

# M *enu mei 2017*

ASPERGE TUINTJE<sup>2</sup>

\*

GEBRANDE LANGOUSTINE, KOKKELS<sup>3</sup>

\*

GEGRILDE COQUILLES, POMPOEN, PREI, BIMI, KROKANT VAN SAVORA  
MOSTERD, SAUS VAN CITROEN VERBENA

\*

GEGRILDE LAMSFILET MET LASAGNE VAN SCHOUDER, GEROOKTE AUBERGINE,  
PAARSE AARDAPPEL, RATATOUILLE, WATERKERS

\*

ANANAS, WITTE CHOCOLADE, CITRUS, KORIANDER

\*

---

<sup>2</sup> Saisonier, Karel Ave, Restaurant d'Essensi, België (gerecht 1)

<sup>3</sup> Rest van het menu van Joris Kerkhofs, [Restaurant La Folie](#), Zaltbommel (gerecht 2 t/m 5)

# ASPERGE TUINTJE, ZURING, KWARTELEI

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### ASPERGES

15 witte asperges  
20 groene asperges  
10 kwarteleieren  
WUPS45 ml Valdorama  
Picudu olijfolie  
15 ml citroensap  
Zout  
Peper

## BEREIDINGSWIJZE

### ASPERGES

1. Schil de witte asperges en kook 10 asperges in de schillen met de gesneden WUPS beet gaar, hou ze wel stevig. Koel snel terug.
2. Reserveer het aspergevocht.
1. Schil de onderkant van de groene asperges en kook ze bijna gaar. Koel snel terug.
2. Snij de asperges in ongelijke stukken(rechte onderkant) ze moeten rechtop staan. Hou de koppen apart.
3. Schaaf 5 asperges met een dunschiller tot linten.
4. Marineer de linten in olijfolie, citroensap, peper en zout.
5. Kook de kwarteleitjes 3 minuten, vlak voor het uitgaan.

### ZURING VINAIGRETTE

6. Kook de eieren hard, pel de eieren en scheidt het eigeel van het wit. Maak van het eiwit mimosa, door deze door een zeef te drukken.
7. Was de zuring en pluk de blaadjes van de zuring en de dragon.
8. Blender de zuring- en dragon bladen, 50 ml gezeefd aspergevocht en de eidooiers<sup>4</sup>.
9. Monteer de massa met olijfolie en smaak af met zout en citroensap (en evt. wat sushi-azijn naar smaak). Indien de vinaigrette te dun is, evt. binden met wat Xantogom en Binder.

### PRESENTEREN

10. Bord naar keuze.
11. Schik de aspergestukken en koppen in een steker op het bord.
12. Garneer met diverse soorten sla, bieslook en asperge linten.
13. Plaats het doorgesneden 3 minuten eitje boven op de asperges.
14. Lepel de zuringvinaigrette om de asperges heen.
15. Garneer af met het mimosawit.



### ZURING VINAIGRETTE

15 g zuring  
5 takjes dragon  
sushi-azijn  
3 eieren  
100 ml olijfolie  
1 citroen  
Xantagom  
Unique Binder

150 g div. soorten  
zuringblad  
of  
Sla met bloemen

# GEBRANDE LANGOUSTINE MET KOKKELS

**NB: DIT GERECHT WORDT SAMEN MET DE VOLGENDE BEREIDING (GEGRILDE COQUILLES ) GESERVEERD. HET IS DUS EEN PRESENTATIE VAN ÉÉN GERECHT OP TWEE DRAGERS.**

