

Menu Oktober 2024

Eelco Nijdam, Reinoud Klijn, Xander van Bommel

Heren 6; de Pott'nkiekers

Voorgerecht

Steak en Fake tartare

Tussengerecht

Fondant van topinamboer, topinamboerschuim, porcini

Hoofdgerecht

Gerookte eend, gnocchi, pompoen, druivenjus, arancini

Nagerecht

Brownie, hangopparfait, chocolade, kokos en mango



Voorgerecht Steak en Fake tartare

<p>Tomatenmengsel 1 kg coeur de boeuf (of ander soort tomaat zo smaakvol mogelijk) 30 ml balsamicoazijn Beetje suiker Zout en peper</p> <p>Steak 1 kg gram haas van hert Zout en peper</p> <p>Kruidenmengsel 50 g sjalot 30 g kappertjes 50 g cornichons 5 g bieslookringen 5 g bladpeterselie 5 g dragon Paprikapoeder naar smaak</p> <p>Saus 30 g dijon mosterd 60 g tomatenketchup 30 g mayonaise Tabasco naar smaak Worcestersaus naar smaak</p> <p>Kappertjes 30 g kappertjes</p> <p>Ui 1 klein potje grote Amsterdamse uien</p> <p>Toast Zuurdesembrood (baquette) Oplijfolie</p>	<p>Plisseer de tomaten. Verwijder de zaadlijsten en snij het vruchtvlees in fijne gelijke blokjes (4 mm). Meng de tomatenblokjes met de rest van de ingrediënten en breng op smaak met zout/peper. Zet koel weg.</p> <p>Snijd het vlees in mooie dobbelsteentjes van ongeveer 4 mm grootte, maak aan met zout en peper, zet koel weg</p> <p>Snijd de sjalot en rest van de kruiden fijn. Meng dit met de kappertjes en de in blokjes gesneden cornichons. Zet koel weg. Dit mengsel is voor zowel het tomaat als vleesmengsel.</p> <p>Gebruikt mayonaise van het hoofdgerecht (voordat er truffel aan wordt toegevoegd). Meng alle ingrediënten in een kom en breng op smaak met tabasco en worcestersaus. Zet koel weg. Dit mengsel is voor tomaat en vleesmengsel.</p> <p>Kappertjes goed laten uitlekken (kurkdroog), laat drogen op keukenpapier en in een zeef knapperig bakken in hete olie. Frituur ze niet te lang. Ze moeten knapperig zijn (niet zwart). Laat uitlekken op keukenpapier.</p> <p>Laat ui uitlekken. Snij dunne plakjes van de Amsterdamse uien.</p> <p>Zuurdesem brood licht laten bevriezen. Snij sneetjes op snijmachine (in bevroren toestand) in zeer dunne plakjes (ongeveer 3 mm/maak soort van melba toast). Smeer de dunne plakjes in met een beetje olijfolie. 15 min in de voorverwarmde oven op 140 graden. Sneetjes diagonaal halveren.</p>
--	--

<p>Ei 16 henne ei-tjes (kleinste kippe-eitjes), alleen de dooier</p>	<p>Zet twee pannen met gekookt water op. Pocheer de eidooier in een pan water met een scheut azijn. Eenvoudig alternatief: pocheren in huishoudfolie. Let op max 2 minuten. Zie: https://youtu.be/vIQGiQDAIw4 Alternatief is de dooier rauw te gebruiken.</p>
<p>Kaaskoekje 100 gr parmezaan</p>	<p>Bekleed een bakplaat met papier, maak 16 rondjes van grof geraspte parmezaan. 5 minuten op 200 graden, af laten koelen.</p>
<p>Eindbereiding</p>	<p>Meng de tomatenblokjes met de helft van het kruidenmengsel en de helft van de saus. Geheel mag niet te nat zijn.</p> <p>Meng de andere helften (saus/kruiden) separaat met de steak, proef en voeg naar smaak tabasco/Worcester toe.</p>
<p>Opmaak Krulpeterselie of sterre-kress</p>	<p>Maak van de mengsels 2 halve maanvormen. In het midden het kaaskoekje. Strooi wat geraspte kaas op de steak tartare en leg de (gepocheerde) eidooier tussen de twee steaks in. Garneer de steaks met Amsterdamse uienplakjes, gefrituurde kappertjes en het kaaskoekje staand. Zuurdesem toast los naast de steaks.</p>
<p><i>Kleine borden op kamertemperatuur</i></p>	<p>Maak af met krulpeterselie of sterre-kress.</p>



