

M

enu september 2020¹

PASTECHI JACKFRUIT I KARNI MET PIKA DI PAPAYA²

Chardonnay 2019 Casa Saint Pierre³



TONIJN MET KORST VAN PISTACHE, PAPAYA SALSA,
AVOCADOCRÈME EN BANANEN CHIPS⁴

Grauburgunder Bischofskreuz Karl Pfaffmann



SOPA DE POLLO CON QUIMBOMBO



CUBAANS GEMARINEERDE GEITEN RACK MET CARIBISCHE GROENTEN,
MANGOSAUS EN FUNCHI HASÁ

Pra dell'albi Bardolino Superiore



CASSAVE PONE, ANANAS-KOKOS IJS
EN MET RUM GEÏNJECTEERDE ANANAS EN GEBAKKEN BANAAN

Ponche Crema³



¹ Menu samengesteld door Bert Demers

² Bron: Antiliaans-eten.nl

³ Wijnen van de Wijnkelder

⁴ Recept gepubliceerd in Washington post, Keukenvuur.nl en Allrecipes



PASTECHI JACKFRUIT I KARNI MET PIKA DI PAPAYA

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

DEEG

500 g tarwebloem
1 zk bakpoeder
1 tl zout
30 g suiker
20 ml olie
50 g margarine
1 ei
200 ml water
1 st ravioli maker

PIKA DI PAPAYA

450 g papaya
1 cm gemberwortel
1 rode peper
1 ui
100 ml witte wijn
1 limoen
10 g bruine suiker
1 tn knoflook
1 g kaneel
1 g kardemom
1 g nootmuskaat
zout
peper

JACKFRUIT VULLING

150 gr Jackfruit
olie
0,5 ui
0,5 tomaat
1 tn knoflook

BEREIDINGSWIJZE

DEEG

1. Doe alle ingrediënten, behalve het water, in een kom en meng alles goed door.
2. Voeg dan beetje bij beetje het water toe om een mooi deeg te krijgen.
3. Kneed het deeg minstens 10 minuten in een keukenmachine met deeghaak totdat het een soepel deeg is.
4. Kneed het deeg nog met de hand na.
5. Rol het deeg op een met bloem bestoven tafel uit tot ongeveer 2 mm (mag niet te dik worden).
6. Laat ongeveer een half uur in de koeling rusten.
7. Steek met een steker van 10 cm 20 rondjes uit het deeg.
8. Leg een rondje in de ravioli maker, vul met de vulling en knijp dicht.
9. Leg de gevulde Pastechi afgedekt weg tot gebruik.

PIKA DI PAPAYA

10. Schil de papaja, verwijder de pitten en snij in stukken.
11. Schil de gember en snijd in blokjes. Snijd de ui in grove stukken.
12. Snijd de rode peper doormidden en verwijder eventueel de zadjes en snijd in stukken.
13. Pers de limoen uit.
14. Doe alle ingrediënten in een blender en maal het geheel tot een gladde massa.
15. Zeef de massa.
16. Doe het mengsel in een pan en breng aan de kook. Laat op een laag vuur 10 minuten sudderen.
17. Reserveer.

JACKFRUIT VULLING

18. Ontvel de tomaat.
19. Was en snijd het jackfruit in stukken.
20. Snipper de ui en snijd de tomaat, de paprika en de pruimen fijn.
21. Verhit olie op matig vuur en fruit hierin de ui en de paprika tot de ui glazig is.
22. Voeg de tomaat en het jackfruit toe en bak gedurende 5 minuten.

½ paprika groen
40 g rozijnen
3 gedroogde pruimen
30 g piccalilly
25 g Pika di Papaya

GEHAKT VULLING

150 gr gehakt
boter
0,5 ui
1 rode paprika
15 g rozijnen
1 stengel bleekselderij
0,5 rode peper
sojasaus
peper
zout

GARNITUUR

Frituurolie
tuinkers
Pika di Papaya
bloemetjes

23. Voeg de andere ingrediënten toe en roer goed.
24. Haal de pan van het vuur en laat de vulling afkoelen tot hij koud is.