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

<b>BENODIGDHEDEN</b>	<b>BEREIDINGSWIJZE</b>
<b>LANGOUSTINES KOKKELS</b>	<b>LANGOUSTINES EN KOKKELS</b>
10 langoustines 30 kokkels	16. Pel de langoustines. Laat het staartje er aan zitten en verwijder het darmkanaal. Zet de langoustines koud. 17. Was de kokkels zorgvuldig. Stoom de kokkels gaar in bodempje water, giet af, vang het kookvocht opnieuw op (bij voorkeur decanteren i.p.v. zeven). 18. Haal de mossels uit de schelp, reserveer de schelpen.
<b>LANGOUSTINE SCHUIM</b>	<b>LANGOUSTINE SCHUIM</b>
2 sjalotten 1 prei 2 stengels bleekselderij 1 citroen 25 ml Noilly prat 50 ml witte wijn 15 g soja-lecithine 100 ml room 1 laurierblad 6 peperkorrels 2 takjes tijm	19. Hak of cutter de langoustine pantsers en scharen, zet deze aan in weinig olie, voeg sjalot, prei en bleekselderie toe en smoor verder door. Blus met Noilly prat en witte wijn voeg de kruiden toe en het kokkelvocht laat 10 minuten doorkoken. 20. Zeef het geheel en laat indampen tot 200 ml. 21. Voeg rasp van halve citroen toe en 100 ml room, breng op smaak met peper en zout, zeef vervolgens weer. 22. Voeg 15 gram soja-lecithine toe, laat 15 minuten goed inwerken en schuim op het laatst op met de staafmixer.
10 dunne groene asperges	<b>AFWERKING</b>
	23. Leg de langoustines op een stalen blaadje, smeer in met wat olie en bestrooi met zout en brand de bovenzijde af met de gasbrander, geef eventueel verder cuisson in de oven. 24. Verwarm de mosseltjes.. 25. Blancheer de groene asperges.
1 bakje salty fingers <sup>5</sup>	<b>PRESENTEREN</b>
	26. Verwarm de afgeschuimde cocktail glazen. 27. Dresseer de langoustine erin, staartje naar buiten. 28. Kokkelschelpje, kokkels erin, salty finger erbij en topje groene asperge. 29. Schuim op met langoustine jus.

**NB: DIT GERECHT WORDT SAMEN MET DE VORIGE BEREIDING (GEBRANDE LANGOUSTINES ) GESERVEERD. HET IS DUS EEN PRESENTATIE VAN ÉÉN GERECHT OP TWEE DRAGERS.**

**NB: BEGIN MET HET KROKANT VAN SAVORAMOSTERD.**

## GEGRILDE COQUILLES, POMPOEN, PREI, BIMI, KROKANT VAN SAVORA - MOSTERD, SAUS VAN CITROEN VERBENA

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

### BENODIGDHEDEN      BEREIDINGSWIJZE

#### COQUILLES      COQUILLES

15 coquilles

1. Spoel de coquilles kort af onder koud water en leg ze op een theedoek strak tegen elkaar aan om te drogen, in model te krijgen en op te stijven.
2. Plaats in de koeling.

#### KROKANTJE      KROKANT VAN SAVORA

120 g sushi rijst  
60 g savora mosterd<sup>6</sup>  
Sushi azijn

#### MOSTERD

3. Kook de sushi rijst goed gaar en giet af. Breng op smaak met sushiazijn
4. Doe de warme rijst in de thermomix of de blender en voeg de savora mosterd toe.
5. Draai dit tot een gladde massa.
6. Smeer deze massa zeer dun uit op een siliconenmat, makkelijk is om het bakblik omgekeerd te gebruiken en de siliconenmat op de onderzijde van het bakblik te leggen. Zet in een oven van 100°C tot de massa uitgehard en krokant is.

