



## Menu -juni- 2024

Marieke van der Aa, Les Amuzes, dames 6

### Voorgerecht

Groene gazpacho met ceviche van zeebaars

### Tussengerecht

Pomme pavé met steak tartaar van dry aged gerookte biet, deep smoke sabayon, gel van rode ui, truffelmayonaise en asperge

### Hoofdgerecht

Picanha van kalf met kalfsjus, basilicumcrème, een romige risotto en geroosterde tomaat, hazelnoot en asperge

### Nagerecht

Rabarber op diverse wijze en vlierbloesem



## Voorgerecht

### Groene gazpacho met ceviche van zeebaars

<p><b>Groentebouillon</b>                  2 l water                  200 g venkel                  200 g ui                  200 g prei                  10 g knoflook                  200 g wortels                  2 stengels bleekselderij                  Bouquet garni (10 takjes platte peterselie, 5 takjes tijm, 1 takje rozemarijn, 1 takje salie, 3 blaadjes laurier)                  10 jeneverbes korrels                  15 zwarte peperkorrels                  Olijfolie</p> <p><b>Gazpacho</b>                  1 l groentebouillon                  1 kg gele cherry tomaatjes                  1 komkommer                  2 stengels bleekselderij                  3 groene paprika's                  100 g sjalotten                  3 rijpe avocado's                  20 g verse gember                  1 verse groene peper                  8 g knoflook                  20 g (blaadjes) munt                  20 g (blaadjes) basilicum                  30 g (blaadjes) koriander                  7 g gemalen komijnzaad                  400 g spinazie                  100 ml sushi azijn                  200 ml olijfolie extra vierge                  Olijfolie                  Zout en peper</p>	<p><b>Advies voor de chef:</b> de bouillon thuis al hebben bereid en deze koud meenemen naar de cuisine. Dit om te voorkomen dat de bouillon niet voldoende koud is voor de gazpacho.</p> <p>Snijd de venkel, ui, prei, knoflook, wortel, bleekselderij fijn en bak deze aan in een hete pan met wat olijfolie. Doe op het laatst het bouquet garni en de plat gedrukte jeneverbessen en peperkorrels erbij. Even verhitten en afblussen met water. Breng het aan de kook. Laat de bouillon inkoken, circa 45 min, en houd 1 l over. Zeef de bouillon en zet koud weg, zo nodig in de shock freezer voor later gebruik.</p> <p>Haal de kroontjes van de cherry tomaten en halveer ze. Schil de komkommer en snijd in plakken en daarna in kwarten. Haal de zaden uit de paprika's en snijd in blokjes. Snijd de peper in ringen en haal de zaadjes eruit. Schil en snijd de sjalotten en knoflook fijn. Snijd de bleekselderij in stukjes. Verzamel alle gesneden ingrediënten in een grote kom. Verhit in een ruime pan de olijfolie en voeg de ingrediënten uit de kom toe. Bak de ingrediënten aan op hoog vuur. Blus het geheel af met de groentebouillon. Voeg nu de geschilde en geraspte gember toe en de komijnzaad. Halveer de avocado en haal de pit eruit, snijd de avocado in blokjes. Haal de harde stelen van de spinazie. Voeg aan de groentebouillon de avocado, de spinazie, munt, basilicum en koriander toe. Mix het geheel fijn met een staafmixer en passeer het door een zeef. Het passeren door een zeef gaat het makkelijkst door de soep in de zeef te gieten en al kloppende op de ontvangende pan te laten passeren. Breng de gazpacho op smaak met de sushi azijn, zout en peper. Giet de olijfolie extra vierge druppelsgewijs door de soep en laat ondertussen de staafmixer in de soep draaien voor een luchtig geheel.</p>
--	--