GEHAKT VULLING

25. Snijd de ui, de paprika en de bleekselderij fijn.
26. Snijd de rode peper middendoor, verwijder de pitjes en snijd in kleine ringen.
27. Verhit de boter op matig vuur en fruit hierin de ui, de rode peper en de paprika tot de ui glazig is.
28. Voeg het gehakt toe en bak mee tot het rul is.
29. Voeg de overige ingrediënten toe en roer goed.
30. Bak alles goed door en breng op smaak met sojasaus, zout en peper.
31. Haal van het vuur en laat de vulling afkoelen.

PRESENTEREN

32. Frituur de Pastechi tot ze mooi bruin zijn (190°C). Laat uitlekken op keukenpapier.
33. Bestrooi de borden met wat tuinkers.
34. Snijd per bord 1 Pastechi jackfruit doormidden, zet de helft rechtop op het bord en leg de andere helft ernaast.
35. Leg er een Pastechi Karni naast.
36. Giet er wat Pika di Papaya bij en serveer.
37. Decoreer met een bloemetje.



TONIJN MET KORST VAN PISTACHE EN PAPAYA SALSA, AVOCADOCRÈME EN BANANEN CHIPS

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

TONIJN

750 g tonijn
30 ml olijfolie
100 g pistache noten
1 citroen
30 g Dijon mosterd
zout
peper
1 vel bakpapier
plasticfolie

SALSA

1 komkommer
½ grote papaja's (rijp)
1 mango's (rijp)
1 rode pepers
2 cm gember
1 rode ui (klein)
2 limoenen
20 ml vissaus
120 ml olijfolie
12 g poedersuiker
30 ml citroensap
zout
zwarte peper

AVOCADOCRÈME

1 rijpe avocado
½ limoen
45 ml olijfolie
3 g mosterd
zeezout

BEREIDINGSWIJZE

TONIJN

1. Verdeel de tonijn in 3 gelijke repen (bijvoorbeeld 1/3e overdwers en het andere deel in de lengte).
2. Bestrijk de tonijn met olie en strooi peper en zout erover.
3. Verwarm een grill (pan).
4. Bak de tonijn kort aan alle zijden mooi bruin, niet langer dan 2 of 3 minuten.
5. Leg de tonijn gedurende minstens 0,5 uur afgedekt in de koeling.
6. Maal de noten fijn en rasp de schil van de citroen, meng en strooi gelijkmatig op een vel bakpapier.
7. Leg 2 of 3 vellen plastic folie op het werkblad.
8. Bestrijk de tonijn aan alle kanten met mosterd. Rol vervolgens over het notenmengsel zodat alle zijden goed bedekt zijn.
9. Leg de tonijn op een vel plastic folie en rol strak in het folie.
10. Leg de tonijn zo lang mogelijk in de koeling,

SALSA

11. Schil de komkommers, snijd overlans door en verwijder het zaad. Snijd in blokjes van 0,5 cm.
12. Schil de papaja, snijd overlans door, verwijder de pitten en snijd in blokjes van 0,5 cm.
13. Snij de mango aan beide zijden langs de pit. Snijd beide helften in een blokjes vorm (0,5 cm) en verwijder de blokjes van de schil.
14. Verwijder de pitjes uit de rode pepers en snijd die in fijne ringetjes.
15. Schil de gember en rasp deze fijn.
16. Schil de ui en snij fijn.
17. Rasp de schil van de limoenen en knijp het sap uit.
18. Doe alle ingrediënten in een grote kom. Meng goed en breng op smaak met citroensap, zout en peper.
19. Dek de kom af en zet gedurende minstens 1 uur in de koeling zodat de smaken goed kunnen mengen.

AVOCADOCRÈME

20. Halveer de avocado en verwijder de pit.
21. Schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil.
22. Rasp de schil van de limoen en pers het sap uit.
23. Doe de avocado samen met de rasp en sap van de limoen, de olijfolie, de mosterd in een kom.
24. Proeven en eventueel nog wat sushiazijn toevoegen.

(sushiazijn)
peper

BANANEN CHIPS

2 groene bakbananen
zonnebloemolie
Maldon zout

GARNITUUR

Gemengde sla

25. Pureer het geheel met een staafmixer tot een gladde crème en breng op smaak met zout en peper.
26. Vul een spuitzak met een brede smalle spuitmond met de crème. Druk er zoveel mogelijk lucht uit om verkleuren te voorkomen.
27. Bewaar in de koelkast.

