


Rabarber, framboos en witte chocolade

BENODIGDHEDEN VOOR 4 PERSONEN	BEREIDING:
<p>Rabarberbavarois 200 g rabarber 50 g framboos 50 ml water 1 vanillestokje 80 g eidooier (van 4 eieren) 90 g suiker 10 g gelatine 270 ml slagroom</p>	<p><i>Kan een dag eerder klaargemaakt, want moet opstijven.</i> Was de rabarber en snijd in stukken. Snijd het vanillestokje doormidden en schraap de vanille eruit. Week de gelatine in koud water. Snijd de chocolade in kleine stukjes. Doe de rabarber samen met het vanillestokje + merg in het water en breng aan de kook. Zet er een deksel op en laat 10 à 15 minuten sudderen tot de rabarber gaar is. Verwijder het stokje. Pureer de rabarber tot een gladde vruchtenmoes. Splits 4 eieren, 2 eiwitten worden gebruikt voor de tuilles. Klop de 4 eidooiers los met de suiker. Verwarm de massa al kloppend tot deze licht begint te binden. Zet dan het vuur uit en blijf nog even goed doorkloppen zodat het eigeel op de bodem niet gaat stollen. Los de geweekte gelatine erin op en meng met de vruchtencoulis. Giet over in een koude kom en laat in de koelkast afkoelen tot ca. 30°C. Roer elke 10 minuten even goed door met een garde. Klop intussen de slagroom dik en meng met het coulismengsel zodra deze voldoende is afgekoeld. Schenk de bavarois in mooie glazen en laat opstijven in de koelkast.</p>
<p>Witte chocolade ganache 150 g witte chocolade 50 ml slagroom</p>	<p><i>Volgende dag</i> Smelt de chocolade in de slagroom (au bain-marie). Schenk een laagje gesmolten chocolade over de bavarois. Zet tenminste 30 minuten terug in de koeling.</p>
<p>Tuilles 35 g boter 35 g poedersuiker 35 g bloem 35 g eiwit (van 2 v.d. eieren) mespuntje zout</p>	<p>Verwarm de oven voor op 200°C. Smelt de boter in de magnetron. Klop het eiwit los met de poedersuiker (2 eiwitten worden niet gebruikt in dit recept). Meng met de bloem en zout en daarna met de gesmolten boter. Laat het beslag 15 minuten rusten. Vul een spuitzakje met het beslag en spuit 4 dunne rechte strepen op een bakpapier voor een tuillestengel. Bak ze ca. 3-5 minuten totdat ze bruin aan de buitenkant en licht aan de binnenkant zijn. Haal ze uit de oven en geef er zolang ze warm zijn de vorm aan die u wilt.</p>
<p>Eindbereiding en presentatie jonge blaadjes munt</p> 	<p>Haal de glazen met bavarois uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Serveer met een tuille en decoreer met een jong muntblaadje</p>

Banaan, chocolade en pecannoten semifreddo

BENODIGDHEDEN VOOR 6-8 PERSONEN	BEREIDING: (DAG VAN TEVOREN)
Vorbereiding	Bekleed een cakeblik van 450 g inhoud met folie. Laat wat folie over de rand hangen, zodat je de semifreddo later makkelijk uit het blik kunt tillen.
Semifreddo 4 grote eierdooiers 2 el bloemenhoning 250 g pure (minimaal 70%) chocolade 100 g pecannoten 240 ml slagroom 150 g banaan	Smelt de chocolade au bain. Bak de pecannoten knapperig. Prak de banaan. Klop de slagroom tot zachte pieken. Klop de eierdooiers met de honing tot een dik, lichtgeel mengsel (ca. 8 minuten met de mixer). Meng de gesmolten chocolade met de pecannoten en laat iets afkoelen. Meng dan met het eiernmengsel. Meng de slagroom en geprakte banaan. Spatel dan alles door elkaar en giet in het bakblik. Dek af met folie en zet een nacht in de diepvries.
Eindbereiding en presentatie 	Neem het bakblik een half uur voor het opdienen uit de vriezer en zet in de koelkast. Snijd met een heet mes in plakken. Decoreer met een plakje gebakken banaan en knapperige pecannoot.

