

Het is voorjaar!

Menu samengesteld door Els Kroese CdC



Maandmenu april 2019

Terrine d'Eline

*

Velouté van venkel met coquilles en croûte

*

Morieljes met daslook en wilde kruiden

*

**Geitenlamszadel met salie-mosterdsaus
Criques Ardéchoises, tuinboontjes en jonge worteltjes**

*

**Gevulde witte chocoladekogel
Frambozenmeringue met verse frambozen
Champagnesabayon en frambozentuile**

*

Toelichting:

Deels komen de recepten uit mijn examenmenu van voorjaar 2015 en het tussen- en hoofdgerecht komen uit het boek 'Een keuken voor de lage landen van Joris Bijdendijk, chef van Rijks, Amsterdam.

De zalmterrinerie is een recept uit de Volkskrant, waar op basis van boeken recepten werden gepubliceerd. De zalmterrinerie is een vrije vertaling van een gerecht uit het boek Eline Vere van Louis Couperus.

De coquille en croûte at ik voor het eerst bij restaurant Onder de Dom in Utrecht. Ik begreep niet hoe ze een delicate zeevrucht als coquille in een korstdeeg konden verpakken, tot ik het geserveerd kreeg. De chef kwam aan tafel de coquille serveren en was graag bereid kort toe te lichten hoe hij het maakte. Zo kwam het in mijn examenmenu terecht.

Joris Bijdendijk pleit voor het gebruik van ingrediënten uit de omgeving en 'van het seizoen'. Het gerecht met de morieljes is daar een voorbeeld van, vrijwel alleen ingrediënten uit de natuur.

Daarnaast is Bijdendijk een groot pleitbezorger voor het eten van geitenlam: we eten graag en veel geitenkaas, waarvoor de geiten worden gehouden in Nederland. De ook geboren geitenbokjes worden naar Spanje vervoerd, omdat het daar als een delicatessen wordt gezien, maar we kunnen ze beter in Nederland houden. Langzaam begint het in Nederland ook ingeburgerd te raken, maar vooral in restaurants.

Hier en daar zijn de gerechten aangevuld met eigen verzinsels. De herkomst van het nagerecht kan ik mij niet meer herinneren.



Terrine d'Eline,

Extra nodig: terrinevorm van ca 0,9 l inhoud

<p>Voor de tussenlaagjes</p> <ul style="list-style-type: none">• Half bosje waterkers• 5 g gelatine• 1 dl crème fraîche	<ol style="list-style-type: none">1. Pureer de waterkers; laat uitlekken en duw door een zeef2. Week de gelatine in koud water en knijp hem uit3. Laat de gelatine smelten in een warme (niet te hete) pan, voeg crème fraîche toe en roer goed4. Bekleed een langwerpige rechthoekig dienblaadje met plasticfolie5. Stort daarop de helft van de crème fraîche (lengte terrinevorm) en laat opstijven in de koelkast6. Kleur de overgebleven helft met de waterkerspuree en volg daarmee dezelfde procedure7. Als beide geleien stijf zijn, de twee plakjes op lengte van de terrine op elkaar leggen
<p>Voorbereiding zalm Totaal nodig 500 g verse zalm en 500 g gerookte zalm</p>	<ol style="list-style-type: none">8. Snij uit het dikke deel van een zalmfilet een mooie ronde reep van zo'n 150 g (lengte van de terrine) voor de vulling9. Het restant is voor de rillette
<p>rillette</p> <ul style="list-style-type: none">• 100 g gerookte zalm• 250 g verse zalm• 80 g boter• 40 g eidooier (ca 2 st)• 75 ml crème fraîche• 1 sjalot, heel fijn gesnipperd• Pernod (om te marinieren)• Tabasco / chilisaus• Limoensap	<ol style="list-style-type: none">10. Maak de gerookte zalm klein11. Smeer de verse zalm in met Pernod, peper en zout en laat een kwartier intrekken12. Gaar dit stuk vis 15 minuten in de oven op 90°C13. Laat afkoelen en pluk dit visvlees uit elkaar14. Roer de boter schuimig, voeg eierdooiers toe en meng15. Fruit de snippers sjalot zachtjes in boter16. Meng alles door elkaar in een kom met de crème fraîche en de fijngesneden gerookte zalm17. Breng op smaak met limoensap en tabasco
<p>Voor de vulling</p> <ul style="list-style-type: none">• 150 g verse zalm• 150 g gerookte zalm• 2 velletjes nori	<ol style="list-style-type: none">18. Wrijf de reep zalm in met peper en zout en gaar die 12 minuten in een oven van 80 °C19. Laat afkoelen.20. Leg nori op een snijplank en rol die om het mootje zalm.21. Leg op het tweede vel nori gerookte zalm, besmeer heel dun met rillette en rol op
<p>Voor bekleding terrine Ongeveer 200 g gerookte zalm, in dunne plakjes</p> <p>Extra: plasticfolie</p>	<ol style="list-style-type: none">22. Bekleed een terrinevorm met plastic folie. Leg daarin de plakjes gerookte zalm; zorg dat die ruim over de rand hangen, zodat je die dicht kunt vouwen23. Smeer op de bodem een laagje rillette24. Leg daarop de ingerolde zalmfilet en smeer daar weer rillette langs en overheen25. Snij de plakjes gelei op maat en leg die er voorzichtig in

