

Maandmenu



oktober 2008

Krabcakes met sinaasappel, venkel en salade

Consommé Henri IV

Champignons Dordogne à l'Echoput

Geroosterde eendenborst met gevulde flensjes, geitenkaas en
eendenleversaus

Bananendessert

Mokka

Krabcakes met sinaasappel, venkel en salade

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Krabcakes:</i>			
Krabcvlees (zie apart recept)	160 gram	400 gram	800 gram
Boter	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Sjalotjes	0,5 stuks	1,5 stuks	3 stuks
Brood (wit, oud)	1 sneetje	2,5 sneetjes	5 sneetjes
Pecorino	15 gram	65 gram	70 gram
Citroensap	0,1 dl	0,25 dl	0,5 dl
Mayonaise	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Ei	1 stuk	1 stuk	2 stuks
Mosterd (Dijon)	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Paprika (groen, fijn gesneden)	0,5 eetlepel	1,5 eetlepels	3 eetlepels
Peterselie (platte, fijn gesneden)	0,5 eetlepel	1,5 eetlepels	3 eetlepels
Aardappels	1 stuk	3 stuks	6 stuks
Cayennepeper			
Zout			
<i>Salade:</i>			
Citroensap	0,5 eetlepel	1,5 eetlepel	3 eetlepels
Olijfolie	0,5 eetlepel	1,5 eetlepel	3 eetlepels
Sinaasappels	1 stuk	3 stuks	6 stuks
Venkel	0,5 knol	1 knol	2 knollen
Gemengde salade	25 gram	50 gram	100 gram
Zoete ui	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Zout en versgemalen peper			
<i>Beslag:</i>			
Bloem	30 gram	75 gram	150 gram
Eieren	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Arachideolie			

Materiaal:

warme borden	snijplank	mes	bekken
garde	koekenpan	mandoline	litermaat
keukenmachine	kaasrasp	vergiet	keukenpapier

Vorbereiding:

Krabcakes:

- Snijd de sjalotten en de paprika brunoise. Haal de korsten van het brood en maal het in de keukenmachine fijn. Hak de peterselie fijn. Rasp de pecorino.
- Klop het ei los.

Zie blad 2

Krabcakes met sinaasappel, venkel en salade (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Krabcakes: (vervolg)

- Verhit de boter, voeg de sjalotjes toe en laat ze 2 minuten bakken zonder dat ze bruin worden.
- Meng de sjalotjes, het broodkruim, de kaas de citroensap, de mayonaise, het losgeklopt ei, de mosterd, de paprika, de peterselie, het krabvlees, zout en cayennepeper.
- Maak van het mengsel mooie krabcakes (1 per persoon).

Aardappels:

- Schil de aardappels en snijd ze met de mandoline julienne.
- Leg ze in koud water voor later.

Salade:

- Snijd de uit en de venkel in dunne plakjes.
- Maak een vinaigrette van de citroensap, olie, zout en peper.
- Schil de sinaasappels, snijd de partjes eruit en vang het sap op. Houd de sinaasappelpartjes apart.
- Meng de sinaasappelpartjes, de venkel, de ui en het sinaasappelsap in een bekken.

Bereidingswijze:

Krabcakes:

- Blancheer de aardappeljulienne (2 minuten); laat ze in ijswater afkoelen en laat ze goed uitlekken. Droog de aardappels.
- Klop de eieren los.
- Haal iedere krabcake eerst door het geklopte ei daarna door de bloem en plak tenslotte een laag aardappeljulienne om de krabcakes.
- Verhit de olie op een middelmatig vuur. Bak de krabcakes in circa 6 minuten goudbruin. Voeg eventueel wat olie toe.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Serveren:

- Leg op elk bord wat sla en verdeel de salade erover. Leg een krabcake op de salade.
- Nappeer de vinaigrette eromheen en verdeel de sinaasappelpartjes over de borden.

