

Kaokklup Biétgaar

alle gerechten van seizoen 19



(2019 – 2020)
v1.1

Inleiding

Op een nazomerse woensdagavond zijn we met een aantal heren in Café de Keulsche Kar in Venlo een glaasje bier gaan drinken. Iemand kwam met een idee om met dit stel en enkele anderen maandelijks te gaan koken. Toen we eenmaal uitgediscussieerd waren en de neuzen dezelfde kant op stonden, was Venlo een nieuwe kookklup rijker: Kaokklup Biétgaar.

Biétgaar is een club van mannen van zowel jonge- als gerijpte heren die op de derde maandag van de maand hun kunsten vertonen bij Kookstudio Jumbo Benders in Venlo. Iedere keer is iemand anders chef de cuisine, hij zorgt dan voor het menu, receptuur, de boodschappen en is verantwoordelijk voor de presentatie.

U vindt hier menu's die samengesteld zijn door leden van Biétgaar. De leden van Biétgaar wensen u veel kookplezier en smakelijk eten!

Inhoud

Inleiding	2
Inhoud	3
1.) 23-09-2019 Samengesteld door Dave Vercoulen	5
Serranoham rolletjes met mozzarella	5
Gevulde eieren	6
Bruschetta met tomaten	7
Geitenkaas met rode ui hapje	8
Kip Hawaiï spiesjes	9
Gevulde champignons met kerrie	10
Mini kipsaté spiesjes.....	11
Oreo bonbons en pindarotsjes.....	13
2.) 14-10-2019 Samengesteld door Richard Hovens.....	14
Geroosterde tomatensoep.....	14
Patatas Bravas	15
Albóndigas.....	16
Minifrittata met courgette en Parmezaanse kaas.....	17
Spaanse tapasburgertjes met courgette	18
Churros balletjes.....	19
3.) 25-11-2019 Samengesteld door Jan Vercoulen	20
Bruschetta met champignons	20
Gegratineerde uiensoep.....	21
Gevulde portobello's met tomatensaus en puree	22
Chocolademousse met cacaocrumble	24
4.) 09-12-2019 Samengesteld door Wim Hovens	26
Zalmtartaar-taartjes	26
Courgette-soep.....	28
Tam konijn in het zuur.....	29
Vanille-ijs met warme kersen en gebakken suikerbrood	30
5.) 10-02-2020 Samengesteld door Bram Joosten	31
Franse mosterdsoep met Kabeljauw.....	31
Vitello tonnato & Spaghetti aglio olio e peperoncino.....	33
Kruidige rosbief met roodlof en groene olijvensalsa	35
Witte chocolademousse met walnotencrunch en gekarameliseerde banaan.....	37

6.) 02-03-2020 Samengesteld door Rob Drissen.....	39
Spaghetti met groene asperges.....	39
Salade met meloen, parmaham en mozzarella.....	41
Risotto met spinazie, citroen en pijnboompitten	42
Panna cotta met bosvruchten	44

1.) 23-09-2019 Samengesteld door Dave Vercoulen

Aantal personen: 8

- Serranoham rolletjes met mozzarella
- Gevulde eieren
- Bruschetta met tomaten
- Geitenkaas met rode ui hapje
- Kip Hawaiï spiesjes
- Gevulde champignons met kerrie
- Mini kipsaté spiesjes
- Oreo bonbons en pindarotsjes

Serranoham rolletjes met mozzarella

Ingrediënten:

- 1 bol mozzarella
- 80 g serranoham
- 10 tot 12 gedroogde tomaatjes
- handje vol sla
- balsamico crème



Bereiding:

Snijd de bol mozzarella in plakken en daarna in 2 of 3 repen. Snijd de plakken serranoham door de lengte doormidden. Leg een stukje mozzarella aan het begin van een plakje parmaham.

Leg er een plukje sla en een gedroogd tomaatje erbij. Rol ze op en leg ze op een bord. Je kunt het serveren als amuse, borrelhapje of een paar op een bordje als voorgerechtje. Trek wat strepen balsamico crème er over heen.

Gevulde eieren

Ingrediënten:

- 8 eieren
- 2 eetl. mayonaise
- 2 eetl. yoghurt
- 2 theel. mosterd
- snufje paprika poeder
- snufje kerriepoeder
- verse bieslook
- spuitzak

Bereiding:

Kook de eieren in ca 10 minuten hard. Spoel ze af onder koud water zodat ze schrikken. Pel de eieren en snijd ze doormidden. Haal het eigeel met een vorkje of mesje er uit en doe dit in een kommetje. Prak dit met een vork zo fijn mogelijk.

Voeg de mayonaise, yoghurt, mosterd, paprikapoeder en kerriepoeder toe en meng goed door elkaar. Doe het mengsel in een spuitzak en maak mooie toefjes in de eiwitten. Bestrooi met wat bieslook.

Bruschetta met tomaten

Ingrediënten:

- 1 (stok)brood (8 sneetjes)
- 4 tomaten van goede kwaliteit
- 1 teen knoflook
- verse basilicum
- peper
- zout
- olijfolie

Bereiding:

Vul een kom met kokend heet water. Snijd met een mes een kruis aan de onderkant van de tomaten. Leg de tomaten een minuutje in het water en spoel ze af met koud water. Als het goed is moet nu het velletje makkelijk te verwijderen zijn. Snijd ook het waterige gedeelte met de zaden er uit en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Doe de stukjes tomaat in een kom en voeg een klein beetje olijfolie toe.

Hak de basilicum fijn en schep door de tomaten. Breng het tomatenmengsel op smaak met een snufje peper en zout. Je kunt het bruschetta mengsel meteen gebruiken of afgedekt in de koelkast laten marinieren (hele nacht kan ook) voor een intensere smaak.

Snijd het brood in plakken en bestrijk aan beide kanten met een beetje olijfolie. Grill het brood aan beide kanten in een grillpan (of oven) knapperig. Wrijf met een teentje knoflook over de bovenkant van de knapperige broodjes. Leg ze op een bord en schep de bruschetta topping er over. Garneer eventueel met een extra blaadje basilicum.

Geitenkaas met rode ui hapje

Ingrediënten:

- 10 krokante cups (bv van jos poels)
- 75 g zachte geitenkaas met honing
- 0,5 grote rode ui
- 0,5 eetl. balsamicoazijn
- 0,5 eetl. lichte basterd suiker
- 0,5 eetl. boter
- tijm

Bereiding:

Hak de ui fijn. Verhit de boter in een pan bak de ui aan. Voeg de suiker en balsamicoazijn toe en laat de ui ongeveer 10 minuutjes zachtjes bakken. Vul ondertussen de cups met de geitenkaas. Schep op ieder gevuld cupje ongeveer 1 theelepel gekarameliseerde rode ui en bestrooi met een beetje tijm. Je kunt ze koud serveren maar lauw zijn ze het aller lekkerst.

