

M

enu december 2022¹

WITLOF MUNSTER SLA

Cuvée dei Pronol Prosecco²

*

JAKOBSSCHELP

Chardonnay Villa Borghetti

*

TARBOT

Antica Casa Visconti Lugana

*

HERT

Rioga Luigi Cañas Reserva 2016

*

SINAASAPPEL

2016 Noble House Beerenauslese, 2016

*

¹ Menu samengesteld door Chef André Gerrits van Restaurant 't Amsterdammertje en in samenwerking met CC Hilversum voorgekookt in 2019

² Wijnen van de Sligro



WITLOF MUNSTER SLA

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

WITLOF

5 stronkjes witlof
2,5 citroenen
8 ansjovisfilets
200 g Taggiasche zwarte olijven zonder pit
125 ml olijfolie
paar takjes rozemarijn
5 plakjes bladerdeeg

MUNSTER

250 g rijpe Munster

GARNERING

200 g kruidensla (rucola, bladpeterselie, dragon, kervel, etc.)
extra vierge olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

WITLOF

1. Snijd de witlofstronkjes over de lengte in vieren.
2. Rasp de schil van de citroen en pers de vrucht uit.
3. Hak de ansjovis en de helft van de olijven zeer fijn.
4. Leg op 4 stukken aluminiumfolie de witlofkwarden, besprenkel ze met een eetlepel olijfolie en bestrooi met peper en zout.
5. Verdeel de citroenrasp, fijngehakte olijven, ansjovis en rozemarijn erover en hussel een beetje om.
6. Vouw het folie dicht en gaar de witlof 45 minuten in een oven van 120°C. Laat afkoelen.
7. Verhoog de oventemperatuur naar 180°C.
8. Vet de aluminium taartvormpjes (Ø 5cm) in met wat olie.
9. Leg het witlof er strak in.
10. Dek af met een plakje bladerdeeg en vouw de uiteinden van het deeg om de witlof in het bakje (het deeg mag wat ongelijk verdeeld zijn).
11. Prik met een vork gaatjes in het deeg en bak de witlof-tarte Tatins 25 minuten in het midden van de oven.
12. Laat de Tarte Tatins 5 minuten afkoelen en los ze uit de vorm.

MUNSTER

13. Plaats op elk een stuk Munster en zet ze een minuutje terug in de oven zodat de kaas begint te smelten.

PRESENTEREN

14. Meng de ingrediënten voor de kruidensla en breng op smaak met de rest van de olijfolie, citroensap, peper en zout.
15. Top de taartjes met de kruidensla.
16. Garneer met een beetje Purple Cress en de rest van de olijven.
17. Bestrooi eventueel met wat peper en besprenkel met wat extra vierge olijfolie.



INGREDIËNTEN

KARWIJ OLIE

100 ml olijfolie
10 gr karwij

SCHEERMESSEN

10 scheermessen
scheutje witte wijn

COQUILLES

10 coquilles
50 gr bruine basterdsuiker
55 gr zeezout fijn
3 gr peperkorrels (4 kleuren)
10 plakjes Lardo

VACHERIN MONT D'OR CRÈME

½ Vacherin Mont D'or
40 ml warme melk
40 ml olijfolie
Xantana (mespuntje)
iets zout
1 biologische sinaasappels

ZOETZUUR

900 ml azijn
900 g suiker
900 ml witte wijn

JAKOBSSCHELP

IN KARWEIOLIE GEKONFITE JAKOBSSCHELP MET EEN CRÈME VAN VACHERIN MONT D'OR, POMPOEN OP VERSCHILLENDE WIJZE, ZUURKOOL EN SINAASAPPELDRESSING

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

KARWIJ OLIE

1. Op 80°C trekken in de Thermomix (ongeveer 15 minuten, stand 2).
2. Passeren door passeerdoek en reserveren. Deze olie wordt gebruikt om de croutons en de coquilles in te bakken.

SCHEERMESSEN

3. Scheermessen zeer goed spoelen.
4. Wokken in wat witte wijn. Af laten koelen.
5. Vlees uit de schelpen verwijderen en ontdoen van het spiervlees.
6. Scheermes in kleine dunne schuine plakjes snijden.
7. Reserveer zo lang mogelijk in de koeling.

