

Kaokklup Biétgaar

alle gerechten van seizoen 22



(2022 – 2023)
v1.0

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 Les Quatre Mains 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.) 21-09-2022 Samengesteld door Jan Vercoulen	5
Taartje van doperwten en oesterzwam	5
Kipfilet in een saus van marsalawijn	6
Aardbeien-mascarpone toetje	8
2.) 19-10-2022 Samengesteld door Dave Vercoulen	9
Carpaccio van stoofpeertjes met notendressing	9
Venkelcrèmesoep met pancettakruim	10
Risotto met kip en paddenstoelen	11
Sinaasappel-ricottamousse	13
3.) 16-11-2022 Samengesteld door Frans Winkelmolen	14
Puntpaprika met geitenkaas en pijnboonpitten	14
Wortelsoep met chorizo kruim en kaasstengels	15
Hertenpoulet in dragon roomsaus met aardappelpuree en gebakken honing zuurkool	17
Worteltaartje met karamel-whiskysaus en pecannoten	19
4.) 14-12-2022 Samengesteld door Bram Jacobs	21
Amuse van eendenborstfilet	21
Bloemkoolsoep met gamarineerde citroengarnalen	22
Hertenbief met rode portsaus, stoofperen haricoverts en spek	23
Romig dessert met Bastogne en kersen	25
5.) 08-03-2023 Samengesteld door Frank Theeuwes	26
Doperwtentaartje met paddenstoelen	26
Kerriesoep met garnalen	28
Zalmfilet met mascarpone en zongedroogde tomaat	29
Geroosterd appeltje met pistachespijs en roomijs	30
6.) 19-04-2023 Samengesteld door Rob Drissen	31
Courgette-citroensoep	31
Griekse salade	32
Kritharaki met tomaten en gemarineerde feta	33
Portokalopita met yoghurt ijs	34

7.) 31-05-2023 Samengesteld door Oscar Aarns.....	36
Gekarameliseerde witte asperges met notendressing.....	36
Roodbaars met gepekeld komkommer en vissaus.....	38
Risotto met erwtjes en munt lamskoteletten en gegrilde groene asperges.....	39
Rabarber crumble met aardbei en een kleine twist.....	41
8.) 28-06-2023 Samengesteld door Frans Winkelmolen.....	42
Stafjes courgette met romige hummus.....	42
Puntpaprika met geitenkaas en pijnboompitten	43
Zalm tomasu met ingelegde gember en Japanse mayonaise	44
Saltimbocca met groene asperges en rösti	45
Gebakken suikerbrood met geflambeerde ananas en ijs.....	46

1.) 21-09-2022 Samengesteld door Jan Vercoulen

Aantal personen: 6

- Taartje van doperwten en oesterzwam
- Kipfilet in een saus van marsalawijn
- Aardbeien-mascarpone toetje

Taartje van doperwten en oesterzwam

Ingrediënten:

- 600 g doperwten (diepvries)
- 18 blaadjes verse munt
- 12 eetl. verse roomkaas
- 150 g oesterzwammen
- 3 theel. geraspte mierikswortel
- flinke klont kruidenboter (of boter)
- peper
- zout
- zoete chilisaus
- kookring voor de taartjes



Bereiding:

Blancheer de bevroren doperwten door er kokend water over te genieten en twee minuten te laten staan. Giet af en prak fijn met een vork (mag best een beetje grof blijven). Knip de munt in reepjes en roer door de erwtenpuree. Breng op smaak met zout en peper. Roer de roomkaas los met de mierikswortel en breng op smaak met zout en peper. Scheur de oesterzwammen in reepjes en bak ze in een klontje (kruiden)boter goudbruin in ca. zes minuten.

Zet de kookring op een mooi bord, doe de erwtenpuree erin en druk aan. Leg er de de mierikswortel-roomkaas bovenop en druk aan. Top af met de gebakken oesterzwammen. Trek de ring langzaam omhoog. Vul het pipetje met zoete chilisaus en steek in het taartje.

Kipfilet in een saus van marsalawijn



Ingrediënten:

Kipfilet:

- 6 kleine kipfilets (125 g per stuk)
- versgemalen peper
- gehakte salie
- 6 dunne plakjes rauwe ham
- 3 eetl. boterolie
- 6 eetl. marsalawijn
- 225 g crème fraîche
- zout

Risotto:

- 2 l kippenbouillon van tablet
- 1,5 ui
- 90 g ongezouten roomboter
- 450 g risottorijst
- 150 ml droge witte wijn
- 100 g Parmigiano Reggiano

Bereiding:

Kipfilet:

Spoel de kipfilets onder stromend koud water af, dep ze droog en wrijf ze met zout en peper in. Wikkel elke filet in een dun plakje ham en prik het met houten stokjes vast. Verhit de boterolie, braad er langzaam de kipfilets in, aan beide kanten, ca. 15 minuten. Haal de kipfilets eruit en houd ze warm.

Kook de braadjus met marsala los, vermeng het geheel met de crème fraîche en breng het kort aan de kook. Breng de saus met zout op smaak. Ontdoe de kipfilets van de houten stokjes, doe ze in de marsalasaus en verhit ze ca. 2 minuten.

Risotto:

Breng de bouillon op hoog vuur aan de kook, draai het vuur laag en laat de bouillon op het fornuis staan. Snipper ondertussen de ui. Verhit de helft van de boter in een pan met dikke bodem op laag vuur. Voeg de ui toe en fruit 3 minuten tot hij glazig is. Voeg de risottorijst toe en bak al roerend 3 minuten mee tot de korrels glazig zijn. Voeg de witte wijn toe en roer tot deze is opgenomen. Voeg een scheut kippenbouillon toe en blijf roeren tot deze is opgenomen. Herhaal dit tot de rijst gaar is. Dit duurt ongeveer 20 minuten.

Het kan zijn dat je wat bouillon overhoudt. Rasp ondertussen de Parmezaanse kaas. Neem de pan van het vuur en voeg de kaas en de rest van de boter toe. Laat met de deksel op de pan 3 min. staan. Neem de deksel van de pan, roer de risotto door en breng op smaak met peper en eventueel zout. Garneer met wat extra Parmezaanse kaas en peper.