<p><b>Tijgermelk</b> 7 limoenen totaal, waarvan rasp van 2 limoenen 2 rode peper Zout en peper</p>	<p>Controleer nogmaals de smaak en zo nodig zout, peper toevoegen. Zet de gazpacho koud weg voor later gebruik.</p> <p>Tip voor als de gazpacho nog niet koud genoeg is: de gazpacho verdelen over drie kommen en deze in de aanwezige twee diepvriezen en shock freezer zetten ter afkoeling.</p> <p>Snijd de peper in fijne stukjes en haal de zaden eruit. Was de limoenen zorgvuldig af. Rasp van 2 limoenen de schil en zet de rasp weg in de koelkast voor later gebruik bij de opmaak. Pers uit alle overgebleven de limoenen het sap. Doe het limoensap in een maatbeker. Voeg de rode peper toe. Breng op smaak met zout en peper. Zet weg voor later gebruik.</p>
<p><b>Garnituur</b> 160 g rode uien 200 ml sushiazijn</p>	<p>Schil de uien en snijd deze in zeer dunne plakjes (doorschijnend zo dun). Doe de ui in een kommetje en giet de sushi azijn erover. Schep om en om en laat staan tot later gebruik. Vlak voor het uitserveren de garnituur laten uitlekken op een bord, bedekt met keukenpapier.</p>
<p><b>Ceviche</b> Zeebaars (filets) van circa 1-2 kg</p>	<p>Haal de huid van de filets af. Controleer de filets op graten. Snijd de filets in gelijkmatige dunne plakjes van circa 1 tot 2 mm. Leg de plakjes in een af te dekken kom en zet koel weg voor later gebruik.</p> <p>Vlak voor het uitserveren de vis marineren met de tijgermelk mengen en goed om en om scheppen. Laat het geheel 10 minuten marineren. Neem de vis uit de kom en leg het op een bord bedekt met keukenpapier.</p>
<p><b>Salade</b> 90 g mesclun sla 20 ml walnootolie 20 ml druivenpitolie 10 ml gembersiroop Fleur de sel</p>	<p>Vlak voor het uitserveren: doe de sla in een kom. Maak van de walnoot-, druivenpitolie en gembersiroop een dressing. Maak de sla aan met de dressing en strooi op de sla wat fleur de sel met een draai verse zwarte peper. Zet koel weg voor later gebruik.</p> <p>Pak voor het gerecht “gewone” soepborden en niet de kardinaalsmuts (anders is er teveel gazpacho rondom de ceviche en valt deze weg in de soep). Pak ook de benodigde schenkkannetjes voor de gazpacho (1 kannetje per persoon). Verdeel de gazpacho over de schenkkannetjes.</p>



<p><b>Opmaak</b> Schenkkannetjes Shiso Purple Cress Rasp van 2 limoenen Chilivlokken Limoenrasp</p>	<p>Verdeel de ceviche over de soepborden. Leg de ceviche dakpansgewijs in de lengte met daartussen wat sla en rol de ceviche zodanig op dat je een mooi rozetje krijgt. Zet de ceviche rechtop in het midden van het bord. Plaats daarbovenop wat rode ui garnituur, de shiso purple cress en wat limoenrasp. Bestrooi het geheel met chilivlokken.</p> <p>De opgemaakte borden uitserveren, zo ook de schenkkannetjes met daarin de gazpacho. Pas aan tafel de gazpacho rondom de ceviche uitgeschenken.</p>
---	---

## Tussengerecht

### Pomme pavé met steak tartaar van dry aged gerookte biet, deep smoke sabayon, gel van rode ui, truffelmayonaise en asperge