Tussengerecht

Fondant van topinamboer, topinamboerschuim, porcini

<p>Aardpeer 600 g aardperen 1 grote prei 1 grote ui 400 g slagroom 750 ml melk 750 ml water 2 takken tijm 1 laurierblad</p>	<p>Boen de aardperen schoon en smeer ze in met olijfolie. Rooster ze 30 minuten in een oven van 175°C. Snij ze in stukjes. Snij prei en ui in stukjes en fruit aan in wat olie. Voeg aardperen toe samen met slagroom, melk, water, laurier en tijm. Breng aan de kook en laat rustig koken tot alles zacht is. Haal de laurier en tijm uit het vocht en pureer glad in de blender met het vocht. Zeef door een fijne zeef en breng op smaak met zout. Doe over in 2 ISI-flessen van 1 liter (650 ml per fles) en breng op druk met 3 patronen; na ieder patroon de fles goed schudden. Schud zeer krachtig. Bewaar warm in een bak met heet water.</p>
<p>Chips 4 aardperen zonnebloemolie</p>	<p>Boen de aardperen schoon en snij ze in flinterdunne plakjes (met schil) op de snijmachine (stand 1). Snij deze axiaal. Dep de plakjes droog en frituur ze goudbruin en krokant in olie van 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.</p>
<p>Fondant 16 aardperen 200 gr boter 4 tenen knoflook Rozemarijn naar behoefte Tijm naar behoefte 400 ml kippenbouillon</p>	<p>Snij de einden van de peren af zodat je een mooi tonnetje overhoudt, met een kleine ring van 4 cm steek je mooie rondjes uit welke kunnen blijven staan. Olijfolie in de pan, peren op hun snijzijde 5-7 minuten aanbakken tot goud bruin, daarna omdraaien en herhalen. Boter toevoegen en laten smelten. Knoflook tijm en rozemarijn toevoegen met zout en peren. Bouillon toevoegen. Pan afdekken en gedurende 25-30 minuten tegen de kook aanhouden. Tijd afhankelijk van gaarheid peren, NB check na 20 minuten.</p>
<p>Opmaak Porcini poeder 1 bakje tahoon cress</p>	<p>Peer midden in het voorverwarmde kombord, spuit ruim aardpeerschuim in komborden en strooi wat porcini poeder erover met een theezeef (tik rustig op de rand). Versier met chips en cress.</p>
<p><i>Voorverwarmde komborden</i></p>	



Hoofdgerecht

Gerookte eend, gnocchi, pompoen, druivenjus, arancini

<p>Eend 2 canette eend (4 eendenborsten en 4 poten) (1.8kg)</p> <p>Fond 2x karkas (zie boven) Boter Peper en zout 2 prei 2 ui 1 bol knoflook 2 laurierbladeren 4 jeneverbessen 5 zwarte peperkorrels 4 takjes tijm 2 takjes peterselie 3 l water</p> <p>Eendenpoten 4x eendenpoot (zie boven) 900 gram eendenvet 2 takjes rozemarijn 2 takjes tijm 4 tenen knoflook Zout en peper</p> <p>Risotto 1 ui 100 g risottorijst 750 ml fond van het karkas (zie boven) 50 g boter 2 takjes tijm</p>	<p>LET OP: begin met het verwerken van zowel de eend als de pompoen!</p> <p>Leg de eend op zijn rug en prepareer langs het borstbeen de eendenborsten los, laat daarbij de huid op de borst. Bewaar.</p> <p>Prepareer daarna beide poten los, deze worden gebruikt voor de arancini.</p> <p>Hak daarna beide karkassen in grove delen, die worden gebruikt voor de fond.</p> <p>Hier direct mee beginnen! Gebruik de stukken karkas, snijd de groenten. Verhit de olie en braad de karkassen aan, voeg water groenten en kruiden toe. Breng aan de kook in de snelkookpan en zet onder druk voor 45 minuten. Passeer de bouillon door natte kaasdoek. Breng op smaak met zout en peper; en kook in tot ~1.5 liter. De fond wordt gebruikt voor de druivenjus (750 ml), de rest is voor het bereiden van de risotto.</p> <p>Kruid de uitgeprepareerde eendenpoten met zout en peper, bak ze kort aan in de pan. Smelt het vet, plaats de bouten in een ovenschaal (kleine schaal zodat de poten volledig onder staan) en voeg het vet, de gesneden knoflook en kruiden toe. Zet de schaal in een voorverwarmde (160 graden) oven gedurende ongeveer 90 minuten. Haal na het garen het vlees los van de bout en versnipper. Dit gekonfijte vlees gebruik je voor het vormen van de arancini .</p> <p>Snipper de ui zo fijn mogelijk. Doe de helft van de boter in een hapjespan, verwarm deze op medium vuur. Doe de ui in de pan en laat deze langzaam glazig worden zonder te kleuren. Voeg de tijm toe, breng op smaak met zout en peper. Voeg nu de rijst toe en bak kort mee. Rasp de Parmezaan en houdt apart. Voeg de wijn toe, als de alcohol is verdampt</p>
--	---



