



## MENU DECEMBER 2014

### WIJNEN

CHIVITE

DEETLEFS CHENIN BLANC

GIRONIA of DUE PALME

GIRONIA of KARAGNANJ

### GERECHTEN

#### VOORGERECHT 1

GEROOKTE PALING – GANZENLEVER – BIET & PISTACHE



#### VOORGERECHT 2

PAKKETJE VAN ZWARTWITTE PASTA



#### TUSSENGERECHT

GEKOELDE DOPERWTENSOEP MET PARMEZAAN-IJS &  
POLENTA-TUILLES



#### HOOFDGERECHT

HAZENRUG – AARDSE BEREIDINGEN & GEFRITUURDE  
SJALOTRINGEN



KAASTERRINE



#### NAGERECHT

SYMFONIE VAN CHOCOMOUSSE – YOGHURT -  
DUINDOORBESGELEI

*Vouw dit blad in 3-en tot een menukaart!*

## VOORGERECHT 1: GEROOKTE PALING – GANZENLEVER – BIET & PISTACHE

|     |    |                             |
|-----|----|-----------------------------|
|     |    | <b>Flan van ganzenlever</b> |
| 350 | g  | terrinen van ganzenlever    |
| 300 | g  | gevogelbouillon             |
| 6   | bl | gelatine                    |
| 135 | gr | room                        |

|       |          |                                     |
|-------|----------|-------------------------------------|
|       |          | <b>rode bieten</b>                  |
| 1     | st       | rauwe rode bieten                   |
| 2     | st       | gekookte rode bieten                |
| 2x 30 | ml       | olijfolie                           |
| 2x 10 | ml       | witte wijnazijn                     |
| 2x2   | koffiel. | lopende honing (bijv. acaciahoning) |
| 30    | ml       | witte wijnazijn                     |

|     |   |                  |
|-----|---|------------------|
| 500 | g | palingfilet      |
| 60  | g | pistache nootjes |

Ghoa cress

**Wijnadvies:** Chivite

### Bereiding flan van ganzenlever & begin hiermee:

- Week de gelatine in ruim koud water;
- Mix de ganzenleverterrinen, de gevogelbouillon en de room tot een gladde massa, breng op smaak.
- Giet de massa in een pan en verwarm voorzichtig tot 40 °C.
- Doe de geweekte gelatine nu bij de tot 40 °C verwarmde massa en meng goed;
- Giet over in een platte schaal. Let op: je moet minimaal 12 en liever 24 cilinders kunnen steken!! *Meet dus eerst af met water en zoek een juiste schaal.*
- Zet afgedekt weg in de koelkast tot gebruik.

### Bereiding rode bieten:

- *1<sup>e</sup> bereiding:* Snijd 1 – 1 ½ rauwe rode biet in mooie dunne plakjes op de mandoline (24 stuks);
- Steek ze daarna met een vorm uit tot mooie ronde schijfjes;
- Meng 30 ml olijfolie met 10 ml. witte wijnazijn en 1 koffielepel lopende honing en pezo, schud krachtig, en meng dit voorzichtig door de ronde schijfjes;
- Zet afgedekt weg in de koelkast tot gebruik.
- *2<sup>e</sup> bereiding:* Schil 4 gekookte rode bieten in gelijke kleine kubusjes.
- Meng met de 2<sup>e</sup> 30 ml olijfolie met 10 ml. witte wijnazijn en 1 koffielepel lopende honing en peper en zout en zet afgedekt weg in de koelkast tot gebruik;

### Bereidingen voor het uitserveren:

- Snijd de paling in zo gelijk mogelijke “balken”; liefst 2 p.p.
- Rooster de nootjes 5-7 minuten in een voorverwarmde oven van 160 °C. Houd 12 nootjes apart en maak van de rest een pistache crumble.

### Uitserveren:

- Schik de paling “balken” op het bord, bijv. door de ene op / tegen de andere te leggen;
- Zet 1 – 2 ganzenlever cilinders op het bord die bedekt zijn met de pistache crumble;
- Versier met de uitgelekte schijfjes biet en drapeer een hoopje kleine bietenkubusjes op het bord en versier met enkele druppels olijfsaus, de pistachenoot en Ghoa cress.