Aardbeien-mascarpone toetje

Ingrediënten:

- 200 ml slagroom
- 5 flinke lepels mascarpone
- 3 eetl. poedersuiker
- 2 bakjes aardbeien
- klein handjevol verse basilicumblaadjes
- klein handjevol amandelschaafsel



Bereiding:

Rooster het amandelschaafsel kort in een droge bakpan. Houd deze goed in de gaten, want ze verbranden snel en laat ze dan vervolgens afkoelen. Snijd de basilicumblaadjes fijn en zet opzij.

Klop de slagroom tot deze de dikte van yoghurt heeft. Voeg de mascarpone toe en roer tot het mengsel glad is. Breng op smaak met ongeveer 2 eetlepels poedersuiker.

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Snijd de aardbeien in vieren en verdeel een laag in elk glas. Verdeel dan een lepel mascarpone-room over de glaasjes, nog een laag aardbeien en ook weer mascarpone-room.

Maak de toetjes af met een laag aardbeien, fijngesneden basilicum en geroosterde amandelschaafsel. Geniet ervan!

2.) 19-10-2022 Samengesteld door Dave Vercoulen

Aantal personen: 6

- Carpaccio van stoofpeertjes met notendressing
- Venkelcrèmesoep met pancettakruim
- Risotto met kip en paddenstoelen
- Sinaasappel-ricottamousse

Carpaccio van stoofpeertjes met notendressing

Ingrediënten:

- 12 stoofperen
- 750 ml rode wijn of
- 750 ml rode bessensap
- 150 g suiker
- 3 takjes tijm
- 60 g rucola
- 6 eetl. olijfolie
- 3 eetl. walnoten (gehakt) of
- 3 eetl. amandelen (gehakt)
- 1,5 eetl. honing
- 3 eetl. citroensap



Bereiding:

Schil de stoofperen, verwijder het klokhuis en halveer ze in de lengte. Kook de stoofperen circa 30 minuten in de rode wijn of bessensap met de suiker en tijm. Laat afkoelen.

Snijd de afgekoelde peren in zo dun mogelijke gelijke plakjes en leg ze overlappend in een cirkel op borden. Leg in het midden een pluk rucola.

Klop een dressing van de olijfolie, walnoten of amandelen, honing en citroensap en besprenkel de peren en de rucola ermee.

Venkelcrèmesoep met pancettakruim

Ingrediënten:

- 3 eetl. olijfolie
- 1,5 uien (gesnipperd)
- 3 venkelknollen
(loof apart, grof gesneden)
- 1,5 theel. venkelzaad
- 600 ml groentebouillon
- 600 ml kookroom
- 12 plakjes pancetta of parmaham



Bereiding:

Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit hierin de ui en venkel 5 minuten. Bak het venkelzaad één minuut mee. Blus af met de bouillon en kook zachtjes circa 15 minuten.

Rooster de pancetta in een droge, hete koekenpan krokant. Laat iets afkoelen en verkruimel.

Pureer de soep glad met een staafmixer. Giet de kookroom erbij, verwarm en breng op smaak met peper. Bestrooi de soep voor het serveren met pancettakruim en venkelloof.

Risotto met kip en paddenstoelen



Ingrediënten:

- 75 g boter
- 3 sjalotjes (gesnipperd)
- 300 g gemengde paddenstoelen (grof gesneden)
- 600 g champignons (schoongeveegd, in kwarten)
- 6 takjes tijm (gerist)
- 300 g kipdijfilets (in blokjes)
- 450 g risottorijst
- 225 ml witte wijn
- 1,5 l kippenbouillon
- 150 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 0,75 bosje peterselie (fijngehakt)

Bereiding:

Verhit de helft van de boter in een pan met dikke bodem. Voeg de sjalotten toe en fruit circa 3 minuten. Voeg de paddenstoelen, champignons en tijm toe en bak circa 5 minuten op een hoge stand. Breng op smaak met zout en peper. Schep de paddenstoelen uit de pan en houd apart.

Bak in dezelfde pan de kip in circa 5 minuten rondom gaar en goudbruin. Breng op smaak met zout en peper. Schep de kip uit de pan bij de paddenstoelen. Voeg de overige boter en de rijst toe aan de pan en bak al roerend 3 minuten, tot de korrels een beetje glazig zijn.

Voeg de wijn toe en roer tot deze is opgenomen. Voeg een scheut bouillon toe en blijf roeren tot deze is opgenomen. Herhaal dit circa 20 minuten, tot de rijst gaar is. Voeg de laatste 5 minuten de champignons en kip toe en warm nog even door.

Neem de pan van de warmtebron en voeg bijna alle Parmezaanse kaas toe. Laat afgedekt 3 minuten staan. Neem het deksel van de pan, roer de risotto door en breng op smaak met peper en eventueel zout. Bestrooi met wat extra Parmezaanse kaas en de peterselie. Serveer direct.

Bereidingstip:

Wil je deze paddenstoelenrisotto nog meer paddenstoelensmaak geven? Gebruik dan paddenstoelenbouillon in plaats van kippenbouillon.

Sinaasappel-ricottamousse

Ingrediënten:

- 1,5 vanillestokjes (opengesneden)
- 375 g ricotta
- 200 ml slagroom
- 1,5 eetl. suiker
- 1,5 sinaasappels (rasp en sap)
- 3 eetl. honing
- 1,5 eetl. tijm
- cantuccini- of amarettikoekjes

Bereiding:

Schraap het merg uit het vanillestokje. Klop de ricotta los met het vanillemerg. Klop de slagroom met de suiker lobbig.

Spatel de slagroom met de sinaasappelrasp, -sap, helft van de honing en de helft van de tijm door de ricotta. Schep deze mousse in glazen of schaaltes.

Verdeel de rest van de tijm erover en besprenkel met de overige honing.

Bereidingstip:

Vervang in deze sinaasappel-ricottamousse de ricotta ook eens door mascarpone of volle kwark.

Schep de sinaasappel-ricottamousse op een laagje verkruimelde cantuccini- of amarettikoekjes.

