

'Italy meets France'

menu samengesteld door Mathilde de Roo, CdC



Maandmenu september 2019

Octopus op een crème van cannellini bonen en lavasolie

*

'Baccalà' van gezouten kabeljauw, gefrituurde kappertjes, bereidingen van zeewier, kabeljauw met gedroogd zeewier, kokkels, zeekraal & schorrekruid, visschuim

*

Tortelloni met vulling van gekonfijte eend, verveine en ricotta

*

Met appelstroop geglaceerde snoekbaars, pommes Anna, tuinbonen, munt, gecompresseerde appel

*

Citroenmousse met citroenmelisse, limoensorbet, brandy snap met limoen/citroenroom

Intenties en filosofie achter het menu:

Weer een Italiaans getint menu, mijn favoriete keuken. De Italiaanse keuken kent veel klassieke combinaties, zoals cannellini bonen met octopus die in dit menu staat. De gerechten in dit menu bedacht ik, terwijl ik urenlang met een muziekje op door menukaarten browse (guilty pleasure). Niet alleen door menukaarten van traditionele, maar ook van moderne Italiaanse restaurants in Italië. Zo zag ik een andere klassieker: ravioli gevuld met eend. En op een andere kaart een gerecht met verveine. Dat inspireerde me en zo ontstond het gerecht tortelloni met geconfijte eend en verveine.

Een andere klassieker, die ik graag eet, is 'baccalà mantecato'. Ik kan me de eerste keer dat ik het at op een zonnig terras in Noord-Italië zo voor de geest halen. Dat het zo ontzettend lekker smaakte, had ik van tevoren niet kunnen bedenken. 'Lekker eten is een kortstondig moment van geluk,' zei ooit een collega. Als ik aan dat moment op het terras denk, dan klopt dat zeker. Met verschillende kookgroepen is het alleen niet zo praktisch om te werken met bakkeljauw. Die moet namelijk voor het koken minstens een dag in steeds ververs water staan. Daarom ben ik uitgeweken naar een bereiding die Franse restaurants gebruiken bij het maken van een brandade: kabeljauw zouten, in de koeling zetten en dan afspoelen. En voor de stevigheid van de baccalà is wat aardappel aan de receptuur toegevoegd. Een Franse twist.

Hoe mijn recepten verder ontstonden? In de NRC las ik een keer over gefrituurde kappertjes, ik probeerde het en het smaakte fantastisch. Ik belandde na een avondje curling (echt waar!) in het restaurant van het Ramada hotel in Amsterdam. Daar at ik een gerecht met een spiegel van zeewiergel. Eerlijk is eerlijk, die hele spiegel van zeewier was een beetje 'too much'. Lekker, maar bromzout. Een drupje zeewiergel bij een visgerecht smaakt echter wel erg lekker, dacht ik. En dat klopte. Die gel combineerde ik met de 'baccalà', visschuim, zeekraal, schorrekruid, een andere bereiding van zeewier, gebakken kabeljauw met gedroogd zeewier en kokkels.

Het menu is dus grotendeels Italiaans, maar gekruist met de Franse keuken, de bakermat van de moderne keuken. Zo kwam snoekbaars en appel, een Franse klassieker in mijn menu. Die zie je ook wel op menu's van Nederlandse restaurants, maar dan met appelstroop. Op internet vond ik overigens in veel recepten voor snoekbaars gelakt met appelstroop de naam van Jonnie Boer. Of het echt van hem is, weet ik niet. De pommes Anna kwamen in het menu, nadat ik ze vaker op de BBC in The Great British Menu en Masterchef Professional voorbij zag komen. En ere wie ere toekomt, de ijsreceptuur is (natuurlijk) van Jan Boeren, wie anders? Ook dacht hij praktisch met me mee: 'Kijk voor een recept van visschuim eens op de site van...' Gastronomix raadpleegde ik om receptuur te maken of te checken, en ook verschillende Italiaanse kooksites voor de (basis) receptuur van tortelloni, evenals eerdere CCP-menu's.

Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / behoefte toevoegen. Receptuur is voor 10 personen.