Kingkrab poten

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Kingkrab	400 gram	1000 gram	2000 gram
<i>Courtbouillon:</i>			
Water	2,5 liter	5 liter	5 liter
Uien	125 gram	250 gram	250 gram
Wortel	150 gram	300 gram	300 gram
Peterselie	20 gram	50 gram	50 gram
Tijm	2 takjes	4 takjes	4 takjes
Laurier		4 blaadjes	4 blaadjes
Witter wijn	1,25 dl	2,5 dl	2,5 dl
Peperkorrels	8 stuks	20 stuks	20 stuks
Zout			

Voorbereiding:

Courtbouillon:

- Doe alle ingrediënten voor de bouillon in een grote slee.
- Breng het aan de kook.

Krab:

- Voeg de krab bij de bouillon en laat dit 20 minuten zachtjes koken.
- Schep de poten uit de bouillon en leg ze gelijk in ijswater.

Krab:

- Knip de poten in de lengte open en haal het krabvlees eruit.

Consommé Henri IV

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Bouillon:</i>			
Runderschenkels	1000 gram	2500 gram	5000 gram
Runderbotten/-zenen	1000 gram	2500 gram	5000 gram
Wortel	100 gram	250 gram	1000 gram
Ui	100 gram	250 gram	1000 gram
Prei	100 gram	250 gram	1000 gram
Peterselie- en selderijstelen	50 gram	125 gram	250 gram
Water	2 l	5 l	10 l
Peperkorrels			
Laurier			
Tijm			
Zout en peper			
<i>Garnituur:</i>			
Winterwortel	30 gram	80 gram	160 gram
Prei	20 gram	50 gram	100 gram
Knolselderij	30 gram	80 gram	160 gram
Wit brood (oud)	2 sneetjes	5 sneetjes	10 sneetjes
Kaas	30 gram	75 gram	150 gram
<i>Gehaktballetjes:</i>			
Kalfsgehakt	50 gram	100 gram	200 gram
Paneermeel	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Ei	0,5 ei	1 ei	2 eieren
Zout, peper en nootmuskaat			
<i>Clarifique:</i>			
Prei	50 gram	125 gram	250 gram
Rundergehakt	100 gram	250 gram	500 gram
Eiwit	100 gram	250 gram	500 gram

Materiaal:

warme kopjes	snijplank	mes	kookpan
zeef	schuimspaan	braadslee	passeerdoek
keukenpapier	rasp		

Vorbereiding:

Bouillon:

- Verwarm de oven voor op 250°C.
- Maak de wortel, ui en prei schoon en snijd ze in grove stukken.

Zie blad 2

Consommé Henri IV (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Bouillon: (vervolg)

- Leg de schenkels en de botten in een braadslee en zet dit circa 30 minuten in de oven tot ze lichtbruin gekleurd zijn.
- Leg ze in een grote pan, giet het water erbij en laat dit aan de kook komen.
- Schuim het af en toe af en voeg alle ingrediënten toe.
- Laat dit circa 4 uur trekken. Passeer het door een zeef en zet het weg voor later.

Garnituur:

- Maak de groente schoon. Snijd de wortel, prei en knolselderij Chinoise (kleine ruitjes).
- Snijd het brood in kleine blokjes.
- Rasp de kaas.

Gehaktballetjes:

- Meng het gehakt, ei, paneermeel, zout, peper en nootmuskaat goed.
- Maak er kleine balletjes van. Kook ze in een beetje bouillon en zet ze weg voor later.

Bereidingswijze:

Clarifiëren:

- Maak de prei schoon, gebruik alleen het wit en snijd dit fijn.
- Meng dit met het rundergehakt en het eiwit.
- Doe de clarifique in de koude bouillon en breng het al roerend aan de kook.
- Stop met roeren als je het eerste kookballetje ziet.
- Laat het 20 minuten trekken op een heel laag vuur.
- Schep met een schuimspaan het “deksel” van de bouillon, passeer dan de bouillon eerst door een zeef en daarna door een natgemaakte passeerdoek.
- Breng de bouillon op smaak met zout en peper.

Garnituur:

- Blancheer de wortel, knolselderij en prei kort. Spoel ze koud en bewaar voor later.
- Bak de blokjes brood in ruim roomboter goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Serveren:

- Leg de groente en de gehaktballetjes in een kopje.
- Schep de bouillon in de kopjes en strooi de croutons en de kaas erover.