#### CITROENVERBENA JUS

25 ml zonnebloemolie  
1 ui  
1 teen knoflook  
1 takje tijm  
15 g boter  
100 ml witte wijn  
50 ml Noilly Prat  
50 ml witte Port  
400 ml kippenfond  
200 ml koksroom  
½ bos citroenverbena  
1 citroen  
Soja-lecithine

#### JUS VAN CITROENVERBENA

7. Zet een halve ui, knoflook en tijm zachtjes aan in zonnebloemolie.
8. Blus af met de witte wijn, Noilly Prat en witte Port en laat tot de helft reduceren. Voeg nu de kippenbouillon, room, boter en de helft van de citroenverbena toe.
9. Laat het geheel net onder het kookpunt ongeveer 30 minuten trekken. Verfris de jus met citroenrasp en sap.
10. Passeer de jus vervolgens door een fijne zeef.
11. Warm de jus weer op met de andere helft van de citroenverbena en laat even trekken. Zeef vervolgens weer.
12. Verwarm de jus en voeg 1 eetlepel soja- lecithine toe, laat 15 minuten staan. Schuim op met staafmixer.



<sup>6</sup> Savora Amora mosterd bevat o.a. de kruiden; peper, kaneel, nootmuskaat, Cayenne, kurkuma, kruidnagel, knoflook, selderij en dragon. En lijkt qua smaak op piccalilly.

## PREI STOOF PREISTOOF

1 prei  
zonnebloemolie  
15 g boter

13. Verwijder het groene deel van de prei. Snijd het witte deel van de prei één maal doormidden en snijd er dunne ringetjes van. Was de prei zeer goed schoon, geen zand meer. Laat uitlekken.
14. Zet de prei aan in olie en bak (zonder te kleuren) tot de prei beetbaar is.
15. Voeg daarna een klontje boter toe en breng op smaak met peper en zout. Haal uit de pan en zet weg.

## BIMI BIMI

10 bimi's

16. Schil de onderkant van de bimi's, kook de bimi's beetbaar in gezouten water en koel direct terug op ijswater. Reserveer.

## POMPOEN DRIE POMPOENBEREIDINGEN

1 Butternut pompoen  
50 g suiker  
100 ml natuurazijn  
100 ml water  
2 sjalot  
1 teen knoflook  
1 stengel citroengras  
1500 ml Kippenbouillon  
4 kafir blaadjes  
200 ml witte wijn

17. **Champignons:** Snijd de pompoen in tweeën en gebruik de bovenkant van de pompoen (waar geen zaad zit). Schil de pompoen en boor met een Pommés Parisienne-boor 10 balletjes uit.
18. Snijd hier champignon vormpjes van.
19. Blancheer de pompoen-champignons beetbaar in gezouten water en spoel daarna koud.
20. **Pompoen rolletjes:** Gebruik voor de rolletjes hetzelfde stuk pompoen als voor de champignons. Snijd de pompoen bij, zodat deze weer egaal is (bewaar de afsnijdsels).
21. Maak een zoetzure marinade van de suiker, azijn en het water. Verwarm dit tot de suiker opgelost is en zet vervolgens koud.
22. Snijd met een dunschiller of mandoline 20 dunne lange plakjes van de pompoen.
23. Leg de banen in een bakje en giet hierop de koude marinade.
24. Zet het bakje (zonder deksel) in de vacuüm machine, trek vacuüm en impregneer de pompoen, ontluicht na 5-10 minuten. Herhaal dit een aantal malen.
25. Haal de geïmpregneerde pompoen uit het vocht en rol er rolletjes van.
26. **Pompoen crème:** Maak de andere kant van de pompoen schoon en snijd hier gelijkmatige blokjes van. Gebruik ook de overblijfselen van het andere deel. Maak op smaak.
27. Snipper de sjalot en de knoflook en zet dit aan in een hete pan
28. Doe vervolgens de blokjes pompoen, de kafir blaadjes en citroengras erbij en zet dit mee aan. Blus dit af met de witte wijn, schenk hier de kippenbouillon op, zodat de pompoen net onder staat, kook dit gaar en giet af. Draai glad in de blender. Breng eventueel op smaak met zout en peper.
29. Doe in een spuitflesje.

