

M

enu februari 2022¹

MUNGBONEN MET GEROOKTE FETA, MINI WORTELTJES,
KROKANTE PITA & CRÈME VAN GEROOSTERDE COURGETTE

Fontaine du Clos 2018, Chardonnay²



MINI-PIJLINKTVIS MET AMANDELTARATOR EN LIMOENRELISH,
SALADE VAN RODE QUINOA EN WATERKERS

Reinberger Rosé, 2018



SKREI MET PISTACHE-PIJNBOOMPITTENKORST, VICHYSOISE VAN RUCOLA
EN PETERSELIE, POLENTA PARMEZAAN FRITES EN AÏOLI

Rondineto Passerina – Savini



TAGLIATELLE MET HARISSA, RIBEYE ROLLADE, KROKANTE KAPPERTJES,
OLIJVEN TUILLE EN SUMAK CRÈME

Barbera d'Alba Superiore DOC - Ceste Vini



GEBAKKEN KWARKTAART MET RICOTTA & HAZELNOTEN, CHOCOLADE
GANACHE, KAMEL-PINDA IJS & PINDA KROKANT

Cedovim White, Porto White³



¹ Menu samengesteld door Jordy de Jel

² Wijnen van De Wijnkelder

³ Koud drinken!



INGREDIËNTEN

PITA BROODJES

250 ml water
7 g gist
400 g bloem
20 ml olijfolie
6 g zout

GEROOKTE FETA CRÈME

150 g crème fraîche
250 g feta
50 g oolong thee
10 g karwijzaad
15 g roze peperkorrels
10 g tijm takjes
1 citroen

MUNGBONEN

300 g mungbonen
90 ml olijfolie
1½ rode ui
3 tenen knoflook
12 g karwijzaad
3 g venkelzaad
30 g kristalsuiker
120 ml sherryazijn
15 g muntblaadjes

MUNGBONEN MET GEROOKTE FETA, MINI WORTELTJES, KROKANTE PITA & CRÈME VAN GEROOSTERDE COURGETTE

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

KROKANTE PITA BROODJES

1. Meng het gist samen met het water. Roer door en laat een paar minuten staan.
2. Doe alle ingrediënten, behalve het zout, in de keukenmachine met deeghaak. Zodra alles goed gemengd is voeg dan het zout toe en laat de machine het deeg mooi soepel kneden. Minimaal 15 minuten.
3. Verdeel het deeg in 10 gelijke porties en laat onder een vochtige theedoek 45 min. rijzen.
4. Verwarm de oven voor op 230°C.
5. Rol de porties deeg uit tot platte cirkels en plaats op een met bakpapier beklede bakplaat.
6. Bak de pita's zo'n 9-12 minuten (eventueel langer) tot ze mooi krokant zijn.
7. Reserveer.

GEROOKTE FETA CRÈME

8. Was de citroenen, droog af, en rasp de schil.
9. Bekleed de rookoven met 2 lagen aluminium folie en leg hierop de thee, karwijzaad, roze peperkorrels, tijm, citroenrasp en 2 eetlepels water.
10. Zet op hoog vuur en verlaag deze naar half hoog zodra het begint te roken.
11. Plaats de feta op het rooster en plaats deze in de rookoven.
12. Haal na 5 minuten de rookoven van het vuur en laat afgesloten nog 5 minuten staan.
13. Draai de feta met de crème fraîche tot een mooie crème.
14. Breng op smaak met zout, peper en olijfolie en reserveer in een spuitzak.

MUNGBONEN

15. Spoel de mungbonen af en doe ze in een middelgrote pan.
16. Overgiet met ruim water en kook in 20-25 minuten net gaar.
17. Giet af, spoel na, en koel terug.
18. Snipper de ui en knoflook en smoor deze in olie tot deze glazig is.
19. Voeg karwijzaad en venkelzaad toe, smoor een minuut en voeg als laatste de suiker erbij.
20. Roer 1 minuut en giet de azijn erbij.
21. Laat op halfhoog vuur 3 minuten inkoken.
22. Meng de mungbonen erdoor, breng op smaak met olijfolie, zout en peper.
23. Laat afkoelen en meng met de fijngesneden munt.
24. Reserveer.