Kip Hawaiï spiesjes

Ingrediënten:

- 300 g kippendijen
- 250 g ananas in stukjes
- snufje oregano
- 8 plakken ontbijtspek
- bakpapier
- 16 prikkers

Bereiding:

Verwarm de oven op 200 graden. Snijd de kip in blokjes van ca 3 x 3 cm en bestrooi met een snufje oregano. Snijd de plakken ontbijtspek een maal doormidden zodat je 16 stukken krijgt. Wikkel om elk stuk kip een stuk ontbijtspek.

Prik aan elke prikker een stuk ananas en een stuk omwikkelde kip. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en bak in ca 15 min gaar en krokant. Je kunt ze i.p.v. in de oven ook in de pan bakken. Ook lekker met een cocktailsausje.

Gevulde champignons met kerrie

Ingrediënten:

- 400 g grote witte champignons
- 100 g prei
- 1 theel. kerrie
- 125 ml room
- 20 g geraspte kaas (door het mengsel)
- 10 g geraspte kaas (over de champignon)
- peper
- zout
- olie

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Hol de champignons uit door het steeltje volledig te verwijderen, hier gaat de vulling in. Maak de vulling door een scheutje olie te verhitten in een pan en hier de prei in te bakken. Als de prei bijna gaar is voeg je de kerrie toe. Bak nog 1 minuut en voeg dan room en geraspte kaas toe. Breng op smaak met peper en zout.

Laat dit pruttelen tot de room ingedikt is. Vul nu de champignons met het prei-mengsel en strooi geraspte kaas er overheen. Smeer een beetje olie op de randjes van de champignons, leg ze in een ovenschaal en bak ongeveer 20 minuten in de oven gaar.

Mini kipsaté spiesjes

Ingrediënten:

Spiesjes:

- 350 g kippendijen
- peper
- zout
- olie of boter om te bakken
- pinda's om te garneren
- 15 kleine satéprikkers
- kleine glaasjes of schaaltes

Satésaus:

- 2 eetl. donkere sojasaus
- 0,5 theel. sambal (naar smaak)
- 250 ml kokosmelk
- 1 eetl. bruine basterdsuiker
- 5 eetl. pindakaas

Bereiding:

Snijd de kippendijen in stukjes en rijg aan de prikkers. Bestrooi met een snufje peper en zout.

Verwarm de kokosmelk en de basterdsuiker in een pannetje en roer zachtjes door totdat de suiker opgelost is. Voeg beetje bij beetje de pindakaas toe totdat deze helemaal is opgenomen in de saus. Schenk de sojasaus er bij en roer goed door. Voeg de sambal toe naar smaak, doe dit met kleine beetjes zodat je tussendoor kan proeven hoe pittig de saus is.



Laat de saus een paar min indikken. Verhit de olie of boter in een pan en bak de kipspiesjes mooi bruin en gaar in ca. 6 minuten. Schep wat van de satésaus in de bakjes of glaasjes en steek een satéprikker met kip hier in. Hak de pinda's grof en kruimel deze over de glaasjes.

TIPS: Mocht de saus te dik worden kun je wat melk toevoegen. Dit hapje kun je goed van te voren voorbereiden en de saus vlak van te voren even op te warmen in een pannetje of magnetron. En de kip op te warmen in een koekenpan of een paar minuten in de oven. Kippendijen drogen minder snel uit dan kipfilet.

Oreo bonbons en pindarotsjes

Ingrediënten:

Oreo bonbons:

- 1 rol Oreo koekjes a 154 gr
- 100 g witte chocolade
- 40 g roomkaas of chocoladepasta
- bakpapier

Pindarotsjes:

- 200 g chocolade (puur en melk)
- 175 g ongezouten pinda's
- bakpapier

Bereiding:

Oreo bonbons:

Doe de Oreo koekjes in een keukenmachine en maal fijn, bewaar ongeveer 1 a 2 eetlepels van de kruimels en zet apart. Voeg de roomkaas of chocoladepasta toe aan de rest en maal dit er door heen. Draai kleine balletjes van het mengsel en leg deze op een stuk bakpapier of aluminiumfolie. Laat ze opstijven in de koelkast (1 uur) of in de vriezer (20 min.). Smelt ondertussen de chocolade au bain-marie. Haal de balletjes een voor een door de chocolade en leg ze weer terug op het papier of folie. Kruimel er wat van de Oreo kruimels over en laat de bonbons hard worden in koelkast of vriezer.

Pindarotsjes:

Verwarm een laagje water in een pannetje en zet daar een kom op die het water net niet raakt. Breek de chocolade in die kom en laat smelten. Roer af en toe door. Haal de kom van de pan en schep de pinda's er door. Maak nu hoopjes met een lepel op het bakpapier. Laat een paar minuten afkoelen en zet dan minimaal een half uurtje in koelkast. Laat ze goed opstijven. Bewaar ze bij voorkeur ook in de koelkast.



2.) 14-10-2019 Samengesteld door Richard Hovens

Aantal personen: 8

- Geroosterde tomatensoep
- Patatas Bravas
- Albóndigas
- Minifrittata met courgette en Parmezaanse kaas
- Spaanse tapasburgertjes met courgette
- Churros balletjes

Geroosterde tomatensoep

Ingrediënten:

- 1 kg tomaten
- 2 uien, in parten gesneden
- 1 of 2 knoflooktenen in zijn geheel
- 1 flinke eetlepel gedroogde tijm
- 1 eetl. balsamico azijn
- flinke scheut olijfolie
- versgemalen zwarte peper
- zout



Bereiding:

Verwarm de oven op 180 graden. Snij de grote tomaten door midden of in parten. Leg ze samen met de parten ui, knoflooktenen in 1 schaal waar alles in past. Bestrooi met peper, zout, tijm, balsamico azijn en de olijfolie. Meng alles goed door elkaar en zet voor 30-45 (afhankelijk van rijpheid tomaten) minuten in de oven. Laat roosteren totdat tomaten en knoflook en uien zacht zijn geworden. Roer halverwege voorzichtig om. Haal uit de oven en laat afkoelen. Hevel over naar blender of pan en pureer met staafmixer of blender tot romige massa, proef en breng op smaak met eventueel peper en zout. Indien massa te dik is, water toevoegen. Breng op temperatuur en serveer warm.

Patatas Bravas

Ingrediënten:

- 1 kg kruimige aardappelen
- 250 ml olijfolie
- 3 eetl. rozemarijn
- 1 eetl. paprikapoeder
- 0,5 theel. zout
- 1 snufje peper
- 4 eidooiers
- 1 citroen
- 6 tenen knoflook
- 1 theel. cayennepeper
- 1 bakplaat bekleed met bakpapier

Bereiding:

Verwarm de oven voor tot 220 graden. Snijd de aardappelen in de lengte in partjes van halve centimeter dik. Schep de partjes in een kom met 3 eetlepels van de olie, de rozemarijnnaaldjes en het paprikapoeder om. Breng op smaak met zout en peper.