## LAVAS OLIE LAVAS OLIE **CONTROLLEREN: DEZE IS WAARSCHIJNLIJK AL OP VOORRAAD**

1 bosje lavas  
10 g lecithine  
200 ml zonnebloemolie

30. Draai de blaadjes van de lavas met de lecithine glad in de blender en doe hier vervolgens druppelsgewijs de olie bij totdat alles is goed is opgelost.
31. Maak op smaak.
32. Giet dit op een fijne zeef en laat hier de olie rustig uitlekken. Doe vervolgens in een spuitflesje.

Mycryo

### **AFWERKING**

33. Snij de coquilles in de dikte doormidden
34. Zeef met behulp van een theezeef wat Mycryo op een vlakke zijde van de coquilles.
35. Bak de coquilles in een stalen goed hete pan snel aan op de bepoederde kant, bestrooi ook de andere kant van de coquilles met Mycryo, keer ze en bak ook de andere kant hard aan. Geef ze indien nog nodig cuisson in de oven.
36. Verwarm de groentes, prei, bimi, pompoen-champignons.
37. Verwarm de pompoen crème (plaats flesje in warm water bad).

### **PRESENTEREN**

38. Rangschik in kombord de coquilles, de groentes (prei, bimi en pompoen-champignons).
39. Spuit rondom de pompoen crème in toefjes er om heen.
40. Voeg het rijst-krokantje toe en garneer met de lavas olie en de jus van citroenverbena.

# GEGRILDE LAMSFILET MET LASAGNE VAN SCHOUDER, GEROOKTE AUBERGINE, PAARSE AARDAPPEL, RATATOUILLE, WATERKERS

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### LAMS STOOF

200 g lamsnek of schouder  
2 sjalot  
50 g wortel  
1 stengel bleekselderie  
1 laurierblad  
1 tak tijm  
200 ml rode wijn

### LAMSLLENDE

1000 g Lamsfilet

### LASAGNE

100 g pastabloem  
1 ei  
Olijfolie  
50 g Gruyère

## BEREIDINGSWIJZE

### LAMS STOOF

1. Ontbeen indien er geen filet is de nek of schouder en snijd het vlees in kleine blokjes. Bewaar de botten.
2. Kleur het vlees in olie in de hogedruk pan, voeg fijngesneden wortel, bleekselderie en de kruiden toe.
3. Blus af met rode wijn en voeg water toe zodat het ruim onderstaat, laat koken onderdruk voor 50 minuten.
4. Schep het vlees er uit en controleer op zachtheid(nog stevig dan langer doorgaren)
5. Giet het vocht er grotendeels af en bewaar.
6. Kleur de lamsbotten met het bouquet, blus af met het stoofvocht en laat inkoken.
7. Snij het vlees fijn en laat ondertussen het resterende stoofvocht inkoken, voeg het fijngesneden vlees toe en laat verder inkoken, het moet een dikke ragout worden.

### LAMSLLENDE

8. Portioneer de lamsfilet in vijf gelijke stukken van 200 gram.

### LASAGNE VAN LAMSSTOOF EN GRUYÈRE

**NB: WE GEBRUIKEN KANT-EN-KLARE PASTAVELLEN: HIERONDER ALS JE HET ZELF WILT MAKEN.**

9. Maak pastadeeg van de bloem, ei en water met de hand.
10. Rol lasagnevellen van het deeg met de deegroller.
11. Kook de vellen beetgaar af in gezouten water en spoel koud.
12. Rasp de Gruyère.
13. Steek rondjes uit ter grote van de lasagnekokertjes. Leg onder in het kokertje een pasta vel, doe hier wat kaas op, daar op de lamsstoof, op de stoof komt weer kaas. Herhaal dit 2 maal.



## KNOFLOOKSCHUIM

300 ml volle melk  
2 teentjes knoflook  
10 g sojalecetine

## KNOFLOOKSCHUIM

14. Snijd de knoflook in dunne plakjes.
15. Doe de melk met de plakjes knoflook in een pan en breng zachtjes aan de kook. Laat dit een uurtje trekken met de deksel op de pan.
16. Breng op smaak met peper en zout en zeef de knoflook eruit.
17. Voeg sojalecetine toe en schuim op met de staafmixer.