COQUILLES

8. Coquilles droog pekelen (met de basterd suiker, zout en peper) en dit 12 uur pekelen.
9. Vacumeer de coquilles en reserveer.
10. Spoel de coquilles af.
11. De coquilles marinieren in de karwij olie en dan met dun gesneden Lardo omwikkelen. Vervolgens een pakketje maken met folie en de bovenkant goed omdraaien (folie aan de bovenkant bijeen laten komen). Plaats zo lang mogelijk in de koeling, met folie eromheen.
12. Voor dat je uit gaat: Plak de scheermesplakjes op de Lardo (als een soort "egeltje").

VACHERIN MONT D'OR CRÈME

13. Rasp de sinaasappels. Voor punt 13 heb je alleen de rasp van 2 sinaasappels nodig! Gebruik de sinaasappels zelf voor punt 44.
14. Vaceren (zonder korst) met de overige ingrediënten glad draaien tot gladde crème en dan aan einde iets binden met Xantana.

ZOETZUUR

15. Maak 2,7 liter zoetzuur in de verhouding 1:1:1, gelijke delen azijn en suiker en witte wijn. (Deze zoetzuur is voor meerdere gangen nodig.) Je hebt zelf 500 ml nodig.

POMPOEN 3X

POMPOEN CRÉMEUX BALLETTES

2 flespompoenen
komijn
100 gr eigeel
4 blaadjes gelatine
zout
peper
iets sushiazijn

SINAASAPPEL DRESSING

150 ml sinaasappelsap
150 ml zoetzuur
125 ml visbouillon

GEL VAN

SINAASAPPELDRESSING

250 ml sinaasappeldressing
7 gr agar agar
3 gr citras

KROKANTE KARWIJCROUTONS

4 plakken Tramazini
grof zeezout

POMPOEN CRÉMEUX BALLETTES I

16. Verwarm de oven voor op 200°C.
17. Week de gelatine in koud water.
18. Gebruik het dikke gedeelte van 1 pompoen (ca. de helft), schillen en verwijder de pitten/pulp en snij in kleine blokjes.
19. Besprenkel met olijfolie, peper en zout.
20. Doe de pompoen ongeveer 20 minuten in de oven.
21. Pureer na ongeveer 20 minuten de stukken pompoen tot een gladde puree.
22. Voeg hier komijn aan toe.
23. Puree en eigeel samen op 80°C draaien in de blender, dan overige ingrediënten toevoegen en proeven, dan in kleine bal-mat doen
24. reserveer in koelkast.
25. 1 bal pp serveren.

POMPOEN CRÈME II

26. Gebruik het dikke gedeelte van de pompoen (ca. de helft), schil, verwijder de pitten/pulp en snij in kleine blokjes.
27. Vacumeren en in water koken³.
28. Daarna in de blender en hoog op smaak brengen met zout en peper (met name zout).
29. Mag hoog op smaak zijn met zout als tegenhanger van de sinaasappeldressing.

PLAKJE EN LINT ZOETZUUR POMPOEN III

30. Gebruik het resterende dunne gedeelte van de pompoenen en snij dunne plakjes (stand 1,5 op de snijmachine).
31. Laat intrekken met in 350 ml zoetzuur.
32. Snij in de lengte linten van ca 1,5 cm en maak dunne rolletjes (3pp).

SINAASAPPELDRESSING

33. Kook de visbouillon sterk in.(tot 75 ml)
34. Meng alle ingrediënten tot een dressing.

GEL VAN SINAASAPPELDRESSING

35. Breng alle ingrediënten aan de kook en stort vervolgens op een plaat en laat rustig gellieren.
36. Vervolgens alles in de blender tot een mooie gel draaien en reserveer koud in een spuit flacon.

KROKANTE KARWIJCROUTONS

37. Snijd 2 plakken Tramazini in gelijk dobbelstenen.
38. En steek uit 2 plakken gelijke rondjes.

³ NB als je pompoen in de TM bereidt, hoef je hem niet te schillen!

