



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu december 2017***

*Eidooier, aardappelkaantjes en kaviaar*

*Coquilles met truffelcake*

*Langoustine gyoza*

*Reerug met zilveruitjes en paddenstoelen*

*Eendenlever met appel en biet*

*Mascarpone mousse met koffiecrunch*

**Wijnen zijn afkomstig van**

**De Gouden Ton**

# Eidooier, aardappelkaantjes en kaviaar

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

---

**EITJE**

---

15 EIEREN

**Eitje**

Tik de kapjes van de eieren met behulp van de eiertikker. Vang de dooiers op en doe ze terug in de eischalen.

---

**AARDAPPELKAANTJES**

---

2 GROTE AARDAPPELS

**Aardappelkaantjes**

Schil de aardappels en snij ze in piepkleine blokjes. Laat de blokjes een poos in water staan. Spoel de blokjes goed af en dep ze droog. Frituur de blokjes krokant in olie van 160°C. Laat de kaantjes niet te bruin worden. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met wat zout. Houd warm in de warmhoudkast.

---

**CRÈME FRAÎCHE**

---

300 GR CRÈME FRAÎCHE

---

½ BOSJE BIESLOOK

**Crème fraîche**

Snij bieslook in dunne ringen. Roer de crème fraîche los met de bieslookringen. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

---

MALDON ZOUT

---

50 GR KAVIAAR

**Eindbewerking en presentatie**

Breng een laag van 5 cm water aan de kook in een brede pan. Leg de eierschalen in het water en laat 1 minuten koken. Haal de pan van het vuur en laat 2 minuten staan. Laat de eischalen in de pan staan en strooi wat Maldon zout op de dooiers; vul de eischalen tot vlak onder de rand met aardappelkaantjes; spuit vervolgens een laagje crème fraîche op de kaantjes tot de schalen vol zijn. Als laatste een lepeltje kaviaar op de crème fraîche en direct serveren.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

**Steenberg – Brut Chardonnay**  
NV Méthode Cape Classique,  
Zuid-Afrika

Druivenras(sen): Chardonnay

Bij zo'n mooi begin van een kerstmenu past deze champagne uit Zuid-Afrika uitstekend. Pardon: Methode Cape Classique.

Prachtige kwaliteit die het eitje en de kaviaar op feestachtige wijze begeleidt.

Het overweldigend mooie Steenberg werd opgericht in 1682 door de Duitse immigrant Catharina Ras. In het natuurschoon van de Constantia vallei ligt het landgoed, op zo'n 20 minuten van Kaapstad. Na ruim 4 eeuwen bestaat haar wijnbedrijf nog steeds en is het aangevuld met één van de best beoordeelde 5\* hotels van Afrika met dito restaurant en bistro en een 18 holes golfbaan.

De geur is een mix van brioche, verse groene appels en fijne kruiden. De frisse, ronde smaak vult de mond met een aangename complexiteit. Een knapperige zuurgraad die doet denken aan zestes van limoen, wordt afgewisseld door een zacht kruidig en subtiel getoast aroma. Drink deze verrukkelijke wijn op circa 7° a 9° C.

# Coquille met truffelcake

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## COQUILLE

30 COQUILLES IN DE SCHELP

1 LIMOEN

OLIJFOLIE

CHARDONNAY AZIJN

## TRUFFELCAKE

3 EIEREN

100 GR SUIKER

75 GR SLAGROOM

140 GR ZELFRIJZEND BAKMEEL

50 GR GESMOLTEN BOTER

25 GR TRUFFELTAPPENADE

5 GR ZOUT

1 TL TRUFFELOLIE

## KRUIDENMAYONAISE

1 DL MAYONAISE (ZELF MAKEN)

HANDJE PETERSELIE

HANDJE KERVEL

## KROKANTE RIJSTVEL

1 KOPIE RIJST

BAARDEN VAN DE COQUILLES

## GEMARINEERDE GROENTEN

2 GR ZOUT

20 GR SUIKER

SCHEUT WITTE WIJN

SCHEUT AZIJN

HANDJE ZWARTE PEPERKORRELS

2 LAURIERBLAADJES

HANDJE KORIANDERKORRELS

2 DL WATER

15 RADIJZEN

2 SJALOTTEN

## Coquilles

Haal de coquilles uit de schelpen en geef de baarden en het corail door aan de krokante rijstvellen. Spoel de coquilles goed schoon in water. Snij 15 coquilles doormidden en breng op smaak met rasp van de limoenschil, olijfolie, chardonnay azijn en zout en peper en plaats in de koeling.