COURGETTE CRÈME

3 courgetten
komijn
tijm
zonnebloemolie
peper
zout

WORTELTJES

Mini worteltjes (5 gele, 5
oranje, 5 paarse)
50 g boter

GARNITUUR

doperwtencress
Za'atar

COURGETTE CRÈME

25. Verhit de oven tot 230°C.
26. Rooster de courgette tot ze mooi zwart geblakerd zijn.
Let op: hier kunnen ook de paprika's bij voor de Harissa (overleg met makers van hoofdgerecht).
27. Haal de courgettes uit de oven en leg ze in een bekken, dat je afdekt met vershoudfolie.
28. Laat afkoelen en haal het vruchtvlees eruit. Laat uitlekken op een bolzeef, vang het vocht op.
29. Draai het vruchtvlees samen met tijm, komijn en zonnebloemolie op tot een humus.
30. Breng op smaak met olijfolie, peper en zout.
31. Reserveer.

WORTELTJES

32. Was de worteltjes, halveer deze in de lengte en bak in de boter gaar.
33. Laat afkoelen.

PRESENTEREN

34. Dresseer de courgette crème in een mooie lijn op het bord.
35. Plaats hierop de mungbonen en worteltjes.
36. Snij het pita brood in 2 stukjes.
37. Garneer af met dotjes gerookte feta crème, doperwtencress, stukje brood en strooi er een beetje Za'atar over.



MINI-PIJLINKTVIS MET AMANDELTARATOR EN LIMOENRELISH, SALADE VAN RODE QUINOA EN WATERKERS

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

AMANDEL TARATOR

225 g zuurdesembrood
zonder korst
120 ml volle melk
1 grote bol knoflook
75 ml olijfolie
90 g blanke amandelen
20 ml sherryazijn
10 g zout

SPECERIJPASTA

1 g komijnzaad
1 g korianderzaad
1 g venkelzaad
1 g chili poeder
1 g zwarte peperkorrels
1 g kardemonpeultjes
6 g kristalsuiker
1 g zout
1 teen knoflook
5 cm gemberwortel
10 g tamarinde pasta
10 ml zonnebloemolie

LIMOENRELISH

4 limoenen
1,5 Rawit rode chilipeper
16 g koriander
olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

AMANDEL TARATOR

1. Snijd de korsten van het brood.
2. Doe voor de Tarator het brood in een kom, giet de melk erover en zet 30 minuten opzij.
3. Doe de schoongemaakte knoflooktenen in een pan met de olijfolie (neem een smalle pan, de tenen moeten onderstaan) en konfijt op 80°C tot de tenen zacht zijn en laat afkoelen.
4. Voeg de afgekoelde olie met knoflooktenen, het brood met de melk, de amandelen, sherryazijn en het zout bij elkaar in de keukenmachine of Thermomix.
5. Mix alles tot een grove (dikke) massa/puree. Als te dik, voeg dan een beetje water toe.
6. Reserveer in een schaal.

SPECERIJPASTA

7. Doe voor de specerijenpasta in een droge koekenpan:
- komijnzaad, korianderzaad, venkelzaad, chilipoeder en peperkorrels.
8. Zet de pan op halfhoog! vuur en rooster tot alles lekker geurt.
9. Vijzel de kardemonzaadjes en verwijder de vliesjes (blaadjes), je houdt de zaadjes over.
10. Doe de geroosterde kruiden samen met de kardemonzaadjes, zout en de suiker in een vijzel en wrijf alles tot een fijn poeder.
11. Rasp de knoflook en de gember in een kom en voeg de tamarindepasta en olie toe. Voeg ook het kruidenpoeder toe.
12. Wrijf nog langer tot het een mooie pasta is.
13. Reserveer.

LIMOENRELISH

14. Schil en snijd de limoenpartjes uit de limoenen (zorg dat je de vliesjes van de partjes zijn verwijderd).
15. Verwijder de steeltjes van de koriander en hak de blaadjes zeer fijn.
16. Snij de peper extreem fijn (zonder zaadlijst!).
17. Meng alles samen met wat olie tot een mooie relish.

