuten trekken op heel laag vuur. Schuim geregeld af voor een heldere bouillon.
6. Zeef de bouillon door een passeerzeef en laat nog 20 minuten trekken
7. Zeef nogmaals door een kaasdoek en laat afkoelen en bewaren.
8. Geef de 1750 ml visbouillon door aan de makers van de Sop Pelangi Pagi.

SANTEN

9. Kraak de kokosnoten, vang het sap op en gebruik het voor de santen
10. Rasp 800 g verse kokos in een kom, of gebruik de keukenmachine.
11. Voeg 800 ml warm water toe en kneed het sap uit de kokos zodat het in het water oplost en er een witte vloeistof ontstaat.
12. Zeef deze vloeistof en knijp de massa goed uit voor het laatste beetje santen.
13. Hieruit ontstaat 100 ml santen.

NB: Santen bereiden uit kokosnoten is een enorm gedoe en santen is kant en klaar overal te koop. Wij kiezen dus voor kant-en-klare santen, maar wie zich eens uit wil leven leest hierboven hoe je het zelf kunt maken.



OEDANG

50 gr. sjalotten
20 gr. knoflook,
60 g rode chilipeper
50 gr. gemalen kemiri
12 g gember wortel,
geraspt
2 stengel sereh
zout
50 grote garnalen
30 g neutrale olie
120g rijpe mango
120 g rijpe papaja
120 ml visbouillon
360 ml santen

OEDANG

14. Snij van 40 g rode chilipeper rondjes. Verwijder de zaadjes.
15. Snij de sjalotten, knoflook en 20 g rode pepers fijn. Rasp de gemberwortel en snij het wit van de sereh fijn.
16. Vermeng voor de marinade de sjalotten, knoflook, fijngehakte chilipepers, kemiri, gember, sereh en een snufje zout.
17. Leg de schoongemaakte garnalen in een kom en voeg de marinade toe. Trek eventueel vacuüm. Laat ze zolang mogelijk in de koelkast marineren.
18. Steek kleine mango- en papjaballetjes uit en reserveer.
19. Verhit de olie in een koekenpan en bak de garnalen op hoog vuur al omscheppend kort aan. Brand af met de brander.
20. Giet de visbouillon, de marinade en santen bij elkaar, laat verder inkoken, indien nodig de saus afbinden met klapper en aardappelzetmeel. Breng op smaak met zout (of vissaus of ketjap asin).
21. Verwarm de mango- papjaballetjes ieder apart in een klein beetje saus.

PRESENTEREN

22. Leg 5 garnalen op het bord.
23. Leg bij de garnalen enkele papaja- en mango balletjes.
24. Nappeer wat saus op de borden, bestrooi met de ringetjes³ chilipeper, garneer met een of enkele blaadjes basilicum of koriander en serveer direct.

Opmerkingen van de chef: de presentatie zoals op de foto mag wel wat uitdagender. We missen hier in elk geval iets groens. Thaise basilicum, citroenbasilicum of koriander zijn een paar suggesties.

Door de kopzijde van de garnaal wat in te snijden gaat de garnaal bij het bakken open staan waardoor je hem rechtop kunt zetten. Je zou de staartjes er aan kunnen laten.

Nog een suggestie voor de bereiding: licht aanzetten in de pan en daarna afbranden met de brander: zo krijg je er een BBQ-smaak aan.

Tot slot nog de smaakbalans: Indische gerechten zijn altijd hoog op smaak. Er is altijd scherpste in te ontdekken en de verschillende smaakcomponenten moeten herkenbaar zijn in het gerecht. Hier dus gember, sereh, kemiri, chili en kokos (santen). Om het gerecht wat zouter te maken zou je ook vissaus of ketjap asin kunnen gebruiken: we hebben beide op voorraad.

De receptuur is ondertussen aangepast aan deze opmerkingen.

³ Om de scherpste van de ringetjes chilipeper was af te vlakken: leg de ringetjes 10 minuten in heet water.