Voorgerecht: Octopus op een crème van cannellini bonen, lavasolie

Ingrediënten

Bereiding

<p>Octopus 1 octopus 1 laurierblaadje 1 stengel bleekselderij 1 sjalot ½ winterwortel Schil van een halve citroen Zout Peper Olijfolie - vergine</p>	<p>Verwijder het bekje van de octopus (een bruin, snavelachtig stukje in de kop) en verdeel de octopus in 3 stukken: de kop en 2 stukken met vier armen. Snijd de sjalot in stukjes, de wortel en de stengel bleekselderij in stukken. Was de octopus en doe hem met aanhangend water in de hogedrukpan. Voeg de andere ingrediënten aan de octopus toe en 750 ml water toe en kook onder druk gaar in 30 minuten. Haal de octopus uit het kookvocht, laat wat afkoelen. Haal de puntjes van de tentakels en zet deze weg. Snijd de rest van de octopus in kleine blokjes en zet weg. De puntjes van de tentakels kort grillen. Bak enkele stukjes gekookte octopus in olijfolie krokant.</p>
<p>Lavasolie Bos lavas (185 gr) 70 gr. neutrale olie Zout Peper</p>	<p>Houd een paar takjes achter. Blancheer de hele bos lavas in kokend water. Terugkoelen met koud water. Helemaal uitknijpen (moet droog zijn). Sniid de lavas in stukjes, (houd enkele takjes achter voor de garnering), verwarm in neutrale olie 10 minuten in de Thermomix op 45 graden Celsius, draai op op snelheid 10 1 20 seconden, daarna op roeren zetten (1 of 2). Zet een pan klaar en een dunne doek. Haal de lavas door een bolzeef en zeef daarna nog een keer door een passeerdoek in de bolzeef, proef en voeg evt. wat zout toe. Doe de heldergroene olie in een spuitflesje. Zet het flesje weg. NB De olie kan bewaard worden voor de volgende kookgroepen.</p>
<p>Crème van cannellini bonen 560 gr. uitgelekte cannellini bonen uit een potje/blik 1 winterwortel</p>	<p>Snijd de winterwortel, stengel bleekselderij en ui. Voeg deze 'WUBS' toe aan het water en breng aan de kook met de peperkorrels en het laurierblad. Zet het vuur laag en laat een half uur trekken.</p>

<p>1 stengel bleekselderij 1 ui 500 ml water 2 peperkorrels 1 laurierblad 80 gr. olijfolie extravergine. Zout Peper Tabasco</p> <p>Garnering 1 halve citroen 1 banaansjalotje Sushi azijn 1 rode biet (voorgekookt) Cress Ingelegde citroen Blaadjes lavas</p>	<p>Zeef de bouillon. Laat de cannellini bonen uitlekken. Breng de cannellini bonen aan de kook in de gezeefde bouillon. Verwijder ze uit de bouillon met een schuimschaaf en doe ze in de Thermomix op snelheid 10, circa 1 minuut. Daarna op snelheid 1 of 2, voeg olijfolie toe. Is de crème nog niet dun genoeg, voeg dan wat bouillon toe aan de crème en reserveer. Er mogen geen velletjes meer in de crème zitten. Breng op smaak met zout, peper en (weinig) tabasco.</p> <p>Snijd sjalot in dunne plakjes in zijn geheel en een stukje rode biet. Maak uienringen en doe de ringen in een bakje met azijn. Zet weg tot service.</p> <p>Trek met een citroenzester zeste krullen van een halve citroen en zet weg. Laat de roze geworden uienringen uitlekken op een schone doek. Knip met een schaar de blaadjes lavas van de steeltjes en houd apart voor de garnering.</p>
--	---

Opmaken en uitserveren

Doe de crème van cannellini bonen op het bord. Schik er naar eigen inzicht enkele stukjes gekookte octopus op, een stukje gebakken octopus, een gegrild stukje octopus tentakel, de lavas blaadjes, cress, de citroenzeste en een ringetje roze sjalot. Drup tot slot enkele druppeltjes lavasolie op het bord.

Tussengerecht: ‘Baccalà’ van gezouten kabeljauw, gefrituurde kappertjes, zeewier gel, gefrituurde zeewier, gesauteerde kokkels, gebakken kabeljauw met gedroogd zeewier, zeekraal, schorrekruid, vissschuim

TIPS 1. Laat de koks van de octopus, helpen na uitserveren van hun gerecht bij dit gerecht. Het zijn behoorlijk wat stappen.