<p>100 g Parmezaanse kaas 100 ml witte kookwijn</p>	<p>voeg je een lepel fond toe. Ga hiermee door totdat de korrel gaar is.</p>
<p>Arancini Gekonfijte vlees van poten (zie boven) Risotto (zie boven) 150 g patisseriebloem 3 eieren geslagen 150 g panko</p>	<p>Voeg aan het gekonfijte vlees de risotto toe samen met de roomboter en Parmezaan. Maak de substantie niet te vet. Laat afkoelen en vorm hier balletjes van. Haal deze achtereenvolgens door meel, eiwit en panko. Bewaar koel. Frituur de balletjes net voor het uitserveren in olie 180 graden voor 5-6 minuten.</p>
<p>Truffelmayonaise 1 ei 15 ml azijn 7 g Dijonmosterd Zout 200 ml zonnebloemolie 1 truffel, gesnipperd</p>	<p>Plaats de ingrediënten in een lange maatbeker, behalve de truffel, en trek een mayonaise met de staafmixer. 30 gram mayonaise gaat naar het voorgerecht. Voeg daarna pas de truffel toe.</p>
<p>Roux 50 g patisseriebloem 50 g boter</p>	<p>Maak een witte roux door de boter te laten smelten en al roerend de bloem toe te voegen, let op de roux dient goed gaar te zijn; gaar na toevoegen nog 3 minuten na.</p>
<p>Druivenjus 1 kg witte pitloze druiven 100cc cognac (meer naar smaak) 750 ml fond van het karkas (zie boven) 270 ml room Zout en peper</p>	<p>Snijd de druiven eerst in tweeën. Om ze eventueel te ontpitten gebruik je het best een grote naald of dunne pin. Lepel ze daarna uit met een klein bol steeklepeltje (meloenlepeltje). Laat ze vervolgens 7 minuten in cognac trekken (niet langer). Haal daarna de druiven uit de cognac. Zet de eerder bereide fond van het karkas op het vuur en laat tot de helft inkoken. Voeg de room en daarna druppelsgewijs de cognac toe tot de saus op smaak is. Laat nog even inkoken, bind iets in met de roux. Laat het geheel niet te heet worden, maximaal 82 graden. Breng op smaak met peper en zout. Hou enkele druiven apart voor de garnituur en laat de rest opwarmen in de saus, zonder opnieuw aan de kook te brengen.</p>
<p>Pompoensalade 2 flespompoen (samen 2 kg) 15 ml olijfolie 15 ml rode wijnazijn 15 ml honing geroosterde pompoenpitten</p>	<p>Hier direct mee beginnen! Snijd de beide pompoenen over de lengte door de helft, ontpit en bewaar de pitten. Snijd met de snijmachine (of als die nog steeds kapot is met een mandoline) van iedere helft 3 plakken op stand 1, de plakken worden zo maximaal 2 mm dik. Deze plakjes zijn voor de salade, de overige delen van de pompoen zijn voor de gnocchi. Let op dat er 1 à 2 personen simultaan met gnocchi verder gaan!</p>



Pompoengnocchi

900 a 1000 g
 pompoenvlees
 30 g eidooier
 400 g patisseriebloem +
 zo nodig extra
 Nootmuskaat
 Peper/zeezout

Voor het kneden van het deeg kan eventueel de kitchenaid met deeghaak worden gebruikt.

Voor de salade steek je met verschillende maten (1-3 cm) steekringen rondjes uit, leg voor de éénvoud hiervoor een aantal plakken op elkaar. Maak de vinaigrette door combineren van olijfolie, rode wijnazijn en honing. Plaats de pompoenplakjes in de vinaigrette.