## VOORGERECHT 2: PAKKETJE VAN ZWARTWITTE PASTA GEVULD MET TARTAAR VAN LANGOUSTINES

|     |         |                     |
|-----|---------|---------------------|
| 24  | st      | langoustines        |
| 1   | st      | ui                  |
| 100 | g       | wortel              |
| 1   | stengel | bleekselderie       |
|     | el      |                     |
| 1   | el      | tomatenpuree        |
| 1   | st      | bouquet garni       |
| 50  | ml      | witte wijn          |
| 400 | ml      | visfumet            |
|     |         | <b>witte pasta</b>  |
| 200 | g       | pastabloem          |
| 2   | st      | eieren              |
|     |         | snufje zout         |
|     |         | <b>zwarte pasta</b> |
| 200 | g       | pastabloem          |
| 2   | st      | eieren              |
|     |         | snufje zout         |
| 10  | g       | inktvisinkt         |
|     |         | N.B. : 10 g =1 tl.  |

### Langoustines en bisque:

- Maak de langoustines schoon, verwijder het darmkanaal.
- Hak 12 langoustines tot tartaar. Zet de andere 12 koud weg tot de afwerking. Breng de tartaar op smaak met peper, zout, olijfolie en citroen. Zet koud weg.
- Snijd de groentes zeer fijn, hak de schalen van de langoustines fijn.
- Bak de langoustineschalen fel aan in olijfolie , temper het vuur, voeg de groenten toe en fruit ze even mee.
- Voeg de tomatenpuree toe, laat even meebakken en blus het geheel af met 1 dl witte wijn.
- Voeg de visfumet toe en het bouquet garni, laat inkoken tot sausdikte.

### Pasta:

- Maak zonder olijfolie het deeg voor de witte pasta en vervolgens het deeg voor de zwarte pasta.
- Draai beide soorten pasta met de pastamachine tot vellen van op stand 2 en snijd deze tot rechthoeken van 6 x 12 cm.
- Stapel deze om en om op elkaar tot een blok van ca. 8 cm hoog (je hebt dan van elke soort 10 plakken van 4 mm dik nodig).
- Zorg dat er geen bloem op de plakken komt want het geheel moet goed op elkaar pakken.
- Vacumeer dit blok en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.

### Ravioli:

- Snij een plakken van 4 mm dik van het blok deeg en rol met de pastamachine zo dun mogelijk uit.
- Leg op een lang vel een aantal hoopjes langoustinetartaar op een rij met voldoende tussenafstand en leg er een ander vel bovenop.
- Druk rond de hoopjes langoustine goed aan en snijd er vierkante ravioli's van.

### Afwerking:

- Bak de andere 12 langoustines in wat olijfolie, breng op smaak met peper en zout.
- Gaar de ravioli's in een grote pan kokend water met wat zout en olijfolie.

### Uitserveren:

- Plaats een ravioli op een bordje, leg er een gebakken langoustine op en napeer met wat saus.