BANANEN CHIPS

28. Verwarm de olie in de frituurpan op 175°C.
29. Schil de bananen.
30. Snijd in de diagonaal zo dun mogelijke plakken.
31. Bak de banaan plakken in de frituur mooi goudbruin.
32. Laat uitlekken op keukenpapier.
33. Bestrooi met gekneusd Maldon zout.

PRESENTEREN

34. Neem de tonijn uit de koeling en haal de folie eraf.
35. Snijd de tonijn in plakken van ongeveer 1 cm.
36. Doe wat fijn gescheurde gemengde salade op het bord.
37. Leg 3 plakken tonijn in waaivorm bij de sla.
38. Leg een bergje salsa aan de voet van de waaier.
39. Leg een of twee bananen chips bij de salsa.
40. Spuit enkele dotjes avocadocrème rond de tonijn.



SOPA DE POLLO CON QUIMBOMBO,

KIPPENSOEP MET OKRA, BAKBANAAN EN GAMBA'S

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

KIPPENBOUILLON

3 kippenpoten
500 g kipkarkas
100 g ui
100 g bleekselderij
100 g wortel
2 tenen knoflook
4 witte peperkorrels
Bouquet garni

SOEP

300 g okra
2 uien
2 tenen knoflook
1 bakbanaan (groen/gele)
1 rode peper
4 tomaten
20 ml zonnebloemolie
6 g oregano
200 ml sherry
zout
peper
1 limoen

VULLING VOOR DE SOEP

70 g okra
300 g gamba's
1 bakbanaan (groen/gele)
10 ml zonnebloemolie
10 Cherry tomaten
zout
peper

BEREIDINGSWIJZE

KIPPENBOUILLON

1. Been de kippenpoten uit. Bewaar het vlees voor de vulling
2. Zet de kippen botten op met 2,5 liter koud water.
3. Breng aan de kook en schuim goed af tot er geen schuim meer boven komt.
4. Voeg de gesneden groente en bouquet garni toe.
5. Laat de bouillon gedurende 1 uur trekken. Regel het vuur zodanig dat het oppervlak net in beweging is.
6. Giet de bouillon door een zeef.

SOEP

7. Snij de bovenkant van de okra's, snijd het puntje op ongeveer 2 cm af, bewaar het puntje en gebruik bij 19, en snijd de rest in plakjes van 1 cm.
8. Snij de ui en de knoflook fijn.
9. Snij de rode peper midden door, verwijder de zaadjes en snijd in fijne ringen.
10. Pel de banaan en snijd schuin in plakken van ongeveer 1 cm.
11. Verhit de olie in een pan en bak de ui, knoflook, bakbanaan en peper kort aan.
12. Snij de tomaten in stukken.
13. Voeg de het mengsel van punt 11, de tomaten, oregano, sherry en kippenbouillon toe en breng alles aan de kook.
14. Zet het vuur lager en laat ongeveer 15 minuten zachtjes inkoken.
15. Voeg dan de fijngesneden okra toe en laat deze 10 minuten zachtjes meekoken.
16. Zeef de soep en vervolgens door een natgemaakte passeerdoek en breng op smaak met zout, peper en limoensap.

VULLING VOOR DE SOEP

17. Snij de cherrytomaten in de helft en leg de cherrytomaten in een voorverwarmde oven (180°C) met de snijkant naar boven (ong. 5 min).
18. Blancheer de okra's samen met de puntjes uit punt 7 gedurende 4-5 minuten in kokend water. Spoel direct af met koud water.
19. Snij van de hele okra's de bovenkant, snijd het puntje op ongeveer 2 cm af en snijd de rest schuin in plakjes van 2 cm.
20. Snij het kippenvlees in stukken/reepjes.
21. Pel de banaan en snijd mooie schuine plakken van 2 cm.

CASSAVE KOEKJE

175 g cassave
12 g suiker
6 g anijszaad
1 ei
zout
peper

GARNITUUR

1 bos koriander

22. Verhit olie in een pan en bak de banaanplakken aan beide zijden mooi bruin.
23. Verhit olie in een pan en bak het kippenvlees. Als de kip bijna gaar is, voeg dan de okra toe en reserveer
24. Wok de garnalen kort in de olie en reserveer.
25. Breng alles op smaak met zout en peper.

