

Barendrecht

Menu samengesteld door Jan Boeren MdC



Maandmenu juni 2019

**Kalfstartaar met ansjovistapenade
en eidooiermousseline
(Carla Boom leverde in 2015 wel een menu in, maar deed geen examen)**

*

**Geitenkaas-panna cotta, gegilde asperges, aspergeschuim,
botermayonaise en baconsnippers
(Saskia Koerselman 2018)**

*

**Tournedos van tongfilet in een bavarois van beurre blanc
(Tineke Koerselman 2017)**

*

**In kruiden gehulde lamsfilet met groenten en lamssaus
(Monique Geense 2015)**

*

**Chocolade moelleux, hoorntje met frambozen-yoghurtijs
en blauwe bessenmousse (Alwin van den Berg 2016)**

NB: Receptuur voor 10 personen tenzij anders vermeld

NB: indien geen aantallen vermeld: naar behoefte.

Toelichting en bronvermelding:

Onze collega *Cuisine Culinaire Barendrecht* kent net als wij in Purmerend een levendige examen-cultuur. Vanaf het jaar 2015 zijn er onder de bezielende leiding van de lokale examen-coördinator André Vogel heel wat examens geweest in Barendrecht. Bij vele hiervan mocht ik jureren.

Ik heb een selectie gemaakt uit deze examen-menu's en heb zo gekozen dat ik een mooi juni-menu kon samenstellen: we hebben nog net asperges, groen en wit, lam is volop verkrijgbaar, er is mooi kalfsvlees en de tong heeft weer visvlees op de botten. Of is het vlees op de graat? Framboos, blauwe bes en chocolade is een combinatie die altijd wel kan natuurlijk.

Met dank aan Carla Boom, Saskia en Tineke Koerselman, Monique Geense en Alwin van den Berg, We sluiten met hun receptuur ons voorseizoen 2019 waardig af.

NB: ik maakte wat aanpassingen om enkele producten van het seizoen extra in het zonnetje te zetten: nieuwe krielaardappeltjes en – het kan nog net – asperges: zowel de witte als de groene asperges komen aan bod. Het ijsrecept heb ik omgewerkt naar een demi-ijs van framboos en yoghurt. Een demi-ijsje is een combinatie van sorbetijs en ijs op basis van zuivel: in dit geval gebruikte ik Griekse yoghurt met 10% vet. Zo'n demi-ijsje is *“The best of two worlds”*.

Kalfstartaar met toast, ansjovistapenade en eidooiermousseline

TIPS:

1. Houd het kalfsvlees zo koud mogelijk. Als het vlees gesneden is, doe het dan in een metalen kom en zet die in een grotere kom met ijswater.
2. Voeg de andere ingrediënten pas à la minute toe: zou je dat eerder doen, dan 'gaart' het vlees in de zure ingrediënten en verliest de sjalot zijn knapperigheid

<p>Stokbrood stokbrood 5 à 10 plakjes rauwe ham</p> <p>Tapenade 75 g zwarte olijven mosterd ansjovisfilets gehakte tijm teentje knoflook citroensap peterselie Olijfolie Peper en zout</p> <p>Kalfsvlees 500 g kalfsvlees (zonder zenen en pezen) olijfolie fijngehakte sjalotten fijngehakte augurk augurkennat</p> <p>Mayonaise 1 eidooier Dragonazijn Gladde mosterd Zout Neutrale olie</p> <p>Eidooiermousseline 80 g eidooier 35 ml dragonazijn 35 ml droge witte wijn neutrale olie Cress</p>	<p>Stokbrood Snijd op de snijmachine dunne plakjes van het stokbrood. Leg ze op een ovenplaat en besprenkel met olijfolie. Bak goudbruin en knapperig in een oven van 180°C. Bak de plakjes spek uit, hetzij in de oven, hetzij tussen bakpapier in een koekenpan met daarop een andere, kleinere pan om de plakjes vlak te houden.</p> <p>Tapenade Meng alle ingrediënten voor de tapenade in een keukenmachine tot een gladde, spuitbare massa. Doe in een spuitzakje en reserveer.</p> <p>Kalfsvlees Snijd het vlees tot tartaar, kruid het met peper en zout. Besprenkel met olijfolie. Houd koel tot service. Voeg à la minute de fijngehakte sjalotten, augurk en augurkennat toe en meng.</p> <p>Mayonaise Maak een mayonaise van de ingrediënten, breng op smaak met specerijen naar keuze en reserveer in een spuitzakje.</p> <p>Eidooiermousseline Meng de eidooier met de dragonazijn plus een kleine hoeveelheid water 'au bain-marie' tot een luchtige mousseline (niet warmer dan 80°C.) en klop er vervolgens de olijfolie doorheen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. ALTERNATIEF: gebruik de Thermomix</p>
<p>Presentatie: naar eigen keuze.</p>	