Champignons Dordogne à l'Echoput

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Champignons:</i>			
Champignons	24 stuks	60 stuks	120 stuks
Frituurolie			
<i>Bierbeslag:</i>			
Bloem	90 gram	225 gram	450 gram
Ei	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Eidooier	10 gram	20 gram	40 gram
Bier	0,5 flesje	1 flesje	2 flesjes
Zout en versgemalen peper			
<i>Kruidensaus:</i>			
Ui	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Boter	7 gram	15 gram	30 gram
Wijn (witte)	scheutje	0,25 dl	0,5 dl
Champignon Dordogne-kruiden	5 gram	10 gram	20 gram
Bloem	1 gram	4 gram	8 gram
Slagroom	0,10 l	0,25 l	0,5 l
<i>Garnering:</i>			
Peterselie			

Materiaal:

warme borden	snijplank	koksmes	frituurpan
garde	champignonborsteltje	kleine schaaltjes	

Vorbereiding:

Bierbeslag:

- Klop alle ingrediënten voor het bierbeslag tot een glad mengsel en laat het 1 uur rusten.

Kruidensaus:

- Maak de ui schoon en snipper hem heel fijn. Hak de knoflook heel fijn.

Champignons:

- Maak de champignons schoon met een borsteltje en snijd een stukje van de steeltjes.
- Verhit de frituurolie tot 180°C.

Zie blad 2

Champignons Dordogne à l'Echoput (vervolg)

Bereidingswijze:

Kruidensaus:

- Fruit de ui en de knoflook aan in de boter. Blus dit af met de wijn en voeg de kruiden in delen toe. Klop alles goed glad en voeg de room toe.
- Meng de bloem met een beetje water en bind de saus hiermee. Breng de saus aan de kook en laat dit 5 minuten op een laag vuur inkoken.
- Zeef de saus voor het serveren.

Champignons:

- Haal de champignons door het bierbeslag.
- Frituur ze in circa 4 minuten goudgeel en laat ze uitlekken.

Serveren:

- Schep de saus in een klein bakje en zat dat midden op het bord.
- Leg per persoon 6 champignons rondom het bakje en garneer met een beetje peterselie.

Geroosterde eendenborst met gevulde flensjes, geitenkaas en eendenleversaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Eendenborst:</i>			
Eendenborst	340 gram	850 gram	1700 gram
Marinade (zie apart recept)	0,8 l	2 l	4 l
Gekaramelliseerde kastanjes (zie apart recept)	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Pruimenglace (zie apart recept)	1,2 dl	3 dl	0,6 l
Rijstwyn	5 ml	12,5 ml	25 ml
Druiven (zonder schil)	16 stuks	40 stuks	80 stuks
Boter	5 gram	12,5 gram	25 gram
<i>Gevulde flensjes:</i>			
Olie	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Winterwortel	50 gram	125 gram	250 gram
Schorseneren	150 gram	375 gram	750 gram
Prei (het witte deel)	50 gram	125 gram	250 gram
Kippenbouillon (geconcentreerd)	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Sojasaus	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Eendenpoot (gekonfijt)	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Peterselie (platte)	24 gram	60 gram	120 gram
Flensjes (zie apart recept)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Boter	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Geitenkaas	100 gram	250 gram	500 gram
Room	1,5 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
<i>Eendenleversaus:</i>			
Boter	0,35 eetlepel	0.75 eetlepel	1.5 eetlepels
Eendenlever	40 gram	100 gram	200 gram
Gevogelgebouillon (ongezouten)	1,5 dl	3,25 dl	6,25 l
Wijn (rood)	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
Demiglace	1,5 dl	3,25 dl	6,25 l
Sjalotje	2 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Tijm	1 takje	2,5 takjes	5 takjes
Peperkorrels	1 theelepel	2,5 theelepels	5 theelepels
Laurier	1 blaadje	2,5 blaadjes	5 blaadjes
Zout en peper			
<i>Garnering:</i>			
Peterselie			
Olie			

Zie blad 2

Geroosterde eendenborst met gevulde flensjes, geitenkaas en eendenleversaus (vervolg)

Materiaal:

warme borden	snijplank	koksmes	div. pannen
zeef	garde	keukenpapier	aluminiumfolie

Vorbereiding:

Eendenborsten:

- Leg de eendenborsten in een schaal en overgiet ze met de marinade.
- Laat ze hierin een uur marineren.