Verdeel de aardappelpartjes over de met bakpapier beklede bakplaat. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en rooster de aardappelen in ca. 25 minuten goudbruin.

Klop in een grote kom met een garde de eidooiers, het citroensap en het zout door elkaar. Voeg al kloppend druppelsgewijs en geleidelijk de resterende olie toe, tot een lobbige mayonaise ontstaat. (jullie maken ook de aioli voor andere gerechten).

Hak de knoflook met de cayennepeper en een snufje zout tot een gladde puree. Roer het knoflookmengsel door de mayonaise. Breng op het smaak met zout en peper en voeg eventueel nog een beetje citroensap toe. Serveer de patat as bravas met de knoflookmayonaise

Albóndigas

Ingrediënten:

- 500 g h.o.h gehakt
- 1 ei
- 5 eetl. paneermeel
- snuf paprikapoeder
- snuf oregano
- 2 a 3 teentjes knoflook
- 1 bosje verse peterselie
- 500 ml gezeefde tomaten
- 2 sjalotjes
- 1 theel. suiker
- peper
- zout
- 0,5 rode peper

Bereiding:

Meng het gehakt met het ei, paneermeel, 1 teen knoflook, peper, zout, paprikapoeder en een snuf oregano en de helft van de peterselie. Is het mengsel nog erg nat dan kun je wat extra paneermeel toevoegen. Draai er kleine balletjes van. Verhit een beetje olie of boter in een pan en bak de gehaktballetjes mooi bruin in ca. 12 minuten. Zet het vuur in het begin hoog en als ze een mooi korstje hebben laat je ze verder garen op laag vuur.

Verhit ook wat olie of boter in een andere pan en fruit hier de gesnipperde sjalotjes in aan. Voeg de andere teen knoflook in kleine stukjes toe en de rode peper naar smaak. Fruit dit een paar minuten aan en voeg dan de gezeefde tomaten toe. Breng de saus op smaak met suiker, peper en zout. Voeg als laatste nog wat verse peterselie toe. Doe dan de balletjes bij de saus en schep al les goed om. Lekker als tapas hapje of met wat brood of rijst.

Minifrittata met courgette en Parmezaanse kaas

Ingrediënten:

- 1 g mascarpone (beker 250 g)
- 8 eieren
- 1 teen knoflook
- 0,5 courgette
- 25 g Parmezaanse kaas (stukje)
- 2 takjes basilicum (bakje 20 g)
- 4 eetl. olijfolie
- 1 snufje zout
- 1 snufje peper
- 2 kleine koekenpannen

Bereiding:

Klop met een vork de mascarpone los, Klop de eieren los. Meng er de mascarpone, de knoflook, de courgette, de kaas en het basilicum met zout en peper naar smaak door.

Verhit In twee koekenpannen de helft van de olijfolie. Schenk in elke pan een gedeelte van het eimengsel. Bak de frittata's in 6-8 minuten aan beide kanten goudbruin en gaar.

Laat de frittata's op een bord glijden (houd ze eventueel warm onder een deksel of aluminiumfolie) en bak met de rest van de olijfolie en het eimengsel nog 2 frittata's.

Leg de frittata's op borden en serveer warm of op kamertemperatuur. Bestrooi eventueel met wat extra blaadjes basilicum. Lekker met sneetjes ciabatta en olijven.

Spaanse tapasburgertjes met courgette

Ingrediënten:

- 2 courgettes
- 1 teen knoflook
- 4 eetl. olijfolie
- 165 g olijven met knoflook
- 500 g gemengd slagersgehakt
- 15 g platte peterselie
- 8 mini-boterbollen
- 3 eetl. kruidenaioli
- 1 knoflookpers
- 1 bakplaat
- 8 tapasprikkers



Bereiding:

Verwarm de oven voor tot graden. Snijd de courgettes in stukken van 3 cm. Pers de knoflook boven een kommetje en meng er 2 eetlepels olie door. Schep de courgette op de bakplaat om met de knoflookolie en bestrooi met peper naar smaak.

Houd 4 olijven apart en snijd de rest fijn. Meng het gehakt met de fijngesneden olijven en peper naar smaak. Vorm met vochtige handen 8 burgertjes van het gehaktmengsel.

Rooster de courgette 15 minuten in de voorverwarmde oven. Verhit intussen in een koekenpan de laatste 2 eetlepels olie. Bak de burgertjes in 10 minuten bruin en gaar. Hak intussen de peterselie grof.

Halveer de 4 achtergehouden olijven. Snijd de broodjes open. Leg de burgertjes op de onderkanten van de broodjes en verdeel er de aioli en wat peterselie over. Dek af met de bovenkanten van de broodjes. Steek door elk burgertje een tapasprikker met een halve olijf. Verdeel de burgertjes over borden. Schep de rest van de peterselie door de geroosterde courgette en schep bij de burgertjes.

Churros balletjes

Ingrediënten:

- 125 ml melk
- 125 ml water
- 120 g roomboter
- 2 eetl. suiker
- snuf zout
- 250 g bloem
- 4 eieren
- 50 g suiker
- 1 theel. kaneel
- (zonnebloem) olie om te bakken
- eventueel chocoladesaus



Bereiding:

Doe de melk en het water in een pan en voeg de boter toe en laat smelten. Voeg ook twee eetlepels suiker en een snufje zout toe. Breng aan de kook en haal daarna de pan van het vuur. Roer de bloem er in een keer door met een garde of houten lepel. Zet terug op laag vuur en laat het mengsel nog drie minuten al roerend garen. Doe het beslag daarna in een beslagkom en laat al langzaam mixend wat afkoelen tot er geen stoom meer vanaf komt. Mix daarna de eieren er een voor een door.

Laat het deeg 15 tot 30 minuten rusten terwijl je ondertussen de olie verwarmd op ongeveer 160 graden. Roer ook alvast de suiker en kaneel door elkaar op een bord en zet ook een bord klaar met wat keukenpapier. Neem met 2 lepeltjes wat deeg uit de kom en schep een klein balletje van deeg in het vet. Het balletje moet meteen beginnen te bruisen.

Doe niet al te veel deeg balletjes tegelijk in het vet want ze worden nog groter tijdens het frituren. Bak ze in ongeveer 3 tot 5 minuten goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en rol ze daarna als ze nog warm zijn door de kaneelsuiker.