Geitenkaas-panna cotta, gegilde asperges, aspergeschuim, botermayonaise en baconsnippers

TIP:

1. Zet de panna cotta zo snel mogelijk in de koelkast of koelcel om op te stijven, maar haal op tijd weer uit de koeling, leg meteen op de borden en laat tot iets onder kamertemperatuur opwarmen

<p>Geitenkaas panna cotta 450 ml volle melk 300 g verse geitenkaas (zonder korst) 250 ml koksroom 9 g gelatinepoeder 1 laurierblad Cayennepeper Zout</p>	<p>Geitenkaas panna cotta Week de gelatine in vier maal zoveel koude melk. Smelt de geitenkaas in de rest van de melk en de room met het laurierblad. Passeer door een zeef. Voeg de gelatine toe, laat oplossen en breng op smaak met zout en cayennepeper. Schep dit mengsel in de ingeoliede vormpjes en zet weg in de koeling. (halve bollen blauwe siliconenmat?)</p>
<p>Aspergeschuim 200 ml slagroom 200 g groene asperges 100 ml kookvocht v/d asperges 3 g gelatinepoeder nootmuskaat 200 ml kippenfond</p>	<p>Aspergeschuim Zet de kidde in de koelkast. Week de gelatine in vier maal zoveel koude melk. Gebruik de koppen van de asperges om te grillen: zie verderop. Kook de stelen van de asperges goed gaar in de kippenfond en haal ze uit de fond. Kook het kookvocht in. Pureer de gare asperges met 100 ml kookvocht in de keukenmachine. Haal door een fijne zeef en meng met slagroom, zout en nootmuskaat. Vul de kidde - nogmaals door een zeer fijne zeef - met een halve liter van dit mengsel en druk er één gaspatroon op. Zet de kidde in de koelkast.</p>
<p>Botermayonaise 200 g gesmolten roomboter 1 eidooier 10 ml water 10 ml azijn 10 ml citroensap peper/zout</p>	<p>Botermayonaise Smelt de boter op lage temperatuur en laat afkoelen maar houd vloeibaar. Meng het ei met het water, azijn en citroensap in een smalle maatbeker en mix met een staafmixer. Voeg beetje bij beetje de gesmolten boter toe en mix tot de gewenste dikte en breng op smaak met peper en zout. Doe in een spuitzak en reserveer.</p>
<p>Baconsnippers 5 plakken gerookte bacon</p>	<p>Baconsnippers Verwarm een oven voor op 160°C. Leg de baconplakken op een siliconenmat op de bakplaat en bedek met nog een siliconenmat. Bak de bacon krokant en haal daarna uit de oven. Laat afkoelen. Snijd 2 baconplakjes tot snippers en</p>

<p>Aspergekrullen en broccoliroosjes 10 groene asperges kippenfond 20 kleine broccoliroosjes Olie Citraensap</p> <p>Gegratineerde aspergekoppen kopjes van 200 g groene asperges (zie hierboven bij aspergeschuim) 150 g verse geitenkaas Kippenfond peper/zout</p> <p>Garnering: Shisho purple</p>	<p>breek de rest van de baconplakken af tot grotere stukken.</p> <p>Aspergekrullen en broccoliroosjes</p> <p>Snijd met een kaasschaaf of dunschiller dunne slierten van de asperges en reserveer op ijswater. Blancheer de kleingesneden broccoliroosjes in kippenfond en dep droog. Meng de olie met citroen en voeg peper en zout toe; reserveer tot service. Juist voor service: Droog de aspergeslierten en broccoliroosjes en meng ze kort door de citroenolie. Serveer daarna direct.</p> <p>Gegratineerde aspergekoppen</p> <p>Kook de aspergekoppen in de kippenfond net beetgaar. Dep droog. Snijd de verse geitenkaas in kleine stukjes. Snijd de asperges overlans doormidden. Leg de aspergekoppen op een metalen plaatje tegen elkaar aan en bedek met de geitenkaas. Leg er de rest van de kaas in schijfjes bij. Voeg peper en zout toe en brand met de brûlée -brander tot de kaas bruin begint te worden. Reserveer.</p>
--	---