Rooster de pompoenpitten goudbruin en laat afkoelen, bewaar droog voor de opmaak.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snij de overgebleven pompoenhelften nogmaals 1 of 2 keer door. Bestrijk (dus na afname plakken en verwijderen pitten voor de salade) met wat olie, strooi er zeezout op en gaar ze in ongeveer 60 minuten (met de vruchtvlieszijde naar boven) in een de voorverwarmde oven, tot ze zacht zijn. Haal de pompoen uit de oven en laat even afkoelen. Dit mag niet te nat zijn, eventueel extra drogen in de oven.

Lepel het vruchtvlies uit en weeg 825 gram af. Pureer dit kort met de staafmixer in een kom zodat er een egale massa ontstaat. Meng er de eidooier door met een garde en roer er vervolgens de ¾ van de gezeefde bloem door. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zeezout, voeg beetje bij beetje het laatste deel van de bloem toe tot je de juiste consistentie hebt van de puree. Hij mag niet te kleverig aanvoelen, maar ook niet te vast of droog. Als je meer bloem nodig hebt gebruik dan meer, maar bedenk wel hoe meer bloem je toevoegt hoe minder de pompoensmaak wordt. Zet een half uur weg in de koelkast. Een goed alternatief is het gebruik van de kitchenaid met deeghaak, je streeft naar een soepel niet te kleverig pastadeeg.

Bestuif het werkblad met bloem, verdeel het pompoendeeg en rol die uit tot strengen van 1,5 cm dik. Snij de strengen in kleine stukjes van 1 cm. Bestuif ook je mes met bloem om kleven tegen te gaan. Knijp de deegkussentjes licht samen tussen duim en wijsvinger zodat ze wat bol komen te staan. Breng water met zout aan de kook en houd het tot net aan het kookpunt. Laat er voorzichtig een paar gnocchi in glijden. Roer heel even met een spatel door het water om te vermijden dat de gnocchi op de bodem blijven plakken. De gnocchi zijn klaar als ze komen bovendrijven (na 4-5 minuten). Haal ze er voorzichtig uit met een schuimspaan en hou apart, op een verwarmd afgedekt ingeolied bord. Herhaal dit tot alle gnocchi gegaard zijn. Streef naar tenminste 4 gnocchi per persoon/meer naar smaak. Voor het uitserveren



<p>Gerookte eend 8 eendenborstfilets (4 van de canette (zie boven) en 4 separaat aangeleverd 250 g per stuk) 5 g tijmblaadjes 2 teentjes knoflook 5 g rozemarijn 20 g boter Rookmot</p>	<p>even kort aanbakken in koekenpan om weer op te warmen.</p> <p>LET OP: deze stap als laatst uitvoeren voor het uitserveren!</p> <p>Snij kruislings in en kruid de eendenborstfilets met peper en zout. Snijd de knoflook fijn en ris de blaadjes van de tijm en de rozemarijn. Braad de eendenborstfilets kort aan in wat boter met de tijm, knoflook en rozemarijn, eerst op de velzijde daarna op de andere zijde op halfhoog vuur. Check de gaarheid door met je vinger op het vlees te duwen. Als het vlees aanvoelt en terugveert zoals de muis van je duim als je je duim en wijsvinger tegen elkaar drukt, is het vlees medium gaar. (Gaar het niet te lang, het gaart nog door in de rookoven). Laat de eend 10 minuten rusten onder een doek. Rook de eend. Leg een halve eetlepel rookmot in de rookoven. Rook 4 borsten per keer. Vergeet het lekbakje niet. Zet het rookoventje op een laag vuur. Als de rook ontwikkelt sluit je de oven, rooktijd 1 minuut. Leg warm weg tot serveren, NB de borst moet NIET doorgaren!</p>
<p>Opmaak</p> <p><i>Voorverwarmde grote borden</i></p>	<p>Snij de eendenborstfilets in dunne plakken (4 a 5 per persoon). Leg met vetzijde naar onder op het bord. Maak hiernaast een halve maanvorm; gebruik hiervoor de gnocchi, pompoenschijfjes, druiven en pompoenpitten. Druppel de vinaigrette over de pompoenschijfjes. De druivenjus gaat over vlees. Voeg eventueel kleine dotjes jus toe in de halve maan. Plaats de arancini hiernaast, garneer de arancini met een toef truffelmayonaise.</p>