REMPAH GAMBLING, SAUS KATJANG, ATJAR KETIMOEN

NASI KUNING

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

SAUS KATJANG

200 g pinda's
Neutrale olie
200 ml water
1 sjalot
2 tn knoflook
50 ml santen
20 g sambal Oelek
15 g tamarinde
1 citroen
10 g goela djawa
zout
8 g trassie
30 g ketjap
½ gesnipperd uitje
15 g kokosolie

REMPAH

500 g geiten vlees,
schouder
100 g vetspek
Kokosolie
4 sjalotten
3 tn knoflook
4 Kemiri's
Ketjap manis
Sambal badjak
15 g Ketoembar
8 g Djintan
8 g Laos
10 g goela djawa
1 stengel sereh
120 g kokos(gemalen)
1 ei
Zout

BEREIDINGSWIJZE

SAUS KATJANG

1. Maal de pinda's in de keukenmachine tot pindakaas, voeg evt. neutrale olie toe.
2. Hak de knoflook, snipper de sjalot. Samen met de sambal en trassie aanfruiten in de kokosolie.
3. Als het mengsel aangefruit is de pindakaas toevoegen en even laten meebakken.
4. Met de santen, het water en ketjap het mengsel afslappen tot een dikke saus.
5. Op smaak brengen met palmsuiker, de tamarinde, zout (of vissaus of ketjap asin) en citroensap.
6. De saus reserveren.

REMPAH GAMBLING

7. Snij het geitenvlees in stukken en draai met het spek in de gehaktmolen tot een mooi gehakt. Zet direct in de koelkast.
8. Kneus de Kemiri's en rooster in een droge pan, op lage stand, het duurt ongeveer 10 min., hak ze daarna ragfijn bijna tot poeder.
9. Vijzel de ketoembar, laos, djintan en goela djawa fijn, voeg dan de kemiri poeder toe en vijzel nogmaals goed.
10. Doe de sjalotten, gesneden sereh, knoflook en 2 eetlepels sambal badjak erbij in de keukenmachine maal tot een papje en voeg alles uit de vijzel toe en draai nog even door.
11. Voeg dit toe aan het gehakt, meng er een ei doorheen en 10 a 20 g ketjap goed door elkaar..
12. Als laatste 60 gram gemalen kokos. Doe een smaaktest door een klein beetje te bakken. Pas zo nodig aan. [\(ZIE DE OPMERKINGEN VAN DE CHEF \)](#)
13. Dek af en zet in de koelkast voor 15-30 min.
14. Vorm hiervan 30 kleine balletje en rol ze door de gemalen kokos. Bak



deze in de kokosolie goudbruin.

15. Zet in de oven en laat langzaam door garen.

16. Schep ze voor serveren uit de olie op keuken papier, houdt warm.

NASI KUNING

400 g Pandanrijst
150 g santen
15 g Koenjit
1 stengel sereh
5-6 blaadjes djoeroek
poeroet
2 pandan bladeren
zout

ATJAR KETIMOEN

1 rode ui
1 rode Spaanse peper
200 ml azijn
100 ml water
30 g suiker
1 komkommer
Zout

5 takjes koriander

NASI KUNING

17. Plaats de rijst in ruime pan voeg de santen toe en 600 ml water dat de rijst 2 cm onder staat voeg geraspte koenjit en zout toe. Leg een knoop in de pandanbladeren en stop de djoeroek poeroet blaadjes erin, duw tussen de rijst. Doe dit ook met de gekneusde stengel Sereh.

18. Kook de rijst gedurende tot juist gaar (ca 8 min) giet af en laat 15 minuten in een inzetzeef of vergiet stomen boven water dat tegen de kook is onder gesloten deksel waar je een opgevouwen theedoek onder legt. De rijst mag beslist niet te gaar zijn.

ATJAR KETIMOEN

19. Snijd de ui 'noord zuid' in acht tot twaalf partjes, snijd de rode peper in zeer dunne ringetjes.

20. Doe de azijn, suiker en water in een pan, voeg iets zout toe en breng aan de kook, zorg dat de suiker is opgelost, doe de ui en peper in het mengsel en laat afkoelen. (het moet een zoetzure marinade zijn).