## GEROOKTE AUBERGINE

2 aubergines  
Olijfolie  
3 teentjes knoflook  
4 takjes tijm  
Grof zeezout  
Rookmot

## GEROOKTE AUBERGINE CRÈME

**NB: WE GEBRUIKEN DE CRÈME DIE DE CHEFS AL THUIS HEBBEN VOORBEREID. HIERBIJ ALS JE HET ZELF WILT MAKEN:**

18. Snijd aubergines over de lengte door. Kerf er ruitjes in. Smeer dit in met olijfolie.
19. Snij de knoflook fijn en verdeel over de aubergine helften leg ook op elke helft een takje tijm. Maak op smaak voldoende met grof zeezout.
20. Zet de aubergines in een oven van 200°C en laat ze kleuren. Als ze gekleurd zijn dek ze af met aluminiumfolie en pof ze verder gaar in de oven.
21. Haal de aubergines uit de oven als ze gaar zijn. Haal het vruchtvlees eruit door middel van een lepel. Verwijder de tijm en knoflook.
22. Doe de aubergine pulp in het bakje van de rookoven. Verwarm de rookoven met rookmot op de kookplaat. Als het gaat roken voeg het bakje met de aubergine pulp toe. Doe de klep weer dicht en haal van de plaat af. Laat een half uurtje staan en draai er vervolgens crème van in de blender of in de TM.
23. Proef breng evt. op smaak. Doe in een spuitflesje.

## PAARSE AARDAPPEL

15 Peruaanse Bluestar  
aardappels  
Olijfolie  
1 teen knoflook  
2 takjes tijm  
25 g Boter

## PERUAANSE PAARSE AARDAPPEL (2 BEREIDINGEN)

24. **Gekonfijte aardappel:** (Schil alle aardappels) en snijd van 10 aardappels de kontjes af.
25. Steek met een klein rond stekertje (appelboor) 10 cilinders uit. Was deze aardappels kort en droog ze op een doek.
26. Doe deze in een vacuümzak met een scheutje olijfolie en een beetje zout. Wikkel de knoflook en tijm in plasticfolie (maar laat aan de einden open) en doe ze ook in de vacuümzak.
27. Vacumeer dit vervolgens en gaar de aardappels in een warmwaterbad van 85°C gedurende 50 minuten. Haal de zak uit het water en koel terug op ijswater. Bewaar in de zak.
28. **Aardappelpuree:** Snijd de overige aardappels en de overblijfselen van de gebruikte aardappels in gelijkmatige blokjes en gaar deze in water.
29. Giet de aardappels af als ze gaar zijn en druk ze vervolgens door een fijne zeef.
30. Voeg een klontje boter toe en breng op smaak met peper en zout. Reserveer warm.

## RATATOUILLE

0.5 aubergine  
0.5 gele courgette  
0.5 groene courgette  
1 rode paprika  
0.5 grote ui  
1 teen knoflook

## RATATOUILLE

31. Snij de aubergine, courgette en rode paprika in fijne brunoise! zonder het zaad.
32. Snijd de ui en knoflook zeer fijn. Zet in een hete pan de knoflook en ui aan. Voeg de aubergine toe en fruit mee aan.
33. Voeg dan de courgette en paprika toe en fruit ook aan. Voeg de tomaten puree toe en ontzuur deze. Voeg daarna de sushiazijn toe.



1 blikje tomatenpuree  
100 ml sushiazijn  
1 limoen

34. Haal de ratatouille van de plaat af zodra deze gaar is en breng op smaak met limoenrasp, peper en zout.  
35. Koel terug.