Ingrediënten

Bereiding

<p>‘Baccalà’ Kabeljauw – 400 gr. filet met vel 220 ml. melk 2 1/2 middelgrote, kruimige aardappels 1 sjalot 1 teen knoflook Zout Peper Platte peterselie, 7 takjes Extra vergine olijfolie/verGINE olijfolie naar smaak (niet te bitter)</p> <p>Gefrituurde kappertjes Gezouten kappertjes naar behoefte Neutrale olie</p>	<p>Bedek de kabeljauw (400 gr.) met een laag zout en zet weg in de koeling. Snijd een teentje knoflook klein en zet weg. Snijd de peterselie fijn en zet weg. Schil de aardappels. Kook de aardappels in gezouten water Snipper de sjalot, snijd de knoflook fijn, fruit de sjalot en knoflook zachtjes in olijfolie en zet weg. Pureer de aardappels met een pureeknijper Warm 70 ml melk. Meng de aardappelpuree met olijfolie, de gebakken sjalot en de verwarmde melk. Spoel de kabeljauw grondig met water en verwijder daarmee al het zout.. Kook de kabeljauw in 150 ml. melk en wat water tot deze gaar is. Giet de melk af. Prak de kabeljauw zeer fijn en verwijder evt. overgebleven graatjes. Meng de kabeljauw met het aardappelmengsel en platte peterselie. Breng op smaak met zout en peper. Maak het mengsel smeug met olijfolie. Blijf met een straaltje olie erbij gieten tot de juiste dikte (quenelles moet je ervan maken). Laat het afkoelen.</p> <p>Spoel de kappertjes grondig met water om. Dep ze droog met keukenpapier. Verwarm in een steelpan een 5-7 cm diepe laag olijfolie. Frituur hierin de kappertjes. Zet een bord klaar met proppen keukenpapier.</p>
---	--

<p>Zeewier gel Zeesla 50 gr. (vers of lang houdbaar uit koeling) 120 gr. kippenbouillon 40 gr. sushi azijn 40 gr. neutrale olie</p> <p>Gefrituurd zeewier Gedroogd wakame zeewier 150 gr.</p> <p>Krokant gebakken kabeljauw met gedroogd zeewier Gedroogd zeewier 30 gr., fijn gedraaid (tot vlokken grootte) 1 ei Panko, 50 gr. Kabeljauw, gefileerd, maar met vel, 200 gr. Neutrale olie Boter</p> <p>Gesauteerde kokkels kokkels 300 gr. knoflook 1 teen zout Platte peterselie – enkele takjes</p>	<p>Verwijder de gefrituurde kappertjes uit de pan met een schuimspaan en laat uitlekken op het bord met keukenpapier. Zeef de olie evt. als er overblijfselen van de kappertjes in is blijven zitten. Verwarm weer tot ca. 100 graden.</p> <p>Zet een platte schaal klaar, vet deze in met olie. Spoel het zout van de zeesla. Doe de kippenbouillon, de zeesla in de Thermomix, stand 5, 80 graden, 10 minuten. Voeg de sushi azijn toe en de neutrale olie. Doe het mengsel door een bolzeef met passeerdoek erin en zeef tot een heldergroene substantie. Doe de Locust en Kappa erbij en mix goed. Dan opkoken met Kappa en Locust (2 min tegen de kook) met een dosering van 10g/l voor de Kappa en 3g/l voor de Locust. Giet het mengsel op de ingevette schaal en laat een paar minuten opstijven. Doe de gel in een blender, en draai op. Doe de opgedraaide zeewiergel in een spuitfles en zet weg.</p> <p>Zet een bord klaar met proppen keukenpapier erop. Frituur het wakame zeewier, schep deze met een schuimspaan erop en leg het op het bord met keukenpapier om uit te lekken. Leg de takjes peterselie bij de pas voor de garnering.</p> <p>Kluts het ei. Meng het gedroogde zeewier met de panko goed. Snijd de kabeljauw in 10 gelijke stukjes van elk 20 gr. Haal de kabeljauw door het ei en vervolgens door het gedroogde zeewier- mengsel. Bak de kabeljauw in hete olie en een klontje boter.</p> <p>Als het kokkels zijn van Seafarm dan hoef je ze niet in een bak water te zetten met zout (ze zijn dan al gespoeld). Zet de kokkels in een bak met water en zout (3% zout). Controleer op gebroken exemplaren, etc. Laat de kokkels uitlekken.</p>
--	--

<p>Zeekraal 20 gr Schorrekruid 60 gr.</p> <p>Visschuim 170 ml. visfond 30 ml. melk 10 gr. Espuma Unique Zout</p> <p>Garnering Enkele takjes platte peterselie voor de garnering Optioneel: Eetbaar bloemetje of oostindische kers</p>	<p>Snijd de peterselie fijn. Verwarm een koekenpan met olie tot hij bijna begint met roken. Doe de zeekraal erin en de kokkels. Deksel de pan en tel tot 5. Gooi de knoflook erbij. Deksel er weer op en tel tot 10, de kokkels moeten nu openstaan. Voeg de gehakte peterselie toe. En op het allerlaatst het schorrekruid. Roer om.</p> <p>Verwarm de visfond en de melk. Schuim de visfond met de melk op door de pan schuin te zetten, voeg de Espuma toe, schuim op met een staafmixer.</p>