**WIJNADVIES:** Deetlefs Chenin Blanc

## SOEP: GEKOELDE DOPERWTENSOEP MET PARMEZAAN-IJS & POLENTA-TUILLES

|     |        |                                |  |
|-----|--------|--------------------------------|--|
|     |        | <b>soep</b>                    | Bereiding van de doperwtensoep:  |
| 75  | g      | boter                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Smelt de boter in een pan en fruit de uiringen op middelhoog vuur in 8 – 10 minuten glazig;</li> </ul>  |
| 1   | st     | ui (gepeld en in smalle repen) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schenk de kippenbouillon en de melk erbij en breng aan de kook;</li> </ul>  |
| 1   | snufje | komijn                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Doe 500 gr (<i>rest garnering</i>) erwten erbij, breng alles opnieuw aan de kook en haal de pan van het vuur;</li> <li>• Doe het uien-doperwtensmengsel met de helft van het vocht in de blender en maal alles tot een gladde puree; voeg indien nodig meer vocht toe. Let op: mogelijk dien je dit in 2 porties te doen;</li> </ul>  |
| 250 | ml     | kippenbouillon                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeef de soep door een fijne zeef boven een kom, die in een grotere kom met ijswater staat;</li> </ul>   |
| 250 | ml     | volle melk                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voeg bouillon toe tot de soep de gewenste dikte heeft en voeg peper en zout naar smaak toe;</li> </ul>  |
| 600 | g      | ontdooide diepvrieserwten      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roer de soep tijdens het afkoelen regelmatig door en dek de pan vervolgens af en zet in de koelkast.</li> </ul>   |
|     |        | zeezout                        |  |
|     |        | zwarte peper                   |  |
|     |        | <b>Parmezaanijs</b>            | Bereiding Parmezaanijs:  |
| 500 | ml     | room                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarm de room tot deze bijna kookt;</li> </ul>  |
| 120 | g      | Parmezaanse kaas (geraspt)     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• haal de pan van het vuur en roer de Parmezaanse kaas erdoor;</li> <li>• pureer het mengsel in een blender tot de kaas is gesmolten;</li> <li>• zeef het mengsel door een fijne zeef eveneens boven een kom die op die in een kom met ijswater staat;</li> <li>• mix met een staafmixer, die op lage snelheid staat &gt;&gt; het mengsel zal indikken als het afkoelt;</li> <li>• blijf kloppen en verhoog een beetje de snelheid tot het mengsel zo dik is als vla;</li> <li>• schep het nu in een diepvriesdoos en laat het ijs in de diepvriezer helemaal bevriezen;</li> </ul> |
|     |        | <b>Uienconfit</b>              | Bereiding uienconfit:  |
| 6   | st     | bananen sjalotten              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Snijd de sjalotten in schijfjes;</li> </ul>   |
| 100 | ml     | olijfolie                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Doe ze met de olijfolie, tijm en een snufje zeezout in een pan met een dikke bodem;</li> </ul>  |
| 1   | takje  | tijm                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruit op een zeer laag vuur gedurende 30 minuten, tot de sjalotten glazig en heel zacht zijn;</li> <li>• Laat afkoelen en verwijder de tijm;</li> <li>• Zet afgedekt weg tot gebruik.</li> </ul>  |
|     |        | zeezout                        |  |
|     |        | <b>kaas-tuilles</b>            | Bereiding kaas-tuilles:  |
| 150 | g      | Parmezaanse kaas (geraspt)     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maak op een silipatmatje met een uitsteker als mal, 12 rondjes Parmezaanse kaas;</li> <li>• Bak tot ze goudbruin zijn en vorm ze onmiddellijk tot een tuille met behulp van een deegrol.</li> </ul>   |

100 g doperwten  
geblancheerd  
5 lente-uitjes  
cress  
goede olijfolie

**Presentatie:**

- Doe een beetje uienconfit in elke gekoelde soepkop(je);
- Schenk de soep erop en garneer met de geblancheerde erwtjes en fijngesnipperde lente-ui;
- Maak af met wat cress en/of een eetbaar klein bloemetje.
- Druppel er wat goede olijfolie op;
- Serveer het ijs op een kaas-tuille naast de soep

**WIJNADVIES:**

## HOOFDGERECHT: HAZENRUG – AARDSE BEREIDINGEN & GEFRITUURDE SJALOTRINGEN

|     |          |                       |
|-----|----------|-----------------------|
| 3   |          | hazenruggen met been  |
| 1   |          | ui in grove stukken   |
| 1   |          | wortel                |
| 1   | eetl     | tomatenpuree          |
| 15  |          | zwarte peperbolletjes |
| ½   | fles     | rode wijn             |
| 250 | ml       | wild fond             |
|     |          | enkele jeneverbessen  |
| 1   | st       | bouquet garni         |
|     |          | <b>aardappelen</b>    |
| 12  | grote    | aardappelen of        |
| 24  | kleine   | aardappelen           |
| 2   | takjes   | tijm                  |
| 2   | takjes   | rozemarijn            |
| 2   | tenen    | knoflook              |
|     |          | <b>Aardpeer</b>       |
| 600 | g        | aardpeer              |
|     |          | witte peper en zout   |
|     |          | room                  |
|     |          | <b>Zilveruitjes</b>   |
| 24  |          | verse zilveruitjes    |
|     |          | klontje boter         |
|     | scheutje | bruine kalfsfond      |
|     |          | <b>sjalot</b>         |
| 8   |          | sjalotten             |
|     |          | bloem                 |
|     |          | frituurolie           |
|     |          | <b>spruitjes</b>      |