21. Was de komkommer en snij deze in julienne alleen de schil en het vruchtvlees daar juist onder gebruiken), voeg toe aan het azijn mengsel en reserveer.

PRESENTEREN

22. Maak een spiegel van de saus.

23. Leg hierop de balletjes en een quenelle van rijst.

24. Garneer met de atjar (zet de ui eens rechtop of experimenteer met de verschillende componenten bij de bordopmaak) en blaadjes koriander (of een ander groen kruid)

25. Serveer direct en serveer extra saus in sauskommetjes.

Opmerkingen van de chef:

We hebben de receptuur wat aangepast. Ook de beschrijving van de presentatie is anders dan het origineel. Het gerecht leent zich nu veel beter voor een mooie bordopmaak.

Over de smaakbalans: Indische gerechten zijn altijd hoog op smaak. Er is altijd scherpte in te ontdekken en de verschillende smaakcomponenten moeten herkenbaar zijn in het gerecht. Dit gerecht leent zich voor toevoeging van mooie sambalans: die staan op tafel.

Je zou kunnen overwegen om nog iets krokants toe te voegen: dat ontbreekt namelijk toch wel in dit gerecht.

De rijst mag absoluut niet te gaar zijn. Ook de rijst op smaak brengen!!

Krupuk emping?

SOP PELANGI PAGI

HELDERE VISBOUILLON MET INKTVIS, COEUR DE BOEUF EN ENOKI GOLD

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

BOUILLON

500 gr visfilet
(kabeljauw)
50 gr knoflook
50 gr wortel
50 gr prei
5 eiwitten
3 stengels sereh
3 laurierbladen
40 gr chili sap
50 gr asem
1750 ml heldere
visbouillon (*zie tevens
Oedang saus oper*)

CHILI SAP

2500 g rode pepers
2500 ml water
65 ml azijn
65 g zout

CHILI SAP

Tabasco of ander chilisap

BEREIDINGSWIJZE

VISBOUILLON

1. Gebruik ongeveer de jhelft van de vis voor mooie stukjes (blokjes) die je als laatste in de soep doet.
2. Maal de rest van de visfilet klein, samen met de knoflook, wortel en prei. Doe het mengsel in een kom.
3. Roer de eiwitten er door en voeg de gekneusde sereh, het laurierblad, chili sap en de asem toe. Knead alles goed dooreen.
4. Doe dit mengsel in een ruime soeppan en giet de koude visbouillon erbij. Breng langzaam aan de kook en roer zo nu en dan om.
5. Temper het vuur en laat de soep 15 minuten zachtjes koken tot de vast ingrediënten bovendrijven.
6. Neem de pan van het vuur. Schuif de vast ingrediënten met een grote soeplepel opzij en zeef de soep door een kaasdoek of een fijne zeef in een andere pan. Houd de soep warm.

Gebruik voor deze soep de bouillon van het voorgerecht, maar voeg de pantsers van de garnalen toe en kook even mee. De bouillon moet geklaard worden met een of enkele eiwitten!!

CHILISAP

Dit recept is als extra toegevoeg: hoeveelheid is te veel, gebruik een beetje sambal.

7. Was de pepers goed en verwijder zorgvuldig de steel en aanzet.
8. Snijd de pepers in 3 stukken, laat de zaadjes zitten.
9. Kook de pepers ca. 20 min zachtjes samen met zout en azijn.
10. Giet de helft van de vloeistof af en bewaar, giet de rest met de pepers in de blender en pureer tot een gladde massa. Wordt het te dik voeg kookvocht toe. Het sap moet zo dun zijn als water. Bewaar in de koelkast.

NB: we gebruiken kant-en-klaar chilisap in de vorm van Tabasco. Voor degene die het zelf eens wil maken (en spotgoedkoop aan chilipepers kan komen) staat hierboven het recept om het zelf eens te proberen.