<p>Zoetzuur van komkommer</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 komkommers • 8 eetlepels witte balsamicoazijn • 2 eetlepels suiker <p>Toast Een afbakbroodje olie</p> <p>Crème van limoen 1 dl limoensap Kappa en Locust</p> <p>Voor de garnering Crème fraîche Limoensap en –rasp Zalmeitjes cress</p>	<p>26. Smeer weer een laagje rillette en daarover het rolletje nori met gerookte zalm</p> <p>27. Smeer af met rillette en vouw netjes dicht</p> <p>28. Doe de deksel op de vorm en vacumeer de vorm in een plastic zak</p> <p>29. Zet de vorm in een bak water met ijsblokjes en veel zout en plaats enige tijd in de vriezer om zo het opstijven te bevorderen</p> <p>30. Schil een komkommer, schaaft dunne plakken zonder zaadlijst en snij die in mooie slierten in de lengte</p> <p>31. Vermeng azijn met suiker en meng de komkommer erdoor</p> <p>32. Laat een kwartiertje of langer intrekken</p> <p>33. Droog de slierten op keukenpapier</p> <p>34. Snij uit de tweede komkommer zo klein mogelijke balletjes met een parisiënneboor en vacumeer die (compressie)</p> <p>35. Maak het zakje open, voeg een klein beetje zoetzuur toe en vacumeer opnieuw</p> <p>36. Snij dunne plakjes van het afbakbroodje</p> <p>37. Besmeer dun met olie</p> <p>38. Bak tot toast in de oven</p> <p>39. Limoensap verdunnen met water tot je een sterkte krijgt die je, hoewel hoog op smaak, gewoon kunt nuttigen in kleine+ hoeveelheden. Proeven dus.</p> <p>40. Dan opkoken met Kappa en Locust (2 min tegen de kook) met een dosering van 10g/ l voor de Kappa en 3 g / l voor de Locust.</p> <p>41. Laten geleren; de gelei in stukken in de Magimix of kleine bakje van de Bamix en dan fijn blenderen. Dit is je crème. In een spuitzakje doen</p> <p>42. Roer de crème fraîche los met limoensap en –rasp</p>
---	---

Presentatie:

- De kleuren komen het mooiste uit op een zwart bord of een leitje
- Stort de terrine op een keukenplank en snij met een warm mes in dunne plakken, het beste gaat dit door het plastic heen. Vergeet dit niet te verwijderen!
- Strijk een veeg crème fraîche op het leitje of bord
- Leg daar een plak terrine op, garneer met kruidensla of cress, zoetzure komkommer, zalmeitjes, Citroencrème en een stukje toast