### SPITSKOOL SUSHI

1 Spitskool  
25 g boter  
200 ml kippenfond

36. Haal de buitenste bladeren van spitskool en snijd de nerf eruit. Blancheer de kort en koel terug op ijswater.  
37. Snijd de overgebleven kool fijn julienne. Zet de gesneden kool zachtjes aan en bevochtig deze met de kippenfond totdat het net onderstaat.  
38. Breng aan de kook en giet de kool af als deze beetgaar is. Doe vervolgens terug in de pan en voeg een klontje boter toe. Breng op smaak met peper en zout. Koel dit terug.  
39. Droog de spitskool bladeren tussen twee doeken. Bedek het werkblad met trekfolie. Leg hier netjes de koolbladeren. Vul dit met de gegaarde kool en rol dit strak op tot een lange rol. Koel terug en snijd er sushi van, verwijderd de folie pas op het bord.

### WATERKERS CRÈME

2 bosjes waterkers  
25 g kippenfond  
1 g Xantana  
12.5 g sushiazijn  
1 citroen  
15 g eiwit  
150 zonnebloemolie

### CRÈME VAN WATERKERS

40. Doe de waterkers, kippenfond, Xantana, sushiazijn, sap van ¼ citroen samen in de thermomix of blender en draai zeer fijn.  
41. Bind de massa af met zonnebloemolie.  
42. Doe in een spuitflesje.

### DRAGONOLIE

1 bos dragon  
500 ml zonnebloemolie

### DRAGONOLIE **CONTROLLEREN: DEZE IS WAARSCHIJNLIJK AL OP VOORRAAD**

43. Doe de dragon met 100 ml van de olie in een blender en draai dit goed glad. Voeg vervolgens druppelsgewijs de rest van de olie toe totdat alles goed is opgelost.  
44. Giet dit op een fijne puntzeef en laat rustig uitlekken boven een bakje. Doe de dragonolie in een flesje.

### AFWERKING

45. Gril de lamsfilets aan en geef cuisson in de oven en laat rusten in de rustkast of een oven van 54°C. Of bereid het vlees sous-vide.  
46. Verwarm de lasagne in de oven met een beetje stoom, of stoommandje.  
47. Warm de aardappelcilinders in hun eigen olie.  
48. Verwarm alle groentegarnituren en crèmes.  
49. Verwarm evt. de lam jus.

### PRESENTEREN

50. Maak een treintje!! Begin met de paarse aardappel te plaatsen, daarop een kleine quenelle van puree.  
51. Daartegen aan de lasagne en de sushi, daarvoor een quenelle van ratatouille, eromheen de crèmes en schuim aan weerzijden.  
52. Het vlees aangesneden (in een balkje; aan vier zijden schoonsnijden) daarvoor, klein drupje saus erop, rest in sauciere. Vlees nazouten met Maldonzout.  
53. Afmaken met de oliën.

## Ananas met witte chocolade, citrus en koriander



<p><b><u>SUIKERWATER</u></b>  <i>500 gram water</i>  <i>400 gram suiker</i></p>	<p>Doe de suiker en het water in een pan. Zet op het vuur en laat de suiker oplossen. Als de suiker opgelost is, terugkoelen in de koeling.</p>
<p><b><u>GEGAARDE ANANAS</u></b>  <i>1 ananas</i>  <i>2dl suikerwater</i>  <i>Sap van 1 citroen</i></p>	<p>Maak de ananas schoon en snijd hem in 4 gelijke, langwerpige stukken en haal de kern eruit. Doe de stukken in een vacuümzak en voeg 2dl koude suikerwater en sap van één citroen toe.. Vacumeer dit. Gaar de ananas vervolgens in het warmwaterbad 30 minuten op 85 graden. Koel terug. Snijd van twee banen dunne plakjes. Snijd van de andere twee banen een compote en maak aan met het kookvocht.</p>
<p><b><u>ANANAS SAP</u></b>  <i>1 ananas</i>  <i>Of gebruik ananassap uit een pak.</i></p>	<p>Maak de ananas schoon en haal de kern eruit. Snijd in kleine stukken en draai er sap van in de slow juicer.</p>
<p><b><u>ANANASSCHUIM</u></b>  <i>3 dl ananassap</i>  <i>1 dl suikerwater</i>  <i>Sap van 1 citroen</i>  <i>1 theelepel sojalecetine</i></p>	<p>Doe het ananassap, suikerwater en sap van één citroen in een pan en breng aan de kook. Haal van het vuur en voeg de sojalecetine toe. Schuim op met de staafmixer. Zet koud weg.</p>
<p><b><u>ANANASCREMEUX</u></b>  <i>3 dl ananassap</i>  <i>1 dl slagroom</i>  <i>Sap van limoen</i>  <i>110 gram suiker</i>  <i>1 ½ dl eigeel</i>  <i>80 gram bloem</i></p>	<p>Doe alle ingrediënten, behalve de bloem, in de thermomix en draai tot een homogene massa. Voeg vervolgens de gezeefde bloem toe en draai 10 minuten op 100 graden. Zeef de massa door een fijne zeef. Zet koud weg en doe vervolgens in een spuitflesje.</p>