GARNERING

5 coeur de boeuf tomaten
(of andere rijpe tomaten)
enoki gold
3 stengels sereh
30 basilicumblaadjes
30 inktvisringen
Chilisaus
Vissaus
Goelah Djawa
(palmsuiker)

Blaadje djuruk purut
Zeer fijne brunoise van
rode peper
Blaadjes van groene
kruiden

GARNERING

11. Ontpit de tomaten. Snijd ze ineen mooie brunoise.
12. Snijd de bodem van de enoki af, verdeel ze. Brandt de enoki af.
13. Neem de stengels sereh en snijd het wit zeer fijn. Reserveer.
14. Blancheer de inktvisringen enkele minuten in de visbouillon, controleer regelmatig op cuisson.
15. Afsmaken met chilisaus, vissaus en palmsuiker.

PRESENTEREN

16. Verdeel de visblokjes en de garnering over de borden. Schik de afzonderlijke ingrediënten in een aardig patroon in soepborden. Leg de enoki paddestoelen in het midden van de inktvisring.
17. Garneer met ragfijne julienne van limoen blaadjes en brunoise van rode peper.
18. Schep de hete bouillon eroverheen (de visblokjes moeten op het bord nog garen in de bouillon) en serveer direct.

Opmerkingen van de chef:

We hebben de receptuur wat aangepast: de visblokjes zijn extra. Ook de beschrijving van de presentatie is iets anders dan het origineel: we hebben de ingrediënten onder “Presenteren” toegevoegd. Het gerecht leent zich daarmee veel beter voor een mooie bordopmaak en er is een toevoeging van smaak en van textuur.

Over de smaakbalans: Indische gerechten zijn altijd hoog op smaak. Er is altijd scherpte in te ontdekken en de verschillende smaakcomponenten moeten herkenbaar zijn in het gerecht. Als de soep te scherp wordt van het zout (de vissaus), dan is dat heel goed af te vlakken met palmsuiker. Die geeft bovendien een mooi filmend mondgevoel.

DADA BEBEK SAUS DJEROEK, SAWI IDJO ISI TAUGEH

EENDENBORST IN SINAASAPPELSAUS, NASI MERAH

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

EENDENBORST

1200 g eenden filets
20 gr gemberwortel,
20 gr sereh
zout
gemalen witte peper

SINAASAPPELSAUS

40 g neutrale olie
60 gr sjalotten
3 teen knoflook
Laos
1 stengel sereh
20 gr gemberwortel,
60 gr kemiri, gemalen
30gr koenjitwortel,
16 g ketoembar
250ml santen (zie
eerdere bereiding)
500 ml ongezoet vers
sinaasappelsap
1 blok goelah djawa

RODE RIJST

200 g rode rijst
2 sjalotjes

BEREIDINGSWIJZE

EENDENBORST

1. Kerf de vetlaag in met een mooi ruitpatroon.
2. Kruid de filets met gember, sereh, zout en peper. Laat 2 uur staan; verwarm de oven op 120 °C .
3. Verhit een pan met dikke bodem en bak de vetzijde van de filets op hoog vuur aan tot goudbruin. Daarna even de vleeskant dichtschroeien.
4. Schuif de pan in de oven en laat het vlees 6 –8 minuten braden. Keer en bedruip het vlees regelmatig. Kerntemperatuur 55°C. Neem het uit de oven en houd het warm. Bak de vetzijde mooi krokant op het laatste moment.



SINAASAPPELSAUS

5. Verhit de olie in een steelpan en bak de sjalotten, knoflook, laos en gember in 1 – 2 minuten lichtbruin.
6. Voeg de kemiri, sereh, koenjit, ketoembar en goelah djawa toe en bak nog eens 2 minuten.
7. Giet de santen en het sinaasappelsap erbij en breng op smaak met zout.
8. Breng het mengsel aan de kook en laat het onder geregeld roeren ca. 20 minuten zachtjes koken.
9. Neem de pan van het vuur en verwijder de sereh.
10. Giet de saus in een blender en draai tot een gladde massa.
11. Zeef de saus en laat inkoken met de helft van het residu.(voeg meer toe om dikker te maken). Daarna weer zeven.
12. Serveer de saus warm voor 500 ml.