Opmaken en uitserveren

Leg op elk bord de 'baccalà'. een stukje gebakken kabeljauw, een paar kokkels met schorrekruid en zeekraal, spuit er een paar puntjes gel op, doe er een aantal gefrituurde kappertjes op, een stukje gefrituurd zeewier, en een stukje peterselietak. Als laatste een lepel schuim op het bord doen.

Voorgerecht: Tortelloni met vulling van geconfijte eend, verveine en ricotta

- TIPS** 1. Het confijten van de eend heeft flink wat tijd nodig, draai evt. de snoekbaars en de tortelloni om.
2. Begin in elk geval direct met het confijten van de eend. Nog beter: degene die als eerste komt met de boodschappen zet meteen de bouten in het ganzenvet op.
3. Bewaar het ganzenvet voor de volgende kookavonden, zodat het kan worden hergebruikt.

Ingrediënten

Bereiding

<p>Geconfijte eend Ganzenvet – 1 paar lepels Teentje knoflook 2 eendenbouten Zout Peper</p> <p>Tortelloni 320 gr. bloem type 00 van durum tarwe 160 gr. semolina van durum tarwe 4 eierdooiers 1 ei zout</p> <p>Vulling tortelloni Ricotta 100 gr. 1 eierdooier Verveine, enkele takjes reserveren voor garnering 1 ui Fijngehakte geconfijte eend (zie bereiding geconfijte eend) Zout Peper Neutrale olie Tabasco rood</p>	<p>Verwarm de oven op 90 graden en zet hem op de stoomstand. Doe de eendenbouten in een vacumeerzak met een aantal lepels ganzenvet, met een teentje knoflook in een folietje. Confijt de bouten 1,5 uur. Haal het vlees van de eendenbout en hak het vlees erg fijn. Laat afkoelen.</p> <p>Maak het tortellonideeg door de eieren te mengen met de bloem, de semolina en eierdooiers en zout. Verpak in plastic folie en laat rusten in de koelkast tot de eendenbouten klaar zijn.</p> <p>Snijd de verveine fijn. Snipper de ui fijn en fruit deze in olie. Meng de ricotta, ui, de verveine, de gehakte eendenbout en heel weinig tabasco (1 of max. 2 druppels), proef, voeg zout en peper naar smaak toe. Doe de vulling in een spuitzak. Rol het deeg uit met behulp van de KitchenAid. Snijd vierkantjes van het deeg van 7 bij 7 cm. Spuit een kleine hoeveelheid vulling op elk deegvierkantje. Vouw elk vierkantje tot een driehoek en druk het deeg goed aan op de randen. Vouw het middelste puntje naar</p>
---	--

<p>Saus met brunoise groenten 1 halve winterwortel 1/3 courgette 200 ml gevogeltesfond 60 ml witte wijn Paar plakjes ijskoude roomboter Zout Peper Olijfolie extravergine Mild pittige rode peper (vers)</p> <p>Garnering Cress Blaadjes verveine</p>	<p>voren en leg de andere 2 puntjes vervolgens je wijsvinger heen en druk aan. Zet de tortelloni weg op een bebloemde schaal. Zorg dat de tortelloni elkaar niet raken (anders kleeft het deeg aan elkaar). Breng twee hele grote pannen met gezouten water aan de kook. Leg een schuimspaan klaar en een schoon plaatje voor de gekookte tortelloni.</p> <p>Snijd de winterwortel en courgette in kleine brunoise. Bak de wortel en vervolgens de courgette kort in wat olijfolie. Blus af met de witte wijn. Zet weg. Reduceer de gevogeltesfond tot de helft in een steelpan. Snijd de rode peper heel fijn. Breng de gevogeltesfond weer op het vuur aan de kook. Doe de brunoise gesneden groenten er op het allerlaatst bij en de rode peper. Monteer de saus met de ijskoude roomboter. Proef en breng op smaak met zout en peper. Kook de tortelloni een aantal minuten tot ze gaar zijn.</p>

Opmaken en uitserveren

Serveer enkele tortelloni op een bord. Dresseer er stukjes brunoise gesneden groenten bij en gevogeltesaus. Garneer met cress en enkele blaadjes verveine.