Velouté van venkel met coquille en croûte

<p>Groentenbouillon</p> <p>Groenten:</p> <ul style="list-style-type: none">• 4 grote witte uien• 3 stengel prei• 5 stengels bleekselderij• 2 winterpenen• Resten venkel (zie verder)• Kruiden:• 5 teentjes knoflook• 3 takjes tijm, laurierbladeren• Rozemarijn,• Peterseliestelen• Kruiden in thee-ei:• steranijs, venkelzaadjes• kruidnagels,• gemengde peperkorrels <p>Velouté van venkel</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 à 1,5 l groentebouillon (zie hierboven)• 3 grote venkelknollen• 50 ml Pernod• Roomboter• 2 dl room• Ca 60 g eidooier (1 à 2 st) <p>Coquilles en croûte</p> <ul style="list-style-type: none">• Tien coquilles in de schelp• Pernod• Enkele reepjes venkel• Roomboter• 10 plakjes bladerdeeg• Eigeel NB• Grof zeezout	<p>Groentenbouillon</p> <ol style="list-style-type: none">1. Snij de groenten aan grove stukken2. Doe in een pan met 3 l koud water3. Voeg de kruiden en het kruidenthee-ei toe4. Breng langzaam aan de kook en laat tegen de kook aan anderhalf uur trekken5. Schenk door een passeerdoek, voeg zout naar smaak toe en laat eventueel nog inkoken tot ruim 1,5 liter. <i>Geef 200 ml aan de koks van het volgende gerecht (morieljes)</i> <p>Velouté van venkel</p> <ol style="list-style-type: none">6. Haal indien beschadigd of bruin de buitenste bladeren van de knol7. Bewaar groene pluimpjes voor garnering8. Snij de knollen in dunne reepjes en bewaar enkele dunne reepjes voor de coquille9. Zet aan in boter en smoor zachtjes even door.10. Voeg de groentenbouillon en de pernod toe en laat de venkel zachtjes garen11. Als de venkel gaar is, met staafmixer pureren en door een zeef passeren12. Maak vlak voor de service een liaison van room en dooier, voeg daar een beetje venkelsoep aan toe (familie maken) en schenk dan langzaam bij de venkelsoep tot die licht gebonden en romig is. Let op, de soep mag niet meer koken!!13. Maak op smaak af met zout en peper14. Maak de schelpen open en verwijder de coquilles15. Maak de zeevruchten schoon, verwijder alle ongerechtigheden16. Maak de schelpen van binnen goed schoon17. Doe in iedere diepe schelp een klein klontje roomboter, enkele druppels Pernod, twee reepjes venkel en een coquille18. Leg de platte schelp er bovenop19. Snij het bladerdeeg in repen en rol ze dun uit.20. Plak met die repen de schelpen dicht en bestrijk het bladerdeeg met eigeel en zeezout21. Bak de coquilles af in de oven, 3 min op 245°C22. Pas op, HEEEL heet
--	---

Presentatie:

Schep de soep in de diepe komborden, garneer met een groen pluimpje en een sliertje room

Presenteer de schelpen op een schaal en snij aan tafel per persoon een schelp open boven het bord en schep de coquille met vocht in het bord

Morieljes met Daslook en wilde kruiden

Morieljes

- Ca 5 kleine morieljes pp
- 200 ml groentebouillon
- 75 g roomboter
- 100 ml kalfsfond, sterk ingekookt tot 25 ml

Daslookolie

- 200 ml zonnebloemolie
- 40 g blaadjes of meer van daslook
- ALTERNATIEF: kun je niet aan daslook komen, neem dan bieslook.

Daslooksaus

- 500 ml gevogeltefond
- 100 ml witte wijn
- 50 ml sushiazijn
- 200 ml daslookolie
- 80 g eiwit (ca 2 st eiwit)

