

# Twentse collega's

Menu samengesteld door Jan Boeren MdC



## Maandmenu maart 2019

### **Scheermessen (JB)**

\*

**Sardine in abdijbier met terrine van groenten, kruidengelei, couscous en biermousseline (Marloes Voogsgeerd CdC 2015)**

\*

**Skrei in een zebrajasje (Ginet Carleer GMdC 2014)**

\*

**Bavette met chimichurrisaus, bospaddenstoelenrisotto en groentetuintje (Jeanette Peters CdC 2017)**

\*

**Panna cotta met kokos, granité van witte chocolade, mango puree, karamel van zwarte olijven en een sablékoekje (Anette Bruggeman CdC 2015)**

**NB: receptuur voor 10 personen**

## **Toelichting en bronvermelding:**

**Bij onze collega-club in Enschede zijn veel gediplomeerde koks: onder hen diverse bijzonder getalenteerde collega's. De Twentse examenmenu's vallen vaak op door originaliteit en kooktechnische realisatie. Daarom is het altijd een feestje om in Enschede te mogen jureren. De vier gerechten die ik in dit maart-menu heb verzameld passen mooi in het seizoen én ze behoren tot de beste gerechten die op CCN-examens gekookt werden. Met dank aan chef Marloes Voogsgeerd, grand maître Ginet Carleer, chef Jeanette Peters en chef Anette Bruggeman.**

**De recepturen zijn hier en daar wat aangepast aan de beschikbare grondstoffen, ingrediënten en hulpstukken die we in Zaanstad en Purmerend op voorraad hebben.**

**Als voorafje heb ik voor een scheermes-gerechtje gekozen: samengesteld op basis van diverse ideeën die ik op internet vond.**

## Scheermes met fijne groeten, aioli, gort en knoflookschuim

<p><b>Parelgort:</b></p> <p>Ca 100 g parelgort of Alkmaarse gort</p> <p><b>Scheermes:</b></p> <p>2 bundels Schotse scheermessen (2 grote scheermes pp of 4 kleintjes; Schotse scheermessen zijn veel groter dan Hollandse scheermessen) Olijfolie Mosterd Azijn naar keuze</p> <p><b>Groentegarnituur:</b></p> <p>Wortel (stukje) Courgette (stukje) Paprika geel (klein deel) Bleekselderij (1 stengel) Minitomaat rood ca 10 stuks Gefermenteerde gekonfijte knoflook (zwart) ca 5 teentjes 1 limoen</p> <p><b>Aioli:</b></p> <p>1 eidooier (eiwit naar skrei-gerecht) 2 teentjes knoflook 25 g limoensap 2,5 g Dijon mosterd Zonnebloemolie</p>	<p><b>Parelgort:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kook de parelgort al dente in visbouillon en/of water en voeg later het kookvocht van de scheermessen toe. (proeven: het kookvocht en dus de gort mag niet vissig smaken)</li></ol> <p><b>Scheermes:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Neem een koekenpan met passend deksel. Werk snel!</li><li>3. Verwarm de pan tot zeer heet, doe er een hand vol scheermessen in, giet er een flinke scheut witte wijn bij en dek direct af met het deksel. Tel tien seconden af en doe de scheermessen daarna meteen over in een koude schaal of bak. Laat afkoelen. Herhaal met de andere scheermessen.</li><li>4. Deglaceer de koekenpan met wat witte wijn en voeg dit samen met het kookvocht van de scheermessen toe aan de parelgort.</li><li>5. Haal de schelpen leeg en snijd alle witte delen van het mosselvlees in stukjes van ongeveer één centimeter. Alle witte delen zijn eetbaar.</li><li>6. Maak een vinaigrette van olijfolie, een mooie azijn en wat mosterd en marineer het scheermessenvlees hier kort in.</li></ol> <p><b>Groentegarnituur:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>7. Snijd de wortel, courgette, geschilde gele paprika en de geschilde bleekselderij in zeer kleine brunoise. Blancheer de groenten in kokend water en koel meteen terug op ijswater.</li><li>8. Snijd de minitomaat en de gefermenteerde knoflook in wigjes.</li><li>9. Bestrooi de minitomaatpartjes met wat suiker, zout en limoenrasp en zet in de oven op 110 °C om te laten konfijten.</li></ol> <p><b>Aioli:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>10. Stamp de knoflook in de vijzel tot pulp. Doe samen met de dooier, mosterd en limoensap in een smalle beker. Gebruik een Bamix staafmixer met bolletjesschijf. Blender minstens 30 seconden voor je zeer langzaam de olie toevoegt. Maak zo een emulsie. Voeg eventueel wat water toe om een crème te maken die net voldoende stand heeft om met een spuitflesje te worden gedoseerd. Doe in een spuitzakje en vul daarmee weer een</li></ol>
--	--