3.) 25-11-2019 Samengesteld door Jan Vercoulen

Aantal personen: 8

- **Bruschetta met champignons**
- **Gegratineerde uiensoep**
- **Gevulde portobello's met tomatensaus en puree**
- **Chocolademousse met cacaocrumble**

Bruschetta met champignons

Ingrediënten:

- 8 sneetjes toast
of gegrild brood
- 250 g champignons
- 1 sjalotje
- 200 g brie
- Scheutje rode wijn azijn
- Snufje peper
- Snufje zout
- Paar takjes peterselie



Bereiding:

Snipper de sjalot en bak een paar min in een beetje olie of boter. Snijd de champignons in stukjes en voeg toe aan de sjalot. Blus af met een scheutje rode wijn azijn. Breng de champignons op smaak met wat peper en zout.

Beleg de stukken brood met een plak brie. Schep de champignons er op en bestrooi met wat verse peterselie. Zowel warm als koud een lekker hapje.

Gegratineerde uiensoep

Ingrediënten:

- 6 eetl. olijfolie
- 1200 g uien, in ringen
- 2 theel. kerriepoeder
- 300 ml droge witte wijn
- 3 l groentebouillon
- 10 takjes tijm
- 8 sneetjes stokbrood van 1 dag oud
- 400 g geraspte gruyère



Bereiding:

Verhit voor de uiensoep in een soeppan de olijfolie. Bak de uiringen 10 minuten op matig vuur, tot ze licht kleuren, zacht en glazig zijn. Strooi er de kerriepoeder over en bak nog 1 minuut. Schenk de wijn in de pan. Voeg ook de bouillon en de takjes tijm toe en laat de soep 20 minuten zachtjes trekken. Laat de soep bij voorkeur nu afkoelen en zet 'm een nacht in de koelkast voor een extra intense uien smaak.

Verwarm de ovengrill voor. Breng de soep op smaak met zout en peper en schep in 4 ovenvaste soepkommen. Leg de sneetjes stokbrood in de kommen en bestrooi ze royaal met de geraspte kaas. Gratineer de soep een paar minuten onder de hete ovengrill tot de kaas bubbelt en begint te kleuren (let op: dit kan snel gaan!).

Gevulde portobello's met tomatensaus en puree

Ingrediënten:

Tomatensaus:

- 2 sjalotten
- olijfolie
- 2 teentjes look
- enkele takjes rozemarijn
- enkele takjes tijm
- 4 eetl. tomatenpuree
- 2 dl witte wijn
- peper
- zout
- 4 blikken tomatenblokjes
- water
- 6 blaadjes laurier
- een snuifje kristalsuiker

Gevulde portobello's:

- 800 g gemengd gehakt
- 4 ei-gelen
- 60 g paneermeel
- 300 g Parmezaanse kaas
- 1 bussel platte peterselie
- 1 sjalot
- olijfolie
- 100 g pijnboompitten
- 8 grote portobello's
- lookolie
- 60 g panko

Puree:

- 2 kg aardappelen (loskokend)
- 80 g boter
- 4 ei-gelen
- een scheutje melk
- peper
- zout
- 0,5 bussel bieslook

Bereiding:

Tomatensaus:

Verhit een scheut olijfolie in een hoge pan. Stoof er de fijngesnipperde sjalot en de lookpulp in aan. Voeg ook de tijm en rozemarijn toe. Laat de tomatenpuree kort meebakken en blus daarna met de witte wijn. Kruid met peper en zout. Voeg na enkele minuten ook de tomatenblokjes en een scheut water toe. Doe de laurierblaadjes bij de saus en laat even sudderen op een zacht vuur. Doe de saus in de blender en mix ze fijn. Haal ze daarna door een zeef en houd ze warm op het vuur. Voeg een klein snuifje suiker toe en kruid bij naar eigen smaak.



Gevulde portobello's:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe het gehakt, de eigelen en het paneermeel in de mengkom van de keukenmachine en laat draaien. Rasp de Parmezaanse kaas erbij. Snijd de peterselie en de sjalot fijn en voeg toe aan het gehakt. Verhit een beetje olijfolie in een pan en bak de pijnboompitten. Laat ze uitlekken op een vel keukenpapier. Doe ze ook bij het gehakt en laat de machine nog even draaien. Snijd de harde steeltjes van de portobello's weg en leg ze in een ovenschaal. Besprenkel ze aan beide kanten met een scheutje (look)olie. Verdeel het gehakt in vier gelijke delen, maak er bollen van en vul de portobello's een voor een. Meng de geraspte Parmezaanse kaas en de panko met een scheut olijfolie. Verdeel het mengsel over de gevulde portobello's. Bak de portobello's gedurende 25 minuten in de oven op 180°C.

Puree:

Verwarm een pot met gezouten water. Schil de aardappelen en kook ze gaar. Stamp de aardappelen tot puree. Doe er de boter, de eidooiers en een scheutje melk in. Roer tot je een smeelige puree krijgt en breng op smaak met peper en zout. Serveer een toef puree met een gevulde portobello en lepel er wat tomatensaus over. Werk af met wat fijngesnipperde bieslook.

Chocolademousse met cacaocrumble

Ingrediënten:

Chocolademousse:

- 400 g pure chocolade
- 12 eieren
- 500 g kristalsuiker
- 750 ml room

Cacaocrumble:

- 60 g hazelnoten
- 60 g kristalsuiker
- 2 eetl. cacaopoeder
- 60 g bloem
- 60 g amandelpoeder
- een snuif grof zout
- 60 g boter

Bereiding:

Chocolademousse:

Smelt de chocolade au bain-marie. Scheid de dooiers en de eiwitten. Doe de eigelen en de suiker in een grote mengkom en klop ze tot een schuimige bleke massa (ruban). Giet de gesmolten chocolade bij het eiermengsel. Spatel alles door mekaar. Neem een propere en vetvrije mengkom en klop de eiwitten tot een vast schuim. Spatel het eiwitschuim in delen onder het chocolademengsel. Roer voorzichtig en geduldig zodat er voldoende lucht onder het mengsel komt. Schenk de room in een mengkom en klop deze half op tot yoghurt dikte. Opgelet, het mag geen slagroom worden. Spatel de room door het mengsel. Giet vervolgens alles in een grote kom en dek af met vershoudfolie. Laat de mousse enkele uren opstijven in de koelkast.



Cacaocrumble:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Maal de hazelnoten fijn in de blender en doe ze in een kom. Voeg de suiker, de bloem, het cacaopoeder, het amandelpoeder en een snuifje zout toe. Meng alles onder elkaar. Doe de boter bij de droge ingrediënten en kneed alles met je vingers tot je een kruimelachtig deeg krijgt. Verdeel het deeg over een ovenschaal en bak de crumble gedurende 20 minuten op 160 graden. Laat de crumble daarna afkoelen.

Dompel een lepel enkele tellen onder in heet water en schep een mooie quenelle van de chocomousse. Strooi er de krokante cacaocrumble over. Smakelijk!

