

Amuses:

Avocadocrème met reepjes tomaat



Ingrediënten voor 6 personen:

1 rijpe avocado's  
sap van 1 limoen  
2 eetlepels verse basilicum, fijngehakt  
2 eetlepels bieslook, fijngeknipt  
2 kleine tomatatjes

Bereiding:

Halveer de tomaat, verwijder de zaadjes en snijd de tomaat in flinterdunne reepjes. Laat ze op keukenpapier uitlekken.

Meng de tomaatreepjes met 1 eetlepel limoensap, 1 eetlepel bieslook en zout en peper naar smaak.

Halveer de avocado, schep het vruchtvlees in de keukenmachine en pureer het met 2 eetlepels limoensap.

Spatel de basilicum en 1 eetlepel bieslook erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Doe dit mengsel over in een spuitzak met gladde spuitmond.

Spuut de avocadocrème in amuseglasjes of borrelglasjes en schep de tomaatreepjes erop.

## **Waldorf on a stick van**

### **Ingrediënten:**

1 Knolselderij  
2 Granny Smith appels  
2 el Yoghurt  
2 eiwitten  
500 ml appelsap  
200 ml walnotenolie  
10 walnoten  
5 gr Agar agar  
Cocktailprikkers

### **Bereiding**

#### **Walnoten crème**

Mix yoghurt en eiwit in een maatbeker met een staafmixer.  
Voeg de walnotenolie druppelsgewijs toe tot er een dikke massa ontstaat.  
Vul er een spuitzak mee.

#### **Appelgelei**

Breng het appelsap aan de kook en roer er de agaragar door.

#### **Walnoten**

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel de walnoten op een bakplaat en rooster ze in een paarminuten goudbruin. Laat wat afkoelen en hak ze fijn.

#### **Waldorf**

Schaaf op een mandoline dunne plakjes knolselderij en appel.  
Steek uit met een kleine steekring.  
Blancheer de knolselderij kort in gezouten water en dompel direct in ijswater.  
Maak stapeltjes van de plakjes.  
Neem eerst een plakje knolselderij, dan plakje appel en herhaal dit vijf keer.  
Prik er een cocktailprikkers in en haal de sticks driemaal door de appelgelei.  
Rol de sticks dan door de gehakte walnoten.

#### **Presentatie**

Presenteer de sticks staan in een glas of verzin een andere presentatievorm.  
Spuit op elke stick een stip walnoten crème

## Doperwtensoep met geitenkaas rolletjes

1 kilo verse of bevroren doperwten  
2 liter groentebouillon  
4 knoflooktenen, gepeld en in schijfjes gesneden  
6 sjalotten, grofgesneden  
2 grote preien, gewassen en in zijn geheel in stukken van 1 cm gesneden  
2 middelgrote aardappelen, geschild in blokjes van 2 cm.

240 gr geitenkaas  
2 eetlepels dionmosterd  
2 tl verse (citroen)tijm  
6 sneetjes witbrood zonder korst, 1,5 cm dik  
2 eieren, losgeklopt  
100 ml volle melk  
120 gram instantpolenta  
400 ml zonnebloemolie, om in te bakken

Voor erbij:

120 gram crème fraîche  
120 gram rucola

Verwarm een scheut olijfolie in een grote pan en fruit hierin de ui, knoflook gedurende 4-5 minuten. Doe dan de prei erbij en smoor weer 2-3 minuten. Doe de aardappels in de pan. Roer alles door elkaar en smoor 5 minuten, prei en de rode peper. Voeg na ongeveer 3 minuten de doperwten toe en blus kort daarna af met de groentebouillon. Breng het geheel zo'n voor u de groentebouillon erover giet. Draai het vuur hoog en laat alles 12 minuten sudderen totdat de aardappelen gaar en nog intact zijn. Roer de doperwten erdoor, breng alles aan de kook en laat nog 2 minuten koken. Neem de pan van het vuur, breng de soep op smaak met peper en zout en pureer alles glad met de staafmixer, Zeef de soep en druk hem door een fijne zeef, hij moet superglad zijn.

Doe voor de croutons de geitenkaas in een kom en roer hem glad. Voeg mosterd en tijm toe, zout en peper toe en roer alles glad.

Rol met een deegroller de sneetjes brood uit tot rechthoeken van 10 x 14 cm en 2 mm dik. Snijd elke rechthoek over de lengte doormidden zodat er 12 rechthoeken zijn. Besmeer elk stuk met 2 theelepels geitenkaas. Rol ze vanaf de lange kant op tot een stevige cilinder, zodat ze op sigaren lijken.

Klop het ei en de melk in een ondiepe kom door elkaar en strooi de polenta op een groot bord. Bestrijk elke cilinder met het eimengsel en rol hem door de polenta. Bewerk zo alle cilinders en laat ze in de koelkast minstens 30 minuten opstijven.

Verhit vlak voor het opdienen de zonnebloemolie in een grote koekenpan op halfhoog tot hoog vuur en bak de broodcilinders erin, ca. 2-3 minuten. Steeds omrollen zodat ze aan alle kanten goudbruin worden. Snijd ze in het midden schuin door.

Verwarm de soep vlak voor het opdienen en verdeel over de kommen. Schep er wat crème fraîche over en bestrooi met rucola.

Serveer de soep met de croutons erbij.

