

Menu december 2018

**7-gangen menu**

Coquille St. Jacques op salade van topinamboer met avocado, granaatappel en peterselieschuim



Crème van erwten met licht gebakken tonijn en soepstengels



Rode mul met ananas mangochutney en kokosrisotto



Mandarijn champagne granite



Reerug met herfstgroenten en een jus en sabayon van veenbessen



Gepocheerde appelbolletjes met karamelsaus, rozemarijnijns en kletskop




Truffels van zoete wijn

Menusamenstelling: Raymund Zinck



## Coquille St. Jacques op salade van topinamboer met avocado, granaatappel en peterselieschuim

### Amuse voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Apparatuur: oven 150°C  
 Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p><b>Salade van topinamboer</b>            750 g topinamboer            200 g granaatappel pitten (pakje)            40 g pijnboompitten            5 takken peterselie            olijfolie            hazelnootolie            druivenpitolie            witte aceto balsamico</p> 	<p><b>Salade van topinamboer</b>            Bereid een vinaigrette van de drie oliën en de azijn (2 delen olie : 1 deel azijn).            Schil de topinamboer en rasp deze een voor een en roer meteen door de marinade – anders oxideert het en wordt bruin. Rooster de pijnboompitten in een droge antiaanbakpan.            Snijd de peterselieblaadjes in fijne streepjes.            Meng de peterselie, pijnboompitten en 2/3 van de granaatappelpitten door de topinamboer tot een salade. Breng op smaak met zout en peper.</p>
<p><b>Schuim van peterselie</b>            1 bos bladpeterselie            200 g boter            6 sjalotjes            ½ knoflookteen            80 ml witte wijn            1 pot gevogeltefond à 400 ml            3 takjes tijm            olijfolie</p> 	<p><b>Schuim van peterselie</b>            Boter op kamertemperatuur brengen zodat ze <b>zeer</b> zacht wordt.            Peterselieblaadjes van de stelen trekken, kort in kokend zoutwater blancheren en meteen in ijswater terug koelen. Vervolgens de blaadjes heel goed drogen met behulp van theedoek. Blaadjes klein snijden.            Peterselie vervolgens met de zachte boter in de kleine beker van de blender pureren tot een homogene groene massa. Breng op smaak met zout en peper. Passeer door een zeef. Doe de in de zeef achtergebleven peterselie bij de bouillon (zie onderstaand). Zet weg in de koeling.             Sjalotten en knoflook klein snijden en in olijfolie aanzetten. Met witte wijn afblussen en laten inkoken. De gevogeltefond toevoegen en peterseliestelen en tijm toevoegen. Laat inkoken tot 250 ml.            Pureer en passeer door een zeef. Breng op smaak met zout en peper.</p>

**Coquille St. Jacques**

17 coquilles  
3 eetrijpe avocado's  
1 citroen  
Olijfolie

**Coquille St. Jacques**

Zet coquilles op keukenpapier om te drogen.

Halveer avocado's, verwijder de pit. Haal de halve avocado met behulp van eetlepel voorzichtig uit de schil en let erop dat de halve avocado's heel blijven. Kruid avocado's aan beide kanten met zout en peper, druppel citroensap overheen om het verkleuren te voorkomen.

Snijd avocado dwars (niet in de lengte) in stukken van 1cm breed. Brand de avocado's kort met de gasbrander aan elke kant.

Bak de coquilles verdeeld over twee droge antiaanbak pannen tot ze goed gekarameliseerd zijn. Kruid met peper en zout.

**Afwerking en presentatie**

1 - 2 tl. lecithine poeder  
Leistenborden  
Granaatappelpitten

**Afwerking:**

Verwarm de peterseliebouillon tot max 70°C. Monteer met de koude peterseliebouter. Voeg lecithine poeder toe en schuim op met de pureerstaf. Laat schuim even rusten ("drogen").

**Presentatie:**

Vul een ring die iets groter is dan de doorsnee van de coquille met de topinamboersalade. Zet de gebakken coquille op de salade en zet er een stuk gebakken avocado tegenaan.