<p><b>Melk-knoflookschuim:</b></p> <p>Ca 0,5 liter volle melk 10 teentjes knoflook 3 g Lecithine</p> <p><b>Garnering:</b></p> <p>Cress naar keuze: Rock Chives en Tahoon Cress van Koppert zijn prima</p>	<p>spuutflesje. Zet op z'n kop in een beker met onderin een keukenpapiertje; reserveer tot service. NB: de smaak van de knoflook wordt met de tijd steeds sterker. Doseer de aioli zo dat hij het gerechtje niet overheerst.</p> <p><b>Melk-knoflookschuim:</b></p> <p>11. Pers de knoflook fijn en doe in de melk. Voeg de lecithine toe en verwarm tot ongeveer 60°C. Roer goed door zodat de lecithine oplost. Breng op smaak met wat zout. Giet door een zeef en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Doe in een langwerpige (gastronorm)bak en dek af met huishoudfolie.</p> <p>12. Vlak voor service: steek een staafmixer (Bamix met klopschijf of bolletjesschijf) onder het folie waarmee de bak met knoflookmelk is afgedekt en laat zo draaien dat de mixer flink lucht hapt. Schep het schuim nu met een lepel uit de bak met knoflookmelk en dresseer op het bord.</p>
---	--

<p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vul een of twee scheermesschelpen met de gestoofde groenten, scheermessenvlees, tomaat- en knoflookpartjes. Werk af met wat (zeer kleine) puntjes aioli en met cress</li> <li>• Maak met een steker met een diameter van ca 3 cm een tonnetje parelgort op een kombord. Plaats hierop een scheermesschelp en eventueel een tweede schelp parallel daaraan.</li> <li>• Schep ruim melk-knoflookschuim op en om het gerechtje.</li> </ul>
---

## Sardine in abdijbier met terrine van groenten, kruidengelei, couscous en biermousseline

<p><b>Sardines</b></p> <p>5 stuks verse sardines (1/2 pp) ½ ui 1 dl Leffe Blond bier Peper en zout</p>	<p><b>Sardines</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Snipper de halve ui. Ontschub en fileer de sardines.</li><li>2. Verpak de op smaak gemaakte sardinefilets samen met de uisnippers en het bier in een vacuümzak en gaar gedurende 25 minuten op 70 graden. Open de vacuümzak en haal de vis eruit. Controleer de sardine op schubben en gaarheid.</li><li>3. Zeef kookvocht en houd dit apart voor de saus.</li><li>4. Houd de uisnippers in de zeef apart voor de couscous</li></ol>
<p><b>Biermousseline</b></p> <p>2 eidooiers Sap van kwart citroen Sardine kookvocht 200 g gesmolten boter 1 dl room (zo koud mogelijk) Peper en zout</p>	<p><b>Biermousseline</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>5. Klop de room op tot yoghurt dikte. Klop de eidooiers op met het citroensap en het sardine kookvocht. Druppel de gesmolten en geklaarde boter erdoor, maak zo een emulsiesaus en breng op smaak. Spatel op het laatst wat opgeslagen room door de saus.</li></ol>
<p><b>Couscous</b></p> <p>2 el olijfolie 1 wortel 1 teen knoflook 1 stengel bleekselderij 2 dl visbouillon 100 g couscous peterselie, gehakt</p>	<p><b>Couscous</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>6. Pers de knoflook, snijd wortel en de bleekselderij in kleine brunoise en hak de peterselie. Verwarm wat olie in een pan en voeg bovenstaande uisnippers, wortel, knoflook en selderij toe. Op lage temperatuur even laten sudderen en dan bouillon erbij. Laat 2 minuten doorkoken en giet over de couscous. Laten garen, eventueel extra bouillon toevoegen.</li><li>7. Als het gaar is voeg dan wat biermousseline, olijfolie en de peterselie toe. Maak op smaak met peper en zout.</li></ol>
<p><b>Kruidengelei</b></p> <p>2 dl visbouillon 1 dl witte wijn 100 g erwtjes 150 g courgette, 100 g groene kruiden v/h moment Sap van ¾ citroen Peper en zout Kappa: dosering 10g/l Locust: dosering 3 g/l</p>	<p><b>Kruidengelei</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>8. Snijdt de courgette brunoise. Kook de groenten, hak de kruiden en rasp en pers de citroen.</li><li>9. Roer in een pan de Kappa en de Locust door de visbouillon en de witte wijn en laat het geheel even doorkoken. Voeg de groenten, kruiden en citroenrasp-sap toe. Breng op smaak met peper en zout.</li><li>10. Smeer enkele stalen plaatjes in met wat olie, verwarm ze even in de oven en zet ze op een horizontaal werkblad. Stort de gelei in een dunne laag op de stalen plaatjes, laat afkoelen.</li></ol>