ZUURKOOL PANNA COTTA

100 ml zuurkool vocht

150 ml room

4 bl. Gelatine

zout

peper

SINAASAPPELKAPPA

150 ml sinaasappelsap

2 g kappa

GARNITUUR

39. Maak het brood aan met de karwij olie en wat grof zeezout.

40. Plaats de croutons tussen 2 matjes.

41. Bak af op 160°C (= ± 10 min afbakken).

ZUURKOOL PANNA COTTA

42. Als je niet voldoende zuurkoolvocht hebt, aanlengen met water.

43. Week de gelatine in koud water.

44. Kook de room op, week de gelatine in de vloeistof op en meng dan met de rest.

45. Stort in halve bal matjes, reserveer in de vriezer.

46. Haal op tijd uit de mallen en de vriezer, zodat het niet bevroren op het bord komt.

SINAASAPPELKAPPA

47. Kappa mengen met sinaasappelsap en verhit tot boven de 60°C.

PRESENTEREN

48. Plaats decentraal de 'egel van coquille, Lardo en scheermes'.

49. Plaats 3 karwijcroutons rondjes met daarop de Vacherin Mont D'or crème.

50. Plaats daartussen 3 karwijcroutons dobbelsteentjes, met daarop de pompoen crème.

51. Garneer met rolletjes pompoenschil.

52. Garneer met bolletjes pompoen crèmeux.

53. Plaats dotjes gel van sinaasappeldressing.

54. Plaats de zuurkool panna cotta.

55. Garneren met sinaasappelkappa, sinaasappeldressing.



INGREDIËNTEN

TARBOT

500 g Tarbot
250 g boter
500 ml visbouillon(basisrecept)

PERNOD DRESSING

5 ml Prosecco (wijn 1e gang)
5 ml Pernod
150 ml druivenpitolie
17 ml yoghurt
0.25 Elstar appel
0,5 sjalot
Peper
zout
Xantana

VENKEL 2X

1 st venkel
ijsblokjes
15 ml Pernod

VENKEL TOPS ZOETZUUR

1000 ml zoetzuur

PISTACHE NOTEN

75 g pistache noten

TARBOT

ZACHT GEGAARDE TARBOTFILET MET KOKKELS, PISTACHE EN LYCHEE,
FIJNE VENKELSALADE EN SAUS VAN FETA EN KOKKELVOCHT

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

TARBOT

1. Klaar de Boter en verwarm tot 80°C.
2. Fileer indien nodig de tarbot.
3. Maak van de graten 2.5 liter visbouillon.
4. Portioneer de tarbot per 50 gram.
5. Vlak voor uitgaan leg je de tarbot naast elkaar in de geklaarde warme boter.
6. Laat ongeveer 4 minuten garen.

PERNOD DRESSING

7. Kook de alcohol uit de Pernod.
8. Snijd de appel en sjalot fijn.
9. Voeg de overige ingrediënten toe – behalve de Xantana en zout.
10. Maal het zeer fijn met de staafmixer en werk door een fijne zeef.
11. Eventueel iets binden met Xantana en op smaak brengen met zout

VENKEL I

12. De venkel schoonmaken en verdelen in:
13. De groene blaadjes (bewaar voor opmaak).
14. De groene stengeltops (voor de zoetzuur).
15. De venkelbol.

RAUWE VENKEL SALADE II

16. Snijd de venkelbol heel dun, 1,5 mm. Zet weg op ijswater.
17. Vlak voor uit afgieten en aanmaken met de Pernod.

VENKEL TOPS ZOETZUUR

18. Snijd de groene tops heel dun en giet kokend zoetzuur erop (*zoetzuur wordt gemaakt door makers van het tweede gerecht*).
19. Laat minimaal 30 minuten staan.

PISTACHE NOTEN

20. pel de pistache noten en bruneer de pitten op 160°C in ca 9 minuten.

PISTACHE CRÈME

40 ml eiwit
25 ml sushiazijn
25 ml water
200 ml pistache olie
0,5 g Xantana
zout

VONGOLE

1 zak kokkels

FETA BEURRE BLANC

500 ml visbouillon
Kokkelvocht
250 ml room
250 g boter
250 g feta
Chardonnay azijn

KNOLSELDERIJ 2X

1 knolselderij
650 ml zoetzuur

95 g (1 potje) Ansjovis op olie
25 g boter
zout

LYCHEE

5 st lychee

GARNITUUR

21. Goed nazouten en halveren, ca 8 halve stukjes pp.

PISTACHE CRÈME

22. Doe alle ingrediënten in een smalle maatbeker en met staafmixer vanaf de bodem langzaam omhoog trekken tot een stevige mayonaise.
23. Zout naar smaak.
24. Bij uit 5 dopjes op vis, niet te groot.

VONGOLE

25. De kokkels goed spoelen.
26. Garen in de visbouillon van de Feta Beurre blanc.
27. Kook de kokkels in kleine hoeveelheden slechts enkele minuten.
28. Laten afkoelen en verwijder indien nodig de baard van de kokkels.
.....
29. Vlak voor uit terug verwarmen in de Feta Beurre blanc.