SALADE QUINOA

WATERKERS

3 sjalotten
8 g suiker
8 g Sumak
30 ml rode wijnazijn
150 gram rode quinoa
15 ml citroensap
8 g mosterd
25 ml olijfolie
zout
peper

MINI-PIJLINKTVIS

500 g mini-pijlinktvis

GARNITUUR

60 g waterkers
olijfolie

SALADE VAN RODE QUINOA EN WATERKERS

18. Snijd de sjalotten in fijne ringetjes en meng met wat zout in een kommetje.
19. Laat 5 minuten staan en voeg vervolgens de suiker, sumak en azijn toe. Laat 30 minuten staan.
20. Breng een kleine pan met water en beetje zout aan de kook en kook hierin de quinoa gaar (duurt dan ong. 10 minuten).
21. Giet af en spoel onder de kraan koud. Laat de quinoa goed drogen.
22. Maak een dressing:
Doe voor de dressing het citroensap en de mosterd in een kommetje met wat zout en royaal versgemalen zwarte peper.
23. Voeg al roerend de olijfolie toe.
24. Reserveer.

MINI-PIJLINKTVIS

25. Maak de inktvissen schoon en snijd de tentakels eraf.
26. Snijd de hoed in mooie ringen.
27. Zet een grillpan op hoog vuur en grill de inktvis (ringen en tentakels) 2-3 minuten, keer de stukken halverwege de tijd.
28. Doe de gare stukken inktvis in de kom. Meng naar smaak met de specerijen pasta!
29. Reserveer lauw/warm.

LAATSTE 10 MINUTEN

30. Plaats de kom met Tarator in de warmhoudkast om op te warmen.
31. Verwijder de steeltjes van de waterkers.
32. Giet de sjalotten door een zeef, vang net vocht op voor later gebruik.
33. Meng in een grote kom met de quinoa en dressing en waterkers.
34. Schep alles luchtig door elkaar.

PRESENTEREN

35. Neem de witte borden met de kleine diepte.
36. Neem een ring en schep de amandel Tarator in de ringen.
37. Leg vervolgens hierop de lauw/warme inktvis.
38. Hierover heen gaat de limoen relish.
39. Garneer af met de salade aan de zijkant.
40. Sprenkel wat olijfolie rondom.



INGREDIËNTEN

POLENTA FRITES

285 g instant polenta
70 g polenta om te bestuiven
115 g boter
85 g Parmezaan
zout

PISTACHE-

PIJNBOOMPITTENKORST

150 g boter
55 pistache noten (gedopt)
55 g pijnboompitten
7 g suiker
28 ml citroensap
7 g zout

VICHYSOISE

75 g peterselie
110 g rucola
15 ml olijfolie
30 g boter
1,5 sjalot
1,5 aardappel
750 ml kippenbouillon
45 g spinazie

SKREI MET PISTACHE-PIJNBOOMPITTENKORST, VICHYSOISE VAN RUCOLA EN PETERSELIE, POLENTA PARMEZAAN FRITES EN AIOLI

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

POLENTA FRITES

1. Rasp de Parmezaan.
2. Vul en middelgrote pan met 800 ml licht gezouten water. Breng aan de kook en voeg al roerend de 285 g polenta toe.
3. Zet het vuur lager en laat de polenta onder regelmatig roeren 3 minuten koken tot de polenta glad en dik is.
4. Voeg vervolgens de in klontjes gesneden boter toe. Let op: voeg pas de volgende toe als de eerste portie helemaal is opgelost.
5. Voeg vervolgens de geraspte Parmezaan toe en roer tot deze volledig is opgelost.
6. Roer goed en laat al roerend nog 5 minuten koken tot de polenta niet meer aan de wand van de pan kleeft.
7. Giet de polenta in een met bakpapier beklede ovenschaal en strijk de polenta met een bevochtigde spatel plat.
8. Laat de polenta afkoelen en 2 uur lang opstijven in de koelkast.
9. Snijd na 2 uur de opgesteven polenta in frites. Wentel door de overgebleven polenta en frituur **net voor uitgaan** op 190°C tot ze mooi goud bruin zijn.