NB: de standaard dosering voor Kappa is 6g/l. In een zuurder milieu moet je opschalen tot soms wel 10g/l. De dosering is dus afhankelijk van de zuurgraad van de vloeistof die moet geleren. Maak voor dit gerecht een zure vloeistof en bedenk dat de smaak in de gelei minder prominent is. Hoog op smaak dus!

#### **Garnituur**

Rauwe ham, 50 g  
10 groene aspergepunten (1pp)  
2 tomaten

#### **Garnering**

Enkele takjes kruiden en zo mogelijk bloemetjes van het seizoen

#### **Garnituur**

11. Gaar de aspergepunten kort en halveer ze. Snijd de rauwe ham en de tomaat in brunoise.

#### **Presentatie:**

- Steek met een steekring cirkels uit de gelei.
- Olie de stekers in en zet op het bord. Doe een laagje couscous (met wat mousseline) in de stekers. Schep met een paletmes de gelei van het plaatje en leg bovenop de couscous. Hierop de sardinefilet.
- Daar bovenop en omheen het garnituur.
- Lepel wat mousseline half op en half naast het gerecht.
- Werk af met de garnering

## Skrei in een zebrajasje

<p><b>Skrei</b></p> <p>Ca 1 kg gram skrei (vuil) of 500 g skrei rugfilet (50g/pp) zout</p> <p><b>Tagliatelle</b></p> <p>200 g pastabloem (semola di grano duro) 2 eieren 1 zakje inktvisinkt</p> <p>Kappa: dosering 6g/l Locust: dosering 1,5 g/l 0,2 l volle melk Olie</p> <p><b>Aardpeerpuree</b></p> <p>10 stevige aardperen 2dl room 100 g katenspek zout en peper</p> <p><b>Gekonfijte tomaat</b></p> <p>600 g pomodori olijfolie</p>	<p><b>Skrei</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Fileer de skrei. Haal het vel van de filet en pareer deze.</li><li>2. Snijd van de haas mootjes van 4 bij 5 cm.</li><li>3. Pekel de mootjes licht, zet in de koeling.</li></ol> <p><b>Tagliatelle</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>4. Maak van de bloem, eieren en eventueel een heel klein beetje water een pastadeeg. Deel door tweeën. Kleur een helft aan met inktvisinkt. Draai eerst van het witte, daarna van het zwarte deeg tagliatelle op de pastamachine. Laat drogen op de droogmolen.</li><li>5. Kook de witte en zwarte tagliatelle ieder afzonderlijk beetgaar in gezouten water (ca 6 minuten). Spoel koud, besprenkel met wat olie en laat afkoelen.</li><li>6. Meng de melk, Kappa en Locust en verwarm tot kokend. Houd 2 minuten tegen de kook aan.</li><li>7. Leg vier velletjes folie klaar op de werkplank, leg daarop om en om slierten witte en zwarte tagliatelle strak tegen elkaar aan (4 witte en 3 zwarte) tot er een lint ontstaat van 4cm breed. Snijd de uiteinden recht af. Bestrijk de slierten met wat van de warme melkgelei.</li><li>8. Leg op elk lint een mootje skreifilet en vouw het lint strak om de vis. Leg de mootjes in een licht ingeoliede gaatjespan van de stoomoven met de naad aan de onderkant. Bestrijk de pakketjes licht met olijfolie en zet afgedekt koel weg.</li><li>9. Gaar de vis voor het uitserveren ongeveer 25 minuten in de stoomoven op 70° C en 100 % vocht. Doe een dichte pan onder de gaatjespan om lekvocht op te vangen.</li></ol> <p><b>Aardpeerpuree</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>10. Schil de aardperen, snijd ze in gelijke blokjes. Snijd het katenspek in blokjes.</li><li>11. Kook de aardpeer met het katenspek in de room gaar.</li><li>12. Pureer met de staafmixer of de blender. Zeef de massa. Breng op smaak met peper en zout.</li></ol> <p><b>Gekonfijte tomaat</b></p>
--	--