Nagerecht

Brownie, hangopparfait, chocolade, kokos en mango

<p>Brownie 135 gram roomboter 180 gram pure chocolade 90 gram melkchocolade 90 gram witte chocolade 1 of 2 rode pepers 165 gram rietsuiker 3 hele eieren 60 gram bloem</p>	<p>Verwarm de oven voor op 160 graden. Bekleed een bakvorm van 20x20 cm met bakpapier. Smelt op een laag vuur de boter en vroeg de kleine stukjes pure chocolade al roerend toe. Verwijder de zaadlijst en snijd de peper in kleine stukjes. Voeg de peper toe. Schenk in de beslagkom en klop de suiker en daarna de eieren er één voor één door. Spatel de bloem door het beslag. Schep de kleine stukjes witte en melkchocolade door het beslag. Schenk het beslag in de taartvorm en zet midden in de oven. Bak de brownie gedurende 30-35 minuten gaar. De bovenkant moet droog en bij schudden moet de brownie stijf zijn.</p>
<p>Hangop parfait 4 eidooiers (3 x het wit bewaren) 110 gram suiker 350 gram Griekse yoghurt Halve citroen, rasp en sap 250 ml slagroom</p>	<p>Zet de shockfreezer aan. Bekleed eenzelfde bakvorm van 20x20 cm met plasticfolie. Schenk de yoghurt in een droge en schone kaasdoek en laat uithangen. Om het proces te bespoedigen eventueel voorzichtig uitknijpen. Bewaar het lekvocht (ongeveer 60 ml vocht, of vul aan met water tot 60 ml vocht). Meng de hangop met het citroensap en rasp. Doe de eidooiers in een kom en klop met een mixer romig op. Doe ondertussen het lekvocht met suiker in een pan en breng deze aan de kook. Laat de suikersiroop ongeveer 4 minuten doorkoken (120 graden). Giet de hete siroop vervolgens al kloppend op de eidooiers. Blijf het luchtige eidooiermengsel doorkloppen tot het afgekoeld is. Klop daarna de slagroom tot er pieken ontstaan. Schep en spatel de hangop en de slagroom door de eidooiers en giet in de bakvorm en zet in de shockfreezer.</p>
<p>Gekonfijte mango 4 mango's 200 ml gembersiroop 3 limoenen 1 rode peper 6 stuks steranijs 5 Kaffir lime leaves</p>	<p>Schil de mango. Snij strak langs de pit de twee grote zijdes af. Steek cilinders uit van ongeveer 5 cm. Snij de cilinder vervolgens in ronde plakjes van ongeveer 5 mm dik. Doe alvast in een vacumeerzak. Gebruik de mangoresten voor het maken van de panna cotta en mango curd.</p> <p>Schil en pers de limoenen. Voeg sap en schil samen met de steranijs, rode peper en Kaffir blaadjes toe aan de gembersiroop en verwarm gedurende 15 minuten. Niet inkoken. Zeef het vocht en voeg toe</p>



<p>Gelei Agar, hoeveelheid: 1% van opgevangen sous vide vocht.</p> <p>Panna cotta bonbon 60 gram kokosnippers 200 ml kokosmelk 17% 100 gram mango resten 120 gram witte chocolade 1 citroengrasstengel 5 Kaffir lime leaves 4 gram gelatine</p> <p>Bruine siliconen mal (halve bol 2.8 cm)</p> <p>(bij 15 personen of minder kan een halve bol van 3.7 cm worden gebruikt).</p>	<p>aan de vacuümeerzak, seal de zak. Bereid sous vide gedurende 20 minuten bij 65 graden. Daarna terugkoelen, laten uitlekken en bij kamertemperatuur bewaren. Bewaar het vocht.</p> <p>Gebruik het opgevangen vocht van de sous vide bereiding. Weeg de hoeveelheid vocht. Weeg vervolgens 1.5% van het totale volume agar af (100 gram = 1.5 gram agar).</p> <p>Mix met de staafmixer de agar door het vocht en laat 2 minuten koken. Giet uit op een RVS-plaatje en laat opstijven in de koeling. Draai de massa glad in bijvoorbeeld een koffiemolen, wrijf indien nodig door een zeef en bewaar in een kleine spuitzak in de koeling.</p> <p>Week de gelatine in ruim koud water.</p> <p>Rooster de kokosnippers in een hete koekenpan totdat ze gelijkmatige bruin zijn. Gebruik geen olie. Laat de snippers afkoelen op een stuk bakpapier.</p> <p>Verwarm 70 gram witte chocolade au bain-marie tot een temperatuur van maximaal 45 graden. Eventueel tempereren.</p> <p>Hak 5 gram van de kokosnippers zeer fijn en voeg toe aan de chocolade zodat een mooie emulsie ontstaat.</p> <p>De rest van de kokosnippers wordt gebruikt voor het maken van de chocoladeschotsen (~55 gram dus).</p> <p>Smeer de halve bollen van de siliconen mal in met een dunne laag van de (getempereerde) chocolade en laat uitharden.</p> <p>Kneus de citroengrasstengel en voeg samen met de Kaffir blaadjes toe aan de kokosmelk zodat dit zijn smaak af kan geven. Verwarm samen op lage temperatuur (zonder te veel in te koken) gedurende ongeveer 15 minuten. Pureer in de tussentijd 100 gram van de mangoresten tot een gladde mangopuree. Verwijder na 15 minuten al het citroengras en blaadjes. Voeg 50 gram witte chocolade toe. Nadat de chocolade is gesmolten de mangopuree en daarna de gelatine.</p>
---	--