Presentatie:

- Arrangeer alle componenten tot een mooie presentatie.
- Garneer met de cress

Tournedos van tongfilet in een bavarois van beurre blanc

TIPS:

1. Begin met het maken van de bavarois. Zet zo snel mogelijk in de koeling.
2. Het lossen van de bavarois gaat het makkelijkst door de ringen kort met de brander te verwarmen, nadat je het folie hebt verwijderd.
3. Positioneer de bavarois met de zijde waarop het folie zat, boven. Dit is de vlakke kant. Brand eventueel heel kort met de brander, zodat strepen van de folie verdwijnen.
4. Bak de tongfilets maar juist 'opaalkleurig': ze zijn snel te gaar!
5. Maak eventueel fumet van de graten, koppen en afsnijdsels van de tong. Vries in voor een volgende gelegenheid.

<p>Beurre blanc: 50 ml zonnebloemolie 4 sjalotten 1 venkel takjes tijm takje rozemarijn 200 ml Noilly Prat 1 pot visfumet of maak fumet van de visgraten van de tong 200 ml room</p> <p>Vis bavarois: De beurre blanc (ca 800 ml) 80 g eiwit (ca 2 stuks) 30 g gelatinepoeder 200 g grijze garnalen fijn gesneden bieslook haringkaviaar</p> <p>Tournedos van tong 4 middelgrote zeetongen cocktailprikkers Geklaarde boter Peper en zout</p>	<p>Beurre blanc: Zweet de in 4 stukken gesneden sjalotten met schil en al en de in stukken gesneden venkel toe. Voeg de kruiden toe en blus af met de Noilly Prat. Voeg de fumet toe en vul aan tot 2 liter vloeistof. Voeg de room toe en kook in tot de helft. Zeef door een fijne zeef. Laat snel afkoelen door over te gieten in een koude pan en deze in ijswater verder af te koelen.</p> <p>Vis bavarois: Week de gelatine in vier keer zoveel koude beurre blanc. Snijd de bieslook fijn. Houd 40 garnalen apart voor garnering. Klop de eiwitten stijf in de keukenmachine. Verwarm de beurre blanc met gelatine in de magnetron tot de gelatine is opgelost. Voeg de rest van de beurre blanc toe. Laat lobbijg worden. Voeg dan de bieslook, garnalen en de kaviaar toe. Daarna eiwit erdoor scheppen. Sluit 10 ringen aan de onderzijde met huishoudfolie, zet op bakpapier op een plaat en vul ze met ongeveer 1 cm van het bavaroismengsel. Laat in de koelcel opstijven in de ringen. Haal ruim voor service de bavarois uit de koeling en stort ze op de borden. Laat op iets onder kamertemperatuur komen.</p> <p>Tournedos van tong Fileer de tongen en zorg voor 10 mooie filets, bestrooi met peper en zout. Houd de graten, koppen en afsnijdsel apart voor visbouillon.</p>
--	--

<p>Avocadocrème: 4 rijpe avocado's Groene Tabasco druppel groene voedselkleurstof 100 ml zure room citroensap peper en zout</p> <p>Aardappelkaantjes: 2 grote vastkokende aardappelen Neutrale olie</p> <p>Garnering: cress naar keuze</p> <p>Visbouillon (eventueel als je tijd over hebt): Visgraten en afsnijdsel olie 1 ui in stukken 1 laurierblad 1 wortel in stukken 1 stengel venkel 100 ml droge witte wijn</p>	<p>Bak de filets aan een kant in de geklaarde boter en bedruip met de boter. Rol de filets op met de gebakken zijde aan de buitenkant en zet vast met een prikker. Houd warm in de warmhoudkast.</p> <p>Avocadocrème: Verwijder de schil en de pit van de avocado's. Pureer het vruchtvlies met citroensap, tabasco en de voedselkleurstof. Peper en zout naar smaak. Laat de pit zo lang mogelijk in de mousse liggen voor de kleur. Roer de zure room glad en schep door de avocadopuree. Verwijder nu de pitten van de avocado. Doe alles in een spuitzak en zet koel weg.</p> <p>Aardappelkaantjes: Snijd de aardappel in fijne brunoise, afspoelen en zeer goed drogen. Verhit de olie tot 180 °C en bak de aardappelstukjes licht bruin. Laat uitlekken en afkoelen op keukenpapier. Bak ze à la minute nogmaals in hete olie, nu tot ze krokant zijn. Zout meteen met fijn zout en serveer direct.</p> <p>Visbouillon (eventueel als je tijd over hebt): Spoel de gaten af en dep droog. Verhit de olie en voeg de visgaten toe, zweet ze even aan. Voeg de in stukken gesneden groenten/kruiden toe. Blus af met witte wijn. Voeg 1 l water toe en laat de bouillon gedurende 20 minuten trekken. Zeef door een fijne zeef. Vries in voor een volgende gelegenheid.</p>
<p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plaats de bavarois ruim op tijd op het bord en laat op iets onder kamertemperatuur komen. • Spuit avocadocrème om de bavarois. • Strooi daar de aardappelkaantjes over. • Leg een paar garnaaltjes op de bavarois en plaats het warme tong rolletje in het midden van de bavarois • Garneer met cress. Server de beurre blanc saus apart. 	