3.) 16-11-2022 Samengesteld door Frans Winkelmolen

Aantal personen: 6

- **Puntpaprika met geitenkaas en pijnboompitten**
- **Wortelsoep met chorizo kruim en kaasstengels**
- **Hertenpoulet in dragon roomsaus met aardappelpuree en gebakken honing zuurkool**
- **Worteltaartje met karamel-whiskysaus en pecannoten**

Puntpaprika met geitenkaas en pijnboompitten

Ingrediënten:

- 3 of 6 (afhankelijk van de grootte) ingelegde puntpaprika
- gembersiroop
- citroensap
- pijnboompitten
- geitenkaas
- olijfolie



Bereiding:

Snijd de geitenkaas in plakjes en vul hiermee de puntpaprika's. Schenk in elke paprika een klein beetje gembersiroop en paar druppels citroensap en pijnboompitten naar wens. Gril de paprika's snel aan op een grillpan en zet daarna het vuur wat lager zodat de kaas er goed in kan smelten.

Snijdt ze eventueel in stukken en serveer direct. Besprenkel eventueel met olijfolie.

Wortelsoep met chorizo kruim en kaasstengels

Ingrediënten:

Kaasstengels:

- bakpapier
- 6 plakjes bladerdeeg
- 1 ei
- geraspte kaas
- bloem

Soep:

- 0,75 kg wortel (geschraapt en in plakjes)
- 1,5 ui (gesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 0,75 theel. karwijzaden (of een snuf komijn)
- 1,5 bouillonblokje
- paar druppels citroensap
- 225 ml kook- of slagroom
- 1,5 theel paprikapoeder
- 1,5 l water
- 225 g chorizo (in plakjes gesneden)
- olie om te bakken

Bereiding:

Kaasstengels:

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Bestrijk een plakje bladerdeeg met wat losgeklopt ei en strooi daar wat geraspte kaas op. Bestrijk een tweede deegplakje met ei en leg dit met de met ei bestreken zijde op de kaas. Bestuif het werkblad licht met bloem en rol de deegplakjes met de kaas ertussen iets uit, in één richting. Rol net zo lang tot de plakjes 1,5 keer zo lang zijn geworden, zo'n 18 centimeter dus. Snijd het deeg in 5 lange stroken, dit gaat het makkelijkst met een pizzasnijder, maar het kan natuurlijk ook gewoon met een mes. Pak de stroken één voor één op, houd de bovenkant vast en draai de onderkant een paar keer rond, zodat de stengel gedraaid is. Leg de gedraaide stengel op de beklede bakplaat. Herhaal dit met de andere plakjes deeg. Zet de bakplaat 15-30 minuten in de koelkast.

Verwarm intussen de oven voor op 200 graden. Bestrijk de bladerdeeg kaasstengels met wat losgeklopt ei en strooi er nog wat geraspte kaas over. Bak de kaasstengels in 15-20 minuten goudbruin in de voorverwarmde oven. Aan het eind van de baktijd kun je de oventemperatuur verlagen naar 150 graden en de stengels nog 5-10 minuten langer bakken. Zo krijg je extra krokante kaasstengels, zonder dat ze te donker worden van kleur. Hierdoor zijn ze ook beter te bewaren. Laat de bladerdeeg kaasstengels afkoelen op een rooster en bewaar ze luchtdicht verpakt.

Soep:

Verhit een pan zonder olie of vet en bak de chorizo in een paar minuten iets knapperig. Laat daarna uitlekken op een keukenpapiertje en afkoelen. Fruit de ui en knoflook aan met de karwij in een pan met een beetje olie. Voeg de wortel toe en bak 2 minuten mee. Voeg dan het water en bouillonblokje toe en kook de wortel ca 12 minuten zacht.

Pureer de soep met de staafmixer glad. Voeg de room, paprikapoeder en citroensap toe. Proef of de soep nog een snufje peper of zout nodig heeft. Maal de chorizo fijn in de keukenmachine tot er kruimels ontstaan. Serveer de soep met de chorizo kruimels en peterselie en de kaasstengels.

Hertenpoulet in dragon roomsaus met aardappelpuree en gebakken honing zuurkool

Ingrediënten:

Hertenpoulet:

- 750 g hertenpoulet
- 75 gr spekblokjes
- 1,5 ui kleingesneden
- ruim 2 eetl. witte basterdsuiker
- 1,15 dl dragonazijn
- 1 laurierblad
- 1 kleine theelepel tijm
- bouillon
- scheut koksroom
- enkele geweekte abrikozen

Aardappelpuree:

- 0,75 kg kruimige aardappels
- scheutje olie
- 75 ml slagroom
- 75 ml melk
- 75 g boter
- 3 g zout
- snuf versgemalen nootmuskaat

Honingzuurkool:

- 500 g zuurkool
- 2 fijn gesneden sjalotten
- 2 fijn gesneden bosuien
- olie
- 4 eetl. rozijnen
- 1 eetl. honing



Bereiding:

Hertenpoulet:

Bak het hertenpoulet en de spekblokjes stevig aan in stoofpan. Voeg de klein gesneden ui en suiker toe en bak het nog enkele minuten stevig door. De dragonazijn en de bouillon erbij totdat de poulet net onder staat. Voeg de kruiden toe en stoof alles gaar. (1,5 uur). Voeg daarna room en abrikozen toe en laat deze nog even meekoken.

Aardappelpuree:

Schil de aardappelen snijdt ze in stukken van gelijke grootte, zo worden ze gelijkmatig gaar. Leg ze in een pan en giet er water bij tot ze half onder water staan. Voeg de olie toe aan het water en kook de aardappels gaar met de deksel op de pan in ongeveer 20 minuten, vanaf het moment dat het water kookt. Verhit ondertussen de boter, melk en slagroom in een steelpan tot het mengsel kookt. Prik in de aardappels en check of ze echt gaar zijn, Laat de aardappels zonder deksel nog even uitdampen. Zo worden ze mooi droog. Pureer de aardappels zo heet mogelijk met een pureerknijper of met een stamper. (niet met de mixer) Roer het kokend heet melkmengsel door de puree en breng de puree op smaak met het zout, peper en noodmuskaat

Honingzuurkool:

Verwarm de olie in de koekenpan en fruit de sjalot met de zuurkool enkele minuten aan. Voeg dan de rozijnen toe en de bosui en roer het geheel goed door. Als laatst de honing toe voegen en vers gemalen peper.