<p><b>Pomme pavé</b>                  1500 g Bonk aardappelen (geschild)                  22 g uienpoeder                  22 g knoflookpoeder                  120 g ongezouten boter                  900 ml Zonnebloemolie om te frituren                  Zout en peper</p>	<p>Doe de sous vide aan op 92°C voor de pomme pavé.</p> <p>Rasp de geschilde aardappel met de grove rasp (met een keukenmachine) en doe in een kom (niet wassen noch deppen). Smelt de boter en meng het door de aardappel. Voeg de uienpoeder en knoflookpoeder toe en schep het om en om. Breng op smaak met peper en zout. Doe de massa in een fijne zeef en druk er het overtollige vocht uit. Doe alles in een vacumeerzak. Druk voor het vacumeren de massa zoveel mogelijk naar beneden, zodat er een dikke plak ontstaat. Dep de zak eventueel aan de binnenkant met wat keukenpapier droog. Let op dat er geen dikke rol ontstaat, maar een dikke plak over de gehele breedte van de vacumeerzak. Lengte is circa 30 cm lang en de dikte is circa 3 cm. Vacumeer en seal de zak. Gaar de aardappelrasp op 92°C sous-vide voor 35 minuten. Laat de vacumeerzak afkoelen in de shock freezer. Check na 30 min de temperatuur. Zonodig nog wat langer in de shock freezer, dan wel in de koelkast bewaren. Let op de massa dient bij de verdere bereiding op koelkast temperatuur te zijn. Knip de vacumeerzak, liggend, in het geheel open en haal de pomme pavé er voorzichtig uit. Leg de pomme pavé op een snijplank. Snijd aan de zijkanten de aflopende randen af, zodat je een gelijkmatig oppervlak van de pomme pavé hebt (anders kun je bij de opmaak de ingrediënten niet goed stapelen). Snijd op maat, zijnde 7 cm bij 3 cm.</p> <p>Vlak voor het uitserveren: verhit de zonnebloemolie in een wok, check de temperatuur door een enkel stukje rasp erin te frituren. Bruist het en frituurt het goudbruin dan is de temperatuur goed. Frituur de pomme pavé goudbruin en beweeg de stukken pavé gedurende het frituren lichtjes heen en weer om plakken te voorkomen. Leg de gefrituurde pomme pavé op een met keukenpapier bekleed bord tot het uitserveren.</p> <p>Haal de biet uit de verpakking, dep droog en snijd in partjes. Hussel de bietenpartjes in een kom met de olie, tijm, peper en zout. Spreid de bieten uit over het rek van de rookoven. Leg onder het rek met de bieten wat aluminiumfolie i.v.m. lekken van de biet.</p>
<p><b>Steak tartaar van gerookte biet</b>                  300 g Dry aged biet                  25 ml olijfolie                  5 g gedroogde tijm</p>	



<p>1 eetl rookmot</p> <p><b>Marinade steak tartaar gerookte biet</b>                  25 ml olijfolie                  3 ml Worcester sauce                  12 ml ketjap manis                  2 ml sojasaus                  1 g cayennepoeder                  20 g eidooier (uit een pak)                  Zout en peper</p> <p><b>Gel van rode ui</b>                  400 ml Sushi azijn                  250 g Rode uien                  3 g Agar</p> <p><b>Asperges</b>                  8 witte asperges AA</p> <p><b>Truffelmayonaise</b>                  1 vers ei                  250 ml zonnebloemolie                  30 ml sherryazijn                  25 g Truffelsaus salsa tartufata                  Zout en peper</p>	<p>Rook de biet circa 7- 10 minuten op zacht vuur. Proef op 7 min de gerookte biet; is de smaak rokerig genoeg dan stoppen met roken. Anders het roken voortzetten tot maximaal 10 min in het totaal. Haal het uit de rookoven en laat afkoelen.</p> <p>Bereid de marinade voor de steak tartaar door de Worcester sauce, sojasaus en ketjap, olijfolie en cayennepoeder te mixen in een kom met een garde. Klop de dooiers los door de marinade en breng op smaak met zout en peper. Snijd de bietenpartjes brunoise. De stukjes biet marineer je naar smaak, dus niet direct alle marinade bij de stukjes biet gieten. Eerst husselen, proeven en zo nodig meer marinade toevoegen. Zet weg voor later gebruik. Voor het uitserveren de bietjes laten uitlekken op een bord bekleed met keukenpapier. Zonodig wat extra droog deppen.</p> <p>Schil en snijd de uien in grove stukken. Kook de uien in de sushi-azijn. Zet het vuur uit en laat het geheel 1 uur trekken op kamertemperatuur. Zeef het vocht en weeg 300 gram af (dus het vocht wordt bewaard, ontdaan van de uien). Doe het vocht in een klein pannetje, voeg de agar toe en kook het geheel op, al roerende met een garde. Giet het vocht op een klein rechthoekig rvs plaatje bekleed met huishoudfolie. Laat afkoelen in de koeling tot er een gelei is ontstaan. Snijd daarna de gel in reepjes van 7 bij 3 cm.</p> <p>Schil de asperges. Kook deze beetgaar, afhankelijk van de dikte van de asperges. Haal de beetgare asperges uit het water en leg op een keukenpapier bekleed bord. Zet weg voor later gebruik.</p> <p>Vlak voor het uitserveren: halveer de asperges over de lengte en snijd de asperges in stukken van 7 cm (overeenkomstig de lengte van de pomme pavé). Brand de stukken asperges af met een gasbrander door deze er lichtjes over heen te bewegen.</p> <p>Breek het ei in een smalle maatbeker. Doe de olie, de sherryazijn ook in de maatbeker. Let op: gebruik een smalle hoge maatbeker, zodat het mengsel goed van beneden naar boven kan worden gebracht met de staafmixer. Zet de staafmixer onderin de maatbeker en begin van beneden naar boven te mixen (belangrijk!).</p>
---	---