Leg een lepel peterselieschuim ernaast.

*Let erop dat je schuim zonder vocht op de lepel neemt. Anders zakt de schuim snel in elkaar.*

Verdeel enkele granaatappelpitten dicht om het torentje heen.

## Crème van erwten met licht gebakken tonijn en soepstengels


### Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 


Apparatuur: oven 220°C/150°C (soepstengels) en 80°C (tonijn)

Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<b>Crème van erwten</b> 120 ml Noilly Prat 1,2 l gevogelteaouillon – 3 glazen potten @400ml 300-400 ml slagroom 750 g erwten (diepvries) 1½ bos peterselie 32 peultjes 6-8 muntblaadjes zout, peper, nootmuskaat, suiker	<b>Crème van erwten</b> Kook de Noilly Prat in tot de helft en voeg de bouillon, erwten, peterselie en twee muntblaadjes toe, laat het even koken en pureer in de blender. Voeg de slagroom toe tot een totale volume van 2,3 liter en passeer de soep door een zeef. Breng op smaak met zout en peper, en suiker (desgewenst). Snij de peultjes diagonaal in heel fijne streepjes en blancheer 1 minuut in kokend gezouten water. Laat ze in ijswater afkoelen en dep ze droog.
<b>Soepstengels</b> 4 plakjes diepvries bladerdeeg 1 ei 15 g bloem 50 g jonge geraspte kaas	<b>Soepstengels</b> Laat het bladerdeeg ontdooien. Leg de plakjes op elkaar en rol ze uit tot een ½ cm dikte. Bestrijk de lap met het losgeklopte ei, bestrooi met de kaas, druk licht aan en snij de lap in repen van 1 ½ cm breedte. Draai de repen tot spiralen en bak op 220°C in de oven gedurende 7 - 10 min. Zet de oven vervolgens op 150°C en laat soepstengels nog enkele minuten drogen.
<b>Licht gebakken tonijn</b> 750g tonijn olie fleur du sel	<b>Licht gebakken tonijn</b> Bestrijk een diepe bakplaat met weinig olie. Snij tonijn in blokjes van 40 g. Breng blokjes tonijnfilets op kamertemperatuur en leg ze op het bord. Dek de bakplaat af met magnetronfolie. De folie mag de vis niet raken. Verwarm de vis in de oven van 80 graden gedurende 10 minuten tot glazig. De vis mag niet verkleuren. Breng de vis op smaak met fleur du sel.
<b>Afwerking en presentatie</b> 1 pakje Affilla Cress 	<b>Afwerking en presentatie</b> Schuim de crème op met de bamix en verdeel op voorverwarmde borden (125ml per bord). Voeg de peultjes toe. Leg tonijn in het midden, bestrooi met fleur du sel en garneer de vis met Affilla Cress. Serveer met een soepstengel.