### Bereiding haas en saus:

- Ontbeen de hazenruggen, snijd het vlees schoon en bewaar het restafval; hak de botten in wat kleinere stukken;
- Zet de filets afgedekt weg tot gebruik; en start met maken van de saus:
- Bak de botten en het restafval van de haas hard aan in een erg hete pan;
- Voeg de in grove stukken gesneden ui en wortel toe en bak eveneens mee.
- Voeg nu de tomatenpuree toe en laat zeer goed bakken om te ontzuren;
- Voeg nu de rode wijn toe en het bouquet garni laat tot de helft inkoken;
- Voeg nu de wildfond toe en laat zo lang mogelijk trekken; Bedenk hierbij wel, dat er nog een latere bereiding moet volgen / zie verderop

### Bereiding aardappelen:

- Snijd mooie cilinders uit de geschilde aardappelen (2 kleine Ø 2,5-3cm. p.p.);
- Zet de cilinders tegen elkaar en rechtop in een pan en giet de blanke kalfsfond erop (kies passende pan om zo een passende hoeveelheid te gebruiken) en breng aan de kook met een klont boter, de kruiden en de gehalveerde tenen knoflook.
- Kijk zeer regelmatig of het vocht niet volledig is verdampt en voeg zo nodig nog iets toe. Je kunt de aardappelen in het vocht afdekken met een groot stuk bakpapier, dat je tot net op de oppervlakte van aardappelen en vocht drukt;

### Bereiding aardpeerpuree:

- Schil de aardperen, snijd in stukken en laat garen samen met het afval van de aardappels in half melk / half water met wat zout;
- Giet af en laat iets drogen;
- Mix de aardpeer tot een gladde puree met een scheutje room;
- Zet afgedekt weg tot gebruik.

### Bereiding zilveruitjes:

- Bak de gepelde zilveruitjes in wat boter aan en laat wat kleuren;
- Overgiet met een scheutje bruine fond en laat het vocht volledig verdampen; houd dit bij!

### Bereiding sjalotringen (zie verder voorbereiding voor uitserveren)

|     |       |  |  |
|-----|-------|--|--|
| 36  | mooie | spruitjes  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maak de sjalotten schoon en snijd in ringen; zet de bloem met peper en zout klaar.</li> </ul>   |
| 3   |       | <p><b>Appel</b><br/>appels (golden delicious)<br/>klontje boter<br/>griessuiker<br/>rozemarijn</p> | <p><b>Bereiding spruitjes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kook de spruitjes in gezouten water vlak voor het uitserveren en houd warm.</li> </ul> <p><b>Bereiding appel</b> (zie verder voorbereiding voor uitserveren)<br/>Schil de appel en snijd in blokjes van 1x1 cm. Bak ze op hoog vuur in wat boter en rozemarijn.</p> <p><b>Vorbereiding voor het uitserveren:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Vlees</u>: Voorzie het vlees van peper en zout. Bak het vlees rondom aan in een hete pan met wat boter en bak kort tot rosé; laat het vlees rusten in aluminiumfolie.</li> <li>• <u>Saus</u>: <i>verwarm de saus en laat inkoken tot sausdikte. Smaak af met 50-100 gram boter en voldoende peper en zn. wat zout. Houd warm.</i></li> <li>• <u>Sjalotringen</u>: verhit wat olie 160 °C./ haal sjalotringen door de bloem en frituur lichtbruin en krokant.</li> <li>• <u>Appelblokjes</u>: Warm de blokjes appel voorzichtig op tot heet en bestrooi met een weinig (gries)suiker. Laat nog even doorbakken en houd warm.</li> <li>• Verwarm de <u>spruitjes</u> met wat boter;</li> <li>• Kleur de <u>aardappelcilinders</u> in een pan met wat boter;</li> <li>• Warm de <u>puree</u> van de <u>aardpeer</u> voorzichtig op;</li> <li>• Bak de <u>veenbessen</u> kort in wat boter en bestrooi met wat suiker;</li> <li>• Warm de <u>uitjes</u> op;</li> </ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leg de puree van aardpeer op de zeer warme borden;</li> <li>• Snijd de hazenruggen in grote stukken (1 of 2 p.p.) en leg deze op de puree;</li> <li>• Schik de aardappelcilinders, de spruitjes en de zilveruitjes mooi op het bord;</li> <li>• Versier met wat veenbessen en de gefrituurde sjalot;</li> <li>• Meng de rest van de veenbessen met de appelblokjes en serveer deze apart;</li> <li>• Druppel als laatste wat saus op het bord en serveer de rest apart.</li> </ul> |
| 100 | g     | veenbessen   |  |
| 15  | g     | suiker   |  |
| 30  | g     | boter  |  |