Hoofdgerecht: Met appelstroop geglaceerde snoekbaars, pommes Anna, tuinbonen, munt, gecompresseerde appel

TIPS 1. Zorg voor 2 verschillende maten bolletjes uitstekers voor de appel (grotere maat) en wortel (de kleinste maat).

Ingrediënten

Bereiding

<p>Pommes Anna 12 vastkokende (medium grootte) aardappels 60 gr. roomboter . 8 takjes verse tijm. Zout Peper</p> <p>Snoekbaars Snoekbaars 1,4 kg Rinse appelstroop – 40 gr. Zout Peper Bloem Boter Neutrale olie</p> <p>Tuinbonenpuree met munt Diepvriestuinbonen – halve doos Enkele takjes munt Boter Groentebouillon Room Groene kleurstof</p>	<p>Verwarm de oven voor op 200 graden. Was de aardappels, snijd de aardappels in dunne plakjes met de mandoline. Dep ze droog. Ris de takjes tijm en doe een bakje. Bestrooi elk van de aardappelplakjes met verse tijmblaadjes, kwast er wat boter op en bestrooi met (weinig) zout en peper. Stapel de aardappelschijfjes in kleine steekringen, zodat er kleine aardappeltaartjes ontstaan. Alternatief: doe ze in muffin vormpjes.</p> <p>Fileer de snoekbaars en controleer goed op graten, verwijder het vel aan de bovenkant niet. Snijd tien porties van elk 50 gram snoekbaarsfilet en zet koud weg. Bestrooi de snoekbaars met zout en peper. Bebloem de snoekbaars en schudt de overvloedige bloem af. Doe de appelstroop voor de snoekbaars in een bakje en leg een kwast klaar. Bak de snoekbaars in neutrale olie, voeg een klontje boter toe voor de maak op de velkant, snijd het vel in met 2 schuine sneden. Druk de filets goed aan, zij hebben de neiging om op te krullen. Draai de snoekbaars om als hij 1/3 verkleurd is, en direct van het vuur af. Bekwast met weinig appelstroop. Gaar de bovenkant met de brander.</p> <p>Kook ze kort met wat zout, giet af als ze net beetbaar zijn. Dop de boontjes nogmaals. Snijd de munt erg fijn. Pureer de tuinbonen, voeg boter en room toe, munt en evt. wat zout naar smaak en groene kleurstof, zodat de puree mooi groen is. Verwarm en zet weg in de warmhoudkast tot service. Verwarm de oven op 180 graden.</p>
---	--

<p>Geglacéeerde gekleurde wortelbolletjes 5 gekleurde wortels Roomboter Groentebouillon Zout Peper Suiker</p> <p>Appelstroopsaus 30 gr. rinse appelstroop 10 gr. roomboter 5 gr. mosterd 40 gr. visfond (potje) Zout Peper</p> <p>Gecomprimeerde appel 2 Elstar appels 20 cl. Calvados</p> <p>Garnering Cress Maldonzout Enkele takjes munt</p>	<p>Leg de wortelen in en verpak in aluminium folie voor circa 45 minuten. Laat iets afkoelen en steek bolletjes uit. Verwarm, bestrooi met suiker en een kleine hoeveelheid boter en zet weg in de warmhoudkast.</p> <p>Verwarm de ingrediënten voor de appelstroopsaus samen in een steelpan.</p> <p>Snijd kleine bolletjes appel uit. Doe ze met een takje tijm en Calvados in een vacumeerzak, dan in de sousvide op 40 graden.</p>

Opmaken en uitserveren

Lepel op een kleine hoeveelheid tuinbonenpuree op het bord, de gebakken snoekbaar, de pommes Anna en strooi hier wat Maldon zout over. Verdeel de gecompresseerde appelbolletjes en wortelbolletjes over het bord. Garneer met wat appelstroopsaus, cress en een stukje munt.

Nagerecht: Citroenmousse met citroenmelisse, limoen sorbet, brandy snap gevuld met crème patissière

TIPS 1. Begin met het sorbet ijs en de citroenmelisse mousse. Die laatste moet 2 uur opstijven in de vriezer.