Worteltaartje met karamel-whiskysaus en pecannoten



Ingrediënten:

Worteltaartje:

- 3 eieren
- 2,25 dl zonnebloemolie
- 150 g kristalsuiker
- 1 vanillestokje
- 180 g bloem
- 3 theel. bakpoeder
- 1 theel. zout
- 3 theel. kaneel
- 120 g pecannoten, fijngemalen (houdt 15 hele noten apart)
- 3 winterpenen, fijn geraspt (ca. 400 gr)
- muffinvormpjes

Roomkaasmengsel:

- 100 g roomboter op kamertemperatuur
- 300 g verse roomkaas
- 200 g poedersuiker

Karamelsaus:

- 500 g fijne kristalsuiker
- 4 dl slagroom
- 0,7 dl whisky

Bereiding:

Worteltaartje:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Mix de eieren in de kitchenaid met de ballongarde luchtig tot ze er wit uitzien. Voeg vervolgens de olie toe met de suiker en het merg van het vanillestokje en mix alles goed door elkaar. Zet de kitchenaid stop en vervang de garde door de platte spatel. Voeg nu bloem, bakpoeder, zout, kaneel en pecannoten toe. Houdt 15 noten apart voor garnering. Mix het mengsel tot je een egale massa hebt. Meng als laatste de geraspte wortel erdoor. Verdeel het beslag over 10 muffinvormpjes (tot bovenaan vullen) en bak de taartjes in ca. 45 minuten gaar. Controleer de gaarheid door er met een saté prikker in te prikken. Komt deze er droog uit, dan is het gaar.

Roomkaasmengsel:

Mix de boter in een kom luchtig en voeg de roomkaas en poedersuiker toe. Zet het roomkaasmengsel koud weg en haal het een half uur voor uitserveren uit de koeling.

Karamelsaus:

Zet een Tefalpan met een dikke bodem op het vuur en laat hem rustig warm worden. Strooi de helft van de suiker in de pan en laat rustig smelten. Niet roeren, het smelt vanzelf als de temperatuur maar laag en constant is. Zorg ervoor dat het mengsel niet te donker wordt. Voeg vervolgens de andere helft van de suiker toe en laat weer rustig smelten.

Verwarm de slagroom een beetje en voeg deze beetje voor beetje toe als de suiker is gesmolten in iets gekleurd is. Doe voorzichtig, suiker is heet. Blijf roeren!!! Voeg daarna whiskey toe en roer tot alle klontjes zijn verdwenen. Laat afkoelen.

Uitserveren:

Leg de taartjes op een bord. Schenk er karamelsaus overheen. Leg bovenop een quenelle van het roomkaasmengsel. Druk in het roomkaas mengsel een pecannoot. Serveer voor ieder nog apart een glaasje erbij met de overgebleven karamelsaus.

4.) 14-12-2022 Samengesteld door Bram Jacobs

Aantal personen: 6

- Amuse van eendenborstfilet
- Bloemkoolsoep met gamarineerde citroengarnalen
- Hertebief met rode portsaus, stoofperen haricoverts en spek
- Romig dessert met Bastogne en kersen

Amuse van eendenborstfilet



Ingrediënten:

- 1 mango
- 1 limoen
- 12 plakjes gerookte eendenborst
- handje rucola
- 2-3 eetl. pecannoten, fijngehakt
- Balsamico stroop/crème
- 6 stuks amuse schaaltes

Bereiding:

Snijd de mango in hele kleine vierkantjes. Pers de limoen uit en schep de mango door het limoensap. Doe een bodempje sla in een amuse schaalte. Leg 2 plakjes eendenborst er op.

Schep wat van de mango er op en wat pecannoten. Spuit er een beetje balsamico over.

Bloemkoolsoep met gemarineerde citroengarnalen

Ingrediënten:

Bloemkoolsoep:

- ca. 1200 g bloemkool
- 1 l kippenbouillon
- 8 dl melk
- 2 dl slagroom
- 1 eetl. citroensap
- zout
- zwarte peper

Gemarineerde citroengarnalen:

- 200 g gepelde garnalen
- 30 g rucola, grof gehakt
- olijfolie
- fijn geraspte schil van ca. 2 onbespoten citroenen



Bereiding:

Verdeel de bloemkool in kleine roosjes en maal ze grof in een foodprocessor. Kook de in bouillon, melk en slagroom in ca. 10 minuten zacht in een ruime kookpan.

Pureer tot een gladde soep. Breng op smaak met het citroensap en zout en peper.

Verdun de soep met nog wat melk of bouillon als hij te dik wordt.

Meng de garnalen, met citroenraspel en de rucola.

Schep het garnalenmengsel op de soep en besprenkel met wat olijfolie

Hertenbief met rode portsaus, stoofperen haricoverts en spek



Ingrediënten:

Hertenbief met rode portsaus:

- 6 stuks hertenbief
(op kamertemperatuur)
- 300 ml Port
- 300 ml wildfond
- 60 g ontbijtkoek
- 4 eetl. boter
- 4 sjalotten
- snuf thijm
- peper
- zout

Stoofperen:

- 9 stoofperen (Gieser Wildeman)
- 600 ml soepele rode wijn
- 3 kaneelstokjes
- 3 kruidnagels
- 75 g witte basterdsuiker

Haricoverts en spek:

- 500/600 g haricots verts
- 18 plakjes ontbijtspek
- blaadjes basilicum
- peper
- 2 eetl. olijfolie

Bereiding:

Hertenbief met rode portsaus:

Maak eerst de portsaus. Hak de sjalotten grof, bak 5 minuutjes in een pan met 1 eetlepel boter en voeg een snufje tijm toe. Meng de port en bouillon in een maatbeker of glas en voeg toe aan de sjalotten. Kruimel de ontbijtkoek erbij en roer goed door tot deze is opgelost. Laat de portsaus 15 a 20 minuutjes pruttelen tot deze wat is ingedikt.

Dep de hertenbiefstuk droog. Bestrooi de hertenbiefstuk met peper en zout. Verhit een andere koekenpan op het vuur en smelt daar 1 eetlepel boter in. Leg de biefstuk hierin en schrooi alle zijdes dicht. Laat hem daarna nog op een lager vuur 3 minuten doorbakken voor rare, 5 minuten voor medium en 8 minuten voor well- done (afhankelijk van de dikte). Haal hem uit de pan en wikkel in een stukje aluminiumfolie en laat 5 minuten rusten.