4.) 09-12-2019 Samengesteld door Wim Hovens

Aantal personen: 8

- Zalmtartaar-taartjes
- Courgette-soep
- Tam konijn in het zuur
- Vanille-ijs met warme kersen en gebakken suikerbrood

Zalmtartaar-taartjes

Ingrediënten:

- Zalmtartaar-taartjes
- 400 g gerookte zalm
- 300 g zalmfilets
(vers, zeer fijngehakt)
- 2 kleine rode uien (fijngesnipperd)
- 2 theel. grove mosterd
- 6 eetl. olijfolie
- 2 eetl. citroensap
- 4 vellen filodeeg (ontdood)
- 150 g boter (gesmolten)
- 150 g veldsla of gemengde bladsla
- 2 limoenen (in plakjes)
- 8 taartvormpjes van 10 cm



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden en vet de taartvormpjes in. Snijd 125 gram gerookte zalm grof. Snijd de rest van de gerookte zalm in 8 brede lange repen. Schep de grofgesneden gerookte zalm en de zalmfilet met de ui, mosterd, de helft van de olijfolie en peper door elkaar. Bewaar deze zalmtartaar in de koelkast.

Maak een losse knoop in de repen gerookte zalm en leg deze ook in de koelkast. Meng de rest van de olijfolie met het citroensap, zout en peper en houd deze dressing apart.

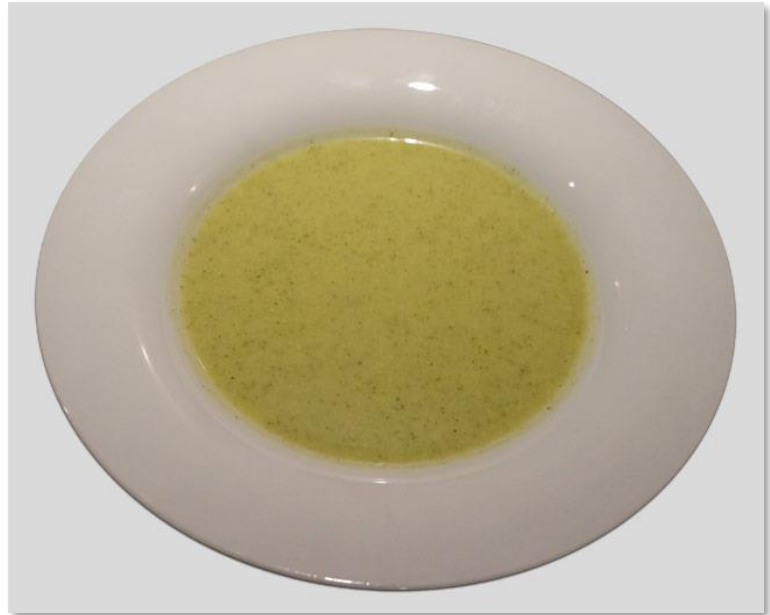
Snijd het filodeeg in vierkantjes van circa 12x12 cm. Bestrijk aan beide kanten met de boter en druk ze diagonaal gestapeld, zodat de punten zichtbaar zijn, in de vormpjes. Bak in het midden van de oven in circa 6 minuten lichtbruin en krokant. Neem de filobakjes uit de oven en haal ze uit de vormpjes.

Schep de dressing door de sla en verdeel de salade over de borden. Zet de taartbodempjes in het midden en verdeel de zalmtartaar erover. Snijd de limoenplakjes tot de helft in en leg ze gedraaid op de taartjes. Leg de zalmknopen ernaast.

Courgette-soep

Ingrediënten:

- 1 kg courgette in blokjes snijden
- 4 uien gesnipperd
- 4 tenen knoflook in plakjes snijden
- 2 l kippen bouillon (tabletten)
- 4 groentebouillon tabletten
- 4 eetl. arachide olie
- 4 eetl. fijn geknipte bieslook
- 250 ml kookroom
- peper



Bereiding:

De olie in de pan en daarin de ui en knoflook glazig bakken daarna de courgette blokjes meebakken. De kippen bouillon en de groenten tabletten erbij doen en even laten koken tot de courgette gaar is. Naar smaak peper erbij en de bieslook en kookroom toevoegen. Daarna pureren en opdienen.

Tam konijn in het zuur

Ingrediënten:

Marinade:

- 1 l water
- 1 l rode wijnazijn
- 10 konijnen bouten
- 6 laurierblaadjes
- 6 kruidnagels
- 6 theel. gekneusde peperkorrels
- 6 gekneusde tenen knoflook
- 4 dikke uien gesneden in halve ringen
- 3 tot 4 winterwortels in schijfjes
- 6 theel. verse tijm
- flinke scheut olie

Rest:

- wildkruiden
- ontbijtkoek
- 4 eetlepels appelstroop
- 4 bouillonblokjes
- maizena

Bereiding:

Alle ingrediënten voor de marinade in een afgedekte bak minimaal nacht laten trekken. Daarna de bouten uit de marinade halen en goed droog deppen met keuken papier. De marinade zeven en het overgebleven vocht bewaren. En ook de groenten.

De konijnen bouten royaal inwrijven met wildkruiden. Daarna de bouten in een grote pan bruin bakken. De bouten eruit en de groenten even bakken dan de bouten er weer bij samen met wat van het marinade-vocht. Dit alles op een klein vuur gaar laten worden.

Bouten uit de pan halen en vervolgens de ontbijtkoek, appelstroop en bouillonblokjes toevoegen. De saus zeven en iets laten inkoken zo nodig binden met maizena. Eventueel de saus nog pureren. Als de saus te zoet is een klein beetje azijn erbij doen.



Vanille-ijs met warme kersen en gebakken suikerbrood

Ingrediënten:

Vanille-ijs:

- 6 eidooiers
- 210 g witte basterdsuiker
- 0,5 l melk
- 4 dl slagroom
- 1 vanillestokje

Garnering:

- 8 plakken suikerbrood met kers
- 40 g boter
- 400 ml slagroom
- 600 g pot kersen op siroop
- 200 g pure chocolade
- 8 ijscoupes
- grillpan

Bereiding:

Vanille-ijs:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de melk trekken. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig. Zet de pan terug op het vuur. Als de melk opnieuw kookt giet dan al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl je blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken; gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kun je de pan van het vuur nemen (nog wel blijven roeren tot het mengsel dik begint te worden). Als het mengsel dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonteren). Verwijder het vanillestokje en doe er de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als het mengsel schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor. Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten). Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.

Garnering:

Besmeer de plakken suikerbrood aan beide kanten met boter en rooster ze in de grillpan, snij ze daarna in repen. Klop de slagroom stijf en verwarm de kersen in siroop. Breek de chocolade in grove stukken. Schep het ijs in vier feestelijke coupes. Verdeel de warme kersen over het ijs en schep de slagroom in de coupes. Garneer met repen suikerbrood en stukken chocolade. Serveer direct.