**Wijnadvies:** Gironia of Due Palme

## KAASTERINNE

|     |    |   |
|-----|----|---|
| 5   | bl | gelatine                                |
| 250 | ml | crème fraîche                           |
| 250 | ml | slagroom                                |
| 1/2 | tl | zout                                    |
| 150 | g  | Gorgonzola                              |
| 200 | g  | Maaslander licht<br>beleggen in plakjes |
| 150 | g  | geitenkaas                              |
| 100 | g  | Cheddar                                 |
| 100 | g  | Kernhem                                 |

|     |    |           |
|-----|----|-----------|
| 150 | ml | balsamico |
|-----|----|-----------|

|    |    |                  |
|----|----|------------------|
| 2  | st | rode uien        |
| 16 | st | gedroogde vijgen |
| 6  | el | rode wijnazijn   |
| 8  | el | water            |

|     |      |           |
|-----|------|-----------|
| 1/4 | krop | friseesla |
|-----|------|-----------|

### Terrine:

- Week de gelatine in koud water.
- Snijd de geitenkaas in stroken van ca. 10 mm dik, snijd de cheddar in staafjes en de Kernhem in plakken van ca. 4 mm dik. Houd van de Gorgonzola 40 gram apart en snijd de rest in stroken van ca. 7 x 7 mm.
- Breng de crème fraîche, slagroom, zout en wat peper in een pan aan de kook.
- Neem de pan van het vuur en los de uitgeknepen gelatine er in op.
- Roer de 40 gram apart gehouden gorgonzola door de warme saus. Laat afkoelen tot 40 °C.
- Vet de aluminium (pers) paté vorm in met wat zonnebloemolie en bekleed met plasticfolie, laat de folie ruim over de rand hangen.
- Bekleed de vorm met de plakjes Maaslander, zorg dat de Maaslander over de vorm heen valt zodat deze de vorm als deze gevuld is kan afdekken.
- Giet eerst een laagje van de afgekoeld kaasmassa in de vorm. Leg hierop aaneengesloten de plakjes geitenkaas.
- Giet hier weer wat kaasmassa op. Leg hierop plakken Kernhem en dek weer af met de kaasmassa.
- Leg vervolgens aan weerszijden van de vorm een strook Cheddar, met daartussen twee stroken gorgonzola. Dek weer af met kaasmassa en vouw de overhangende Maaslander hierover heen.
- Sla ook de plastic folie hier over heen en laat de kaasterrine opstijven in de vriezer/koelkast.

### Garnering:

- Laat 150 ml balsamico inkoken tot sausdikte.
- Snij de uien in ringen, snij de vijgen zeer fijn.
- Verhit wat olijfolie in een pan en fruit de ui 5 minuten. Voeg de vijgen erbij en laat even mee fruiten. Voeg de azijn en 8 el water toe. Laat het geheel 15 minuten op een zacht vuur tot de vijgen zacht zijn. Breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen.

### Uitserveren:

- Leg op elk bord een plak kaasterrine en garneer af met een streep balsamicosaus , vijgencompote en een plukje friseesla.

**WIJNADVIES:** Gironia of Karagnanj



## NAGERECHT: SYMFONIE VAN CHOCOMOUSSE – YOGHURT - DUINDOORNBESGELEI

|     |    | <b>Chocolademousse</b> |
|-----|----|------------------------|
| 200 | g  | couverture chocolade   |
| 15  | g  | boter                  |
| 100 | g  | ei (wit en geel)       |
| 60  | g  | basterdsuiker          |
|     |    | citroen                |
| 120 | g  | eiwit (± 3 stuks)      |
| 60  | g  | suiker                 |
| 150 | ml | room                   |

|      |    | <b>Hangop</b>         |
|------|----|-----------------------|
| 1000 | g  | Turkse yoghurt        |
| 25   | g  | suiker                |
| 100  | ml | licht opgeklopte room |

|     |    | <b>Chibouste</b> |
|-----|----|------------------|
| 5   | bl | gelatine         |
| 45  | ml | citroensap       |
| 165 | g  | volle yoghurt    |
| 165 | g  | eiwit            |
| 80  | g  | suiker           |
| 165 | ml | room             |