PISTACHE-PIJNBOOMPITTENKORST

10. Smelt de boter op halfhoog tot hoog vuur. Laat uitbruisen tot deze mooi goudbruin van kleur is.
11. Haal van het vuur en passeer door een fijne zeef.
12. Roer de pistachenoten, pijnboompitten, suiker, het citroensap en wat zout door de boter.
13. Spreid het mengsel uit op een met bakpapier beklede bakplaat. (Let op zorg wel dat de noten & pitten tegen elkaar aan liggen).
14. Laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

VICHYSOISE VAN RUCOLA EN PETERSELIE

15. Maak een kippenbouillon volgens basisreceptuur.
16. Breng een pan gezouten water aan de kook.
17. Blancheer de peterselie en rucola en koel terug op ijswater.
18. Fruit de gesnipperde sjalot in een pan met de boter en de olie.
19. Voeg de fijngesneden knoflook en prei toe en fruit deze mee.
20. Voeg de geschilde en in kleine stukjes gesneden aardappel toe en bak deze 5-6 minuten mee tot de aardappel glanzend is.
21. Giet de bouillon erop en laat 9-10 minuten zachtjes koken tot de prei een aardappel beetgaar zijn.

150 g prei
1 st knoflook

AÏOLI

8 tenen knoflook
250 ml zonnebloem olie
2 takjes tijm
1 laurierblad
2 zwarte peperkorrels
2 eidooiers
10 g mosterd
10 ml witte wijnazijn

SKREI

800 g Skrei

GARNITUUR

1 citroen
Borage cress
Parmezaan

22. Voeg de rucola, peterselie en spinazie toe en pureer liefst in de Thermomi.
23. Breng op smaak en houd apart, reduceer eventueel verder tot mooie dikte.

AÏOLI

24. Doe de knoflooktenen met zonnebloem olie, tijm, laurierblad en peperkorrels in pan en laat op 80°C konfijten.
25. Laat alles afkoelen.
26. Zeef de knoflook tenen uit de olie, bewaar de olie en gooi de kruiden weg.
27. Maak van de knoflooktenen, olie en overige ingrediënten een Aïoli zoals je een mayonaise maakt.
28. Reserveer in een spuitzak.

SKREI

29. Verwarm een oven voor op 200°C.
30. Portioneer de skrei in 80 g porties.
31. Leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. En bak in 5-6 minuten tot bijna gaar.
32. Haal uit de oven en leg een stuk pistache-pijnboompitten korst op elk stukje filet.
33. Bak vervolgens onder de salamander in 2- 3 minuten goudbruin.

PRESENTEREN

34. Maak een mooie spiegel van de Vichyssoise in het bord.
35. Plaat hierop de overige componenten: polenta frites, skrei, en een mooie quenelle van Aïoli.
36. Garneer af met citroen zeste en Borage cress en rasp er nog wat Parmezaan over.



INGREDIËNTEN

HARISSA

3 rode paprika's
6 knoflooktenen
500 g gepelde tomaten blokjes
6,5 g gerookte paprika poeder
3 Spaanse pepers
2 Rawit
5 g komijnzaad
5 g venkelzaad
5 g koriander zaad
5 g gedroogde chilipeper
10 g rozenblaadjes
olijfolie
zout
peper

RIBEYE MARINADE

35 g zwarte knoflook
15 g Harissa
10 g granaatappel siroop
3 g gedroogde chilipeper
35 g tomaten blokjes uit blik
20 ml whisky
10 g rode wijnazijn
10 ml Maple siroop
½ ui
zout

RIBEYE

600 g Ribeye

PAPPARDELLE MET HARISSA, RIBEYE ROLLADE, KAPPERTJES, GROENE- ASPERGES, KALAMATA OLIJVEN, OLIJVEN TUILLE EN SUMAK CRÈME

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

HARISSA

1. Verwarm de oven voor op 230°C. En blaker hierin de paprika's zwart.
Let op hierbij kunnen ook de courgettes van gang 1.
2. Doe de paprika's in een bekken en dek deze af met vershoudfolie. Laat 10 minuten staan.
3. Pel vervolgens de paprika's en haal de zaden eruit.
4. Rooster de kruiden en chillies in een pan tot deze geuren.
5. Verwijder de zaadlijsten uit de pepers en de Rawit.
6. Voeg vervolgens alle ingrediënten, m.u.v. de olie, samen in een mixer en pureer tot een mooie puree.
7. Voeg beetje bij beetje de olie toe om zo de puree iets vloeibaarder te maken.
8. Voeg als laatste de rozenblaadjes toe om iets van de pittigheid van de Harissa weg te halen.
9. Breng op smaak met peper en zout.