Zoete knolselderijbrunoise

- 1 knolselderij
- 100 ml witte wijnazijn
- 100 g suiker

1. Snij de kontjes van de morieljes, snij evt doormidden en spoel ze heel goed, tot alle zand is verdwenen
2. Stoof de morieljes voor, zodat ze een beetje zacht en mals worden. Dit maakt het bakken en glaceren makkelijker. Stoof ze door ze in een halve cm groentebouillon met een klont boter, met de deksel op de pan te verwarmen.
3. Laat 2 minuten doorkoken, schep de morieljes uit het vocht en kook het vocht in.
4. Laat 50 g boter in een koekenpan bruisen, voeg de morieljes toe en fruit deze.
5. Voeg het ingekookte vocht en de kalfsjus toe.
6. Zodra het vocht goed blijft hangen aan de morieljes is het glaceren gelukt
7. Draai de blaadjes samen met de olie gedurende 30 min in een blender helemaal fijn. De olie zal warm worden en dat is de bedoeling
8. Giet vervolgens de olie door een zeef.
9. ALTERNATIEF THERMOMIX: daslook en olie in de TM. Tijd 10 minuten, temp 37 of 40°C, snelheid: eerst langzaam opdraaien tot stand 10 en ongeveer 30 sec op die snelheid laten draaien; dan terug naar stand 2 of 2,5.
10. Reserveer een deel van de olie voor garnering in een spuitflesje.
11. Breng de gevogeltefond met de wijn aan de kook en laat tot de helft inkoken
12. Voeg de sushi-azijn toe
13. Voeg de twee eiwitten toe als de temperatuur onder 50°C is en mix alles met een staafmixer
14. Blijf mixen terwijl druppelsgewijs daslookolie wordt toegevoegd. Het geheel moet een homogene emulsie worden, waarin vocht en olie goed gemengd zijn.
15. Breng de saus zo nodig op smaak met zout en extra daslookolie en/of sushiazijn.
16. ALTERNATIEF THERMOMIX: kook in op stand Varoma, temp naar nul, voeg draaiend de azijn toe en laat draaiend afkoelen tot onder 50°C Voeg dan pas de eiwitten toe. Druppel de olie toe in de draaiende machine. Eventueel kort opschuimen door sneller te draaien (wel maatbeker op de deksel, anders zit de keuken onder de saus).
17. Schil de knol en snij de mooie stukken in hele kleine brunoise. Je hebt ongeveer één eetlepel brunoise pp nodig. Restanten en afsnijdsels in de groentebouillon van vorig gerecht.
18. Meng de suiker en azijn in een pan en breng aan de kook.
19. Giet het mengsel over de knolblokjes en laat ze afkoelen in het vocht

<p>Zilveruitjes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 zilveruitjes • Alternatief: 4 sjalotjes <p>Opmaak Wilde kruiden zoals, dovenetelbloem, koolzaadbloem, hondsdrabbloem. Aanvullen of vervangen door diverse dresses.</p>	<p>20. Pel de uitjes, kook ze 10 minuten in water 21. Halveer ze en breng op smaak met zout 22. ALTERNATIEF: snijd de sjalot (met schil en al) NZ doormidden. (NZ: noord-zuid; van kop naar kont). 23. Leg de sjalot met de snijkant in een droge koekenpan en brand aan tot het snijvlak zwart is. Laat afkoelen en pel de schuitjes sjalot er uit.</p>
---	---

24. **Presentatie:** Verspreid de daslooksaus in een cirkel op het bord. Leg de uitjes en de zoetzure knolselderij in de saus. Daartussen de geglaceerde morieljes. Garneer met wilde kruiden en bloemetjes en garneer met wat daslookolie

Opm. JB: morilles worden in de regel doormidden gesneden en met de snijkant in het zicht gepresenteerd. De achtergrond hiervan is dat er een andere paddenstoel is die veel op de morille lijkt: de voorjaarskluijjeszwam. Hij is zeldzamer dan de morille, groeit in dezelfde biotoop en in dezelfde tijd. Het vervelende is dat de voorjaarskluijjeszwam dodelijk giftig is. Nu is er wel een typisch verschil: de morille is vanbinnen helemaal hol, de voorjaarskluijjeszwam heeft allerlei vertakkingen en kamers binnen de hoed. Vandaar dat koks aan hun gasten willen laten zien dat ze een morille serveren, en geen voorjaarskluijjeszwam.

Nog iets over morilles (of morieljes): er zijn meer dan twintig verschillende soorten, allemaal eetbaar. Ze zijn rauw – net als heel veel andere eetbare paddenstoelen – ook allemaal licht giftig: ze veroorzaken buikpijn, meer niet. Ze moeten dus altijd warmte hebben om ze zonder problemen te kunnen eten.