Stoofperen:

Schil de peren maar laat de steeltjes er nog aan zitten. Doe de rode wijn in een pannetje en breng zachtjes aan de kook met de suiker, kaneelstokjes en kruidnagels. Leg de peertjes er in en laat op zacht vuur een uurtje stoven met deksel er op. Schep de peertjes af en toe om. Serveer ze als bijgerecht bij een stukje vlees of als toetje met ijs. Laat de wijn eventueel iets inkoken voor een saus.

Haricoverts en spek:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de uiteinden van de haricot verts af en kook deze in ongeveer 5 minuten beetgaar. Giet af en spoel met koud water. Bestrijk de haricot verts met een beetje olie, zodat deze glanzen.

Zorg dat het uiteinde van het ontbijtspek aan de onderkant ligt, dan gaan de rolletjes niet open. Herhaal met de rest van het ontbijtspek en de boontjes. Leg een plakje ontbijtspek neer en rol hierin een ongeveer 10 boontjes. Rol en leg de rolletjes in een ovenschaal.

Serveer de hertenbiefstuk op een bord met de portsaus en leg er een stoofpeer en haricoverts bij.

Romig dessert met Bastogne en kersen

Ingrediënten:

- 16 Bastogne koekjes
- 400 g monchou
- 500 ml slagroom
- 8 eetl. duiker
- 2 eetl. maïzena
- 700 g kersen op sap

Bereiding:

Zeef de kersen en vang het sap op. Verwarm het sap in een pannetje met 2 eetlepels suiker. Los de maïzena op in een eetlepel water en voeg toe aan het sap zodra dit zachtjes kookt. Roer goed door en laat de saus indikken. Laat deze vervolgens grotendeels afkoelen en voeg dan de kersten weer terug bij de saus.

Mix de roomkaas romig met de mixer. Voeg de slagroom en 6 eetlepels suiker toe en mix tot een romig geheel.

Kruimel de Bastogne koekjes. Verdeel deze over de bodem van de glaasjes maar bewaar een beetje om te garneren. Verdeeld dan de helft van het roommengsel over de koekjes en schep hier wat kersen in saus op. Dek dit weer af met het roommengsel en een laag kersen.

Garneer het Monchou toetje met wat overgebleven Bastogne kruimels. Laat het toetje nog minimaal een uurtje goed opstijven in de koelkast.

5.) 08-03-2023 Samengesteld door Frank Theeuwen

Aantal personen: 7

- Doperwtentaartje met paddenstoelen
- Kerriesoep met garnalen
- Zalmfilet met mascarpone en zongedroogde tomaat
- Geroosterd appeltje met pistachespijs en roomijs

Doperwtentaartje met paddenstoelen



Ingrediënten:

- 5 eetl. olijfolie
- 4 sjalotjes (gesnipperd)
- 350 ml crème fraîche
- 130 g cheddarkaas (geraspt)
- 1,5 citroenen (rasp en sap)
- 600 g diepvriesdoperwten
- 14 muntblaadjes
- 500 g gemengde paddenstoelen (schoongeveegd)
- 175 g kastanjechampignons (schoongeveegd)
- 4 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 4 eetl. platte peterselie (gehakt)

Bereiding:

Verhit 2 eetlepels olie en fruit hierin de sjalotjes 2-3 minuten. Laat afkoelen. Houd 3 eetlepels crème fraîche apart. Meng de rest van de crème fraîche met de cheddar, 2 theelepels citroenrasp, 2 theelepels citroensap, zout en peper. Zet in de koelkast.

Kook de doperwten circa 5 minuten en giet af. Pureer de doperwten met de muntblaadjes, 4 eetlepels crème fraîche, zout en peper met een staafmixer tot een gladde puree.

Snijd de paddenstoelen iets kleiner. Verhit de rest van de olie en fruit hierin de knoflook 2 minuten. Schep de paddenstoelen erdoor. Roerbak 3-4 minuten met 1 eetlepel citroensap, ½ theelepel citroenrasp, de peterselie, zout en peper.

Zet de kookring in het midden van een bord. Verwarm de doperwtenpuree eventueel 1-2 minuten in de magnetron. Schep een laag puree in de kookring en maak glad met een lepeltje. Verdeel daarover een laag cheddarcrème en daarover een laag paddenstoelen. Verwijder de kookring. Maak zo nog 6 taartjes.

Kerriesoep met garnalen



Ingrediënten:

- 60 g boter
- 2 kleine uien (gesnipperd)
- 3,5 theel. kerriepoeder
- 60 g bloem
- 1,75 l groentebouillon
- 175 ml kookroom
- 265 g Hollandse- of cocktailgarnalen
- 2 lente-/bosuitjes (in ringetjes)

Bereiding:

Verhit de boter in een soeppan en fruit hierin de ui met de kerrie glazig. Roer de bloem erdoor. Schenk een scheut bouillon erbij en roer glad. Herhaal dit totdat alle bouillon gebruikt is.

Kook de soep al roerend zachtjes 3 minuten. Meng de helft van de kookroom erdoor en breng op smaak met zout en peper. Schep de garnalen erdoor en verwarm zonder te koken.

Serveer de soep in warme kommen. Verdeel de rest van de kookroom als een swirl erover en bestrooi met de bosui.

Zalmfilet met mascarpone en zongedroogde tomaat



Ingrediënten:

- 7 zalmfilets
- 7 zongedroogde tomaatjes (fijngesneden)
- 3 bakjes cherry-/kerstomaatjes
- 4 eetl. olijfolie
- 1 glas droge witte wijn
- 5 eetl. mascarpone of roomkaas
- 2 eetlepels boter
- basilicum (om te garneren)

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Dep de zalm droog met keukenpapier. Leg de filets in een ovenschaal en maal zout en peper erover. Bestrooi met de zongedroogde tomaten. Leg de kerstomaatjes (liefst aan de tak) in de andere ovenschaal en besprenkel met olijfolie.