<p><b>Deep Smoke Sabayon</b>                  272 g eidooier (uit een pak)                  27 g Deep Smoke Intense Flavours (fles)                  240 ml witte kookwijn                  120 ml water                  Zout en peper</p> <p><b>Opmaak</b>                  100 g Rucola</p>	<p>Mix dan nog alles even goed door. Roer tenslotte de truffelsalsa door de mayonaise en voeg zout en peper toe naar smaak.</p> <p>Doe de eidooiers in een pan met dikke bodem. Klop eerst de dooiers koud (dus niet op het vuur) los met een garde en voeg de Deep Smoke Intense toe. Plaats de pan op een zacht vuur en klop met een garde de inhoud tot een sabayon door de garde in snelle achtjes te bewegen (ofwel met een handmixer op een lage tot middelhoge stand). De sabayon is bijna gereed zodra aan de garde slierten vormen die als het ware op de sabayon blijven liggen. Haal in dat geval de pan van het vuur om verdere garing te voorkomen. Voeg zout en peper toe naar smaak en desgewenst kan er meer Deep Smoke Intense worden toegevoegd. Klop het nog even van het vuur stevig door en de sabayon is klaar. Giet de sabayon in een spuitflesje. Zet weg voor bij de opmaak.</p> <p>Plaats de pomme pavé midden op een leistenen plaatje en spuit er, over de lengte, 1 streep truffelmayonaise op. Leg hierover het reepje uiengel. Breng daar bovenop de steak tartaar van gerookte biet aan. Op de tartaar wordt 1 gehalveerde asperge gelegd en sluit af met een streep sabayon over de asperge en garneer met twee rucola blaadjes. Vlakbij en in de lengte van de pavé 5 toefjes sabayon.</p>
--	--



## Hoofdgerecht

### Picanha van kalf met kalfsjus, basilicumcrème, een romige risotto met geroosterde tomaat, hazelnoot en asperge

<p><b>Kalfsjus</b>                  1 kg kalfsbotten (hakken, kniegewrichten)                  2 grote witte uien                  2 winterpenen                  1 grote prei                  1 blikje tomatenpuree                  3 stengels bleekselderij                  3 tenen knoflook                  30 g verse platte peterselie                  1 bouquet garni: 5 takjes tijm, 1 takje rozemarijn, 5 takjes oregano                  5 peperkorrels                  5 jeneverbessen                  2 laurierblaadjes                  11 Kookwijn rood                  Jus de veau                  80 g boter                  100 g bloem</p> <p><b>Picanha</b>                  Kalf picanha (gewicht circa 3 kg)                  1 kg houtskool                  Grof zeezout                  Verse zwarte peper                  Fleur de sel</p>	<p><b>Advies voor de chef:</b> haal de picanha voor aanvang uit de koelkast en laat het op kamertemperatuur komen.</p> <p>Verwarm de oven voor op 250 °C.                  Maak van de boter en de bloem de beurre manié en zet koel weg voor later gebruik. Schil de uien en knoflook en snijd in grove stukken. Was de wortel, prei en bleekselderij en snijd in grove stukken. Doe de groenten in een grote kom. Vermeng de tomatenpuree met de groenten, zodat overal een laagje tomatenpuree laagje zit. Zet weg voor later gebruik. Maak een bouquet garni van de tijm, rozemarijn, oregano. Neem twee grote bakblikken. Doe in de ene de botten en in de andere de groente. Zet de bakblikken in de hete oven en laat het vlees, de botten en de groenten helemaal bruin worden (de randen van de groenten worden zwart). Dit duurt circa 45 min. Mogelijk zijn de groenten eerder klaar, laat de botten dan nog even in de oven. Pak een grote soeppan, doe de groenten, vlees en botten hierin. Giet de kookwijn erbij. Voeg zo nodig wat water toe, tot het geheel onder staat. Crush de peperkorrels en jeneverbessen.                  Leg het Bouquet garni, de laurierblaadjes, de peper, jeneverbessen en de peterselie in de pan en breng het geheel aan de kook. Leg het deksel op de pan totdat het kookt. Laat het 1 uur zachtjes koken op half vuur met de deksel er deels af. Giet de jus door een fijne zeef in een andere pan.                  Laat het geheel inkoken tot de helft is verdampt. Maak de jus zo nodig op smaak door met een garde de jus de veau er door te roeren en monteer af met beurre manié tot jusdikte.</p> <p>Let op de timing: de picanha is gereed om te serveren in circa 2 uur. Aldus voorkom dat de picanha in de warmhoudkast moet i.v.m. risico overgaring.</p> <p>Bereid de Big Green Egg voor door de temperatuur te bepalen op 120°C. Hiervoor steek je 1 kg houtskool aan. De kolen zijn goed zo gauw het vuur uit is en de kolen grijs zijn gekleurd. Plaats het rooster in de Egg.</p>
--	--