Ingrediënten

Bereiding

<p>Limoen sorbet 375 gr. stroop 127 gr. water 248 gr. gepureerde limoenpulp (les verges Boiron, zonder toegevoegde suiker) 1 gr. Cortina 0,75 g Guar (Stabilize van Unique Products) 0,75 g Locust</p>	<p>Maak een suikerstroop 50/50, verwarm iets zodat de suiker goed oplost, voeg meteen de gommen toe (controleer met de refractometer: 50 BRIX). Gebruik limoenvruchtenpulp van les verges Boiron. Deze pulp heeft 9 graden BRIX. Controleer met de refractometer.</p> <p>Voeg alles bij elkaar bij elkaar en roer alles goed door (staafmixer / Thermomix). De mix moet nu 28 graden BRIX zijn. Smeer ongeveer 1 gram Cortina aan het roerwerk van de ijsmachine voor je de mix in de machine giet. Draai er een sorbet van. Zodra de consistentie van de sorbet goed is: doe het ijs in een voorgekoelde gastronoombak, strijk glad af, dek af met een bakpapiertje en laat in de vriezer verder afkoelen en rijpen.</p>
<p>Citroenmousse met citroenmelisse Citroenmelisse – 6 takjes 120 gr. basterdsuiker 2 citroenen (reserveer de rasp van 1 citroen voor de brandy snaps en 1 voor de garnering) 250 ml slagroom 4 eieren 6 blaadjes gelatine zout</p>	<p>Haal de blaadjes van de citroenmelisse en hak ze erg fijn. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet kleine steekringen in zet op een ingevet plaatje. Zet in de koeling weg tot gebruik.</p> <p>Doe de gelatine in koud water. Scheid de eieren. Rasp 2 citroenen, bewaar een helft voor de brandy snaps en de andere voor de garnering.</p> <p>Pers de citroenen uit en verwijder de pitjes. Gooi de uitgeknepen citroenen niet weg. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Klop de eidooiers schuimig met de suiker. Verwarm het citroensap met de citroenmelisseblaadjes en laat de gelatine erin oplossen. Laat dit afkoelen tot lauw. Maak een kom vetvrij met de uitgeknepen citroenen.</p> <p>Klop hierin de eiwitten stijf met een snufje zout of suiker. Meng het citroensap met de slagroom en</p>

<p>Klets kop (brandy snap) 100 gr. suiker 100 gr. room 100 gr. bloem 100 gr. maple syrup 10 ml. brandy 8 gr. gemberpoeder 2 gr. kaneel Citroensap 20 ml.</p> <p>Citroen/limoenroom 1 citroen 2 limoenen 250 ml. slagroom 20 gr. poedersuiker Klopfix – 2 zakjes</p> <p>Garnering Atsina cress Rasp van 1 citroen Rasp van 1 limoen</p>	<p>het luchtig geslagen eigeelmengsel. Vouw vervolgens het eiwitmengsel erdoorheen. Doe het in een spuitzak en vul de steekringen met het mengsel. Zet koel weg en laat opstijven. Verwijder de citroenmelissemousse uit de steekringen.</p> <p>Zeef de bloem. Doe de maple syrup, de room en suiker in een steelpan en verwarm tot de suiker oplost. Neem de steelpan van het vuur. Meng met een garde de bloem, de kruiden, citroenrasp en brandy erdoorheen.</p> <p>Pak een paletmes. Pak 2 ovenplaten. Bedek 2 omgekeerde ovenplaten met een siliconenmat. Doe de oven half open als hij klaar is, en draai dan met de steel van de pollepel de brandy snaps. Doe steeds een halve eetlepel beslag op de plaat en smeer deze met een paletmes uit tot een grotere cirkel.</p> <p>Bak ze in 6-8 minuten bruin. Rol de brandy snaps direct op tot een rolletje op de steel van een pollepel en laat afkoelen op een plaatje.</p> <p>Reserveer 1 brandy snap per bord en houd er 1-2 reserve i.v.m. risico op breken bij vullen. Zet weg. Vul de brandy snaps met de citroen/limoenroom.</p> <p>Rasp de citroen en de limoenen. Pers de citroen, reserveer 1/3 van het sap, pers 1 limoen en voeg het sap toe aan het citroensap. Maak poedersuiker van suiker. Klop de slagroom met de poedersuiker, de rasp en de Klopfix naar smaak tot het yoghurt dikte heeft vlak voor service en draai tot de slagroom een stevige consistentie heeft. Vul de brandy snaps ermee.</p>
---	---

Opmaken en uitserveren

Leg een brandy snap op elk bord en de citroenmelissemousse. Leg wat verkruimelde brandy snap op elk bord, leg de sorbet op het bord. Bestrooi met limoen- en citroenrasp. Garneer met cress.