**Geitenlamszadel met salie-mosterdsaus, Criques Ardéchoises,
tuinboontjes en asperge, Joris Bijdendijk**

<p>Geitenzadel</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Anderhalve geitenzadel (ca. 1,5 kg) over de rug doormidden gezaagd ● 80 g roomboter ● Fijn zeezout ● Zonnebloemolie <p>Knoflookpuree (basisrecept)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 20 tenen knoflook gepeld ● 100 ml zonnebloemolie <p>Criques Ardéchoises</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1,5 kg aardappelen ● 2 teentjes knoflook ● 3-4 eieren ● Zout, peper ● Zonnebloemolie <p>Voorjaarsgroenten</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Witte asperges (1 pp) ● Verse of diepvries doperwten ● Diepvries tuinboontjes ● Meiraapjes (middel: ¼ pp; klein: 1 pp) ● Boter 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zout de delen geitenzadel ruim van tevoren rondom met fijn zeezout 2. Braad het vlees op de vetkant op laag vuur in een koekenpan met olie heel rustig aan, zodat het vet helemaal wegsmelt en begint te kleuren 3. Neem hiervoor zeker 10 tot 15 minuten 4. Wanneer het vet krokant is, de andere zijden nog even aanbraden met een klont boter erbij, zodat alles een lekkere baksmaak krijgt 5. Verder garen in de heteluchtoven op 120graden gedurende 30 minuten en tot kerntemperatuur 52°C. 6. Laat voor het aansnijden het vlees minimaal 10 minuten rusten. 7. Verwarm de knoflook en de zonnebloemolie tot ongeveer 90 graden, tot de knoflook wat gaat borrelen. 8. Na een half uur, als de knoflook gaar en zacht is, de olie afgieten en de knoflook tot een puree draaien, bestemd voor de saus, zie onderstaand. 9. Als je de saus (verderop) met de thermomix maakt, hoef je de knoflooktenen nu niet te pureren. 10. Zeef de olie en bewaar die om als knoflookolie te gebruiken (zie bij opmaak, restant bewaren) 11. Pel de teentjes knoflook en snij heel fijn 12. Schil de aardappelen en rasp ze fijn (m.b.v. de Magimix met de fijnste rasp) 13. Meng de aardappelen met de eieren en de knoflook en breng op smaak met zout en peper 14. Bak hiervan in een koekenpan met olie kleine ronde en heel dunne koekjes 15. Bak aan een kant 7-8 min en dan de andere zijde nog 5-6 min 16. Hou eventueel warm in een oven van 80 graden 17. Maak de groenten schoon en kook voor 18. Dubbeldop de tuinboontjes na het koken 19. Stoof de groenten kort voor service even warm in de roomboter
---	---

<p>Salie-mosterdsaus</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 350 ml gevogeltesfond ● 50 ml Pernod ● Halve bos salie, extra mooie blaadjes bewaren voor opmaak ● 15 zwarte olijven zonder pit ● Knoflookpuree (zie hierboven basisrecept) ● 25 g grove mosterd (Zaanse of moutarde de Meaux) ● 100 g roomboter ● Zout <p>Garnering: Enkele stukjes zwarte olijf Knoflookolie (zie boven) cress</p>	<ol style="list-style-type: none"> 20. Kippenbouillon en Pernod met de helft van de salie inkoken tot ca. 200 ml. 21. Olijven, mosterd en knoflookpuree toevoegen en met de Bamix mengen tot een gladde massa, inclusief de gekookte salie 22. Kort voor service de saus monteren met boter door de koude klontjes boter met de Bamix door de warme saus heen te mixen 23. Frituur de mooie blaadjes salie licht krokant in een klein laagje olie van ca 150°C, Zodra de blaadjes niet meer bruisen verwijderen en op een laagje papier leggen 24. ALTERNATIEF THERMOMIX: blender de salie met de fond en de Pernod fijn, en kook in op de Varoma stand. Zodra ingekookt: temp naar serveertemperatuur (ca 60°C). Voeg olijven en knoflook toe en blender glad. Zet op snelheid 2 of 2,5 en voeg mosterd toe zodra de temp tot 60°C is afgekoeld. Houd de saus op temperatuur en blijf roeren (roerstand of wat harder tot stand 2) tot service. Roer kort voor service de koude boter erdoor op stand 4, om de saus te monteren
--	---

<p>Presentatie: Snij de filets van de botten af en portioneer in mooie plakken. Leg op ieder bord 1 of 2 criques, leg daar enkele plakjes vlees tegenaan. Dresseer de voorjaarsgroenten eromheen en garneer met blaadjes gefrituurde salie Schenk aan tafel saus op en naast het vlees, maar NIET op de cirques: met saus worden ze nl. snel slap. Garneer het bord verder</p>