**Basilicumcrème**

160 g basilicum  
3 g Knorr professional,  
Liquid concentrate kip  
2 tenen knoflook (4 g)  
16 ml witte wijnazijn  
160 g eiwit  
1,8 g Xantana  
100 ml olijfolie  
Peper en zout

**Romige risotto**

400 g risotto  
100 g boter  
4 sjalotten, totaal 80 g  
11 kippenbouillon (van 30  
g Knorr professional,  
Liquid concentrate kip)  
300 ml witte kookwijn

Bereid de picanha voor: ontvlies indien nodig het staartstuk (afsnijdsel kalf gaat naar de jus).  
Snijd de vetkap kruislings in en bestrooi het vlees met zeezout en zwarte peper.

Leg de picanha op het rooster in de Egg en bereid het vlees door naar een kerntemperatuur van 47°C van het vlees te werken. Gedurende deze bereiding is het nodig om erbij te blijven en de temperatuur in de gaten te houden. Af en toe is het nodig om meer lucht toe te alten door de picanha afwisselend op elkaar te leggen (voorkom eenzijdige garing). Ook regel je de temperatuur door afwisselend het klepje (boven) en of het schuifje (onder) van de Egg open te zetten. Al met al duurt deze bereiding circa 1 uur tot de kerntemperatuur van 47°C is bereikt, afhankelijk van de afmetingen van de picanha. Haal de picanha er uit en wikkel het in aluminiumfolie.

Verhoog de temperatuur van de Egg naar 250°C en grill het vlees 2 keer (aan beide kanten) 2 minuten af. Je grilt een ruitpatroon op iedere kant. Haal het vlees uit de Big Green Egg en pak het in aluminiumfolie. Laat het zeker 10 minuten rusten.

Vlak voor het uitserveren: trancheer de picanha en bestrooi met vers gemalen peper uit de molen en wat fleur de sel. Vang het vocht uit de picanha op en meng het door de kalfsjus.

Mix met een staafmixer de blaadjes van de basilicum met de Knorr professional, Liquid concentrate, de knoflook, het azijn, het eiwit en de Xantana in een grote maatbeker. Zo nodig voeg een beetje water toe. De substantie moet een dikke crème zijn. Breng het op smaak met peper en zout. Monteer de crème met een dun straaltje olijfolie, als zijnde een mayonaise. Gebruik hiervoor tussen de 50- 100 ml olijfolie. Wederom proeven en op smaak brengen met peper en zout. Doe de crème in een spuitflesje en leg koel weg voor later gebruik.

Smelt in de pan de boter. Snipper de sjalotten en hak de knoflook allebei fijn. Doe de sjalotten en knoflook in de pan. Bak deze glazig zonder ze te kleuren. Voeg de risotto toe en schep deze goed om in de pan. Aflussen met de witte wijn en de wijn laten inkoken tot circa de helft. De risotto opnieuw bevochtigen, maar dan met de kippenbouillon, zodat de risotto net onder water staat.