<p><b><u>SAUS VAN KOKOS EN KORIANDER</u></b>  <i>2 dl kokoscream</i>  <i>2 eetlepels poedersuiker</i>  <i>15 blaadjes koriander</i>  <i>½ gram xantaangom</i></p>	<p>Doe alle producten in een maatbeker en draai glad met de staafmixer. Doe vervolgens in een spuitflesje.</p>
<p><b><u>WITTE CHOCOLADE PANNA COTTA</u></b>  <i>3 dl slagroom</i>  <i>16 gram water</i>  <i>16 gram suiker</i>  <i>16 gram glucose</i>  <i>2,6 gram agar</i>  <i>4 ½ blaadje gelatine</i>  <i>140 gram witte chocolade couverture</i></p>	<p>Doe de slagroom, water, suiker, glucose en agar in een pan en verwarm tot alles opgelost is. Voeg vervolgens de geweekte bladgelatine toe en los goed op. Voeg daarna de witte chocolade couverture toe en roer goed door.  Stort de massa in de kegelvormpjes. Laat afkoelen in de koeling en vries vervolgens kort aan.  Haal de panna cotta uit de vriezer als ze stevig zijn en laat rustig ontdooien in de koeling.</p>
<p><b><u>GESUIKERDE KORIANDER</u></b>  <i>30 blaadjes koriander</i>  <i>Eiwit</i>  <i>Suiker</i></p>	<p>Haal één voor één de blaadjes door het eiwit en paneer ze dun met suiker. Leg de blaadjes op bakpapier dat je eerst licht inoet en laat ze uitharden in een oven van maximaal 80 °C..</p>
<p><b><u>CITROENSORBET</u></b>  <i>5 dl vers citroensap</i>  <i>5 dl suikerwater</i>  <i>100 gram prosorbet (sosa)</i></p>	<p>Meng het citroensap, het suikerwater en de prosorbet met de staafmixer. Draai hier ijs van in de sorbetière.</p>
<p><b><u>CHOCOLADECAKE CRUMBLE</u></b>  <i>100 gram suiker</i>  <i>100 gram amandelpoeder</i>  <i>(draai 100 gram amandelschaafsel fijn in een blender)</i>  <i>60 gram bloem</i>  <i>25 gram cacaopoeder</i>  <i>85 gram ongezouten roomboter</i></p>	<p>Sla de boter met de suiker op in een keukenmachine. Voeg vervolgens de amandelpoeder toe totdat het één geheel is. Zeef vervolgens de bloem en cacaopoeder erdoor en meng goed.  Rol het deeg dun uit op een siliconenmat met behulp van folie en een deegroller. Bak dit vervolgens af op 160 graden (in ongeveer 8 minuten). Tijdens het bakproces regelmatig omscheppen zodat het deeg gelijkmatig gaart en de randjes niet aanbranden.  Haal uit de oven als de crumble gaar is en laat buiten de oven afkoelen.  Als de cake is afgekoeld, hier crumble van draaien in de keukenmachine</p>