## **Chocolade met sinaasappel en vers chocolade-ijs**

### **Ingrediënten chocolade-ijs:**

2 liter volle melk  
10 eidooiers  
40 gram druivensuiker  
100 gram pure chocolade  
200 gram cacaopoeder  
300 gram suiker

### **Ingrediënten chocolade met sinaasappel:**

1 ei  
1 gram agar-agar  
4 sinaasappels  
100 gram glucose  
100 gram witte chocolade  
110 gram suiker  
260 gram pure chocolade  
540 gram room

### **Bereidingswijze chocolade-ijs:**

Hak de chocolade in kleine stukjes. Klop de eidooiers en 75 gram suiker met de mixer tot een glad mengsel. Meng de overige 75 gram suiker met het cacaopoeder en de druivensuiker. Verwarm dit met melk en laat de suiker oplossen. Let op: laat het niet koken. Giet het verwarmde mengsel al roerend bij de geklopte eidooiers en suiker. Verwarm deze massa tot ongeveer 85°C. Zorg ervoor dat de temperatuur niet hoger dan 85°C wordt, om schiften te voorkomen. Haal het van de warmtebron. Voeg de gehakte chocolade al roerend toe zodat deze smelt. Koel het geheel dan zo snel mogelijk af door het in een koude pan of kom te gieten. Zet de kom in een bak met koud water, ijs of koelelementen. Blijf voortdurend roeren totdat het geheel afgekoeld is. Laat de afgekoelde ijsmix 2 tot 12 uur rusten in de koeling (niet in de vriezer). Maak het ijs met de ijsmachine (volgens de gebruiksaanwijzing) of met de hand. Plaats, om het ijs met de hand te maken, het mengsel in de vriezer. Roer het ieder half uur goed door totdat het ijs de juiste structuur heeft. Bewaar het ijs bij beide bereidingswijzen afgedekt in de vriezer bij een temperatuur van -18°C.

### **Bereidingswijze chocolade met sinaasappel:**

Pers een sinaasappel en pel de andere sinaasappel. Snijd deze in partjes. Voeg 10 gram suiker bij het sinaasappelsap en bind het met agar-agar. Zet dit apart. Klop 200 gram room en zet dit in de koeling. Smelt de witte chocolade. Klop het ei en voeg de gesmolten witte chocolade toe. Voeg al kloppend de slagroom toe. Laat de mousse in de koeling afkoelen. Kook 240 gram room met 5 gram glucose en voeg de pure chocolade toe. Stort de massa in een lage vorm en laat het in de koeling afkoelen. Snijd de chocolade in repen wanneer het goed is afgekoeld. Buig de chocoladerepen op speelse wijze. Kook 100 gram suiker en 100 gram glucose tot een siroop. Voeg 100 gram room toe wanneer de siroop een temperatuur van 120°C heeft bereikt. Laat dit opnieuw koken tot 120°C. Maak het gerecht op door alle componenten op het bord te plaatsen.



Koffie/thee met huisgemaakte koekjes en bonbons

## HAZELNOOTKOEKJES

### ***recept brutti ma buoni, Italiaanse hazelnootkoekjes***

300 g geroosterde gepelde hazelnoten  
4 eiwitten op kamertemperatuur  
snuf zout  
125 g suiker

Hak de hazelnoten grof.

Klop de eiwitten en het zout met een mixer tot ze schuimig wit zijn en doe er dan beetje bij beetje de suiker bij, terwijl je blijft mixen.

Als de eiwitten stijf zijn schep je de de hazelnoten voorzichtig door het schuim.

Doe het notenschuim in een pan met een dikke bodem. Verwarm het schuim op matig vuur en schep het 10 minuten voorzichtig om van beneden naar boven. Het schuim kleurt zo lichtbruin.

Verwarm de oven voor op 125 graden en bedek de bakplaat met bakpapier.

Maak met twee lepels ongeveer 20 koekjes.

Bak de *brutti ma buoni* in het midden van de conventionele oven gaar in ongeveer een uur.

De koekjes veren dan nog mee, maar ze stijven tijdens het afkoelen op. Van binnen moeten de *brutti ma buoni* nog een beetje zacht zijn.

Laat ze in de oven liggen om af te koelen en zet daarbij de ovendeur op een kier.

## Bonbons

### INGREDIENTEN

Voor ca. 30 stuks: 1, 25 dl. creme fraiche, 500 gr. pure chocolade in stukjes, 2 eetlepels [Grand Marnier](#)

### HULPMIDDELEN

Je hebt een bak nodig om de gesmolten chocolade op te laten stijven, als je bijv. rubberen ijsblokbakjes hebt met hartjes en sterretjes motieven kun je die mooi gebruiken, dan moet de gesmolten chocolade natuurlijk niet kokend zijn. Je hebt dan gelijk leuke modelletjes bonbons. Je kunt ze ook naturel laten en allerlei vormpjes uit de plak gestolde chocolade steken.

#### Bereidingswijze

Breng de creme fraiche aan de kook. Voeg 300 gr. stukjes chocolade toe en roer, van de warmtebron af, tot de chocolade is gesmolten. Roer de Grand Marnier erdoor. Schenk het mengsel in een laag van ca. 2-3 cm dik. Laat dit in de koelkast opstijven en snijd er dan blokjes van of steek er rondjes uit.

Indien je de rubberen ijsblokjes bakje gebruikt, druk je de hard geworden bonbons er voorzichtig uit.

Smelt de resterende 200 gr. chocolade au bain marie en doop de bonbons in de gesmolten chocolade, laat de bonbons op keukenpapier uitharden.

#### Serveertips

Garneer, voordat de chocolade helemaal hard is geworden, met stukjes geconfijte sinaasappelschil, limoenschil, en verschillende noten.