Gevulde flensjes:

- Maak de groente schoon en snijd ze julienne.
- Hak de peterselie fijn.
- Verhit de olie en fruit de groente hierin. Voeg de sojasaus en de kippenbouillon toe en roer tot het vocht geabsorbeerd is.
- Haal het vlees van de eendenpoten.
- Haal de pan van het vuur en meng het vlees van de eendenpoten en de peterselie erdoor.

Eendenleversaus:

- Roer de boter en de eendenlever tot een homogeen mengsel en plaats het in de koelkast.
- Snijd de sjalotjes fijn.
- Doe de bouillon in een pan met dikke bodem en voeg de sjalotjes, wijn, tijm, peperkorrels en laurierblad toe.
- Breng dit op een hoog vuur aan de kook.
- Temper het vuur en laat het mengsel circa 30 minuten inkoken.
- Voeg de demiglace toe. Proef de saus eerst en voeg dan eventueel zout en peper toe.
- Zeef de saus.

Bereidingswijze:

Eendenborst:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Haal het vlees uit de marinade, dep het droog en snijd kruislings sneden in het vel.
- Bak de eendenborsten in een hete pan zonder vet.
- Bak ze eerst op de velkant tot het vel krokant is en draai ze nog even om. Houd ze warm in aluminiumfolie.
- Sauteer de druiven in de boter en blus het af met de rijstwijn.

Garnering:

- Bak de peterseliesteeltjes in de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Zie blad 3

Geroosterde eendenborst met gevulde flensjes, geitenkaas en eendenleversaus (vervolg)

Bereidingswijze: (vervolg)

Gevulde flensjes:

- Vul de flensjes met het groentemengsel en rol ze strak op.
- Snijd ze aan de zijkanten recht af.
- Smelt de boter in een pan en bak de opgerolde flensjes goudbruin.
- Meng de geitenkaas met de room en houd dit apart.

Eendenleversaus:

- Haal de eendenleverboter vlak voor het serveren uit de koelkast en snijd dit in blokjes.
- Verwarm de saus boven een middelmatig vuur en klop met een garde de blokjes één voor één door de saus. Breng de saus zonodig op smaak.

Serveren:

- Leg een gevuld flensjes in het midden van een bord.
- Schep wat van het kaasroommengsel op ieder flensje. Leg op ieder flensje 4 halve kastanjes.
- Snijd de eendenborst in plakjes en leg op elk bord 4 plakjes.
- Nappeer wat eendenleversaus en pruimenglacé op de borden.
- Leg de peterselie op de flensjes en de druiven op de eendenborst.

Flensjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Tarwebloem	70 gram	175 gram	350 gram
Melk	1,2 dl	3 dl	6 dl
Ei	25 gram	60 gram	120 gram
Boter (gesmolten)	0,5 eetlepel	1,5 eetlepel	3 eetlepels
Suiker	0,5 eetlepel	1,5 eetlepel	3 eetlepels
Boter (gesmolten, om te bakken)			
Zout			

Materiaal:

koekenpan	bekken	litermaat	garde
-----------	--------	-----------	-------

Flensjes:

- Meng de ingrediënten met een garde tot een homogeen beslag.
- Verhit per flensje een theelepel gesmolten boter in een koekenpan.
- Bak op een middelmatig vuur zeer dunne flensjes, circa 1 minuut aan elke kant.

Gekaramelliseerde kastanjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Kastanjes	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Olie om te fruiten			
Room culinair	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Boter	50 gram	125 gram	250 gram
Suiker	125 gram	315 gram	630 gram
Water	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
Honing	10 gram	25 gram	50 gram
Maplesiroop	10 gram	25 gram	50 gram
Rijstwij	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Kruidnagel	0,25 theelepel	1,25 theelepel	2,5 theelepel
Cayennepeper	0,25 theelepel	1,25 theelepel	2,5 theelepel
5-Kruidenpoeder	0,25 theelepel	1,25 theelepel	2,5 theelepel
Zout			

Materiaal:

Schilmesje	pan	pan met dikke bodem	bekken
bekken			

Gekarameliseerde kastanjes:

- Snijd de kastanjeschil iets in en frituur ze in hele olie totdat de schil begint om te krullen.
- Haal ze uit de olie, laat ze afkoelen en verwijder de schil. Snijd ze doormidden.
- Meng de room en de boter in een kleine pan en zet dit op een middelmatig vuur. Roer goed. Haal de pan van het vuur.
- Meng de suiker, water, honing en Maplesstroop in een pan met dikke bodem.
- Plaats de pan op een hoog vuur en laat het mengsel zonder te roeren aan de kook komen.
- Laat het mengsel koken totdat de suiker karameliseert. Voeg de kastanjes toe en roer ze goed door het suikermengsel.
- Haal de pan van het vuur en meng het boterroommengsel, wijn, specerijen en zout en peper erdoor.
- Zet weg voor later gebruik.

Marinade

Hoeveelheid	1,5 l
Ingrediënten	
Olie	
Gember	10 cm
Lente-uitjes	4 stuks
Sjalotjes	5 stuks
Knoflook	10 teentjes
Zoethout	12 plakjes
Kardemompeulen (zwarte)	4 stuks
Steranijs	4 stuks
Pijpkaneel	1 stokje
Kruidnagel (gemalen)	1 theelepel
Kurkuma	1 theelepel
Korianderzaad	1 theelepel
Peperkorrels (witte)	1,5 theelepel
Peperkorrels (zwarte)	1,5 theelepel
Sechuanpeper	1 theelepel
Water	1 l
Laurier	12 blaadjes
Sinaasappelschil (gedroogd)	1 stuk
Suiker	2 eetlepels
Zeezout	4 eetlepels

Materiaal:

Sauteuse	pan	schilmesje	vierkante schaal
koksmes	zeef		

Marinade:

- Schil de gember en snijd de gember en de knoflook in plakjes. Snijd de lente-uitjes in stukje en de sjalotten in grove stukken.
- Verhit ruim olie in een sauteuse en fruit daarin de gember, lente-uitjes, sjalotjes, en de knoflook tot ze lichtbruin zijn. Schep alles uit de pan en houd het apart.
- Fruit daarna op een middelmatig vuur in circa 4 minuten de zoethout, kardemom, steranijs, pijpkanteel en kurkuma.
- Haal ze uit de pan en doe ze samen met de gefruite groente en het water in een pan. Voeg de laurierblaadjes, sinaasappelschil en peperkorrels toe en breng het mengsel aan de kook.
- Laat het vervolgens 1,5 uur op een laag vuur sudderen.
- Zeef het mengsel en voeg suiker en zout toe.
- Zet weg voor later gebruik.

Pruimenglace

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Suiker	125 gram	315 gram	630 gram
Water	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
Wijn (witte)	1,2 dl	3 dl	0,6 l
Kippenbouillon	2,4 dl	0,6 l	1,2 l
Pruimen	240 gram	600 gram	1200 gram
Gember	3 cm	6 cm	12 cm
Sjalotten	3 stuks	8 stuks	16 stuks
Laurier	1 blaadje	2,5 blaadjes	5 blaadjes
Kruidnagels			
Citroensap	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Zout			

Materiaal:

pan	koksmes	snijplank	litermaat
bekken			

Pruimenglace:

- Ontpit de pruimen en snijd ze in plakjes. Schil de gember en hak ze fijn. Snijd de sjalotten in grove stukjes.
- Doe de suiker en het water in een pan en roer het mengsel goed door elkaar.
- Zet de pan op een hoog vuur en laat de massa aan de kook komen zonder te roeren.
- Laat de suiker karamelliseren; haal de pan van het vuur en meng beetje bij beetje de wijn en de bouillon door de karamel.
- Zet de pan weer op het vuur en voeg de pruimen, gember, sjalotten, laurierblad en kruidnagel toe.
- Laat het mengsel circa 30 minuten zachtjes pruttelen.
- Haal de pan van het vuur en meng het citroensap erdoor.
- Breng de glace eventueel met wat zout op smaak.