FETA BEURRE BLANC

30. Verwarm de visbouillon. LET OP! De kokkels moeten hierin gegaard worden.
31. Als de kokkels zijn gegaard de bouillon zeven door een doek om het zand te verwijderen.
32. Kook in tot de helft, voeg room toe en laat inkoken 1/3.
33. Meng in een grote maatbeker de boter en naar smaak feta erdoor met de staafmixer.
34. Afmaken met iets Chardonnay azijn om het te verfrissen.

KNOLSELDERIJ I

35. Knolselderij schoonmaken en op stand 4 (2 mm) plakken snijden op de snijmachine.
36. Steek hier rondjes van 7 cm van.
37. Blancheer de knolselderij en doe in een bak met kokende zoetzuur. (3 pp) *(zoetzuur wordt gemaakt door makers van het tweede gerecht)*.

KNOLSELDERIJ II

38. Snijd de rest van de knolselderij in blokjes, vacumeer. Kook in de stoomoven op 100°C of in een pak kokend water tot gaar. (ca 1 uur).
39. Laat drogen en draai glad in de TM met de ansjovis en boter.
40. Druk door een fijne zeef en breng indien nodig op smaak met iets zout.

LYCHEE

41. Pel de lychee en verwijder de pit.
42. Snijd vervolgens in 8 reepjes, 4 pp.

PRESENTEREN

43. Neem warme diepe borden.

44. Laat de tarbot op de bakplaat liggen.
45. Smit hierop 5 dotjes pistache crème daarop de pistache nootjes.
46. Vervolgens de venkeltopjes en venkelsalade.
47. Leg de plaat met visjes nog even terug in de oven.
48. Schep ondertussen een lepel knolselderij crème in een warm diepbord.
49. Leg hierop 4 stukjes lychee en de plak zoetzure knolselderij.
50. Leg hierop de vis.
51. Schuim de feta beurre blanc nog even op en schep deze ruim ronde de vis.
52. Garneer de vongole erbij, met de Pernod saus.
53. Garneer met het venkel groen.



HERT, RODE BIET EN CANTHARELLEN

ROULEAU VAN HERT MET DIVERSE BEREIDINGEN VAN RODE BIET EN CANTHARELLEN
EN EIGEN JUS MET DUBBELBOCK

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

HERTENSTOOF

1 kg hertensucade
1 prei
1 winterwortel
1 ui
Bouquet garni
200 ml rode wijn
5 steranijs
14 jeneverbes
500 ml jus de veau
afvullen met water

HERTENJUS

3 flesjes bockbier
2 teen knoflook
2 sjalotten
2 laurier bladen
50 gr bruine basterdsuiker
500 ml wildfond

BIETEN BASIS

1 kg bieten
2 laurier bladen
6 takje tijm
zout

GELE BIET

1 gele biet
300 ml zoetzuur

BEREIDINGSWIJZE

HERTENSTOOF

1. Snijdt de groente fijn.
2. Braad het vlees aan in een pan en bak de groente mee.
3. Doe vervolgens de rest van de ingrediënten er bij. Hevel alles over naar de snelkookpan en laat deze zo lang mogelijk op staan.
4. Nadat het vlees gaar is, haal het door een zeef heen. Haal alle groenten en kruiden tussen het vlees vandaan en maak het vlees los.
5. Doe het vlees terug in de pan met wat hertenjus en kook het bijna droog.

HERTENJUS

6. Snijdt de sjalot in ringen en snipper de knoflook.
7. Zet de sjalot en knoflook aan en doe het bier, de suiker en de laurier erbij
8. Kook in tot een krachtige bier reductie.
9. Voeg de wild fond en/of vocht van de hertenstoof erbij en kook het geheel af.
10. Proef of alles op smaak is (eventueel iets verder inkoken). Maak af met koude boter (eventueel nog wat binden).

BIETEN BASIS

11. Doe de bieten in een pan met tijm, laurier en zout en kook deze gaar (kost minimaal 1 uur).
12. Nadat ze gaar zijn laat ze even afkoelen en schil ze.

GELE BIET

13. Snijdt de rauwe biet in 20 plakjes op de snijmachine op stand 2.
14. Snij er met de steker rondjes uit en leg deze in het zoetzuur.