Meringues met rietsuiker, ananas, mascarpone/yoghurtcrème en passievrucht

BENODIGDHEDEN VOOR 6-8 PERSONEN	BEREIDING:
<p>Meringues 100 g eiwit 300 g rietsuiker</p> <p><i>nodig: bakpapier</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- <i>Maak de schaal en mixer voor het opslaan van het eiwit extra schoon met citroensap en veeg droog met keukenpapier.</i>- <i>Teken op bakpapier 6 tot 8 cirkels van 10 cm doorsnee.</i> <p>Sla het eiwit stijf en voeg dan per eetlepel de rietsuiker toe. Houd 4 eetlepels rietsuiker achter. Vul met behulp van een spuitzak de getekende cirkels met eiwitschuim van ± ½ cm dik. Strijk ze plat m.b.v. een natte spatel, bestrooi met de rest van de rietsuiker en bak ze in 1½ uur in de oven gaar op 100 graden.</p>
<p>Gepocheerde ananas 1 grote ananas 1 vanillestokjes 1/2 citroen 200 g witte suiker 0,5 l water</p>	<p>Snijd de vanillestokjes open, schrap het merg eruit en doe dit met de stokjes in het water. Snijd de schil dun van de citroen af en voeg dit met de suiker toe aan het vanillewater en breng aan de kook, laat minimaal 30 minuten trekken. Gebruik de ananassnijder en maak minimaal 6-8 schijven. Pocheer de schijven ananas in de suikersiroop en laat afkoelen op keukenpapier.</p>
<p>Mascarpone/yoghurt crème 250 g mascarpone 2500 g Griekse yoghurt 30 g poedersuiker</p>	<p>Meng de mascarpone met de yoghurt met de poedersuiker. Doe over in een spuitzak met een grove gekartelde spuitmond.</p>
<p>Eindbereiding en presentatie 5 passievruchten</p>	<p>Haal de passievruchten leeg.</p> <p>Plaats een meringue in het midden van een bord en beleg deze met een plak ananas, spuit een mooie grote toef mascarponemengsel in het midden van de ananasschijf en daarop een schep passievrucht. Plaats ook wat passievrucht rondom de meringue op het bord.</p>

Rijstebrij met sinaasappel

BENODIGDHEDEN VOOR 4 PERSONEN	BEREIDING:
Sinaasappelschilletjes 1 sinaasappel (biologisch)	Schil de sinaasappel met een dunschiller flinterdun. Snijd de schillen daarna in smalle reepjes Pocheer de reepjes in suikerwater(2 koppen kristalsuiker, 1 kop water) 45 minuten. Zachtjes laten koken. Afgieten, dan hou je gekristalliseerde sinaasappelschil over. Siroop niet weggooiden, maar gebruiken voor de eindbereiding.
Sinaasappelgelei 50 g water 185 g versgeperste jus d'orange 15 g suiker 2 g agar-agar	Doe het water in de pan. De versgeperste jus d'orange + 15 gram suiker erbij. Aan de kook brengen en roeren met garde 2 gram agar agar erbij als het gaat koken. Goed roeren en zorgen dat agar agar oplost. Als het goed is moet het als je het aanraakt oplossen tussen je vingers Neem bakje met warmtebestendige folie er in. Giet mengsel door zeef in bakje. Evt. met handbrandertje luchtballen eraf blazen. Dan krijg je mooie glimmende gelei 25 minuten in de koelkast Gelei uit koelkast en plastic folie halen. Snijd in mooie repen en daar weer blokjes van. (8mm à 1 cm)
Rijst 125 g dessertrijst 700 ml melk 1 vanillepeul 40 g poedersuiker	<i>Neem een middelgrote pan met anti-aanbaklaag</i> Spoel de rijst onder de kraan met warm water. Zonodig 2 à 3 keer tot het niet meer erg melkachtig is (anders wordt het plakkerig). Melk bij de rijst doen en op laag pitje zetten. Langzaam aan de kook brengen Zaadjes uit de vanillepeul schrappen en in de melk doen. Ook de peul zelf, dan krijg je de maximale hoeveelheid vanille. 30 minuten koken met regelmatig roeren. Na 25 minuten de suiker erbij tot het zoet genoeg is. Lepel jam kan ook.
Eindbereiding en presentatie 1 sinaasappel (zachtzoet van smaak) dragonblaadjes siroop gepofte rijst	Snijd de sinaasappelpartjes uit de sinaasappel. Schep een paar lepels rijstebrij op diep bord en verdeel er de geleistukjes over. Leg rondom wat partjes sinaasappel en strooi er wat gekristalliseerde sinaasappelschillen over. Als laatste een paar lepels van de siroop Paar dragonblaadjes erbij (lekkere anijssmaak) als decoratie. Strooi er nog wat gepofte rijst erover voor een bite!