5.) 10-02-2020 Samengesteld door Bram Joosten

Aantal personen: 8

- Franse mosterdsoep met Kabeljauw
- Vitello tonnato & Spaghetti aglio olio e peperoncino
- Kruidige rosbief met roodlof en groene olijvensalsa
- Witte chocolademousse met walnotencrunch en gekarameliseerde banaan

Franse mosterdsoep met Kabeljauw

Ingrediënten:

Mosterdsoep:

- 1,5 ui
- 3 teentjes knoflook
- 3 eetl. fijne Franse mosterd
- 3 eetl. grove Franse mosterd
- 90 g boter
- 60 g bloem
- 1200 ml groentebouillon
- 750 ml kookroom
- zout
- peper

Kabeljauw:

- 100 g boter
- olijfolie
- 8 kabeljauwfilets
a 40 g per stuk
- Bieslook

Toast:

- 12 sneetjes wit brood
- olijfolie
- 1,5 teentjes Knoflook
- zout

Bereiding:

Kabeljauw:

Verwarm de boter en olie in een koekenpan en bak de kabeljauw circa 4 minuten op de huid. Breng op smaak met zout en peper. Zet het vuur uit en laat ze garen in de pan.

Mosterdsoep:

Pel en snipper de ui. Pel en pers de knoflook. Smelt de helft van de boter in een soeppan en fruit de ui en knoflook. Bak de mosterd kort mee en roer de bloem erdoor. Laat de roux circa 2 minuten garen. Voeg al roerende de bouillon toe en blijf roeren tot een gladde massa ontstaat. Voeg de kookroom en de rest van de boter toe en breng de soep aan de kook. Breng op smaak met zout en peper.

Toast:

Verwarm de oven voor op 160 °C. Snijd de korstjes van het brood. Pel en pers de knoflook en meng de knoflook met olie, zout en peper. Besmeer de boterhammen met de knoflookolie en grill ze circa 3 minuten in de oven.

Serveren:

Pureer voor het serveren de soep met een staafmixer tot er een schuimige room ontstaat en schenk de soep in voorverwarmde borden. Leg de kabeljauw in het midden van het bord, garneer met wat bieslook en serveer de toast apart.



Vitello tonnato & Spaghetti aglio olio e peperoncino

Ingrediënten:

Vitello tonnato:

- olijfolie om in te bakken
- 600 g kalfsmuis
- 3 eidooiers
- 15 ml witte wijnazijn
- 3 theel. gladde mosterd
- 3 eetl. kappertjes
- 225 ml zonnebloemolie
- 1,5 blikje tonijn
- 3 gezouten ansjovisfilets
- 100 g rucola
- olijfolie extra vergine
- bladpeterselie

Spaghetti aglio olio e peperoncino:

- 750 g gedroogde spaghetti
- 6 teentjes knoflook
- 1,5 rode peper
- bladpeterselie
- olijfolie om in te bakken
- olijfolie extra vergine
- 75 g Parmezaanse kaas
- 1 citroen
- aluminiumfolie

Bereiding:

Vitello tonnato:

Verwarm de oven voor op 100 graden. Verhit een scheut olie in een pan en bak de kalfsmuis rondom goudbruin. Leg de kalfsmuis op een bakplaat en gaar in de oven tot de kerntemperatuur 48 graden is (dit duurt 20 - 25 minuten). Haal het vlees uit de oven en laat afgedekt met aluminiumfolie rusten.

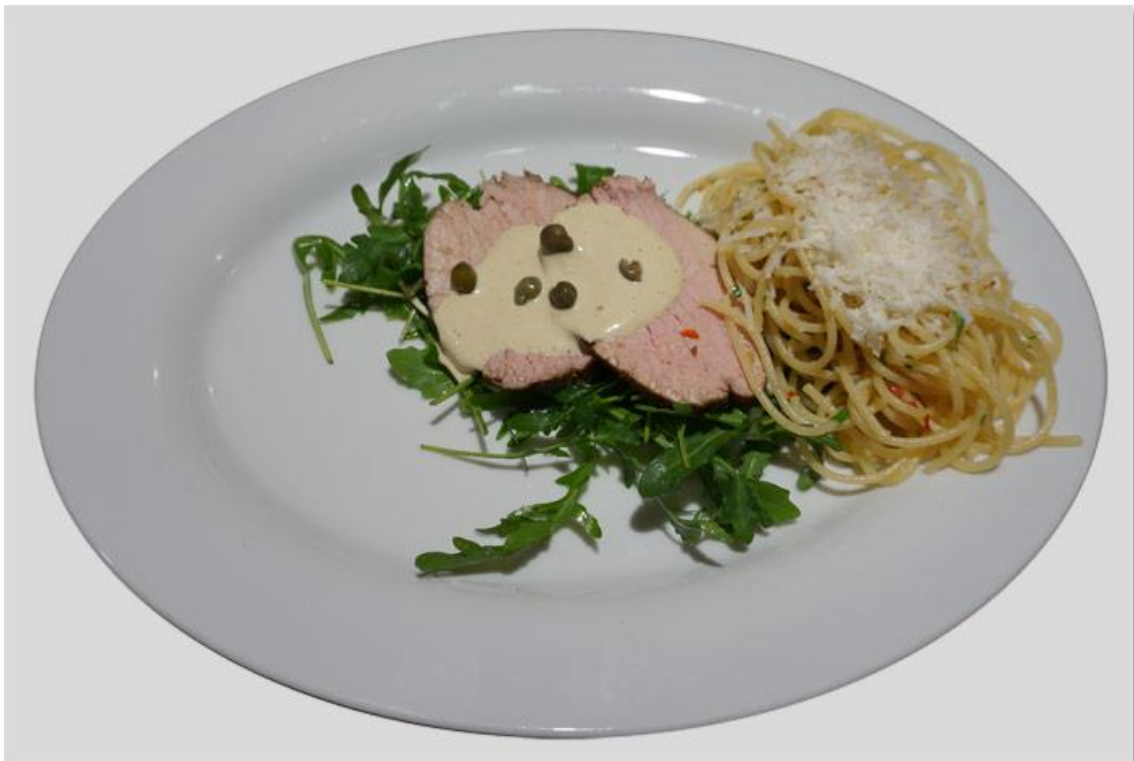
Meng voor de mayonaise de eidooiers, azijn, mosterd, een paar kappertjes en een beetje zout en peper in een keukenmachine en voeg de olie druppelsgewijs toe.

Laat de tonijn uitlekken, voeg toe aan de mayonaise en pureer met sap van de citroen en ansjovisfilets in de keukenmachine tot tonijnsaus.

Meng de rucola met olijfolie extra vergine en verdeel de sla over bord. Snijd de kalfsmuis in dunne plakjes en verdeel over de rucola. Lepel de tonijnmayonaise erover en bestrooi met de rest van de kappertjes. Hak de peterselie fijn en bestrooi de vitello tonnato ermee.