In kruiden gehulde lamsfilet met aspergesalade, nieuwe krieltjes en lamssaus

TIPS:

1. Asperges en radijsjes blijven knapperig in ijswater, maar worden slap in zuur. Daarom tot juist voor service in ijswater bewaren, dan uit het water, zo droog mogelijk maken en kort in de vinaigrette wentelen. Direct serveren.
2. Sjalot is een vervanger voor zout. Daarom de aardappeltjes zonder zout, maar met een doorgesneden sjalotje koken.
3. Dragon niet scheuren maar altijd snijden en dit zo kort mogelijk voor service doen: de dragon wordt snel bruin. Dit geldt eigenlijk voor alle groene kruiden.

<p>Gekonfijte knoflook olie 12 Knoflooktenen</p>	<p>Gekonfijte knoflook Verwarm de olie tot circa 80°C en laat hierin de ongeschilde knoflooktenen konfijten. Haal ze uit de olie, pel ze en reserveer.</p>
<p>Gedroogde tomaten 10 Tomaten 1 takje Tijm 1 takje Rozemarijn Zout Peper</p>	<p>Gedroogde tomaten Snijd de kruiden fijn. Plisseer de tomaten en snijd deze in vieren. Verwijder het zaadgedeelte van het vruchtvlees. Bestrooi het vruchtvlees met de fijngesneden rozemarijn, zout en peper. En droog het vruchtvlees in de oven op circa 100°C.</p>
<p>Kruidenbriochekruim 150 g Briochebrood of Duivenkater 20 g Peterselieblaadjes Tijm Rozemarijn 0,5 teen (5 g) Knoflook, fijngesneden</p>	<p>Kruidenbriochekruim Verwijder de korst van het brood en snijd het in blokjes. Laat deze blokjes gedurende 20 -25 min drogen in een voorverwarmde oven van 150°C. Snijd de kruiden fijn en doe de fijngesneden peterselie, tijm, rozemarijn en knoflook plus het gedroogde brood in een keukenmachine en hak dit.</p>
<p>Lamsfond 1 kg Lamsbotten Neutrale olie WUPS Bouquet Garni Tomatenpuree 400 ml Rode Wijn</p>	<p>Lamsfond Smeer de lamsbotten in met tomatenpuree en bak ze bruin in de oven. Zet de groenten aan in een beetje olie in de hogedrukpan. Voeg de botten toe, blus af met rode wijn en vul aan met water tot alles onder de vloeistof staat. Voeg het bouquet garni toe. Sluit de pan en breng op druk op stand 2. Laat ongeveer 1 uur trekken. Passeer de fond door een passeerdoek en laat inkoken tot 1 l.</p>
<p>Bouquet Garni 1 takje Tijm 1 takje Rozemarijn Stelen van peterselie Laurierblad Peperkorrels Blad van prei (om het bouquet in te rollen)</p>	