## Rode mul met ananas mangochutney, kokosrisotto, hooi van prei en currysaus

### Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Apparatuur: frituur 110°C  
 Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p><b>Currysaus</b>            200 ml Riesling            100 ml Noilly Prat            400 ml vis fond (glas @400ml)            ½ el Madras currypoeder            40 g Kokos crème zonder suiker            50 g gember            5 stengels citroengras            1 venkel            6 sjalotjes            1 prei (witte gedeelte)            50 ml slagroom            200 g boter            2 tl lecithine            1tl groene Thaise currypasta            zout            cayennepeper</p>	<p><b>Currysaus</b>            Sjalotjes, venkel, gember, witte deel van de prei en citroengras fijn snijden en in 40g boter aanzetten. (Het groene gedeelte van de prei bewaren voor het hooi van prei).            Curry poeder toevoegen en kort mee bakken zonder dat de groenten verkleuren.            Met wijn en Noilly Prat afblussen en kort laten inkoken. Vervolgens kokos crème, vis fond en room toevoegen. Kort laten koken en vervolgens op laag vuur 30 min laten trekken. Door een fijne zeef passeren en met zout, cayennepeper en Thaise currypasta op smaak brengen. Haal van het vuur af en monteer met ijskoude boter. Lecithine erdoor roeren.</p>
<p><b>Ananas-mangochutney</b>            300 g ananas**            300 g mango            50 g suiker            30 ml Wodka            Rode peperkorrels            Cayennepeper</p> <p><i>** Een hele ananas is voldoende voor twee avonden. Bewaar dus overblijvende ananas in de koeling voor de volgende avond</i></p>	<p><b>Ananas-mangochutney</b>            De ananas in piepkleine blokjes van max. 3 bij 3 mm snijden.            Mango schillen en pureren.            Suiker licht laten karamelliseren. Met Wodka afblussen (<i>Wees voorzichtig, dat gaat spatten en kan gaan branden!</i>).            Mangopuree en ananasblokjes toevoegen en licht laten sudderen tot de ananas gaar is. Met Cayennepeper en schil van rode peperkorrels op smaak brengen.</p> <p><i>Je kunt rode peper schilletjes verkrijgen door de korrels met de vingers in een metalen zeef heen en weer te wrijven. De schil vang je op. De overblijvende zwarte korrels zijn bitter en worden niet gebruikt.</i></p> <p>Kort voor het opdienen met twee theelepels quenelles van de ananas-mangochutney vormen en op een bord bij kamertemperatuur bewaren.</p>

<p><b>Kokosrisotto</b>  300 g risottorijst (Carnaroli superfino oder Arborio)  40 g sjalotjes  2 knoflooktenen  80 ml olijfolie  2 takjes tijm  200 ml witte wijn  600 ml gevogelte fond  100 g kokos crème zonder suiker  2 kleine rode pepers  2 kleine groene pepers  40 g Parmezaanse kaas  150 g boter  zout  peper</p>	<p><b>Kokosrisotto</b>  Breng de gevogeltefond aan de kook met tijm. Houd warm op laag vuur.  Sjalotjes en knoflook in piepkleine blokjes snijden. Peppers zonder zaadjes in piepkleine blokjes snijden.</p> <p><i>Let op: Proef de pepers even. Als ze zeer pittig zijn gebruikt dan minder pepers dan aangegeven. De risotto mag niet te pittig worden.</i></p> <p>Alles in olijfolie aanbakken. Rijst toevoegen en goed aanbakken tot de rijst glazig is. Let op: Niet laten verkleuren!  Voeg beetje bij beetje de gevogelte fond toe tot alle fond is opgenomen en de rijst gaar is maar nog een beetje bite heeft (ca. 20-25 min).</p> <p><i>Roer af en toe om aanbakken te voorkomen. Roer niet te veel om de rijstkorrels niet te beschadigen. Anders wordt de risotto slijmerig.</i></p> <p>Maak af met gerasp Parmezaanse kaas, boter en kokos crème en dien op.</p> <p><i>Bereid de risotto à la minute. Als de risotto te lang blijft staan gaart de rijst verder en wordt de risotto te droog.</i></p>
<p><b>Hooi van prei</b>  Het groen van de prei  Frituur  Fleur de sel</p> 	<p><b>Hooi van prei</b>  Het groene gedeelte van de prei in stukken van 4cm snijden. In de lengte een keer doorsnijden. Dan de stukken in de lengte in <u>superfijne</u> julienne snijden. In een vergiet goed wassen om al het zand te verwijderen.  In gezouten water kort blancheren en vervolgens in ijswater meteen terug koelen.  Op een droge keukendoek zeer goed laten drogen.</p> <p><i>Het laten drogen is zeer belangrijk. Overblijvend vocht zou bij het vervolgende frituren het krokant worden tegenwerken!</i></p> <p>De prei krokant frituren zonder dat het verkleurt. Op keukenpapier laten uitlekken. Het papier vervangen indien nodig. Het hooi mag niet meer vetzig zijn.</p>
<p><b>Rode mul</b>  17 rode mul filets met vel (60 gr p.p)</p>	<p><b>Rode mul</b>  Verwijder de overblijvende graten.  Kruid vis met zout en peper.</p>

**Afwerking en presentatie**

geklaarde boter  
200ml kokosmelk  
1 tl lecithine

**Afwerking:**

Rode mul filets verdelen over drie pannen en alleen op de huidkant in geklaarde boter bakken. De hete geklaarde boter met behulp van een eetlepel over de vis arosieren.