Roer de wijn en mascarpone in een kom los en giet over de zalm. Verdeel de boter in stukjes over de filets. Bak de vis in het midden van de oven in 15-20 minuten gaar. Zet de schaal met tomaatjes erbij in de oven.

Roer de saus uit de ovenschaal even door en schep op voorverwarmde borden. Leg de zalm erop. Serveer met de geroosterde tomaatjes en bestrooi met basilicum.

Geroosterd appeltje met pistachespijs en roomijs

Ingrediënten:

- 175 g pistachenoten (gepeld) en
- 2 eetl. pistachenoten (om te garneren)
- 90 g poedersuiker
- 2 eetl. honing
- 0,5 sinaasappel (rasp)
- 2 eidooiers
- 7 kleine appels (gewassen)
- 7 bollen roomijs (naar keuze)

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Maal 175 gram pistachenoten met de poedersuiker in de keukenmachine tot een fijn poeder en voeg dan de honing, sinaasappelrasp en eidooier toe. Mix tot een romige spijs.

Steek met een appelboor het klokhuis uit de appels en halveer de appels horizontaal. Leg de halve appels met de bolle kant naar beneden in de ovenschaal en verdeel de spijs over de holletjes.

Dek af met aluminiumfolie en bak de appels circa 15 minuten in het midden van de oven. Verwijder het folie en bak nog 5 minuten verder. Serveer de appels warm op bordjes met een bol roomijs. Hak de overige pistachenoten grof en strooi erover.

6.) 19-04-2023 Samengesteld door Rob Drissen

Aantal personen: 7

- Courgette-citroensoep
- Griekse salade
- Kritharaki met tomaten en gemarineerde feta
- Portokalopita met yoghurt ijs

Courgette-citroensoep

Ingrediënten:

- 2 courgettes
- 15 g verse basilicum
- 2 eetl. olijfolie
- 750 ml kraanwater
- 760 ml gevogeltesfond
- 100 g Grana Padano kaas
- 1 citroen
- 100 g Griekse yoghurt
- peper
- zout



Bereiding:

Snijd de courgettes in blokjes en snijd de basilicum fijn. Verwarm de olijfolie in een soeppan en bak de courgettes 3 minuten. Schenk de fond en het water erbij en breng het geheel al roerend aan de kook. Laat de soep 10 minuten koken.

Pureer met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout.

Schaaf met een dunschiller of kaasschaaf mooie krullen van de kaas. Rasp de schil van de schoongeboende citroen.

Breng de yoghurt op smaak met de citroenrasp en schep door de soep. Bestrooi vlak voor het serveren met de kaaskrullen en de basilicum.

Griekse salade

Ingrediënten:

Salade:

- 1 komkommer
- 240 g zwarte olijven (1 potje)
- 2 rode uien
- 6 tomaten
- 400 g fetablokjes
- 200 g sla

Griekse dressing:

- 2 teentjes knoflook
- 4 eetl. olijfolie
- peper
- zout
- 2 theel. oregano
- 2 eetl. citroensap



Bereiding:

Meng de ingrediënten voor de Griekse dressing door elkaar.

Snijd de komkommer door de lengte doormidden en verwijder met een lepeltje het waterige gedeelte en snijd vervolgens in plakjes. Snijd de tomaten in partjes en de rode uien in dunne ringetjes. Meng de sla met de tomaten, rode ui en komkommer en voeg als laatste de helft van de dressing toe.

Garneer de Griekse salade met olijven en feta en druppel er de laatste dressing overheen.

Kritharaki met tomaten en gemarineerde feta

Ingrediënten:

- 4 middelgrote uien
- 8 tenen knoflook
- 4 eetl. milde olijfolie
- 1 theel. gemalen kaneel
- 1 theel. chilivlokken
- 7 trosjes cherrytomaatjes
- 600 g orzo pasta
- 800 g polpa
- 1 l kraanwater
- 120 ml extra vierge olijfolie
- 2 eetl. gedroogde oregano
- 400 g feta
- peper
- zout



Bereiding:

Snipper de uien. Snijd 6 tenen knoflook fijn. Verhit de milde olijfolie in een grote hapjespan en fruit de ui 5 minuten op laag vuur. Voeg de fijngesneden knoflook, kaneel en chilivlokken toe en bak nog minuten mee. Voeg de orzo, polpa, en het water toe. Laat 16-18 minuten zachtjes koken onder af en toe roeren. Voeg eventueel nog een scheutje water toe als de saus te droog wordt terwijl de pasta nog niet gaar is. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Rooster de tomaatjes aan de tros in de oven circa 15-20 minuten. Bestrooi met zout en peper.

Rasp ondertussen de andere 2 tenen knoflook fijn en meng met de extra vierge olijfolie en de oregano. Verkruimel de feta grof en meng met de kruidenolie.

Verdeel de pasta over de borden en verdeel de feta erover.

Portokalopita met yoghurt ijs

Ingrediënten:

Cake:

- 3 eieren (160 gram)
- 110 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 160 g Griekse yoghurt
- 100 g bloem
- 9 g bakpoeder
- Zeste van 1 sinaasappel
- 100 g sinaasappelsap
- 160 g zonnebloemolie
- 150 g filodeeg
- 2 bakjes yoghurt ijs
- gehakte pistachenootjes



Siroop:

- 400 g suiker
- 330 g water
- Sap en zeste van 1 sinaasappel

Bereiding:

Cake:

Laat het filodeeg 1 nacht drogen of droog deze 10 minuten op 140 graden. Doe de zeste van 1 sinaasappel, de suiker en de eieren in een mengkom en klop dit luchtig. Voeg de vanillesuiker, de yoghurt en het sinaasappelsap toe. Klop tot je 1 massa hebt. Voeg nu de bloem, de olie en het bakpoeder toe. Meng alles goed door elkaar. Breek de gedroogde filodeeg in stukken en spatel deze onder het beslag. Leg een vel bakpapier in de vorm. Verdeel het beslag in de bakvorm. Bak gedurende 30 minuten op 180 graden.

Siroop:

Doe alle ingrediënten voor de siroop in een pannetje. Breng dit aan de kook. Laat 5 minuten zachtjes pruttelen.