RIBEYE MARINADE

10. Snipper de ui fijn.
11. Maak van alle ingrediënten een mooie puree in de keukenmachine.

RIBEYE

12. Snijd van de Ribeye mooie lange plakken op de snijmachine.
13. Leg deze dakpansgewijs op de snijplank en bestrijk deze met de marinade.
14. Rol vervolgens op en bind met bindtouw op tot een mooie rollade.
15. Vacumeer deze in een vacumeerzak en leg voor 30 minuten in de koelkast.
16. Verwarm ondertussen de sousvide voor op 56°C en leg hier vervolgens de gevacuümde rollade in voor minimaal 2 uur.

PAPPARDELLE

300 g Farina di grano duro
3 eieren
30 ml olijfolie
8 g zout

OLIJVEN TUILLE

30 g boter
35 g bloem
40 g eiwit
45 g suiker
25 g Kalamata olijven

SUMAK CRÈME

150 g crème fraîche
20 g sumak
20 ml olijfolie

GROENE ASPERGES

10 groene asperges

GARNITUUR

1/3 bos platte peterselie
25 g kappertjes
60 g Kalamata olijven
100 ml Harissa
boter

PAPPARDELLE

17. Maak de pasta volgens basis receptuur.
18. Rol deze uit met de pasta molen tot lange dunne plakken en snijd hier Pappardelle van.
19. Laat drogen op het pasta droogrek.
20. Zet voor het serveren alvast een pan met goed gezouten water klaar.

OLIJVEN TUILLE

21. Klop de eiwitten schuimig.
22. Voeg de gezeefde bloem en suiker toe en meng dit tot een glad geheel.
23. Maal de olijven.
24. Voeg vervolgens de gesmolten boter en gemalen olijven toe.
25. Laat dit beslag 10 minuten rusten in de koeling.
26. Verwarm de oven voor op 180°C.
27. Bekleed een bakplaat met een silicone mat en strijk hierop met behulp van de driehoekjes mal het tuille beslag.
28. Bak de tuelles tot net goudbruin. Haal uit de oven en laat hard worden.

SUMAK CRÈME

29. Meng alle ingrediënten en reserveer koud in de koelkast.

GROENE ASPERGES

30. Blancheer de groene asperges net onder beetgaar in gezouten water en koel terug in ijswater.

PRESENTEREN

31. Snijd de Kalamata olijven in vieren.
32. Kook de pasta af, verwarm de Harissa saus en meng de twee samen met de Kalamata olijven en kappertjes.
33. Bak de asperge in boter en houd warm.
34. Haal de Ribeye rollade uit de sousvide en bak deze rondom mooi aan in een pan met boter. Portioneer.
35. Maak het bord op door eerst een mooie portie pasta op het bord te leggen.
36. Hierboven op dresseer je de Ribeye rollade.
37. Garneer af met de asperges, olijven tuelles, fijngesneden peterselie en twee quenelle sumak crème.



GEBAKKEN KWARKTAART MET RICOTTA & HAZELNOTEN, CHOCOLADE GANACHE, KARMEL-PINDA IJS & PINDA KROKANT

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

KARMEL-PINDA IJS

135 g pinda's
170 g suiker
635 ml volle melk
140 ml slagroom
15 g glucosestroop
7 st eidooiers
2 g Unique binder
5 g zout

KWARKTAARTJES

180 g hazelnoten
25 g bloem
105 g chocolade
65 g gemalen amandelen
145 g boter
160 g suiker
4 eieren
250 g ricotta
vanille extract
zout

BEREIDINGSWIJZE

KARMEL-PINDA IJS

1. Verhit de oven tot 200°C.
2. Doe de pinda's voor zowel de krokant als het ijs in een kleine braadslee en rooster ze goudbruin. Reserveer beide weer apart.
3. Hak de warme pinda's met 57 gram suiker en 5 gram zout fijn in de (kleine) keukenmachine tot een kleverige puree.
4. Giet de melk en room in een pan en verwarm tot dit kookt.
5. Roer de pinda puree erdoor tot deze mooi is opgelost.
6. Zet een tweede pan op met de 113 gram overgebleven suiker, glucosestroop en 1 eetlepel water.
7. Kook tot een donkerbruine karamel.
8. Neem van het vuur en giet het warme pinda room mengsel erop. Roer tot alles mooi is opgelost.
9. Doe de eidooiers in een kom en voeg 1 eetlepel warme karamel-pinda room toe. Klop rustig door elkaar en voeg vervolgens steeds 1/3 van het mengsel toe.
10. Zet vervolgens op het vuur en breng onder voortdurend roer naar 85°C.
11. Voeg eventueel wat Unique binder toe voor meer stabilisatie van het ijs.
12. Laat afkoelen alvorens er ijs van te draaien. Reserveer in de vriezer.