CASSAVE KOEKJE

26. Schil de cassave dik en rasp fijn.
27. Meng de geraspte cassave in een kom met de suiker, ei, anijszaad, zout en peper.
28. Verhit een laag van 2,5 cm zonnebloemolie in een pan tot 180 graden C.
29. Leg voorzichtig 2 eetlepels van het mengsel in de pan en vorm een plat koekje of een stengel.
30. Bak mooi bruin is, draai om en bak de andere zijde mooi bruin.
31. Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Serveer warm.

PRESENTEREN

32. Verwarm de soep.
33. Pluk van de koriander een aantal mooie blaadjes.
34. Snijd de garnalen in de lengte doormidden.
35. Verdeel de kip, gamba's, banaan, okra en halve cherrytomaat in een streep over het diepe bord.
36. Maak af met de blaadjes koriander.
37. Leg een cassavekoekje op het bord.
38. Doe de soep in de glazen karafjes (1 per persoon).
39. Serveer de borden en plaats aan tafel de karafjes bouillon ernaast.



INGREDIËNTEN

GEMARINEERDE GEITEN RACK

4 geitenbok racks
10 g paprikapoeder
10 zwarte peperkorrels
8 g zout
1.5 g knoflookpoeder
1.5 g uienpoeder
3 g korianderpoeder
1 g dille gedroogd
1 g chilipepervlokken
1 sinaasappel
20 ml olie zonnebloem
2 limoen
1 g oregano gedroogd
2 g komijnzaad

MANGO SAUS

1000 g kalfsbotten
10 ml maisolie
70 g tomatenpuree
1 ui
75 g prei
50 g bleekselderij
50 g wortel
bouquet garni
1 teen knoflook
6 st peperkorrels
2 st mango
40 g boter
4 tenen knoflook
2 uien
100 ml rode wijn
200 ml witte wijn
15 g honing

CUBAANS GEMARINEERDE GEITEN RACK MET CARIBISCHE GROENTEN, MANGOSAUS EN FUNCHI HASÁ

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

GEMARINEERDE GEITENBOK RACK

1. Meng het paprikapoeder, geplette peperkorrels, zout, knoflook- en uienpoeder, koriander, dille en chilipeper in een kom.
2. Doe het komijnzaad in een braadpan totdat het zaad bruin is en doe in een kom.
3. Trek zestes van de sinaasappel en de limoen.
4. Pers de sinaasappel en limoen uit en voeg bij de komijn samen met de zestes en zonnebloemolie. Voeg de oregano toe en het kruidenmengsel meng goed door elkaar.
5. Smeer de racks in met de marinade.
6. Vacuümeer de racks en zet gedurende minstens een half uur in de koelkast.
7. Verhit de Green Egg en laat heet worden.
8. Haal de racks uit de marinade, droog af en bak gedurende 6 tot 8 minuten op de Green Egg tot een kerntemperatuur van 63°C.
9. Laat gedurende 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.

MANGO SAUS

10. Maak 600 ml jus de veau volgens basisreceptuur.
11. Snijd de mango's aan beide zijden langs de pit door. Snijd de schil rond de pit weg en snijd het vruchtvlees van de pit.
12. Maak uit de "wangen" van de mango's bolletjes met een pommes-parisienneboor (2 per persoon). Haal de rest van de mango uit de schil.
13. Pureer de restanten van de mango zeer fijn met een staafmixer en zeef de puree.
14. Doe de boter in een sauspan en fruit hierin de fijngehakte ui en knoflook aan.
15. Blus af met de rode- en witte wijn en de jus de veau en voeg de honing toe. Laat dit mengsel inkoken tot een licht stroperige massa. Passeer door een zeef
16. Voeg nu beetje bij beetje de mangopuree toe.
17. Maak de saus voor het opdienen opnieuw warm en sla er klein klontjes boter beetje bij beetje bij.