NASI MERAH

13. Kneus de stengel sereh en laat mee koken in de rijst.
14. Kook de rode rijst in ca. 20 min. juist gaar in licht gezouten water. Giet de rijst af en laat droog stomen boven een klein laagje water dat tegen de kook aan is, onder een deksel, waar je een opgevouwen theedoek

1 stengel sereh (vers)
Ketjap asin
4 bosuitjes
kokosolie
sesamolie

KOOLROLLETJES

30 g neutrale olie
40 g sjalotten
10 g knoflook
2 rode chili peper
250 g tauegh
20 bladeren paksoi
Of bladeren Chinese
kool

GARNERING

400 ml sinaasappelsaus
20 gr groene
peperkorrels
50 g neutrale olie
300 gr oesterzwammen
40 gr. Gedroogde.
champignons

onder legt.

15. Snij de sjalotjes middel fijn. De bosuitjes (groen en wit) en ringetjes snijden.
16. Roerbak de sjalot in kokosolie, voeg de rijst toe en warm door.
17. Breng op smaak met peper evt. zout en sesamolie.
18. Voeg op het laatst de ringetjes bosui toe.

SAWI IDJO ISI TAUEGH

19. Blancheer de koolbladeren, schep uit en dep droog. Bij paksoi elk blad 1 seconde.
20. Snij de sjalot, knoflook en ontpitte chilipeper fijn. Roerbak in neutrale olie tot lichtbruin.
21. Voeg tauegh toe en roerbak nog 1 minuut, breng op smaak met zout en kruiden naar smaak. Zorg dat de vulling hoog op smaak is.
22. Spreid de koolbladeren uit en plet met een hakbijl of steelpannetje
23. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de bladeren, vouw dicht tot 4 rolletjes, knoop er keukentouw omheen of een spriet sereh. (van de rijst)
24. Stoom de rolletjes 1-2 minuten en serveer direct.

GARNERING

25. Week de champignons gedurende 1 uur in warm water en snij in plakjes. Week tevens de groene peperkorrels (bij gedroogde korrels)
26. Verhit de olie in een wadjan of pan met dikke bodem en roerbak de oesterzwammen en champignons 2 minuten, beslist niet langer.
Breng hoog op smaak, neem van het vuur.

PRESENTEREN

27. Giet de warme sinaasappelsaus op de borden uit en bestrooi de groene peperkorrels erover.
28. Snijd de borstfilet in plakken en schik deze in waaiervorm in de saus.
29. Dresseer het koolrolletje er bij: snijd ze eventueel schuin door en zet een deel rechtop, een deel liggend.
30. Verdeel de paddenstoelen over het bord.
31. Serveer de rode rijst als bolletje of quenelle..

Opmerkingen van de chef:

Over de smaakbalans: Indische gerechten zijn altijd hoog op smaak. Er is altijd scherpte in te ontdekken en de verschillende smaakcomponenten moeten herkenbaar zijn in het gerecht. Dit gerecht leent zich voor toevoeging van mooie sambalans: die staan op tafel.

De rijst mag absoluut niet te gaar zijn.

Het vel van de eendenfilets moet krokant zijn.