Filets op de vleeskant op een bakplaat met keukenpapier laten uit lekken.

200 ml Kokosmelk met lecithine licht verwarmen, opschuimen.

**Presentatie:**

De risotto in een ring van 6 cm iets uit het midden van het bord presenteren.

Een rode mul filet met de huidkant naar boven op het risotto zetten.

Een quenelle ananas-mangochutney op de rode mul leggen en met hooi van prei decoreren.


Currysaus verwarmen tot max 70°C, opschuimen met staafmixer en om de risotto heen gieten.

Een lepel kokosschuim naast het risotto zetten.

## Mandarijn champagne granite

### Spoom voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen (bereiden ook de truffels van gerecht 7)

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<b>Granité van mandarijn sap</b> 500 ml mandarijn/ bloedsinaasappel/ limoensap (ca. 2-3 sinaasappels, 6-8 mandarijnen, 2-3 limoen) 100 ml water 100 g suiker 25 g glucosestroop 200 ml champagne (of prosecco)	<b>Granité van mandarijn sap</b> Pers de mandarijnen, bloedsinaasappels en limoenen of maak sap met behulp van de sap machine. Meng water, suiker en glucose en verwarm tot suiker is opgelost. Laat afkoelen. Meng citrussap, champagne en suikeroplossing naar smaak. Giet het geheel in een brede metalen bak en zet in de diepvries. Schraap ijs elke 20 min met een vork door tot een granité ijs is ontstaan. Bewaar in de diepvries.  Zet champagne glazen in de diepvries
<b>Mandarijnen gel</b> 100 ml mandarijnen sap (ca. 4 mandarijnen) 10 ml Cointreau 25 g suiker 1,6 g agar agar	<b>Mandarijnen gel</b> Maak een brede vorm even nat met een vochtig doekje en leg er huishoudfolie in. Maak sap uit mandarijnen met behulp van de sap machine. Voeg suiker en Cointreau toe en breng aan de kook. Roer agar agar door en laat 2 minuten koken. Giet uit in de brede bak en laat opstijven. Draai glad en vul in een spuitzak.
<b>Afwerking en presentatie</b> 3 Mandarijnen Mandarijngel Honey Cress  	<b>Afwerking en presentatie</b> Schep enkele eetlepels granité in de champagne glazen. Decoreer met enkele schijfjes ontvliesde mandarijn. Spuit enkele toefjes mandarijnengelee eromheen. Decoreer met Cress. Serveer resterende champagne erbij.