## Truffelcake

Meng alle ingrediënten tot een glad en luchtig beslag in de Magimix. Verdeel het beslag in een met bakpapier bedekte kleine gastrobak en strijk glad ter hoogte van de coquilles. Bak af in een oven van 180°C. Laat afkoelen en steek rondjes van 5cm (30 stuks) uit de cake.

## Kruidenmayonaise

Maak mayonaise met de staafmixer van 1 ei, zout, peper en 3 dl olie. Snij de kruiden klein en doe samen met de mayonaise in de blender. Draai glad en doe over in een doseerfles (eventueel zeven). Laat opstijven in de koeling.

## Krokante rijstvel

Spoel de baarden en het corail van de coquilles goed schoon. Kook dit in water, om de smaak te trekken. Kook rijst in deze bouillon goed gaar. Laat uitlekken op een zeef en bewaar wat kookvocht. Doe de rijst in de Magimix en meng helemaal glad. Voeg eventueel wat kookvocht toe; het moet de consistentie van dikke yoghurt hebben. Spreid een zeer dun laagje pasta op een stuk bakpapier en droog 20-30 minuten in een oven van 120°C. Laat afkoelen en breek in stukken.

## Gemarineerde groenten

Breng alle ingrediënten voor de marinade aan de kook. Snij de radijzen in dunne plakjes en laat in de helft van de marinade trekken. Snij de sjalotten in de lengte doormidden. Snij dunne halve ringen van de sjalotten en doe in de andere helft van de marinade.

### **Eindbewerking en presentatie**

Bak de andere 15 coquilles op het laatst om en om in geklaarde boter en snij ze doormidden. Maak een baan van om en om gemarineerde coquille, gebakken coquille en truffelcake. Verdeel gemarineerde groenten hier tegenaan. Spuit en hoopje mayonaise op de borden en trek met een theelepel tot een druppel. Steek krokante rijststukken tussen de coquilles. Versier met borage cress.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**  
**Vinha Grande Douro White 2015**  
***Casa Ferreirinha – Douro -***  
***Portugal***

Bij de uitgesproken smaken van de truffelcake en de coquille is deze Portugese wijn een prachtige begeleider. (eventueel kan ook de champagne doorgedronken worden).

Deze wijn komt uit de Douro-streek en bevat vijf inheemse druivensoorten: 40% Viosinho, 30% Arinto, 10% Gouveio, 10% C33 & 10% Rabigato. Deze worden 8 maanden op Franse eiken houten vaten gelagerd, maar de houttonen zijn niet pregnant aanwezig. Wel een Intens aroma van wit en tropisch fruit, naast florale tonen, een lichte mineraliteit. Levendige frisse zuurgraad met in de afdronk wat tonen van wit fruit en asperges.

Casa Ferreirinha is hét huis dat de echtheid, uitmuntendheid en de echte smaak van Douro wijnen vertegenwoordigt. Het wijnhuis is het erfgoed van A.A. Ferreira, één van de historische wijnhuizen uit Porto/Douro die al handel dreef in 1751 en waarvan Dona Ant33nia Ferreira in de 19<sup>de</sup> eeuw het gezicht werd. Zij was een echte ondernemster, charismatisch en met visie. Zij cre33erde nieuwe mogelijkheden met de terrasgewijze wijngaarden, verbeterde de oude wijnranken en zorgde voor scholen, kinderopvang en ziekenhuizen voor de werknemers. Ferreirinha is de koosnaam die de mensen haar gaven.