Spaghetti aglio olio e peperoncino:

Kook de pasta in een pan met water en zout al dente. Pel en snijd de knoflook fijn. Verwijder de zaadjes uit de peper en snijd de peper fijn. Hak de peterselie fijn. Verhit een scheut olijfolie in een pan en bak de peper en knoflook tot het een beetje begint te kleuren. Zet het vuur uit en voeg de pasta, peterselie en een scheut olijfolie extra vergine toe. Schep de pasta op bord en rasp de Parmezaanse kaas erover.



Kruidige rosbief met roodlof en groene olijvensalsa

Ingrediënten:

Kruidige rosbief:

- 1,5 kg rosbief aan stuk à 750 g
- 3 eetl. Dijon mosterd
- 1,5 eetl. kaneelpoeder
- 9 laurierblaadjes
- 3 eetl. olijfolie
- 3 eetl. roomboter
- 1,5 stokje zoethout

Aardappel-knoflookmousseline:

- 2,25 kg kruimige aardappels
- 300 ml extra vierge olijfolie
- 150 ml volle melk
- 6 teentjes knoflook

Roodlof:

- 300 ml rode port
- 3 eetl. rietsuiker
- 6 stronkjes roodlof
- 1,5 scheutje olijfolie

Olijvensalsa:

- 150 g groene olijven zonder pit
- 75 g Taggiasche olijven
- 1,5 eetl. kappertjes
- 12 stuks cornichons
- 9 eetl. olijfolie extra vierge

Bereiding:

Rosbief:

Bereid de rosbief 's middags alvast voor. Haal het vlees 20 minuten voor het bereiden uit de koelkast. Wrijf de rosbief in met mosterd, masseer het goed in het vlees anders bakt het los bij het aanbraden. Bestrooi rondom met de kaneelpoeder, een beetje zout en versgemalen zwarte peper en druk goed aan. Maak de rosbief 's avonds (of wanneer je hem wilt serveren) af. Verwarm de oven voor op 150 graden. Verhit de olie met de boter in een braadpan en laat de boter uit bruisen. Braad het vlees op hoog vuur rondom bruin. Kneus de zoethout met een pan en scheur de blaadjes laurier in kleine stukjes. Leg het vlees in een ovenschaal en voeg de laurier en het zoethout toe aan de pan met braadvocht. Bak kort mee en schenk over het vlees. Laat het vlees in de oven circa 45 minuten garen tot het rosé is. Laat de rosbief verpakt in aluminiumfolie minstens 5 minuten 'rusten' alvorens aan te snijden.

Aardappel-knoflookmousseline:

Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken. Pel de knoflook. Kook de aardappels met knoflook gaar in water met een beetje zeezout. Giet de aardappels af en bewaar het kookvocht. Stoom ze droog. Schep de aardappels in een passe-vite en draai ze tot puree. Breng de melk aan de kook. Voeg al roerende toe aan de gepureerde aardappel. Schenk er de olijfolie bij tot een smeulige puree ontstaat en breng op smaak met een beetje peper. Gebruik eventueel wat kookvocht mocht de puree te dik zijn. De mousceline kun je ook 's middags met de voorbereidingen alvast maken. Dek het in dat geval af en zet in de koelkast.

Olijvensalsa:

Halveer de zwarte olijven en snijd de groene olijven in partjes. Snijd de cornichons in schuine plakjes en meng ze met de olijven, kappertjes en olijfolie. Ook deze is goed voor te bereiden.

Portsiroop:

Kook in een brede platte pan de rode port met de rietsuiker circa 6 minuten tot het licht stroperig is. Eveneens van te voren te maken.

Roodlof:

Halveer de stronkjes roodlof over de lengte. Verhit een scheutje olijfolie in een pan. Bak de stronkjes op de gesneden kant tot ze lichtbruin zijn. Voeg de portsiroop toe en 'karamelliseer' de roodlof 1 minuut op middelhoog vuur.

Serveren:

Maak de aardappel-knoflookmousseline warm in een pannetje als je 'm hebt voorbereid. Leg een half stronkje roodlof in het midden van het bord. Snijd de rosbief in plakken en verdeel plakjes over de roodlof. Leg een half stronkje roodlof op het vlees en leg er een quenelle aardappel-knoflookmousseline bij. Lepel de olijvensalsa erover.



Witte chocolademousse met walnotencrunch en gekarameliseerde banaan

Ingrediënten:

Witte chocolademousse:

- 150 ml room
- 20 g gelatinepoeder
- 375 g witte chocolade
- 300 ml slagroom
- eiwit van 5 eieren
- 75 g suiker

Walnotencrunch:

- 112,5 g walnoten
- 112,5 g suiker
- 1 scheutje eiwit

Gekarameliseerde banaan:

- 4 bananen
- poedersuiker

Vanillesaus:

- 1,5 vanillestokje
- 300 ml slagroom
- 150 ml melk
- 75 g suiker
- 5 eidooiers

Frambozensegmenten:

- 6 eetl. diepvriesframbozen

Bereiding:

Witte chocolademousse:

Week de gelatine los met wat koud. Verwarm de kookroom en los de geweekte gelatine erin op. Hak de chocolade en smelt in de warm room. Klop de slagroom lobbig. Klop daarna het eiwit en de suiker stijf in een ontvette beslagkom. Meng eerst de lobbige room door de gesmolten chocolade, dan de stijve eiwitten. Laat op stijven in de koelkast.

Walnotencrunch:

Verwarm de oven voor op 170 graden. Meng de fijngehakte walnoten met de suiker, voeg een scheutje eiwit toe, net genoeg om het geheel een beetje aan elkaar te laten plakken. Bak dit in de oven in ongeveer 15 minuten goudgeel en krokant. Als het afgekoeld is, is het krokant.

Gekarameliseerde banaan:

Snij de bananen in stukken en wentel ze door de poedersuiker. Karamelliseer ze in een pan tot ze goudbruin zijn.

Vanillesaus:

Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng de slagroom met de melk, de helft van de suiker en het vanillemerg aan de kook. Roer de resterende suiker glad met de eidooiers. Giet een gedeelte van de kokende room over de eidooiers en meng goed door. Giet de saus terug in de pan en gaar de saus, al roerende zonder te koken, met een spatel tot vla-dikte. Laat de vanillesaus afkoelen.

Frambozensegmenten:

Plet de diepvries frambozen tot losse segmenten en bestrooi over het dessert.



6.) 02-03-2020 Samengesteld door Rob Drissen

Aantal personen: 8

- Spaghetti met groene asperges
- Salade met meloen, parmaham en mozzarella
- Risotto met spinazie, citroen en pijnboompitten
- Panna cotta met bosvruchten

Spaghetti met groene asperges

Ingrediënten:

- 500 g spaghetti
- 600 g groene asperges
- boter
- 2 uien
- 1 l groentebouillon
- 200 g Grana Padano kaas
- versgemalen peper
- zeezout



Bereiding:

Snij de uien in kleine stukjes. Snijd de houtige onderkant van de asperge en gooi deze weg. Snijd de toppen er af en het overige deel in stukjes van een halve centimeter. Verwarm de bouillon en schaf de kaas.