BIETEN RONDJES

700 gr bieten

BIET KNOFLOOK CRÈME

300 g bieten snijdsel

60 g roomboter

1 bol zwarte knoflook

20 ml Merlot azijn

zout

SALIE ZOETZUUR GEL

250 ml zoetzuur

¼ bos salie

3,5 gr agar

2 g citras

CANTHARELLEN SMOOR

500 g cantharellen

2 banaansjalotten

zout

peper

GARNITUUR

50 g amandelschaafsel

biet blad

biet spruit

BIETEN RONDJES

15. Kook de bieten gaar

16. Snij van de gekookte bieten 10 plakken van 1cm

17. Steek vervolgens per plak een rondje uit (doorsnede 4 of 5 cm).

18. Leg de plakken in de bietenmarinade.

19. Voor het uitserveren (dit kan opgezet worden als het voorgaande gerecht geserveerd wordt).

20. De rondjes in een pan doen met een beetje marinade en ze zachtjes verwarmen.

BIET KNOFLOOK CRÈME

21. Snij het bietenafval wat kleiner en de boter in blokken. Zorg dat het bietenafval warm is.

22. Doe alles in een blender en draai er een mooie crème van.

23. Voor het uitserveren (dit kan opgezet worden als het voorgaande gerecht geserveerd wordt), de crème zachtjes verwarmen.

SALIE ZOETZUUR GEL

24. Ontsteel de salie en giet over de blaadjes kokend hete zoetzuur. (*zoetzuur wordt gemaakt door makers van het tweede gerecht*).

25. Voeg de agar en citras toe en kook deze minimaal 2 minuten door.

26. Blender de vloeistof en de blaadjes tot een geheel.

27. Stort dit op een plaat en laat afkoelen in de koeling.

28. Als de gel is, doe de gel in de blender en maal het fijn. Doe het in een spuitzak en leg weg tot gebruik.

CANTHARELLEN SMOOR

29. Maak de cantharellen schoon, halveer ze, snij in plakken en daarna in niet te kleine stukken. Snijdt de sjalotten fijn

30. Bak de sjalotten in boter, doe de cantharellen erbij en breng op smaak met peper en zout.

31. Voor het uitgaan de smoor verwarmen met een beetje jus erbij.

PRESENTEREN

32. Verwarm de oven voor op 100°C.

33. Maak een tray met een bietenrondje, daarop de cantharellenstoof en daarop het amandelschaafsel (of stukjes).

34. Maak een tray met de hertenstoof en daarbovenop een quenelle van hertenstoof.

35. Zet even in de oven totdat het warm is.

36. Maak een spiegel van de bieten crème, let daar bovenop de hertenmedaillon met de hertenstoof. Leg daar boven op 2 plakjes gele biet en 2 bieten blad daarop.

37. Leg daarnaast het bietenrondje en spuit er wat salie gel omheen.

38. Doe de saus er bij en decoreer met bieten spruit.



INGREDIËNTEN

FLENSJES

500 ml melk
200 g bloem
2 st eieren
60 g boter
vanille
2 st mandarijn
2 g zout

MANDARIJN GANACHE

300 ml room
vanille
2 st mandarijn
25 g witte basterdsuiker
25 g glucose
650 g witte Chocolade

KARAMEL MOUSSE

90 g witte chocolade
6 g zout
130 g suiker
30 ml water
375 ml room
2 blaadjes Gelatine
Vanille
375 ml slagroom

MABRE

SINAASAPPEL

CRÊPES SUZETTE OP DE WIJZE VAN 'T AMSTERDAMMERTJE

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

FLENSJES

1. Smelt de boter.
2. Klop met een garde de eieren, melk en gesmolten boter door elkaar.
3. Meng in een tweede kom de bloem en een snufje (4 gram) zout.
4. Voeg al kloppend het melk mengsel bij de bloem en roer tot er een glad beslag is zonder klontjes.
5. Rasp de mandarijn en voeg deze samen met de vanille toe.
6. Zet 1 uur weg in de koeling.
7. Nogmaals goed door mengen en bak er Crêpes van. Zo dun mogelijk!!

MANDARIJN GANACHE

8. Rasp de mandarijnen.
9. Verwarm de room, mandarijnenrasp en vanille.
10. Doe de basterdsuiker, glucose en witte chocolade in een kom en giet hierbij de verwarmde roommengsel.
11. Meng net zolang tot alle chocolade is opgelost.
12. Zet koud weg.

KARAMEL MOUSSE

13. Week de gelatine in koud water.
14. Verwarm de suiker en het zout met het water en laat inkoken tot een lichte karamel.
15. Voeg room en vanille toe en los hierin de gelatine op.
16. Voeg vervolgens de witte chocolade toe en laat deze volledig weg smelten.
17. Laat het geheel afkoelen tot lobbijg.
18. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en spatel deze erdoorheen.
19. Laat op stijven in de koeling, bv in een spuitzak.