# Langoustine gyoza

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## GYOZA

45 GYOZA VELLETTJES

30 LANGOUSTINES

100 GR SHIITAKES

1/2 VENKEL

5 BOSUI

2 EETLEPELS SOJA

2 EETLEPELS SAKE

2 EETLEPELS MERIN

2 EIWITTEN

## **Gyoza**

Maak de langoustines schoon en bewaar de schalen voor de saus. Snij de langoustines fijn en houd ze apart. Snij de shiitakes, bosui en venkel fijn. Fruit de groenten in wat olie maar laat niet kleuren. Blus af met soja, sake en merin en haal van het vuur. Roer de gehakte langoustines door het mengsel en breng op smaak met zout. Laat iets afkoelen. Neem een gyoza velletje en smeer de randen in met losgeklopte eiwit. Leg een klein hoopje vulling op het velletje en vouw het dicht in de vorm van een halve maan. Druk op de gyoza zodat een kant vlak wordt. Maak zo 45 gyoza. Doe een laagje olie in een tefal pan en leg de gyoza erin. Schenk zo veel water bij de gyoza tot ze half onder staan en doe de deksel op de pan. Laat het water op middelhoog vuur verdampen. Blijf erbij totdat onderzijde een gebakken laagje heeft. Haal de pan van het vuur nemen en iets laten afkoelen. Hierdoor komen de gyoza makkelijk los.

## LANGOUSTINESCHUIM

LANGOUSTINESCHALEN

2 UIEN

2 KNOFLOOK

SCHEUT WITTE WIJN

PER LITER 6 GR LECITE

## **Langoustineschuim**

Fruit de gesneden ui en knoflook aan en voeg de schalen van de langoustines toe. Roer even door en blus af met witte wijn. Voeg net zoveel water toe tot alles net onder staat en laat 20 minuten trekken. Zeef de saus en laat tot 1 liter inkoken. Breng op smaak met zout. Los de lecite op in wat koud water met behulp van de staafmixer en voeg toe bij de saus. Schuim de saus met de aquariumpomp ongeveer 15 minuten voor uitserveren op.

## Eindbewerking en presentatie

Leg 3 gyoza op de boden en lepel rondom de langoustineschuim.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**  
**Riesling Trocken Producent:**  
**Weingut Ökonomierat Rebholz**  
Pfalz, Rheinland-Pfalz, Duitsland

Deze kristalzuivere Riesling van een tophuis uit de Pfalz gaat bijzonder goed samen bij dit subtiele hapje. De inhoud van de gyoza (met o.a. bosuitjes, shiitake, soja en natuurlijk de langoustine) en het schuim vormt een goddelijk samenspel met de riesling.

De familie Rebholz heeft wortels in de wijngeschiedenis in de Pfalz die weliswaar teruggaan tot 1632. Nazaat Eduard Rebholz (1889-1966) *was een van de eerste wijnmakers ter wereld, die alle aandacht gaf aan het bestuderen van o.a. het klimaat, de bodemsamenstelling en wijnstokken en was de grote propagandist van het wijnmaken op een natuurlijke manier.* In 1951 presenteerde hij zijn concept dat wijn in de wijngaard gemaakt wordt en niet met het onnatuurlijk en onnodig toevoegen van suiker (chaptalisatie) of zoet/ongefermenteerd druivensap (Süßreserve) en geen ontzuring. Deze manier van denken, leverde hem de titel Ökonomierat op, die vervolgens in de naam Weingut Ökonomierat Rebholz werd verwerkt.

De lijn van droge buitengewoon verfijnde wijnen met optimale terroir expressie wordt voortgezet door Eduard's kleinzoon Hans-Jörg Rebholz die met het 22 hectare tellende wijngoed in 2005 zelf overging naar een totaal biologisch dynamische manier van werken.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden met de hand geplukt waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder vindt er een koude inweking plaats van 24 uur, vervolgens persing van de druiven en een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op roestvrijstalen tanks waar de wijn zonder overgestoken te worden op zijn fijne lie rijpt. Dit hele proces verloopt geheel volgens strikt biologisch dynamische regels en voorschriften.

# Ree met zilveruitjes en paddenstoelen

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## REE

2 REERUGGEN

### **Ree**

Snij het vlees van het karkas en ontvlies de filets. Kruid met peper en zout en braad het op hoog vuur rondom bruin in olie en boter. Gaar het vlees 8 minuten verder in een oven van 100°C. Laat 5 minuten rusten en snij het in plakken.

## ZILVERUITJES

500 G ZILVERUITJES

SCHEUT BIETENSAP

SCHEUT AZIJN

### **Zilveruitjes**

Pel de uitjes. Kook ze in een laagje water gaar. Snij ze in de lengte doormidden. De helft van de zilveruitjes bewaren om te karamelliseren. De ander helft van de uitjes in rokken uit elkaar halen. De rokken marinieren in bietensap, suiker en azijn. Op het laatst de helft van de uitjes met de snijkant naar beneden in wat olie, boter, suiker en een scheutje water karamelliseren.