75 g koude Boter

CARIBISCHE GROENTEN

1,5 uien
3 tenen knoflook
3,5 cm gember
3 g korianderzaad
1 kruidnagels
3 g kaneelstokje
1 g cayennepeper
2 g kurkuma
5 g mosterd
13 ml zonnebloemolie
350 g zoete aardappel
350 g pompoen
40 g rum
250 ml groentebouillon

MAIS EN BANAAN

5 kleine bananen
3 maiskolven (vers)
10 ml zonnebloemolie
20 g boter
zout

FUNGI HASÁ

200 g gele Maismeel
(Harina P.A.N.)
600 ml water
20 g boter
10 g zout
rozemarijnpoeder
20 g geraspte oude kaas
frituurolie

GARNITUUR

1 bos bieslook
geraspte verse kokosnoot
Maldon zout

CARIBISCHE GROENTEN

18. Maak groentebouillon volgens basisrecept
19. Pel de ui en knoflook en snijd fijn. Schil de gember en snijd in stukken. Pureer de ui, knoflook en gember met een staafmixer.
20. Maal het korianderzaad samen met de kruidnagels en de kaneel fijn.
21. Voeg de cayennepeper en kurkuma toe.
22. Verhit de olie in een pan en bak hierin de uienpasta gedurende 2 minuten.
23. Voeg de in blokjes gesneden pompoen toe en bak aan, na ongeveer 4 minuten de zoete aardappel erbij.
24. Schep de gemalen specerijen erdoor en de mosterd.
25. Voeg vervolgens de rum en de bouillon toe en laat de groenten sudderen totdat ze nog altijd een bite hebben.
26. Laat de groente uitlekken en houd warm.

MAIS EN BANAANPUREE

27. Maak de Green Egg aan.
28. Leg de banaan op folie en verhit tot de schil strak gaat staan.
29. Pel de bananen, pureer deze en reserveer.
30. Grill de maiskolven op de Green Egg
31. Snij de kolven in schijven en voeg boter en weinig zout toe.

FUNGI HASÁ

32. Breng het water samen met het zout en de boter aan de kook.
33. Haal de pan van het vuur en voeg langzaam de mais meel toe onder voortdurend roeren.
34. Voeg wat rozemarijn toe en de oude kaas en blijf enkele minuten roeren om klonten te voorkomen Voeg eventueel nog wat water toe om een smeelige massa te krijgen.
35. Leg folie op een groot bakblik en stort het maismengsel daarop uit.
36. Dek af met een licht bevochtigde siliconenmat en rol met een deegroller tot een plak van de dikte van friet.
37. Laat de Funchi afkoelen en opstijven.
38. Snijd de plak nu in repen van friet dikte en maak friet van 8 cm lang, of steek er rondjes uit.
39. Verhit de frituurolie en bak de frietjes/rondjes mooi bruin. Laat op papier uitlekken.

PRESENTEREN

40. Neem voorverwarmde borden.
41. Schep wat groenten op de borden.
42. Portioneer de geitenracks en leg ze half op de groenten.
43. Schik er wat frieten bij en bestrooi met wat Maldon zout.
44. Schep wat saus naast het vlees en leg daar 2 mango bolletjes in.

45. Smit wat bananenpuree erbij en leg er de maisschijven bij.
46. Strooi wat fijngesneden bieslook over de mango bolletjes en strooi wat geraspte kokosnoot over het bord.



INGREDIËNTEN

ANANAS-KOKOS IJS

850 g ananas op sap uit blik
580 g kokosmelk
5 g vanille pasta
20 g melkpoeder
20 g kokosmelk poeder
3 eieren
30 ml Caribische rum
10 g suiker

CASSAVE PONE

480 g cassave
100 g kokosnoot
75 g bloem
130 g flespompoen
150 g bruine suiker
2 g kaneel
1 g nootmuskaat
25 g boter
250 ml geëvaporeerde melk
(koffie melk)
125 ml kokosmelk
10 g bakpoeder
5 g vanille pasta
10 g geraspte gember
75 g rozijnen

CASSAVE PONE, ANANAS-KOKOS IJS EN MET RUM GEÏNJECTEERDE ANANAS EN GEBAKKEN BANAAN

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

ANANAS-KOKOSIJS

1. Giet de ananas met het sap in een pan en laat het zacht sudderen voor 20 minuten, totdat het meeste van het sap is verdampt. Zet de ananas in de koeling.
2. Meng in een pan 350 gr kokosmelk, de suiker, het gedroogde melkpoeder en de kokosmelk poeder.
3. Zet op het vuur en breng aan de kook onder voortdurend roeren.
4. Splits de eieren en sla het eigeel goed los.
5. Voeg langzaam onder voortdurend roeren 50 ml van het mengsel bij het eigeel en giet dan het eigeel terug in de pan bij de rest van het mengsel.
6. Neem van het vuur en roer de rest van de kokosmelk erdoor.
7. Voeg de vanille pasta toe en meng goed.
8. Doe het mengsel in een blender samen met de gekoelde ananas en het sap en blend tot een gladde massa.
9. Giet de massa in een kom en zet in de vriezer om af te koelen.
10. Als de massa voldoende is afgekoeld giet het in de ijsmachine en draai er ijs van.
11. Giet aan het eind, als het ijs nog licht vloeibaar is, de rum toe. Deze moet goed mengen.
12. Doe het ijs in een kom en bewaar in de vriezer.