<p>200 ml room 100 gr Parmezaanse kaas 4 knoflooktenen, totaal 8 g 1 citroen, rasp en 45 ml sap Zout en peper</p>	<p>Let op: de kippenbouillon gebruik je om de risotto te garen, dus je kunt wat overhouden van de totale hoeveelheid kippenbouillon. Wanneer de risotto bijna gaar is, voeg dan nog wat kippenbouillon toe en laat op het vuur staan totdat de risotto beetgaar is. Als de risotto beetgaar is, afmonteren met Parmezaanse kaas, de room en wat boter voor een smeuijge substantie. Maak de risotto op smaak met zout en peper. Rasp de schil van de citroen en vang de rasp op. Halveer dezelfde citroen en pers deze uit en vang het sap op. Maak de romige risotto af met het sap en de rasp van de citroen naar smaak.</p>
<p><b>Geroosterde hazelnoot en tomaat</b> 60 gr hazelnoten Zonnebloemolie</p>	<p>Verwarm de oven voor op 175 °C. Desgewenst de hele noten wat fijner hakken. Wrijf de hazelnoten in met zonnebloemolie. Rooster de hazelnoten in de oven op 175 °C op een bakplaat bekleed met bakpapier. Het roosteren duurt circa 8- 10 minuten. Check gedurende de roostertijd de noten in de oven en let op geur en kleur. Doe de geroosterde noten in een kommetje en zet weg voor later gebruik.</p>
<p><b>Tomatencoulis</b> 300 g cherry tomaten 2 tenen knoflook Olijfolie Zout en peper</p>	<p>Verwarm de oven voor op 200 °C. Doe de tomaten en de tenen knoflook (ongeschild) in een kleine ovenschaal. Besprenkel alles met wat olijfolie en zout en peper. Rooster de tomaten in de oven op 200 °C gedurende 30 minuten. Check gedurende de oventijd het roosteren. Na de oventijd worden de knoflooktenen uit de schil gehaald en samen met de tomaten gemixt tot een coulis. Breng zo nodig op smaak met zout en peper. Doe de coulis in een kommetje en zet weg voor later gebruik.</p>
<p><b>Asperge</b> 16 witte asperges AA Olijfolie</p>	<p>Schil de asperges en snijd de kontjes eraf. Kook de asperges in ruim water beetgaar. Dep ze droog. Strijk de asperges lichtjes in met olijfolie en zet weg voor later gebruik.</p> <p>Vlak voor het uitserveren (wanneer de picanha wordt gegrild en de Big Green Egg naar 250°C is verhit) rooster je de asperges voor circa 3 minuten. Elke kant 1-2 minuten.</p>
<p><b>Opmaak</b> Vene cress citraensap Fleur de sel en peper</p>	<p>Plaats midden op een warm bord de 2-3 plakken picanha in een maanvorm. Bestrooi met vers gemalen peper uit de molen en wat fleur de sel. Leg voor de picanha de risotto en trek door de risotto met een lepel een maanvormige streep. Voeg schuin voor de risotto enkele toefjes</p>

	basilicumcrème toe. Tenslotte de tomatencoulis toevoegen door met een lepel, boven en aan de zijkant van de picanha, een maanvormige streep met de coulis te trekken. Leg op de coulis de geroosterde hazelnoot met wat vene cress.
--	---