## PADDENSTOELEN

1 BAK WITTE BEUKENZWAMMEN

1 BAK BRUINE BEUKENZWAMMEN

### **Paddenstoelen**

Snij de beukenzwammen los en bak ze in wat olie en boter tot ze beginnen te kleuren. Breng op smaak met peper en zout.

## KNOLSELDERIJ

1 KNOLSELDERIJ

BOTER

ROOM

### **Knolselderij**

Snij 5 dunne plakken (0,5 cm) van de knolselderij met de snijmachine. Steek er schijfjes van 3 cm uit en kook ze gaar in gezouten water. Snij de rest van de knolselderij in blokjes en kook gaar in gezouten water. Pureer de knolselderij tot mousseline met wat slagroom en boter in de Magimix. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een doseerfles en houd warm. Verwarm de rondjes knolselderij op het laatst in wat boter.

## PERENCOMPOTE

500 GR STOOFPEREN

KANEELSTOKJE

### **Perencompote**

Schil de peren en snij ze in vieren, verwijder klokhuis. Gaar de peren in een scheut water, klontje boter, kaneelstokje en wat suiker (niet te zoet) tot alle vocht verdampst is. Pureer de peren glad en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een doseerfles en houd warm.

## MACADAMIACRUNCH

200 GR MACADAMIA

1 EL. RODE FRUITPOEDER

1 EL. SUIKER

### **Macadamiacrunch**

Maal de macadamianoten in de Magimix niet te fijn. Kleur de crunch in wat olijfolie en haal van het vuur. Roer een eetlepel suiker en fruitpoeder door de noten en laat ze op een plaat in de warmhoudkast verder drogen.

<b>SAUS</b>
KARKAS VAN DE REERUG
2 WINTERWORTEL
2 UIEN
2 LAURIERBLAD
1 STERANIJS
1 BOL KNOFLOOK
STUK VERSE GEMBER
TAKJE TIJM
5 SPECULAASJES
SCHEUT RODE WIJN AZIJN
1 FLES RODE WIJN
1 LT DEMI GLACE

### Saus

Bruin het karkas in een oven van 200°C. Laat afkoelen en snij het in stukken. Fruit gesneden wortel, ui en gember in wat olie en blus af met wat azijn. Als het verdampt is de rode wijn toevoegen en laten inkoken. Voeg de rest van de ingrediënten toe en zet alles onder met wat water. Laat zachtjes inkoken tot sausdikte. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.

### Eindbewerking en presentatie

Snij de ree in plakken van 2-3 cm en verdeel over de borden. Verdeel de zilveruitjes, paddenstoelen plakjes knolselderij tegen het vlees aan. Decoreer met toefjes knolselderij en peren. Leg hoopjes crunch op de borden en nappeer met wat saus.

### WE DRINKEN ERBIJ:

**Les Galets Rouge van  
Domaine des Hauts-Chassis  
Crozes-Hermitage AOC,  
Rhône, Frankrijk**

**Let Op!** (DE WIJN EVEN  
KOELEN NAAR 15°)

### **Let Op!** (DE WIJN EVEN KOELEN NAAR 15°)

Met zo'n kerstmenu mogen we wel eens extra uithalen en een wijn kiezen, die we vanwege het prijsniveau de rest van het jaar helaas niet durven aanschaffen. Maar wie zou niet zo iets moois kiezen bij de malse ree?

Deze wijn uit de Rhône, de Crozes-Hermitage van de familie Faugier is van een delicate topkwaliteit. De gemiddelde leeftijd van de Syrah wijnranken voor de Crozes-Hermitage rouge ligt ruim boven de 20 jaar. Van de 12 ha zijn 7,5 ha meer dan 20 jaar geleden aangeplant, waaronder ruim 4 ha van meer dan 50 jaar oud. De bodem van de Crozes-Hermitage rouge wijngaarden bestaat uit sedimentaire lagen, ooit gebracht door de dwalende gletsjers en rivieren. De bovenlaag van 30-40 cm diep is een mengsel van zand en klei en bevat veel grote rolkeien. Deze rolkeien vangen de zonnewarmte overdag op en geven die af tijdens de nacht.

Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden handmatig geplukt en op het perceel zelf al streng geselecteerd. Voor de cuvée Les Galets worden de druiven snel in RVS tanks gekoeld tot 10-13°C. Voorafgaande de gisting ondergaan de druiven een korte koude inweking. De gisting vindt plaats bij 29-31°C, waarbij een deel van het sap twee keer per dag afgetapt wordt en over de schillenkoek gesproeid. Ook wordt de schillenkoek 2-3 keer per dag ondergedompeld. Hierdoor krijgt men meer kleur en extract, zonder een teveel aan harde tannine. Na de gisting wordt de jonge wijn gedurende 10-20 dagen iets opgewarmd om zachtere tannine te verkrijgen. Na een iets langere opvoeding in wijnvaten met een inhoud van 400-500 liter wordt de wijn in november van het volgende jaar gebotteld.

Proef de fluwelen rijkheid met cassis en kersencompote, ondersteund door een snufje witte peper, specerijen en een hint van hout. In de mond, fris in aanzet, zuiver, rijk en krachtig van structuur, maar vooral niet 'te' zwaar. Fijne, versmolten tannine. Serveren: 14-16°C



# Eendenlever met appel en biet

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## EENDENLEVERPATÉ

500 GR EENDENLEVER

50 ML MADEIRA

3,5 GR ZOUT

3,5 GR COLOROZOZOUT

## **Eendenleverpaté**

Pluk de bloedvaten uit de eendenlever. Snij de lever in blokjes van 5 cm. Meng de zouten met Madeira door de lever. Doe de eendenlever in vacuümzakken en druk ze onderin de zak goed aan. Maak er worsten van. Vacuümmeer dicht op het product. Gaar ze 25 minuten in de sous vide bak van 52°C. Doe de worsten direct in de vriezer om op te stijven.

## BRIOCHEBROOD

15 PLAKJES BRIOCHEBROOD

GEKLAARDE BOTER

## **Briochebrood**

Steek 15 rondjes van 7 cm uit de briocheplakjes. Bak ze goudbruin in geklaarde boter.

## APPELCOMPOTE

500 GRANNY SMITH APPELS

1 DL APPELSAP

SCHEUT APPELCIDERAZIÏN

½ LIMOEN

1 TAKJE DRAGON

## **Appelcompote**

Schil de appel en haal het klokkenhuis eruit. Snij de appel in kleine blokjes. Stoof de appel in appelsap en appelazijn tot al het vocht verdampt is. Rasp een ½ limoenschil over de compote en roer fijngesneden dragonblaadjes erdoor. Breng op smaak met zout. Laat opstijven in de koeling.

## BIETENSIROOP

500 GR RAUWE RODE BIETEN

1 TL ZOETHOUTPOEDER

1 STERANIJS

## **Bietensiroop**

Maak sap van de bieten met behulp van de sapcentrifuge. (Geef een kopje door aan de reerug!). Kook het sap in met zoethoutpoeder en sterazijn tot een siroop (eventueel binden met een mespunt Xantana). Doe over in een doseerfles.

---

POEDERSUIKER  
1 BAKJE VENE CRESS

---

### Eindbewerking en presentatie

Snij de eendenleverpaté in plakjes van 2 cm. Bestrooi ze met poedersuiker en gebruik de brander om de suiker te karamelliseren. Leg de paté op de briocherondjes en plaats ze midden op de borden. Leg een quenelle appelcompote hiernaast en druppel wat bietensiroop rondom. Leg een veneblaadje op de compote.

---

### WE DRINKEN ERBIJ:

**Papillon de Sauternes**  
Producent: **Château Climens**  
Barsac, Sauternes, Bordeaux,  
Frankrijk

Druivenras(sen): sémillon

Klassiek gerecht met klassieke wijn: Eendenlever met zoetheid, daar hoort de ultieme dessertwijn bij: een sauternes. En laat deze nu eens komen van het Château Climens, de Premiers Cru van Sauternes. Het is de tweede wijn, want de originele is al gauw €70,- de fles. Deze kopen we bij de Gouden Ton rond de 2 tientjes.

Deze wijn wordt alleen geproduceerd in jaren waar botrytis voorkomt.