## Reerug met herfstgroenten en een jus en sabayon van veenbessen

### Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen  
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴  
Apparatuur: oven 120°C ree, 200°C rode bieten  
Uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<b>Reerug voorbereiden</b> 2 kg reerug	<b>Reerug voorbereiden</b> Fileer en pareer de rug. Zet afgedekt weg met vershoudfolie tot de volgende bewerking. <i>Om ca. 20.30 uit de koeling halen.</i>  Hak de botten klein (ca. 1kg)
<b>Gepofte bietjes</b> 2 grote rode bieten (ca. 7cm doorsnee) 2 knoflooktenen 2 takjes tijm zout	<b>Gepofte bietjes</b> Was de bietjes en laat de wortels gewoon zitten. Droog de bietjes met wat keukenpapier en wikkel ze vervolgens één voor één met de knoflook, tijm en zout in een stukje aluminiumfolie. <i>Pak ze goed in, want anders kunnen ze gaan lekken.</i> Laat ca. 2 uur bij 200°C in de oven poffen. Test met een houten prikker of de bieten gaar zijn. Haal de gare bietjes uit de oven en laat ze even – met opengevouwen aluminiumfolie – uitwasemen. Snijd het kapje eraf en als het goed is kun je het schilletje er afpellen, zonder dat je ze hoeft te schillen. Snijd in blokjes van max. 1 bij 1 cm
<b>Ree jus</b> zonnebloemolie 75 g gerookte spekblokjes 100g wortels 1 ui 1 stengel bleekselderij 3 knoflooktenen 1 el witte peperkorrels 2 laurierblaadjes 500 ml rode wijn 300 ml rode portwijn 2 glazen wildfond @ 500 ml 10 jeneverbessen 10 kruidnagels 3 takjes tijm 1-2 el oude aceto balsamico 3-4 el veenbessen (uit pot) Boter	<b>Ree jus</b> Snijd ui en groenten fijn. Bak botten en afsnijdsels in olie goed aan. Voeg spek en groenten en gekneusde witte peperkorrels toe. Blus afwisselend met rode wijn en portwijn af. Laat elke keer iets inkoken. Roer de aanbaksel los. Voeg de wildfond toe en laat op laag vuur tot een derde inkoken. Roer af en toe door. Passeer door een zeef. Doe geneusde jeneverbessen, kruidnagel en tijm in een zeef en hang de zeef voor 10-15 min in de saus. Verwarm de saus en laat indien nodig nog verder reduceren. Voeg veenbessen toe en roer glad. Breng op smaak met zout en aceto balsamico. Vlak voor uitserveren: Laat afkoelen tot ca. 70°C en monteer af van het vuur met ijskoude boter.

<p><b>Gekarameliseerde appel</b>  4 Elstar appels  boter  poedersuiker  20 ml calvados</p>	<p><b>Gekarameliseerde appel</b>  Schil de appels en haal het klokhuis eruit. Snijd appel in ca. 1cm dikke ringen.  Laat de poedersuiker licht bruin karamelliseren en voeg boter en calvados toe. Bak appelringen zacht goudgeel. Zij moeten wel nog een bite hebben. Laat afkoelen.</p>
<p><b>Kastanjes</b>  2 zakken kastanjes  (vacuümverpakt)  boter</p>	<p><b>Kastanjes</b>  Warm de zakken met de kastanjes in heet water op. Vlak voor uitserveren glaceren in wat boter.</p>
<p><b>Bosuitjes</b>  4 bosuitjes</p>	<p><b>Bosuitjes</b>  Snij van de groene onderkant van de bosui stukjes van 5 cm lengte. Snij deze groene stukjes in de lengte in fijne reepjes. Doe de groene reepjes bosuiblاد in ijswater. Ze krullen dan op.</p>
<p><b>Savoiekool</b>  1 savoiekool (ca. 500g)  1 sjalot  2 el gerookte spekblokjes  boter  200 ml slagroom  Nootmuskaat  Witte peper  Karwijzaad</p>	<p><b>Savoiekool</b>  Verwijder donkergroene blad van de kool.  Bak de spek in boter aan en voeg slagroom toe. Kook slagroom in tot een dikke crème.  Snij de savoiekool zonder de harde witte kern in <u>fijne</u> reepjes. Kook in zoutwater met een beetje karwijzaad gaar (7-12 min). Giet af. De kool op twee keukenhanddoeken laten drogen.  <i>Zorg ervoor dat er geen water met de kool in de slagroom crème terecht komt.</i>  Meng de kool door de slagroom crème en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.</p>
<p><b>Reerug</b>  2 stuks reerug (zie boven)  200 g bacon  <i>kruidenmengsel voor wild:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1,5 g witte peper korrel</li> <li>• 3 g jeneverbessen</li> <li>• 4 g pigmentkorrels</li> <li>• 5 g korianderkorrels</li> <li>• 2 kruidnagels</li> <li>• 1 laurierblad</li> <li>• 4 takjes verse tijm</li> </ul>	<p><b>Reerug</b>  <i>Vlees ruim 1 ½ uur voor het bakken uit de koeling halen.</i>  Alle kruiden behalve de verse tijm in een droge antiaanbakpan licht roosteren tot de geur vrij komt. Kruiden fijn malen in de vijzel en vervolgens verse tijm toevoegen.  Reerug kruiden met weinig zout en het kruidenmengsel voor wild. Het vlees <u>kort</u> rondom in weinig geklaarde boter aanbakken.  Het vlees op een bakplaat leggen, enkele schijfjes bacon erop leggen om uitdrogen te voorkomen en in de oven tot een kerntemperatuur van 54°C (ca. 30 min) laten na garen.</p>