<p>zout en peper</p> <p><b>Pommes soufflées</b></p> <p>3 aardappelen vastkokend eiwitten aardappelzetmeel</p> <p><b>Saus</b></p> <p>20 teentjes gefermenteerde knoflook 30 g roomboter mespuntje kerrie (Hindoestaanse massala) 2 blaadjes laurier 2 dl kippenbouillon 2 dl slagroom 2 dl volle melk</p> <p><b>Garnering</b></p> <p>Salty fingers</p>	<p>13. Was de pomodori, halveer deze en verwijder de zaden. Zout de tomaten en laat 2 uur staan. Giet het vocht van de tomaten weg en dep deze droog.</p> <p>14. Leg ze in een ovenschaal, bedek ze met de olijfolie en laat ze konfijten in een oven op 110 °C.</p> <p>15. Haal de tomaten uit de olie, pel en hak ze fijn. Laat uitlekken in een fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p><b>Pommes soufflées</b></p> <p>16. Maak de soufflées zo laat mogelijk.</p> <p>17. Snijd met de snijmachine flinterdunne plakjes van de aardappel. Dep ze droog.</p> <p>18. Smeer de helft van de plakjes in met licht losgeklopt eiwit en de andere helft van de plakjes met aardappelmeel. Leg de plakjes met eiwit op de plakjes met aardappelmeel, druk ze goed tegen elkaar aan en steek ze met een uitsteekring met diameter 3,5 cm uit.</p> <p>19. Frituur de aardappelplakjes vlak voor service op 170 °C, bedruip met hulp van een lepel de aardappelplakjes voortdurend met de hete olie tot ze souffleren en krokant zijn. Haal uit de olie, laat uitlekken op keukenpapier, zout licht in en reserveer.</p> <p><b>Saus</b></p> <p>20. Snijd de teentjes gefermenteerde knoflook fijn. Bak de knoflook met het mespuntje kerrie en het laurierblaadje aan in de roomboter en laat ongeveer 5 minuten zweten. Blus af met de bouillon, melk en slagroom. Laat ca 5 minuten zachtjes koken. Giet door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout.</p> <p>21. Vlak voor het uitserveren de saus schuimig kloppen met de staafmixer.</p>
---	--

**Presentatie:**

- Warm de aardpeerpuree op.
- Dresseer de aardpeerpuree, het pakketje met skreifilet en een quenelle van gekonfijte tomaat op het bord. Garneer met pomme soufflée, salty fingers en de schuimige saus.