Bananendessert

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Bananenijs:</i>			
Bananen	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Melk	0,8 dl	1,9 dl	3,8 dl
Slagroom	0,8 dl	1,9 dl	3,8 dl
Suiker	30 gram	65 gram	130 gram
Eidooiers	0,5 dl	1,3 dl	2,6 dl
<i>Chocoladecakejes:</i>			
Poedersuiker (+ voor bestrooien)	6 gram	15 gram	30 gram
Boter	30 gram	65 gram	130 gram
Eieren	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Chocolade (puur, 67%)	100 gram	250 gram	500 gram
Suiker	20 gram	50 gram	100 gram
Bloem	30 gram	65 gram	130 gram
<i>Bananenparfait:</i>			
Eieren	0,5 stuk	1,5 stuks	3 stuks
Eidooier	20 gram	50 gram	100 gram
Suiker	50 gram	115 gram	230 gram
Banaan	0,5 stuk	1,5 stuks	3 stuks
Kokoslikeur	0,1 dl	0,2 dl	0,4 dl
Slagroom	0,2 l	0,5 l	1 l
<i>Gevulde banaan:</i>			
Bananen	1 stuk	3 stuks	6 stuks
Chocolade (puur)	30 gram	65 gram	130 gram
Speculaaskruiden	beetje	0,5 eetlepel	1 eetlepel
Kardemom	beetje	0,25 eetlepel	0,5 eetlepel
<i>Garnering:</i>			
Goudpareltjes			
Chocoladeblaadjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Bananenchips			
Mint	4 topjes	10 topjes	20 topjes

Materiaal:

Koude borden	Snijplank	Koksmes	Keukenmachine
IJsmachine	Pan	Garde	Zeef
Spatel	Cakevormpjes	Vormpjes	Mixer
Huishoudfolie	IJsknijper		

Zie blad 2

Bananendessert (vervolg)

Vorbereiding:

Bananenijs:

- Pureer de bananen.
- Laat de melk en de slagroom aan de kook komen. Meng de suiker en de eierdooiers goed en voeg die al roerend aan de melk toe. Blijf kloppen totdat het mengsel gebonden is.
- Zeef het mengsel en voeg de gepureerde banaan toe. Laat het afkoelen en draai er ijs van.

Chocoladecakejes:

- Smelt de chocolade en scheid de eieren. Klop de poedersuiker, boter en eierdooiers schuimig en spatel de gesmolten chocolade erdoor.
- Klop de eiwitten met de suiker stijf en spatel die door de chocolademassa en spatel vervolgens de bloem erdoor.
- Schep de massa met behulp van 2 natte lepels in de vormpjes.

Bananenparfait:

- Klop de slagroom stijf en pureer de bananen.
- Klop de eierdooiers, eieren en de suiker au-bain-marie totdat de massa bind. Haal het van het vuur.
- Klop het mengsel koud en schep de gepureerde bananen en de likeur erdoor. Spatel de geklopte room erdoor.
- Schep de massa in kleine vormpjes en zet ze in de diepvries.

Gevulde banaan:

- Smelt de chocolade au-bain-marie en voeg de specerijen toe.

Bereidingswijze:

Bananenparfait:

- Houd de vormpjes met de parfait even in warm water en haal de parfait eruit.

Gevulde banaan:

- Haal de schil van de bananen en snijd de uiteinden eraf. Snijd een kleine plak van de onderkant van de bananen zodat ze blijven liggen. Snijd uit het midden een v-vormig stuk en vul dit met de gekruide chocolade.
- Rol de bananen in huishoudfolie en leg ze in de koeling om de chocolade te laten opstijven,
- Snijd mooie schuine stukken van circa 5 cm.

Zie blad 3

Bananendessert (vervolg)

Bereidingswijze: (vervolg)

Chocoladecakejes:

- Verwarm de oven voor op 170°C.
- Zet de cakejes circa 10 minuten in de oven.
- Haal de cakejes uit de vormpjes, bestrooi ze met poedersuiker en serveer ze warm.

Serveren:

- Leg een bolletje ijs op een bord. Zet het chocoladecakeje ernaast. Garneer de parfait met goudpareltjes en zet dit ook op het bord. Leg een stukje gevulde baan erbij en garneer met een takje mint en wat bananenchips.



1 Krabcakes met sinaasappel, venkel en salade



2 Consommé Henri IV



3 Champignons Dordogne à l'Echoput



4 Geroosterde eendenborst met gevulde flensjes, Geitenkaas en eendenleversaus



5 Bananendessert