**Sabayon van veenbessen**

200 ml veenbessensap  
50 ml crème de cassis  
60 g eigeel  
Cayennepeper en zout

**Sabayon van veenbessen**

Meng in een kom met ronde bodem veenbessen sap, crème de cassis en eigeel. Au bain marie schuimig kloppen en met zout en cayennepeper op smaak brengen.

**Afwerking en presentatie**

1 bos verse kervel

**Afwerking:**

Monteer de reejus met boter.  
Glaceer de kastanjes in boter.  
Portioneer het vlees en laat op keukenpapier uitlekken.

**Presentatie:**

Leg een appelschijf links boven.  
Leg blokjes rode biet in het midden van de appel.  
Decoreer met de kervelblaadjes en de reepjes bosui.  
Leg een quenelle van savooiekool rechts ernaast.  
Leg vlees daarvoor en dresseer enkele kastanjes eromheen.  
Werk af met saus. Schep tenslotte een lepel sabayon op de saus.

# Gepocheerde appelbolletjes met karamelsaus, rozemarijnijs en klets kop op een streepje van glühwein

## Dessert voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Apparatuur: oven 200°C Klets kop; 80°C Appelschijfjes

Uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p><b>Gedroogde appelschijfjes</b>            4 Elstar appels            100 g suiker            100 ml water            Sap van ½ citroen</p> 	<p><b>Gedroogde appelschijfjes</b>            Kook suiker en water met het citroensap tot alle suiker is opgelost. Laat afkoelen (pan in koud water zetten). Schil de appels en snijd horizontaal doormidden. Snijd met behulp van de Japanse mandoline flinterdunne schijfjes. Schijfjes moeten bijna doorzichtig zijn.            Week schijfjes in suikerwater, laat goed uitlekken op keukenpapier.            Leg appelschijfjes op een bakplaat met een schone (!) siliconen mat en droog in de Rational oven op 80 graden voor ca 1 ½ uur. Na 45 minutes de schijfjes een keer omdraaien.</p> <p><i>Let op: de ventilator van de oven op de laagste stand zetten, anders kunnen de schijfjes wegwaaien.            De schijfjes worden pas krokant als ze zijn afgekoeld            Tip: maak enkele schijfjes extra zodat je tussendoor kunt testen of ze droog genoeg zijn.</i></p>
<p><b>Rozemarijnijs</b>            300 ml melk            300 ml room            4 taken rozemarijn            60 geigeel            90 g suiker            1 mespunt zout            1 vanille stokje</p>	<p><b>Rozemarijnijs</b>            Melk, room, rozemarijn en vanille stokje zacht laten koken.            Suiker, ei en zout opkloppen in een metalen kom met ronde bodem.            De hete melk door een zeef aan het eimengsel toevoegen en au bain-marie dik roeren.            In de koeling laten afkoelen.  <i>Pas ½ uur voor het uitserveren het ijs draaien.</i></p>
<p><b>Karamelsaus</b>            200 g suiker            200 ml water            2 tl honing            20 g boter            10 ml Calvados</p>	<p><b>Karamelsaus</b>            Suiker licht bruin laten karamelliseren.            Met water en calvados het karamel los koken.  <i>Voorzichtig, de suiker is heel heet en het gaat spatten als je het water toevoegt.</i>            Honing en boter toevoegen en tot een vloeibare stroop inkoken.</p>