## Nagerecht

### Rabarber op diverse wijze en vlierbloesem

<p><b>Meringue</b> 5 eiwitten 225 g suiker 2 g azijn 2 g maïzena Flesje roze kleurstof voor voedsel</p>	<p>Verwarm de oven voor op 100°C. Splits de eieren (5 dooiers naar de banketbakkersroom). Klop in een ontvette kom de eiwitten stijf in de kitchenaid. Voeg beetje bij beetje (al mixend) driekwart van de suiker toe. Maak een papje van de azijn en de maïzena en meng dit door de eiwitten. Spatel voorzichtig de rest van de suiker erdoor. Voeg tenslotte enkele druppels kleurstof toe en spatel dit als een marmer effect door het mengsel.</p> <p>Doe het mengsel in een spuitzak. Spuit een meringue op een met siliconen bakmat beklede bakplaat. Laat de meringues circa 2 uur in de oven drogen. Zet de oven deur op een kier met behulp van een houten lepel. Leg de meringues daarna op een bord om af te koelen.</p>
<p><b>Banketbakkersroom met vlierbloesemsiroop</b> 400 ml volle melk 5 eidooiers (van de meringue) 110 g suiker 80 g bloem 20 g vlierbloesemsiroop 25 g boter</p>	<p>Verwarm de melk tot 82°C in een pan. Meng de eidooiers met een garde in een kom met de suiker. Voeg wat verwarmde melk aan de eidooiers en suiker toe en giet dat mengsel bij de rest van de verwarmde melk in de pan. Verwarm weer tot 82°C. Klop met een handmixer de bloem en de klontjes boter erdoor en tenslotte de siroop. Doe het geheel in een kom, afgedekt met huishoudfolie, en laat afkoelen in de koelkast. Schep de banketbakkersroom in een spuitzak. Leg koel weg voor later gebruik.</p>
<p><b>Gepocheerde rabarber</b> 800 g suiker 800 ml water 0,5 citroen (schil) 1 kg rabarber</p>	<p>Was de rabarber en snijd in stukken van circa 10 cm (niet schillen). Kook de suiker met het water in een pan. Voeg hieraan toe de schil van een halve citroen. Zodra het kookt de rabarberstukken toevoegen. De rabarber moet onder het suikerwater staan. Nog een keer goed laten opkoken, daarna het vuur uit. Leg een bord op de rabarberstukken in de pan, zodat deze onder blijven staan. Laat het suikerwater met de rabarberstukken erin afkoelen. Check tussendoor geregeld of de rabarberstukken gaar zijn. Zo ja, dan deze uit het suikerwater halen om te gare rabarber te voorkomen. Het suikerwater bewaren voor de siroop.</p>
<p><b>Rabarber, zoethout siroop</b> 600 ml rabarber pocheervocht</p>	<p>Zet de pan met het suikerwater (van de gepocheerde rabarber) op het vuur. Voeg hieraan toe 2 stokjes zoethout en de schil van een halve citroen. Laat het geheel indikken tot een siroop. Let op dat de siroop</p>



<p>2 stokjes zoethout 0,5 citroen (schil)</p> <p><b>Rabarberijs</b> 200 g suiker 200 ml water 0,75g locust 0,75g guargom 250 ml appelsap 125 g rabarberpuree 1 eetlepel cortina</p> <p><b>Crumble</b> 100 gram ongezoeten roomboter 100 gram fijne kristalsuiker 200 gram bloem Snuf zout</p> <p><b>Opmaak</b> 80 g citroentijm Roze peper</p>	<p>bij het uitserveren niet te ver is ingedikt anders wordt het stroop op een koud bord. Haal voor het uitserveren het zoethout en de citroenschil eruit.</p> <p>Los de suiker op in verwarmd water in een pan. Voeg voor de binding de locust en de guargom toe. Los deze op in het verwarmde suikerwater en verwarm het tot max. 80 °C. Mix dit alles met de staafmixer. Vervolgens de appelsap, de rabarberpuree erbij en meng alles met een handmixer. Smeer het mes van de ijsmachine in met cortina. Doe het geheel in de ijsmachine en draai er ijs van. Zet het ijs weg, voor later gebruik, in de diepvries of shock freezer.</p> <p>Wrijf de boter tussen de vingers fijn en kneed het met overige ingrediënten tot een stevig, maar kruimelig deeg. Het deeg zal uiteindelijk net niet (of net wel) een stevig samenhangend deeg vormen. Dan is het goed. Verspreid de kruimels over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak in 12-15 minuten op 180 °C (boven- en onderwarmte). In ieder geval tot het goudbruin begint te kleuren.</p> <p>Pak een diep bord. Leg op de bodem twee gepocheerde rabarberstukken in een V. Spuit tussen de rabarber de banketbakkersroom. Giet om het geheel de siroop. In het midden van de banketbakkersroom het kruim leggen. Plaats op het kruim een bol ijs. Maak het af door schuin op het ijs de meringue te leggen. Strooi er tenslotte wat blaadjes citroentijm overheen en wat verse roze peper.</p>
--	--