Afwerking:

Haal de cake uit de oven als deze klaar is. Prik gaatjes in de warme cake. Overgiet de cake met de lauwwarme siroop. Herhaal dit meerdere malen totdat de cake doordrenkt is. Laat de cake volledig afkoelen. Serveer met een bolletje yoghurt ijs en garneer met de gehakte pistachenootjes.

7.) 31-05-2023 Samengesteld door Oscar Aarns

Aantal personen: 7

- Gekarameliseerde witte asperges met notendressing
- Roodbaars met gepekeld komkommer en vissaus
- Risotto met erwten en munt lamskoteletten en gegrilde groene asperges
- Rabarber crumble met aardbei en een kleine twist

Gekarameliseerde witte asperges met notendressing



Ingrediënten:

- 16 st witte asperges
- 8 eetl. notenmengeling amandelnoten, pijnboompitten, hazelnoten,...
- 2 teentje look geperst
- 2 eetl. sojasaus
- 4 eetl. zonnebloem olie
- 2 eetl. honing
- 2 eetl. olijfolie
- 2 eetl. pistachenoten gepeld en fijn gehakt
- 2 snuifje zwarte peper

Bereiding:

Asperges, nootjes en verse look, samen een smaakbom die zorgt voor een lekker voorgerecht.

Schil de asperges met een dunschiller. (van hoofd naar uiteinde) Snij de harde stukken onderaan (ongeveer 3 cm) er af. Halveer de asperges voorzichtig in de lengte. Besprenkel ze met honing en kruid met peper. Verhit de olie in een bakpan of hete plaat en bak de asperges goudbruin.

Hak intussen de notenmengeling fijn met een mes. Maak een dressing van de zonnebloem olie, sojasaus en geperste look. Meng de notenmengeling hier doorheen.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Leg de halve asperges met hun bolle kant op een bakpapier in een bakplaat. Verdeel de notendressing over de halve asperges en laat 10 minuten bakken. Vóór het serveren, strooi je er nog gehakte pistachenoot overheen.

Roodbaars met gepekelde komkommer en vissaus

Ingrediënten:

- 200 ml witte wijnazijn
- 100 g suiker
- 20 g mosterdzaad
- 1 blokje visbouillon
- 20 g bieslook (bakje à 20 g)
- 2 komkommers
- 60 g zout
- 2 l water
- 2 venkel
- 500 ml slagroom
- 7 moten roodbaarsfilet met huid
- 6 eetl. olijfolie
- 1 dunschiller
- 1 keukenpapier



Bereiding:

Schil de komkommer en haal met de dunschiller lange linten van de komkommer. Laat het zout oplossen in 2 liter water en leg de linten minimaal 12 uur in deze pekel. Breng intussen 200 ml water met de azijn, de suiker en het mosterdzaad aan de kook en schenk het kokende mengsel over de plakken venkel (houd het loof achter). Laat de venkel minimaal 12 uur marinieren.

Breng de slagroom met het visbouillonblokje aan de kook en laat, onder regelmatig roeren, zachtjes doorkoken tot de bouillon is opgelost. Dep intussen de roodbaarsfilets goed droog met keukenpapier. Verhit de olie in een koekenpan en bak de filets op de huidkant tot deze mooi goudbruin en krokant zijn en de vis net gaar.

Leg op elk bord een plak zoetzure venkel en leg er een roodbaarsfilet op. Garneer met de linten gepekelde komkommer en het venkelloof. Roer de bieslook door de saus en schenk de saus rondom de vis.

Tip! Als je de roodbaars bakt, druk de vis dan continu aan in de pan. Zo trekt de filet niet krom.

Risotto met erwten en munt lamskoteletten en gegrilde groene asperges



Ingrediënten:

Groene asperges:

- 1500 g groene asperges
- scheutje olijf- of koolzaadolie
- 3 teentjes knoflook, uitgeperst
- 3 eetl. vers gehakte groene kruiden: bijv. peterselie, oregano, bieslook, tijm
- peper en fleur de sel (zout vlokken)
- cheutje (kippen)bouillon (optioneel)
- partjes citroen (optioneel)
- Extra: een grillpan (of een grote koekenpan)

Lamskoteletten:

- 21 lamskoteletten

Risotto:

- 2 sjalotjes (gesnipperd)
- 1 venkel (fijngesneden)
- 3 eetl. citroensap
- citroenschil
- munt
- 350 g erwten (diepvries, gekookt)
- 90 g parmezaan (geraspt)
- 700 g risottorijst
- 2.19 l kippenbouillon
- 2 eetl. boter
- olijfolie
- peper

Bereiding:

Groene asperges:

Was de asperges en snijd 2-3 cm van de onderkant af. Groene asperges hoeft u overigens NIET te schillen. Hussel de asperges om met wat olie, de knoflook, de gehakte groene kruiden, en (versgemalen) peper en beetje zout. Verwarm de grillpan op medium hoog vuur en grill hierin de asperges rondom aan gedurende 10 minuten. Blijf de asperges regelmatig omkeren tijdens het grillen. En proef eventueel een stukje om te kijken of deze gaar zijn. Je kunt eventueel ook een scheutje (kippen)bouillon toevoegen en de asperges stoven gedurende een paar minuten, dit geeft nog meer smaak en voegt al meteen een beetje zout toe. Haal de asperges uit de pan en bestrooi met een beetje fleur de sel (zoutvlokken). Serveer de gegrilde groene asperges eventueel met wat partjes citroen, zodat de gasten deze zelf kunnen uitknippen en besprenkelen.

Risotto:

Stoof de sjalot en de venkel in wat olijfolie in een gietijzeren kookpot. Laat de rijst even meebakken en blus met de hete bouillon. Doe het deksel op de pot en zet de risotto 30 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden. Roer er daarna de erwtjes, citroenrasp en -sap en de boter onder en breng op smaak met peper en munt. Werk af met de kaas en serveer met goudbruin gebakken lamskoteletjes.

Rabarber crumble met aardbei en een kleine twist

Ingrediënten:

Rabarbercompote:

- 300 g rabarber
- 200 g aardbeien
- 60 g suiker
- 1 theel. maizena



Crumble:

- 150 g bloem
- 120 g witte basterdsuiker
- 1 theel. kaneel
- snuf zout
- 90 g roomboter (koud - in kleine blokjes gesneden)

Bereiding:

Verwarm de oven op 200 graden boven- en onderwarmte.