KOFFIECRÈME MET KAMEL, PINDA-IJS – KAFFIRGEL

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

PINDA PRALINÉ

250 g suiker
225 g water
200 g rauwe pinda's

PINDA-IJS

700 ml melk
275 g pindapraline
1 g zout
30 g glycerine
(brouwmarkt)
70 g suiker
5 eidooiers

KROKANTE KAMEL

200 g glucose
300 g vloeibare fondant
200 g witte chocolade
10 g roze peper

BEREIDINGSWIJZE

PINDA PRALINÉ⁴

1. Brand de pinda's in een wijde pan blijf roeren tot de pinda's licht gekleurd en gaar zijn.
2. Doe het water en de suiker in een pan, laat de suiker al roerende smelten en als de vloeistof helder is dan de hitte hoger zetten en niet meer roeren. (geen antiaanbakpan gebruiken, want daarin kristalliseert de suiker meteen en wordt dan geen vloeibare karamel meer)
3. Verhit de suikersiroop tot boven 145°C maar niet hoger dan 190°.
4. Voeg de pinda's toe zodra de kleur van de karamel goed is.
5. Giet onmiddellijk uit op een met siliconen of bakpapier beklede bakplaat en laat afkoelen.
6. Verkrummel de afgekoelde karamel met een deegroller of met de keukenmachine door te pulsen.

PINDA IJS

7. Vermeng voor het pinda-ijs de warme melk, zout en glycerine. Klop de dooiers op met suiker en meng door het melk, verwarm tot 80°C, trek een streep.
8. Zet koud weg en draai op in ijsmachine tot half stijf en voeg dan de pindapraline toe en draai tot een soepel ijs.

KROKANTE KAMEL

9. Kook voor de karamel de glucose en fondant tot lichte karamel. Let op duurt lang temperatuur boven 160°C tot het begint te kleuren.
10. Voeg de chocolade toe, giet direct uit tussen siliconenmatjes en rol meteen zeer dun uit. (op de warmhoudkast)
11. Lukt het niet, laat dan afkoelen, maal in de keukenmachine, strooi met een bolzeef zeer dun uit op een siliconenmat Vijzel de roze peperkorrels en strooi over de gemalen karamel.



⁴ De foto wijkt af van de receptuur, na de chefsavond zal de foto vervangen worden.

KOFFIECRÈME

220 g sterke koffie
440 g room
20 g Tia Maria
160 g eidooiers
120 g suiker
3½ blad gelatine

KAFFIRGEL

*310 ml sap van
kaffirlimoen
60 ml citroensap
30 ml suikerwater
3 g Kappa en 1 g Locust

12. laat smelten in de oven op 140°C (blijf erbij)
13. Laat afkoelen en breek in mooie grote schotsen.

KOFFIECRÈME

14. Laat de gelatineblaadjes weken in ruim koud water.
15. Meng voor de koffiecèrème de koffie met room en Tia Maria.
16. Klop de dooiers met suiker op, verwarm het koffiemengsel tot 90°C en meng het dooiermengsel erdoor.
17. Voeg de gelatine toe. Mix, zeef en zet koud weg.

KAFFIRGEL

18. Meng voor de kaffirgel het kaffirsap met citroensap, suikerwater en 25 ml water, voeg de Kappa en Locust toe, laat 2 min. zacht koken, stort uit, laat geleren en draai tot een gel in de blender.
19. Let op het sap en blaadjes verkleuren zeer snel, voeg dan evt. groen kleurstof toe. Zet koud weg in een spuitflacon.

PRESENTEREN

20. Serveer de structuren koffiecèrème, karamel, pinda-ijs en kaffirgel in kombord. Garneer naar eigen inzicht.

* Laat voor het kaffirlimoensap blaadjes djeroek poeroet trekken in water, voeg wat limoensap toe en zeef.

Opmerkingen van de chef:

De smaakbalans van dit gerecht is best lastig: op de voorkookavond waren alle componenten wel lekker, maar niet op elkaar afgestemd. Vooral de zoetheid moet in alle componenten ongeveer gelijk zijn. In de smaakbalans heeft de gel de functie van zoetzure component. Het is de kunst om het gerecht vooral niet te zoet te maken.

De consistentie van de gel moet die van haargel zijn: mooi te spuiten in dopjes die voldoende stand hebben.

Het kombord leent zich uitermate goed om een compacte compositie te maken.

De koffiecèrème wordt stijf genoeg om er quenelles of bolletjes van te maken.

De bordopmaak verdient wel een blaadje groen of iets met bloemen (ik breng wel wat mee).