<p>Mangocurd 175 gram mangoresten 60 gram suiker 80 gram boter 1 citroen 4 eidooiers 1 gram gelatineblad</p> <p>Bruine siliconen mal (halve bol 2.8 cm)</p> <p>Kaffir lime poeder 10-20 Kaffir lime leaves</p> <p>(Totaal 10 bladeren apart nemen voor de panna cotta en geconfijte mango)</p> <p>Chocolade kokosschots/krul 100 gram witte chocolade 55 gram geroosterde kokos (zie boven)</p> <p>Italiaans schuim 60 ml water 200 gr suiker 30 gr suiker 3 eiwitten (zie bij parfait) zout</p> <p>Opmaak Dille</p>	<p>Koel terug en breng als het nog net vloeibaar is over in een spuitzak. Spuit daarna als vulling in de chocolade/kokosbollen. Op laten stijven in de (shock)vriezer. De bonbon blijft aan de onderkant open.</p> <p>Pureer 175 gram van de mangoresten tot een gladde mangopuree. Doe de mangopuree samen met de suiker, eidooiers, 3 eetlepels citroensap en een snufje zout in een pan. Verwarm op middel hoog vuur en blijft goed roeren. Na ongeveer 5 minuten wordt het mengsel dikker. Haal dan van het vuur af en meng er in delen de boter door. Indien de curd te dun is kan een stukje geweekt gelatineblad worden toegevoegd en even kort worden mee verwarmd tot opgelost. Doe in spuitzak en spuit de curd uit in een siliconen mal (halve bol 2.8 cm) en zet in de (shock)vriezer.</p> <p>Haal de nerf uit de bladeren. Leg de bladeren op een bord in de magnetron. Ongeveer 4 minuten, hoogste stand totdat ze knapperig en droog zijn. Mix de gedroogde bladeren gedurende 1 minuut in een koffiemolen of vijzel tot fijn poeder. Gebruik het poeder voor de opmaak.</p> <p>Verwarm de witte chocolade au bain-marie tot een temperatuur van maximaal 45 graden. Eventueel tempereren. Voeg grof gehakte kokosnippers toe. Smeer dun uit over een siliconenmat en laat uitharden. Rol eventueel op. Breek in schotsen/krullen.</p> <p>Doe 200 gram suiker met het water in een pan en breng dit aan de kook. Doe intussen de eiwitten met een snuf zout in een kom en begin met opkloppen. Voeg geleidelijk 30 gram suiker toe aan het eiwit. Laat de suikersiroop ongeveer 4 minuten doorkoken (120 graden). Giet de hete siroop daarna voorzichtig en in een zeer dunne straal al kloppend op het eiwit. Zet de mixer vervolgens op een hoge stand en klop de Italiaanse schuim tot hij lauw is. Doe in spuitzak.</p> <p>Opmaak (bij meer dan 16 personen geen ring gebruiken maar de 20x20 vormen van de brownie en parfait anders verdelen)</p>
---	---



<p><i>Bord van leisteen</i></p>	<p>Maak een torentje: Steek met een scherpe ring van ~5 cm een brownie uit. Decoreer en omspuit met Italiaans schuim. Karamelliseer het schuim met een brander. Steek met dezelfde scherpe ring een schijf hangopparfait uit en leg op de brownie. Let op, geen vingerafdrukken en niet te vroeg uit de vriezer halen. Leg midden op de parfait een halve bol mangocurd. Decoreer de mangocurd met een klein takje dille.</p> <p>Leg naast het torentje de gekonfijte mango schijfjes, een panna cotta bonbon en de kokoschots/krul en bestrooi iets met Kaffir poeder. Enkele dotjes gelei.</p>
---------------------------------	--