## Bavette met chimichurrisaus, bospaddenstoelenrisotto en groentetuintje

<p><b>Bavette</b></p> <p>0.75 kg bavette (75g pp) 2 g gemalen komijn Zout en vers gemalen peper.</p>	<p><b>Bavette</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Verwarm het waterbad voor op 52 C. De bavette indien nodig ontvliezen en in 15 cm brede stukken snijden. Snijd met de draad mee, zodat je later dwars op de draad het vlees kunt trancheren voor service.</li><li>2. Bestrooi de stukken vlees gelijkmatig met komijn en dan met zout en peper. Doe ze in een sousvidezak en vacumeer. Doe de zak in het water zodra deze de goede temperatuur heeft bereikt en laat het vlees hierin in minimaal 1 uur de gewenste gaarheid krijgen.</li></ol>
<p><b>Chimichurrisaus</b></p> <p>6 tenen knoflook, 2 sjalotten, 1 rode chili-peper zout 120 ml rodewijnazijn 200 ml extra virgine olijfolie gehakte oregano gehakte verse koriander gehakte peterselie gemalen komijn gemalen zwarte peper</p>	<p><b>Chimichurrisaus</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>3. Hak de knoflook fijn. Snipper de sjalot en verwijder de zaadjes uit de chilipeper en hak deze daarna fijn. Doe knoflook, sjalot, chilipeper, zout en azijn in een kom en meng goed. Laat het mengsel minimaal 10 minuten staan. Roer de olie, oregano, koriander, peterselie, komijn en zwarte peper erdoor. Voeg zo nodig zout toe.</li><li>4. Haal het vlees uit de pan en uit de zak. Dep goed droog. Druppel er 2 eetlepels van de chimichurrisaus over en wrijf het met je handen gelijkmatig in het vlees.</li><li>5. Verhit een grillpan op middelhoog vuur. Leg de stukken vlees in delen in de pan en schroei ze aan tot ze goudbruin zijn. Leg op een plank, dek af met alufolie en laat 5 minuten rusten.</li><li>6. Snijd het vlees <u>dwars op de draad</u> (!!) en lepel er wat van de saus over.</li></ol>
<p><b>Groentetuintje</b></p> <p>10 groene asperges 10 broccoliroosjes 10 radijsjes 10 oranje worteltjes 2 courgettes Beetje kippenbouillon</p>	<p><b>Groentetuintje</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>7. Maak de groenten schoon en snijd ze dusdanig dat ze rechtop kunnen staan in de mousseline. Kook ze afzonderlijk op de juiste gaarheid in de bouillon. Gebruik daarna de bouillon voor in de risotto.</li><li>8. Warm vlak voor het serveren de groenten op in een bodempje kippenbouillon met wat boter.</li></ol>
<p><b>Schorseneren gekookt in een 'Blanc'</b></p>	<p><b>Schorseneren gekookt in een 'Blanc'</b></p>

<p>4 schorseneren Water (ca 2 l) 25 g bloem 15 g boter Sap van 1 citroen</p> <p><b>Bospaddestoelenrisotto</b></p> <p>200 g arboriorijst 0.5 l kippenbouillon knoflook 100 g Gemengde paddenstoelen 40 g Parmezaanse kaas ½ ui boter olie Peper, zout Witte kookwijn</p> <p><b>Mousseline van gele wortel</b></p> <p>250 g gele wortel Ca 50 g boter, peper, zout Ca 5 g sushi-azijn</p> <p><b>Garnering</b></p> <p>Achtergehouden paddenstoelen</p> <p>Cress naar keuze</p>	<p>9. Schil de schorseneren, portioneer in stukjes en reserveer direct in water dat is aangezuurd met wat citroensap of azijn.</p> <p>10. Maak een 'Blanc' en kook hierin de schorseneren beetgaar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Breng het water aan de kook</li> <li>• Maak een papje van 25 g bloem, sap van één citroen, een snuf zout en 15 g boter. Voeg dit toe aan het kokende water en roer goed door.</li> <li>• Laat afkoelen in de Blanc.</li> </ul> <p><b>Bospaddestoelenrisotto</b></p> <p>11. Snipper het uitje en de knoflook. Verwarm tot glazig in een beetje olie. Voeg de rijst toe en laat kort meebakken. Doe er een scheut witte wijn bij en schenk de kippenbouillon erop, roer even door en dek de pan af met een deksel en laat garen tot al dente. Roer af en toe.</p> <p>12. Houd een paar paddenstoelen achter voor de garnering. Gaar deze even in boter met wat bouillon.</p> <p>13. Snijd de rest van de paddenstoelen in duxelle en bak bruin in wat boter. Voeg de rijst toe en laat alles doorwarmen. Roer als de rijst warm is de kaas erdoor en eventueel een scheutje water. Breng op smaak.</p> <p><b>Mousseline van gele wortel</b></p> <p>14. Schil de wortel en snijd in grove stukken. Stoom gaar in de stoomoven. Pureer met de rest van de ingrediënten naar smaak in de blender. Vul er een spuitzak mee.</p>
---	--

**Presentatie:**

- Begin met de wortelmousseline: maak hiervan een streep of swoosh en plaats hierin de groenten rechtop.
- Maak met een ring een schijf van risotto. Plaats hierop de paddenstoelen die zijn achtergehouden voor garnering.
- Plaats de bavette en werk af met de saus en cress.