<p><b>Appelballetjes</b>  5 Elstar appels  suiker  sap van 1 citroen  kaneelstokje</p> <p><i>nodig: goede parisienneboor</i></p>	<p><b>Appelballetjes</b>  Appels schillen en afsnijdsel bewaren  Met de parisienneboor kogels van verschillend formaat uitsteken: 3,0; 2,5; 1,5 en 0,7cm ø</p> <p>De afsnijdsels met behulp van de sapcentrifuge tot appelsap draaien en door een zeef passeren.  Indien nodig het sap met water verdunnen.  Met suiker en kaneelstokje aan het koken brengen.  Appelkogels ca. 5 minuten in het sap pocheren. Zij moeten nog bite hebben.  Op keukenpapier laten uitlekken.  In de karamelsaus bewaren tot gebruik.</p>
<p><b>Glühwein</b>  1/2 ltr. rode wijn.  1/2 citroen  10 kruidnageltjes  150 g suiker  2 kaneelpijpje  2 blaadjes foelie</p>	<p><b>Glühwein</b>  Druk de kruidnagels in de halve citroen. Doe alle ingrediënten in een pan en laat dit inkoken tot het stroperig wordt.</p>
<p><b>Kletskop pijnboompitten</b>  40 g zachte boter  130 g basterdsuiker  26 ml melk  mespunt kaneel  mespunt zout  40 g pijnboompitten fijn gehakt  66 g bloem</p>	<p><b>Kletskop pijnboompitten</b>  Meng de boter, melk, suiker, kaneel en het zout.  Hak de pijnboompitten fijn en meng samen met de bloem door het botermengsel. Vul in een spuitzak en zet koud weg.  Spuit kleine bolletjes met geruime afstand op een bakplaat en bak gedurende 4 minuten op 200 graden goudbruin.</p> <p>Bak tenminste 40 kletskoppen.</p>
<p><b>Afwerking en presentatie</b></p> 	<p><b>Presentatie:</b>  Trek met een kwast een brede streep van de glühwein op een bord.  Plaats vervolgens de appelbolletjes op dit streepje.  Plaats een bolletje ijs op een kletskop. Zo smelt het ijs minder snel.  Versier het ijs speels met glühweinstroop.  Zet tenslotte een kletskop rechtop in het ijs en een schijfje appel tussen twee appelbolletjes.  <i>Meteen uitserveren anders worden de appelschijfjes weer zacht en vallen om.</i></p>

## Truffels van zoete wijn

Truffels ca. 30 stuks

Uitvoering: 1 persoon (Granité team (gerecht 4) bereidt ook de truffels)

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 23.00 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p><b>Truffels</b> 125 g pure chocolade 125 g melk chocolade 100 ml slagroom 1 vanille stokje 25 ml zeer zoete dessert wijn 25 g boter</p>	<p><b>SNEL BEGINNEN</b></p> <p><b>Truffels</b> Hak chocolade klein en plaats in een rvs kom. Kook room, zoete wijn met het vanillemerg en het vanille stokje op. Haal het vanille stokje eruit en giet het hete mengsel over de chocolade. Roer tot alle chocolade is opgelost. Werk nu de boter er door. Giet het chocolademengsel in een vlakke kom en laat opstijven in de koeling (gedurende ca. 2 uur).</p>
<p><b>Afwerking en presentatie</b> Cacao poeder (3 delen) Poedersuiker (1 deel)</p> 	<p><b>Afwerking:</b> Zeef cacaopoeder en poedersuiker op een bakplaat met een laagje bakpapier. Portioneer met een theelepel ca. 15g mengsel en vorm met koele handen bolletjes. Rol deze in het cacao/suiker poeder en laat tenminste 3 uur opstijven in de koeling.</p> <p><b>Presentatie:</b> Geef de truffels bij een kopje koffie ter afsluiting.</p>