Smelt een lekkere klont boter in een koekenpan en fruit hierin de uien en de asperges ongeveer een minuut of 3. Het is de bedoeling dat de smaak goed los komt. Vervolgens doe je de bouillon in de pan. Zorg ervoor dat de asperges wel onder staan, zodat deze langzaam kunnen garen in de bouillon. De asperges moeten uiteindelijk 'al dente' worden gekookt, dus dit mag gewoon op een laag vuurtjes eventueel met de deksel op de pan.

Zet een pan water op en zodra dit kookt voeg je een eetlepel zeezout toe en kook je de pasta 'al dente'. Als de asperges beetbaar zijn haal je de toppen uit de pan en hou je deze apart. De overige stukjes doe je samen met 300 ml. bouillon en 150 gram kaas in een staafmixer. (de rest van de kaas is voor te garneren) Pureer dit tot een mooie gladde saus. Afhankelijk van de dikte van de aspergesaus kun je nog wat bouillon toevoegen. Voeg naar smaak vers gemalen peper en wat zeezout toe.

Als de spaghetti 'al dente' is, giet je deze af en daarna doe je de pasta terug in de pan. Roer gelijk de aspergesaus door de pasta en voeg ook de toppen toe. Dien de spaghetti op in de borden en schaf er lekker wat Grana Padano kaas overheen.

Salade met meloen, parmaham en mozzarella

Ingrediënten:

- 150 g rucola
- 1 galia meloen
- 16 plakjes Parmaham
- 4 bolletjes buffel-mozzarella
- 7 eetl. olijfolie
- 7 eetl. citroensap
- zeezout
- versgemalen peper
- olijfolie



Bereiding:

Halveer de meloen en verwijder de pitjes. Snij de meloen in repen, zodat je er eenvoudig blokjes van kan snijden.

Begin met het maken van de dressing. Pak een kommetje en doe daar de olijfolie en het citroensap in. Voeg wat zeezout en versgemalen peper toe en roer goed door.

Doe de rucola samen met de blokjes meloen in een schaal. Giet er de dressing overheen en hussel de ingrediënten goed door. Het is de bedoeling dat zowel de rucola als de meloen wordt bedekt met een dun laagje van de dressing.

Verdeel de rucola en meloen over de borden. Garneer met stukjes van de mozzarella en de parmaham. Sprenkel er nog wat olijfolie overheen.

Risotto met spinazie, citroen en pijnboompitten

Ingrediënten:

- 800 g risotto
- 120 g boter
- 1 kg verse spinazie
- 400 ml droge witte wijn
- 2 l kippenbouillon
- 3 uien
- 150 g pijnboompitten
- 200 g Grana Padano kaas
- rasp van 2 citroenen
- versgemalen peper
- zeezout



Bereiding:

Snij de uien in kleine stukjes. Verwarm de kippenbouillon, rooster de pijnboompitten en schaf de Grana Padano kaas. Rasp het gele gedeelte van de buitenkant van de citroenen.

Smelt wat boter in de pan en fruit hierin de uien 2 tot 3 minuten zodat de smaak van de uien goed loskomt. Vervolgens doe je de risotto in de pan. Roer de risotto lekker door de boter, zodat de korrel de boter goed kan opnemen. De risotto krijgt hierdoor een extra romige smaak. Als in het midden van de korrel het witte 'pitje' zichtbaar is, dan blus je de risotto af met de witte wijn. Laat de wijn volledig opnemen door de risotto en schep dan de eerste soeplepel bouillon in de pan. Zodra ook de bouillon is opgenomen door de risotto, dan schep je de volgende soeplepel erbij. Blijf dit net zolang doen tot de risotto nagenoeg gaar is.

Ondertussen doe je wat olijfolie in een koekenpan en hierin bak je de spinazie met wat peper en zeezout. Laat de spinazie helemaal slinken en knijp het vocht eruit. Haal de spinazie uit de pan en snij de spinazie zo fijn als mogelijk. Zodra de risotto bijna (maar nog net niet) gaar is, haal je de pan van het vuur. Schep nog een klein beetje bouillon bij de risotto en je zult merken dat de risotto vanzelf verder gaart tot een perfecte korrel.

Roer de spinazie door de risotto samen met het citroenrasp en de helft van de pijnboompitten. Doe ook de kaas en nog wat boter bij de risotto en roer het geheel goed door. Proef of je tevreden bent over de smaak. De risotto moet wel zout genoeg zijn, maar de smaak van de citroen moet er licht doorheen komen. Eventueel kun je nog een klein beetje citroensap toevoegen als de citroensmaak ontbreekt, of natuurlijk wat extra zeezout of wat kaas indien de citroen overheerst.

Serveer de risotto met spinazie in een mooi diep bord. Strooi de bewaarde helft van de pijnboompitten over de spinazie risotto. Schaaf er tot slot nog wat grove vlokken Grana Padano kaas op.

Panna cotta met bosvruchten

Ingrediënten:

- 1 l slagroom
- 140 g suiker
- 2 vanillestokjes
- 5 blaadjes gelatine
- 500 g bosvruchten
- 50 g poedersuiker
- 2 eetl. balsamico
- verse frambozen (garnering)



Bereiding:

Snijd de vanillestokjes in de lengte open en verwijder het merg. Dit vanillemerg doe je in een pannetje met dikke bodem. Doe de slagroom bij het merg in het pannetje en verwarm de room geleidelijk tot aan het kookpunt. Zorg ervoor dat de room niet kookt. Als je de room laat koken, dan loop je het risico dat deze gaat schiften. Vervolgens roer je met een garde de suiker door de room. Houd de room nu zo'n 10 minuten tot aan het kookpunt.

Ondertussen leg je de blaadjes gelatine in een bakje koud water, zodat deze kunnen weken.

Nadat je de room zo'n 10 minuten op het vuur hebt gehad, haal je deze van het vuur. Knijp de blaadjes gelatine goed uit en roer deze met de garde door de hete room. Giet de panna cotta nu in 8 glaasjes en zet deze in de koelkast. (het proces van opstijven duurt doorgaans zo'n 3 uur).

Als de panna cotta volledig is opgestijfd, ga je met de coulis aan de slag. Voeg de bosvruchten, het poedersuiker en de balsamico samen. Pureer deze ingrediënten tot een mooie substantie. Tot slot giet de coulis in een zeef. Met de bolle kant van een lepel druk de coulis door de zeef, zodat deze mooi glad wordt.

Voordat je de panna cotta serveert, schep je de coulis hier voorzichtig op. Om het helemaal af te maken garneer je dit met een paar verse frambozen.