<p>Lamssaus 200 ml Rode Wijn 100 ml Rode Port 1 takje Rozemarijn 1 takje Tijm 1 teen Knoflook, fijngehakt 0,5 Sjalot 200 ml Lamsfond Koude boter in blokjes Dragon Zout Peper</p> <p>Lamsfilet 10 porties lamsfilets á 80 g Zout Peper 1 Eiwit, losgeklopt</p> <p>Aspergesalade 10 witte asperges Diverse soorten radijs Dragonazijn Neutrale olie Mosterd Suiker</p> <p>Dragonblaadjes</p> <p>Krieltjes in de schil 500 g krielaardappeltjes 2 sjalotjes Peterselie Boter Maldonzout</p>	<p>Lamssaus Snijd de kruiden fijn. Doe de rode wijn, de rode port, de fijngesneden rozemarijn en tijm, de fijngehakte knoflook en de fijngesneden sjalot in een sauspan en laat dit tot 1,5 dl inkoken. Voeg de lamsfond toe. Laat het mengsel even flink doorkoken. Passeer de saus vervolgens door een fijne zeef, klop de blokjes boter en de fijngesneden dragon erdoor en breng op smaak met peper en zout. Dik eventueel wat op met een zetmeel. (aardappelzetmeel, maïzena, tarwebloem, 'Binder', e.d.).</p> <p>Lamsfilet Bestrooi de lamsfilets met peper en zout, haal ze door het losgeklopte eiwit en paneer ze met het kruidenbriochekrum. Doe olie in een braadpan en bak hierin de lamsfilets aan rondom bruin. Voeg wat klontjes boter toe en laat smelten en juist bruin worden. Arroseeer de filets met de boter. Verwarm de lamsfilets in een voorverwarmde oven van ca 90°C tot een kerntemperatuur van 58 °C. Leg ze meteen op een koud metalen schaalje en reserveer in de warmhoudkast.</p> <p>Aspergesalade Schil de asperges, snijd ze chinoise en blancheer tot net niet meer rauw. (doe in een zeef en giet er kokend water overheen; dit is voldoende). Koel terug en reserveer op ijswater. Snijd de radijsjes in dunne plakjes en reserveer op ijswater. Maak een vinaigrette van azijn, olie, mosterd en suiker. Juist voor service: asperges en radijsjes op een doek storten, beide door de marinade wentelen en weer op een zeef uit laten lekken voor je ze op het bord presenteert. Dragon pas à la minute snijden.</p> <p>Krieltjes in de schil Kook de krieltjes met schil in water zonder zout. Voeg twee sjalotjes, gepeld en N/Z doorgesneden toe aan het kookwater. Kook de aardappeltjes goed gaar. Giet af, doe de sjalot weg, laat de krieltjes droogstomen en voeg een flinke klont boter toe.</p>
---	--

	<p>Wanneer de boter gesmolten is: zet de pan met krieltjes in de warmhoudkast. Juist voor service: schud de krieltjes op samen met wat vers gesneden peterselie of bieslook. Serveer lauwwarm.</p>
<p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">• Arrangeer de aspergesalade, de aardappeltjes, knoflook en tomaten op het bord.• Leg centraal de lamsfilet tussen de groenten• Serveer met een klein beetje saus: de rest van de saus aan tafel serveren• Doe iets Maldonzout op het vlees en op de aardappeltjes	

Chocolade moelleux, hoorntje met frambozen-yoghurtijs en blauwe bessenmousse

TIPS:

1. Zorg dat het ijs zo snel mogelijk in de vriezer staat. Begin dus met ijs maken.
2. IJshoorntjes: dit beslag maak je het makkelijkst in de Kitchen Aid met behulp van 'de Bisschop'. Zorg dat het beslag mooi lopend is (dan krijg je dunne hoorntjes) en roer het steeds even door voor je het op de bakplaat giet.
3. Maak kleine ijshoorntjes: je hoeft dus niet de hele bakplaat vol te gieten: een cirkel met een diameter van 50 tot 70% van de plaat is prima.
4. Probeer het hoorntje aan de onderzijde helemaal dicht te krijgen. Dit lukt alleen als je het juist gebakken wafeltje buiten de kegel laat uitsteken als je gaat rollen.
5. Zet juist voor service de hoorntjes eventueel nog even in een hete oven, zodat ze mooi krokant zijn.
6. De moelleux: probeer eerst een stuk of drie timbaaltjes en haal ze steeds met één minuut verschil uit de oven. Laat goed afkoelen en los ze dan. Snijd ze open en beoordeel de vulling: de vulling moet lopend zijn. Bepaal aan de hand van deze waarneming de definitieve baktijd. Zet de timbaaltjes ruim uit elkaar in de oven.
7. Maak de moelleux ruim te voren en laat goed in de timbaaltjes afkoelen voor je ze stort. Serveer lauwwarm.