**Panna cotta met kokos, Granité van witte chocolade, mango puree en karamel van zwarte olijven, sablékoekje**

<p><b>Witte chocolade-granité</b></p> <p>200 g witte chocolade 200 g slagroom 400 g water</p> <p><b>Panna Cotta</b></p> <p>9 g poedergelatine 200 g witte chocolade 200 g kokosmelk (coconut milk) 400 g kokosroom (coconut cream)</p> <p><b>Mangopuree</b></p> <p>3 rijpe mango's poedersuiker (event zelf maken in de Thermomix)</p> <p><b>Karamel van zwarte olijven</b></p> <p>110 g lichte basterdsuiker 45 g boter 55 g slagroom 50 g (zoute) zwarte olijven</p> <p><b>Vanillezout</b></p> <p>1 vanillestokje 2 eetlepels Maldon zout</p>	<p><b>Witte chocolade-granité</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Breek de chocolade in stukjes, smelt in de magnetron en roer het mengsel glad.</li><li>2. Meng de room en het water door het mengsel. Giet door een zeef in een grote metalen bak. Zet in de vriezer tot het half bevroren is. Schraap het mengsel regelmatig los met een vork of lepel.</li></ol> <p><b>Panna Cotta</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>3. Week de poedergelatine in drie maal zoveel koud water.</li><li>4. Breek de chocolade in stukjes en smelt in de magnetron.</li><li>5. Verwarm de kokosmelk en de kokosroom en roer er de gesmolten chocolade en de geweekte gelatine door. Giet door een zeef in een schenkan en giet daarmee in de glaasjes waarin het gerecht wordt opgediend. Zet in de koelcel om op te stijven.</li></ol> <p><b>Mangopuree</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>6. Schil de mango en snijd het vruchtvlees van de pit; snijd in stukjes. Pureer en wrijf door een bolzeef. Voeg poedersuiker naar smaak toe. Zet koud en afgedekt weg tot gebruik.</li></ol> <p><b>Karamel van zwarte olijven</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>7. Maak een puree van de olijven</li><li>8. Verwarm de suiker in een pan met een dikke bodem en laat karamelliseren.</li><li>9. Voeg van het vuur eerst de room en dan de boter toe en roer goed door tot homogeen. Meng de olijvenpasta door de vloeibare karamel.</li></ol> <p><b>Vanillezout</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>10. Snijd het vanillestokje open, schraap de zaadjes er uit en doe bij het grof Maldon zout.</li></ol>
---	--

<p><b>Koekjes</b></p> <p>30 g poedersuiker en extra om te bestrooien  125 g zachte boter  ½ vanille stokje  125 g bloem</p> <p>Cress naar keuze (Honey of Atsina cress)</p>	<p><b>Koekjes</b></p> <p>11. Schraap de zaadjes uit het vanille stokje. Meng de suiker, de boter en de vanillezaadjes. Voeg de bloem toe en kneed het tot een stevig deeg. Rol het deeg in folie op tot een cilinder en leg in de koelkast om op te stijven.</p> <p>12. Verwarm de oven op 180 gr C. Haal het deeg uit de koelkast en snijd het in dunne schijfjes. Leg de schijfjes op een (of twee) met bakpapier beklede bakplaat en bak goudbruin. Laat de koekjes afkoelen en bestrooi ze met poedersuiker voor het serveren.</p>
---	--

<p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haal de opgesteven panna cotta uit de koeling. Giet een laagje mangopuree op de panna cotta.</li> <li>• Maak de granité los met een vork en schep op de mangopuree.</li> <li>• Bestrooi met een klein beetje vanillezout. Leg er een zeer kleine quenelle olijvenkaramel op.</li> <li>• Garneer met cress.</li> <li>• Serveer de glazen op een schoteltje en serveer er een koekje erbij.</li> </ul>
--