De geschiedenis van Château Climens gaat meer dan 500 jaar terug. En vanaf de 17e eeuw wordt er wijn geproduceerd. Het grote succes kwam echter na de overname van het domein door de familie Lurton, in 1971. Sinds 1992 staat het onder de hoede van Bérénice Lurton. Het accent ligt op sémillon, een druivenras dat uitstekend gedijt op kalkbodem zoals bij Climens het geval is. Op de goed drainerende onderlaag van brokkelkalk ligt een eveneens bijzonder dunne bovenlaag van zand, keien en grind, met daarin een vrij hoog gehalte aan mineralen en ijzeroxide. Deze Papillon de Climens wordt geproduceerd met hetzelfde gevoel voor perfectie als bij de 'grote wijn' van Climens. De allerbeste druiven, in opeenvolgende plukgangen geoogst, gaan normaliter naar de 'grand vin'. De druiven die het niveau net niet halen voor de eerste keuze, worden gebruikt voor deze tweede wijn. De wijn ondergaat een klassieke vinificatie met gisting en 18 maanden opvoeding in kleine vaten (barriques) van Frans eikenhout.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: enige tijd voor het serveren in een karaf overschenken komt de aromatische kracht van deze wijn ten goede.

Zeer expressieve neus met aroma's van sinaasappelmarmelade, oranjebloesem en abrikoos, op een achtergrond van frisse botrytis tonen en een hint van kamperfoelie en acaciahoning. In de mond, fris in aanzet, vol, zacht, soepel, elegant op de tong, uitstekend evenwicht door de frisse zuurgraad. Lange, complexe finale, waarin de romigheid van het opvoeden op hout goed combineert met het fruit en het frisse zuur.

# Mascarpone mousse met koffiecrunch

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## MASCARPONEMOUSSE

6 DOOIERS  
180 GR SUIKER  
100 GR WATER  
250 GR MASCARPONE  
SCHEUTJE MELK  
6 GR GELATINE  
200 GR SLAGROOM

## **Mascarpone mousse**

Wel de gelatine in ijskoud water. Breng suiker, water en 45 gr melk aan de kook. Voeg de dooiers toe en verwarm roerend tot 85°C. Doe de massa over in de KitchenAid en klop tot het verdubbeld is in volume. Verwarm een scheutje melk en los de gewelde gelatine erin op. Roer de mascarpone door de dooiermengsel. Stort de massa in een gastrobak en laat in de koeling opstijven.

## KOFFIECRUNCH

125 GR SUIKER  
125 GR AMANDELPOEDER  
75 GR BLOEM  
30 GR CACAOPOEDER  
25 GR GEMALEN KOFFIEPOEDER  
100 GR ZACHTE BOTER  
1 GR ZOUT

## **Koffiecrunch**

Doe alle ingrediënten in de KitchenAid en klop met de deeghaak tot een deeg. Rol het uit tot 1,5 cm dikte op een bakmat en bak 10 minuten in een oven van 150°C. Laat afkoelen en maal niet te fijn in de Magimix.

## CHOCOLADECRÈME

250 GR MELK  
15 GR MAÏZENA  
50 GR SLAGROOM  
45 GR DOOIERS  
40 GR SUIKER  
100 GR PURE CHOCOLADE  
50 GR ZACHTE BOTER

## **Chocolade crème**

Maak een papje van een scheut melk en maïzena. Roer het papje door de dooiers. Breng de rest van de melk, slagroom en suiker aan de kook. Maak familie en verwarm de massa tot 85°C. Roer de chocolade door de room en klop tot het 37°C is en klop dan beetje voor beetje de boter erdoor. Doe over in een spuitzak en laat in de koeling opstijven.

## VANILLECRÈME

250 GR SLAGROOM  
100 GR SUIKER  
MERG VAN 1 VANILLESTOKJE  
150 GR DOOIERS  
10 GR GEMALEN KOFFIEBONEN  
40 GR PRALINÉ  
2 GR GELATINE  
SNUIF ZOUT

## **Vanillecrème**

Wel de gelatine in koud water. Verwarm slagroom, suiker, vanillemerg en dooiers tot 85°C. Los de gewelde gelatine op in de massa. Roer de koffie, praliné en een snuif zout door de crème en doe over in een spuitzak. Laat opstijven in de koeling.

## **Eindbewerking en presentatie**

Maak quenelles van de mascarponecrème met behulp van een warme lepel en verdeel ze over de borden. Versier met dotjes en streepjes chocolade- en vanillecrème en hoopjes koffiecrunch.

## WE DRINKEN ERBIJ:

### **Papillon de Sauternes**

Producent: **Château Climens**  
Barsac, Sauternes, Bordeaux,  
Frankrijk

Zie eendenlever.