CASSAVA PONE

13. Verwarm de oven voor op 180°C.
14. Breek de kokosnoot open, verwijder het vruchtvlies en schil de dunne bruine schil. Rasp het witte vruchtvlies op een fijne rasp.
15. Schil de cassave en pompoen en rasp deze.
16. Smelt de boter.
17. Doe de kokosmelk, bruine suiker, bloem, kaneel, nootmuskaat, gesmolten boter, melk, bakpoeder, gember en vanille pasta in een grote kom en roer goed tot de suiker is opgelost..
18. Meng nu de geraspte cassave, kokosnoot, rozijnen en pompoen door het mengsel.
19. Giet het mengsel in een ingevet bakblik groot genoeg om de massa 1 cm dik te maken.
20. Zet het bakblik in de voorverwarde oven en laat bakken totdat het van binnen droog is. Dit zal ongeveer 1 uur duren.
21. Haal de pone uit de oven en laat afkoelen.

GEÏNJECTEERDE ANANAS

1 ananas
45 ml Caraïbische rum
15 g suiker

GEBAKKEN BANAAN

2 bakbanaan
olie

RODE BESSEN COULIS

Voldoende voor 14 pers.

250 g rode bosvruchten
(diepvries)
1 citroen
75 g suiker

PONCHE CREMA

Voldoende voor 14 pers.

2 bl. gecondenseerde melk
90 g gepasteuriseerd eigeel
1 g nootmuskaat
5 g vanille pasta
250 ml Caraïbische rum
15 ml zeer sterke koffie

GARNITUUR

25 g geraspte kokosnoot
Muntblaadjes
Rode bessen coulis
10 takjes rode besjes

GEÏNJECTEERDE ANANAS

22. Schil de ananas en snijd de ananas in 20 mooie lange plakken. Snijd de harde kern van elk part af.
23. Leg de ananas parten in een kom en giet er de rum en de suiker over. Roer goed om zodat de ananas aan alle kanten bedekt is.
24. Dek de kom af zodat de rum niet verdampt.
25. Laat de ananas parten tenminste 10 minuten marinieren.
26. Verwarm een grill voor en leg de ananas parten op de hete grill. Bak de ananas aan alle zijden mooi bruin.
27. Serveer de ananas direct warm.

GEBAKKEN BANAAN

28. Schil de bananen.
29. Snijd de bananen in de lengte in plakken van max. 4 mm.
30. Verhit de olie in een pan.
31. Bak de banaanplakken aan beide zijden mooi bruin.
32. Laat de plakken banaan uitlekken op keukenpapier.
33. Draai van elke plak een mooie vorm

RODE BESSEN COULIS

34. Pers de citroen uit. Doe het fruit met de suiker en citroensap in een pannetje.
35. Kook op een middelhoog vuur totdat het moes is.
36. Haal het sap door een zeef (vergeet de puree aan de onderkant van de zeef niet!).
37. Laat afkoelen en doe in een spuitzak.

PONCHE CREMA

38. Klop het eigeel in een kom totdat het bijna wit van kleur zijn.
39. Meng de geklopte eierdooiers met de overige ingrediënten.
40. Roer het geheel goed door.
41. Zet in de koeling tot gebruik.
42. Indien goed afgesloten zijn, blijft de Ponche Crema zeker 2 weken goed.

PRESENTEREN

43. Steek rondjes uit de pone van ongeveer 7 cm en leg op een bord.
44. Leg naast de pone 2 stukken ananas op elkaar. Leg een plak banaan naast de pone. Leg een bol ijs op de pone.
45. Spuit 3 dotjes rode bessen coulis naast de pone.
46. Strooi geraspte kokosnoot over het geheel.
47. Garneer met de muntblaadjes en het de helft van een takje rode bessen.
48. Serveer samen met een glaasje Ponche Crema versierd met de rest van de rode bessen.