Was de rabarber, snij de uiteinden eraf en snij de steel in stukjes. Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snij in stukjes. Doe de rabarber samen met het suiker en de aardbeien in een steelpannetje. Verwarm het geheel op laag/middelhoog vuur en roer af en toe rustig door. Als de rabarber gaar is, valt deze helemaal uit elkaar. Meng de maizena met een eetlepel water tot een papje. Meng door de rabarbercompote om het geheel te binden. Doe de compote in een hittebestendige ovenschaal.

Meng alle ingrediënten voor het kruimeldeeg tot een (jawel) kruimelig deeg. Verdeel het kruimeldeeg over de rabarber en aardbeien compote. Zet de ovenschaal in de oven voor ongeveer 20 minuten tot het kruimeldeeg goudbruin gebakken is.

Serveer het vervolgens met een bolletje vanille en citroen ijs, een toefje slagroom en een glaasje limoncello.

8.) 28-06-2023 Samengesteld door Frans Winkelmolen

Aantal personen: 7

- Staafjes courgette met romige hummus
- Puntpaprika met geitenkaas en pijnboompitten
- Zalm tomasu met ingelegde gember en Japanse mayonaise
- Saltimbocca met groene asperges en rösti
- Gebakken suikerbrood met geflambeerde ananas en ijs

Staafjes courgette met romige hummus

Ingrediënten:

- 1 courgette
- 5 plakjes gedroogde ham (bijv. Serrano, Parmaham)
- 1 eetl. yoghurt
- 1 eetl. mayonaise
- 1 eetl. verse roomkaas
- 1 eetl. hummus
- 1 fijngehakt teentje knoflook
- 15 fijngehakte blaadjes munt
- 1 theel. fijngehakte verse tijm



Bereiding:

Snijd de courgette in staafjes van 8 cm en wikkel ze rond de ham. Maak een heerlijke dip van de overige ingrediënten. Bak de staafjes courgette krokant met een beetje olijfolie op de bakplaat en serveer ze met de geurige dip.

Puntpaprika met geitenkaas en pijnboompitten

Ingrediënten:

- 7 ingelegde puntpaprika's
- 250 g geitenkaas
- 7 koffiel. gembersiroop
- 2 eetl. pijnboompitten

Bereiding:

Snij de geitenkaas in plakjes en vul hiermee de puntpaprika's. Schenk in elke paprika een lepeltje gembersiroop en vul ze af met de pijnboompitten. Bak de paprika's kort en laat ze op minder hete plek enkele minuten verder garen tot de kaas binnenin goed warm is. Net voor het serveren nog even besprenkelen met olijfolie.

Zalm tomasu met ingelegde gember en Japanse mayonaise



Ingrediënten:

- 400 g zalm
- 0,33 Spaanse peper
- 4 plakjes ingelegde gember
- 2 eetl. tumaso (pikante bonensaus)
- 0,5 lente-ui
- Japanse mayonaise (mayo, piri-piri, ketjap naar eigen inzicht)

Bereiding:

Marineer de zalm in de pikante bonensaus met de Spaanse peper. Dep voordat de zalm gebakken gaat worden de huis goed droog. Zorg dat de bakrand goed heet is en voeg wat zonnebloemolie toe op de rand. Bak de zalmfilet even kort aan op de hete kant en schuif hem daarna naar achteren om hen verder door te laten garen en een krokant huid te krijgen.

Snijdt de lente-ui in dunne ringetjes en garneer de zalm hiermee af.

Spruit wat dopjes van de Japanse mayonaise op de zalm en dresseer met de ingelegde gember naar smaak.

Saltimbocca met groene asperges en rösti

Ingrediënten:

- 3 kalfsoesters
- 7 blaadjes Salie
- 400 g Kruimige aardappels
- 1 sjalot
- 3 plakken Serranoham
- 21 groene asperges
- 25 g spekjes



Bereiding:

Plet de kalfsoesters tussen plastic folie door er met een hakbijl of pan op te slaan zodat je een schnitzel krijgt. Peper en zout de kalfsoesters aan beide kanten en beleg 1 kant met een plak Serranoham. Leg hier 2 blaadjes Salie op en rol de kalfsoester strak dicht in de vershoudfolie. Laat even opstijven in de koeling.

Maak de groene asperges schoon en bewaar deze tot gebruik.

Schil de aardappels en rast deze op de grove stand. Knijp de aardappels een beetje uit zodat het vocht eruit loopt. De zetmelen blijven er nog in zodat de aardappel wel blijft plakken. Snipper ondertussen de sjalot. Meng de sjalot en de spekblokjes door de aardappel en voeg nog peper en zout toe. Maak nu mooie strakke rösti's. Bewaar tot gebruik.

Grill de saltimbuca op de hete kant van de plaat. Bak ondertussen ook de rösti's met boter goudbruin en gaar. Op het moment dat de saltimbocca bijna klaar is schuif je deze naar een zone waar het minder heet is om het vlees te laten rusten. Bak de asperges gaar en dresseer het gerechtje op het bord.

Gebakken suikerbrood met geflambeerde ananas en ijs

Ingrediënten:

- 6 plakken suikerbrood
- 3 eetl. bruine bastaardsuiker
- 1,5 theel. rozemarijn
- 1 ananas
- 75 g boter
- bruine rum naar inzicht
- slagroomijs



Bereiding:

Maak de ananas schoon en snijd hem in 6/8 parten. Verwijder de harde kern. Laat een klein beetje zonnebloemolie op de hete kant van de plaat lopen en bak hierin de ananas mooi bruin.

Rits ondertussen de rozemarijn en hak deze fijn. Bestrooi de ananas met de roomboter en bastaardsuiker op de ananas en laat deze goed mee karamelliseren. Draai de ananas om en voeg aan deze kant ook wat boter en bastaardsuiker toe.

Snijd ondertussen dikke plakken van het suikerbrood en bak deze krokant op een iets minder hete zonde op de plaat.

flambeer à la minute de ananas met de bruine rum door de rum achter de ananas te laten lopen. Zodra de rum in het vuur komt flambeert deze. Dus wees voorzichtig.

Leg een plak ananas op het gebakken suikerbrood en dresseer met een bol ijs.