- |  |  | <b>Chocolademousse</b>  |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Smelt de chocolade en de boter samen au-bain-marie.</li><li>• Klop het ei met de 50 gram basterdsuiker au-bain-marie tot lintdikte.</li><li>• Meng nu het ei- en suikermengsel door de gesmolten chocolade met de boter.</li><li>• Sla in de kom het eiwit stijf. Als het eiwit stijf is geslagen dan de suiker kloppende beetje bij beetje toevoegen.</li><li>• Spatel het stijf geslagen eiwit door het chocolademengsel.</li><li>• Klop de room half stijf (nog net lopend) en meng als laatste door de chocolademousse, waaraan het eiwit al is toegevoegd.</li><li>• Doe de mousse in een vorm en leg deze in de diepvries.</li><li>• Laat de mousse volledig bevriezen. Haal ze ruim voor het serveren uit de vriezer en laat ontdooien in de koelkast.</li></ul> |

- |  |  | <b>Hangop</b>   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Doe de yoghurt in een passeerdoek in een halfronde zeef en druk het vocht er zoveel mogelijk uit.</li><li>• Meng de overige ingrediënten er door.</li></ul> |

- |  |  | <b>Chibouste</b>   |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Week de gelatine in koud water en los op in het verwarmde citroensap.</li><li>• Vermeng het citroenmengsel met de yoghurt.</li><li>• Klop het eiwit met de suiker op en spatel dit voorzichtig door het yoghurt-citroenmengsel;</li><li>• Klop nu direct de room op (moet nog net lopend zijn) en voeg dit direct door het eiwit-yoghurt-citroenmengsel.</li></ul> |

|                         |    |                                      |
|-------------------------|----|--------------------------------------|
| <b>Duindoornbes gel</b> |    |                                      |
| 180                     | ml | duindoornbessap of passievruchtensap |
| 130                     | ml | citroensap                           |
| 150                     | ml | suikerwater                          |
| 6                       | g  | agar-agar                            |

|                            |   |                |
|----------------------------|---|----------------|
| <b>chocoladeversiering</b> |   |                |
| 150                        | g | pure chocolade |

yoghurtpoeder  
atsina cress  
chocolade crunch

|     |    |                 |
|-----|----|-----------------|
| 160 | g  | gesmolten boter |
| 200 | g  | poedersuiker    |
| 90  | g  | bloem           |
| 40  | g  | cacao           |
| 120 | ml | eiwit           |

#### Duindoornbes gel:

- Breng de duindoornbessap, het citroensap en het suikerwater aan de kook.
- Voeg de agar-agar toe en laat 1 minuutje doorkoken.
- Laat de gelei koud worden en mix het dan met de bamix fijn.

#### Chocolade tempereren voor versiering

- Smelt de chocolade op een waterbad en zorg dat de bak niet het warme water raakt;
- Laat de chocolade afkoelen tot 32 °C (tempereren van chocolade).
- Zorg intussen dat alle ingrediënten + borden klaarstaan voor gebruik en opmaak;

#### Presentatie:

- Doe de getempereerde chocolade in een spuitzakje en spuit hiermee de chocolade takken;
- versier de takken met minipuntjes gel, zodat een gestileerde bloemetjes ontstaan;
- Maak verder de borden op met de chocolademousse, een quenelle van de chibouste en een bolletje hangop.
- Maak af met yoghurtpoeder, atsinacress en chocoladecrunch; Eventueel een chocoladeklets kop in de onderdelen zetten.

Eventueel een chocoladeklets kop maken en crunch en toevoegen aan het gerecht.

#### Bereiding crunch / klets kop

- Vermeng poedersuiker, bloem en cacaopoeder, voeg het eiwit toe en vervolgens de boter.
- Roer het beslag tot een gladde massa en smeer dun uit op bakpapier.
- Bak ca. 5 minuten op 180 C. Steek er rondjes uit met een diameter van 35 mm. Maak van de overschot crumble.