KWARKTAARTJES

13. Verhit oven voor op 160°C.
14. Vet de rand van 8 cm metalen ringen in met boter en bekleedt deze met bakpapier. Het bakpapier dient 2 cm boven de rand uit te steken. Zet ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
15. Verdeel de hazelnoten en rooster ze voor 10 minuten tot een licht bruine kleur. Laat afkoelen.
16. Hak 60 gram van de afgekoelde hazelnoten fijn en reserveer ter garnering.
17. Doe de rest van de noten in de kom van de keukenmachine samen met de bloem. Mix alles fijn en stort in een grote bekken.
18. Mix de chocolade ook tot kruim in de keukenmachine en voeg toe aan de noten & bloem.
19. Voeg de gemalen amandelen toe.
20. Splits de eieren.
21. Verhoog oven temperatuur naar 180°C.
22. Doe de boter (in blokjes gesneden) en suiker in de kom van de KitchenAid met bisschopshaak. Klop 3 minuten op half hoge snelheid tot een bleke, romige massa.
23. Voeg een voor een de eidooiers toe en blijf voortdurend kloppen op een lage snelheid.

PINDA KROKANT

85 g suiker
10 g boter
50 g pinda's

CHOCOLADE GANACHE

65 g pure chocolade
25 g suiker
25 g glucosestroop
45 ml water
25 g boter

GARNITUUR

3 sinaasappels
Honey cress

24. Voeg het mengsel van bloem, chocola en hazelnoten toe en klop alles tot dit goed gemengd is.
25. Spatel vervolgens met de hand de ricotta, vanille extract (1 x pompen) en wat zout door het beslag.
26. Klop vervolgens de eiwitten met een klein beetje suiker stijf als merengue en spatel dit in twee/drie porties door het beslag.
27. Verdeel het beslag over de metalen ringen, maximaal tot de rand van de ring. Bak ze vervolgens voor 30/35 minuten in de oven.
28. Let op!!! Draai halverwege de bakplaat een halve slag voor gelijkmatige garing.
29. Laat afkoelen.

PINDA KROKANT

30. Vet een kleine bakplaat in met boter.
31. Verhit de suiker in een pan tot de suiker gaat karamelliseren.
32. Voeg rustig de boter toe, roer rustig 1 minuut tot de boter goed is opgelost.
33. Schep de pinda's door de karamel zodat ze rondom omhuld zijn. Laat 30 sec. pruttelen alvorens het mengsel op de ingevette bakplaat uit te storten.
34. Laat 1 uur afkoelen en breek vervolgens in stukken.

CHOCOLADE GANACHE

35. Doe de chocolade in een kom en zet opzij.
36. Zet de suiker & glucosestroop op laag/halfhoog vuur.
37. Roer alles door elkaar en draai als de suiker gesmolten is het vuur hoog.
38. Breng aan de kook en laat licht amberkleurig karamelliseren.
39. Voeg het water toe en laat de karamel oplossen in het water.
40. Neem de pan van het vuur en wacht 1 minuut voor je het karamel water op de chocolade giet.
41. Laat 5 minuten staan en klop alles door elkaar.
42. Voeg de boter in blokjes toe; een paar blokjes per keer.
43. Reserveer.

PRESENTEREN

44. Snijd mooie partjes uit de sinaasappels.
45. Bestrooi een glazen bord met poeder suiker.
46. Plaats hierop een kwarktaart en overgiet deze half met de chocolade ganache. Garneer af met de apart gehouden hazelnoten.
47. Plaats een bolletje karamel-pinda ijs naast het taartje en garneer af met pinda krokant, sinaasappelpartjes en Honey cress.