Frambozenmeringue met verse frambozen
Champagnesabayon
Chocoladekogel met framboos
Frambozentuile

<p>Frambozencoulis</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 600 g (diepvries)frambozen ● 200 g suiker <p>Frambozenmeringue</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 50 ml frambozencoulis (bereiding hierboven) ● 150 g eiwitten (ca 4 eiwitten) ● 200 g fijne kristalsuiker ● 200 g poedersuiker, gezeefd ● 10 g maïzena, gezeefd ● zout <ul style="list-style-type: none"> ● 400 g verse frambozen <p>Champagnesabayon</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 60 g suiker ● Ca 80 g eidooier (ca 4 st) ● 120 ml Cava 	<p>25. Doe de frambozen in een pan met een lepel water en de suiker.</p> <p>26. Breng voorzichtig aan de kook en roer goed.</p> <p>27. Laat 5 minuten zachtjes koken, passeer door een bolzeef en laat de coulis snel afkoelen in een bak met ijswater.</p> <p>28. Doe een deel van de afgekoelde coulis in de siliconen bolletjesvorm, zet er houten prikkertjes in en laat bevriezen. (op ijsblokjes in de vriezer zetten)</p> <p>29. Verwarm de oven voor op 95 °C</p> <p>30. Maak kom en garde vetvrij met een stukje citroen</p> <p>31. Klop de eiwitten met een snuf zout met de garde losjes op, zodat ze een beetje luchtig worden</p> <p>32. Voeg dan al kloppend in drie keer de kristalsuiker toe (geef de tijd goed op te lossen, ca. 10 min)</p> <p>33. Spatel de poedersuiker met een snuf zout en de maïzena in delen luchtig door het eiwitschuim</p> <p>34. Spatel de frambozencoulis er in twee of drie slagen doorheen. Er moeten strepen framboos zichtbaar blijven.</p> <p>35. Schep in een spuitzak en spuit mooie bakjes op een bakplaat op een siliconenmatje of bakpapier</p> <p>36. Laat de meringues in de voorverwarmde oven in ca twee uur drogen en neem ze daarna uit de oven</p> <p>37. Bestrooi de frambozen met poedersuiker en zet weg tot gebruik</p> <p>38. Klop in een hittebestendige kom met de handmixer de eidooiers met de suiker heel licht en schuimig</p> <p>39. Hang de kom boven een passende pan met bijna kokend water.</p> <p>40. Houd het water tegen de kook aan en schenk al kloppend met de mixer de Cava in een dun straaltje bij de eidooiers.</p> <p>41. Blijf kloppen tot het gebonden en luchtig is.</p> <p>42. Neem van het vuur, maar blijf kloppen tot de meeste warmte uit de sabayon is Bereiding in de Thermomix is ook mogelijk, zie het digitale kookboek, zoek op sabayon</p>
--	--

<p>Frambozentuile</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 100 g tapiocameel ● 300 g frambozencoulis (zie hierboven) <p>Frambozenchocoladekogel</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 200 g witte chocoladeparels <p>Garnering: Basilicum picolini Verse frambozen</p>	<p>43. Zeef het tapiocameel zodat er geen klontjes in zitten</p> <p>44. Roer samen met de frambozencoulis tot een homogene massa</p> <p>45. Strijk met een spatel zo dun mogelijk uit op een siliconenmat</p> <p>46. Bak het ca. 5 minuten af op 170 °C. (Blijf er bij: de tuitjes mogen niet bruin worden).</p> <p>47. Smelt de chocolade in een kommetje in de magnetron.</p> <p>48. Druk de bevroren bolletjes coulis uit de vorm en haal door de licht afgekoelde chocolade en zet in de prikkertjesplank en laat bij kamertemperatuur hard worden .</p> <p>49. Als de chocolade hard is, het bolletje op bakpapier leggen en het gaatje dicht druppelen met chocolade</p>
---	---

Presentatie: Leg een meringue op een bordje, leg er verse frambozen op. Schep de champagnesabayon deels over de frambozen en deels op het bordje. Leg daarop drie frambozenkogels en steek een tuile in de sabayon en werk af met druppels coulis, frambozen en blaadjes basilicum picolini