MABRE

20. Begin met bakpapier in een springvorm.
21. Leg onderin een dunne pannenkoek en begin beginnen met een dun laagje ganache.
22. Wederom een pannenkoek met daarop een dun laagje karamelmousse.
23. Ga zo verder tot 5 laagjes Eindig met een laag ganache met daarop een pannenkoek.
24. Tussen de laagjes even aanvriezen in de vriezer.

MANDARIJNEN GEL

100 ml Monin sinaasappel
100 g mandarijnen coulis
2 st mandarijnen
150 ml water
3 zakjes citrusthee
6 g agar agar
3 g citras

MERENQUE NAPOLEON

BLOEM

60 g eiwit
90 g suiker
30 ml Mandarin Napoleon

WORTEL SORBET

1 blaadje gelatine
350 ml mandarijnen coulis
170 ml Wortelsap
50 g suiker
2,5 g Cortina

CITRUS CAKEJES

2 st citroenen
2 st mandarijnen
3 st eieren
100 g suiker
100 g boter
100 g bloem
2 g zout

MANDARIJN MARINADE

62.5 ml Monin Sinaasappel
62,5 ml Grand Marnier
1 st mandarijnen
1 zakjes Citrus thee

GRAND MARNIER BOUILLON

Sap van 5 mandarijnen

25. Zet koud weg, moet in de vriezer maar niet te lang.

MANDARIJNEN GEL

26. Haal de Coulis tijdig uit de vriezer
27. Zet een sterke thee van de 150 ml water en Citrus thee.
28. Voeg de agar agar toe en laat 2 minuten zachtjes door koken.
29. Rasp de mandarijnen en meng vervolgens de rest van de ingrediënten.
30. Laat het afkoelen tot het is uitgehard en draai er vervolgens een gel van.
31. Doe in een spuitzakje en bewaar BUITEN de koelkast.

MERENQUE NAPOLEON BLOEM

32. Verwarm de oven voor op 100°C .
33. Klop het eiwit stijf met steeds kleine beetjes suiker, in totaal 30 gram
34. Doe de rest van de suiker met de Mandarin Napoleon in een klein pannetje, voeg iets water toe.
35. Verwarm tot 118°C en voeg toe aan het geklopte eiwit. Blijf door kloppen tot het is afgekoeld.
36. Smeer het dun uit op een siliconenmatje en droog het in de oven.
37. Draai er een poeder(bloem) van.

WORTEL SORBET

38. Week de gelatine in koud water.
39. Verwarm iets wortelsap en los hierin de suiker, Cortina en de geweekte gelatine op.
40. Meng door de mandarijnen coulis en draai er sorbet ijs van.

CITRUS CAKEJES

41. Verwarm de oven voor op 160 °C .
42. Rasp de citroenen en mandarijnen, smelt de boter.
43. Meng de gesmolten boter met de suiker, het citroen- en mandarijnen rasp en het zout.
44. Meng vervolgens 1 voor 1 de eieren erdoor.
45. Spatel als laatste de bloem erdoor.
46. Neem de blauwe silicone-vorm en verdeel het beslag.
47. Afbakken bij 160 °C ongeveer 25-30 minuten.

MANDARIJN MARINADE

48. Rasp de mandarijnen. Pers het restant uit.
49. Verwarm de Monin, Grand Marnier, voeg de rasp/sap toe.
50. Leg er twee zakjes Citrus thee en laat in zijn geheel afkoelen.

GRAND MARNIER BOUILLON



50 g suiker
150 ml Grand Marnier
Xantana

GARNITUUR

Atsina cress

51. Karamelliseer de suiker door de suiker in een pan met een weinig water zonder roeren aan de kook te brengen.
52. Verwarm tot 165 °C , dan pas het sap van de mandarijnen erbij. Verwarm tot de suiker is opgelost.
53. Kook de Grand Marnier iets in zodat de alcohol verdampt en voeg toe aan het suiker mengsel.
54. Het geheel zeven en iets binden met Xantana. Doe de bouillon in een spuitflesje.

PRESENTEREN

55. Snijd de Mabre in gelijke stukken en verdeel deze over de borden.
56. Modelleer de cakejes , besprenkel ze met mandarijn marinade en leg deze naast de Mabre.
57. Leg een bol wortelsorbet op het cakeje.
58. Maak het dessert af met de overige onderdelen.