<p>Frambozen-yoghurtijs (12-15 pers)</p> <p>Suikerstroop op basis van 165 g suiker en 115 g water (60°BRIX) 190 g diepvriesframbozen gepureerd (10°BRIX) 110 g volle melk 160 g Griekse yoghurt 10% 15 g magere melkpoeder 30 g slagroom 35% 0,7 g Stabilize (guargom) 0,7 g Locust (johannesbroodboompittenmeel) Cortina Emulgatorpasta (aan het roerwerk van de ijsmachine smeren)</p> <p>IJshoorntje 80 gram boter 150 g witte basterdsuiker snufje zout 1 zakje vanillesuiker 150 ml warm water 150 ml zoete witte wijn</p>	<p>Frambozenyoghurtijs (demi-ijsje)</p> <p>Voeg alle ingrediënten behalve de Cortina samen, verwarm eventueel tot ongeveer 50°C om de magere melkpoeder goed op te laten lossen. Koel de mix terug. Smeer wat Cortina aan het roerwerk van de ijsmachine en koel de machine voor. Blender de mix kort voor een homogeen resultaat, juist voor hij de machine in gaat. Doe de mix in de ijsmachine en draai er ijs van. Zodra het ijs voldoende structuur heeft kan het uit de ijsmachine en in een voorgekoelde bak. (gebruik bij voorkeur een lage gastronormbak). Dek het ijs af met een bakpapiertje. Zet in de vriezer op -18°C.</p> <p>IJshoorntje Meng het water met de wijn. Smelt de boter en voeg de suiker, vanillesuiker en het zout toe. Klop er het ei door. Zeef de bloem in gedeelten boven het mengsel, afgewisseld met het toevoegen van water-wijnmengsel. Spatel dit er luchtig doorheen tot een glad beslag.</p>
---	--

<p>250 gr bloem 2 eieren</p> <p>Wafelmaker Kegeltjes</p> <p>Chocolademoelleux (recept voor 12 à 15 personen)</p> <p>225 g pure chocolade 225 gr melk chocolade 300 g boter 300 g suiker 8 eieren 150 g bloem</p> <p>12 à 15 timbaaltjes</p> <p>Blauwe bessenmousse</p> <p>300 g blauwe bessen 100 g water 100 g suiker</p> <p>150 g slagroom 50 g magere yoghurt</p> <p>Kidde met patroon Muntblaadjes</p>	<p>Schep een eetlepel beslag in het voorverwarmde en ingeoliede wafelijzer. Bak in de wafelmaker het beslag tot mooi bruin. Vorm, meteen de hoorntjes met behulp van een kegelvorm en zet die in nog een kegelvorm, om zo te voorkomen dat het wafeltje van de eerste kegel afrolt. Na 20 à 30 seconden is het hoorntje voldoende hard om gelost te worden.</p> <p>Chocolademoelleux</p> <p>Verwarm de oven voor op 210 °C). Smelt de chocolade met de boter au bain-marie of in de magnetron. Voeg de suiker toe en meng goed. Klop de eieren los en voeg ze toe. Meng goed. Zeef de bloem erbij en meng goed. Smeer de timbaaltjes rijkelijk in met boter. Bestuif de boter met wat cacao-poeder. Vul de timbaaltjes met beslag tot ongeveer 1 cm onder de rand.. Zet ca. 9 minuten in de voorverwarmde oven. Neem uit de oven, laat minimaal 15 minuten rusten. Plaats de moelleux op een bord.</p> <p>Blauwe bessenmousse</p> <p>Leg circa 50 g van de blauwe bessen opzij voor de garnering. Doe de rest in een steelpan met het water. Breng aan de kook met de suiker, zet het vuur lager en laat nog 5 minuten sudderen tot het fruit zacht is. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Pureer met een staafmixer. Druk de puree door een zeef om alle pitjes te verwijderen. Laat afkoelen.</p> <p>Doe de slagroom in een kom en meng de yoghurt erdoorheen. Spatel dit door de blauwe bessencoulis. Laat verder koud worden in de koelkast. Giet voor gebruik in de kidde en gebruik hierbij nogmaals een zeer fijne zeef. Gebruik één patroon, schud de kidde flink voor gebruik. Als de kidde onvoldoende mousse produceert kun je nog een gaspatroon bijsteken.</p>
--	---

Presentatie:

- Keer de chocolademoelleux om op een bord.
- Vul het hoorntje met het ijs en leg dit ernaast.
- Spuit met de kidde de blauwe bessenmousse bij.
- Leg ter garnering enkele bessen op het bord en garneer verder met muntblaadjes.