



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu december 2018***

*Dim sum in bouillon*

*Dorade met venkel*

*Kreeft met kokossaas*

*Tarbot met parelgort*

*Eendenlever in brioche*

*Hazenrug met hete bliksem*

*Tweemaal Dame Blanche*

**Receptuur van Wilco Berends  
De Nederlanden**

**Wijnen zijn afkomstig van  
Wijnkoperij Wesseling Laren**

# Dim Sum in bouillon

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## BOUILLON

1 LT GEVOGELTEBOUILLON

2 STENGELS CITROENGRAS

5 LIMOENBLAADJES

10 GR VERSE GEMBER

1 TL ZOUT

25 GR LICHTE SOJASAUZ

15 GR XIAO XING WIJN

## **Bouillon**

Snij de kruiden fijn en breng alle ingrediënten aan de kook. Laat trekken en zeef de bouillon.

## VULLING

100 GR CHAMPIGNONS

100 GR SHITAKES

STUKJE VERSE GEMBER

½ STENGEL CITROENGRAS

15 GR BOSUI

15 GR WORTEL

30 GR TAUGÉ

1 EL SOJASAUZ LIGHT

1 EL XIAO XING WIJN

PAAR DRUPPELS SESAMOLIE

SNUIFJE SUIKER

1 TL 5 SPICE POEDER

1 TL ZOUT

1 DOOIER

WONTON VELLE

## **Vulling**

Champignons en shiitakes in de Magimix niet te fijn cutteren. Snijd de wortel en bosui heel fijn. Snijd de taugé in wat kleinere stukken. Bak de paddenstoelen in wat olie tot ze droog zijn. Blus ze dan af met mengsel van soja, xiao xing wijn, sesamolie, suiker, 5 spice poeder. Laat weer even inkoken.

Rasp de gember en citroengras met de Microplane bij de paddenstoelen. Roer de overige ingrediënten bij de paddenstoelen en laat afkoelen in de koeling.

Pak een wonton velletje en doe er een theelepeltje vulling midden op.

Vouw het velletje tot een dim sum. Maak 30 dim sums. Leg de dim sums op bakpapier op een geoliede gaatjes gastrobak.

Stoom de dim sum 7 minuten in de stoomoven op 100°C.

## **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de bouillon over de bakjes en leg er de dim sums in. Garneer met een beetje bosui.

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Cava Brut Nature, Zero  
Dosage, Murviedro CC prijs**

90% Macabeo – 10% Chardonnay uit Utiel-Requena omgeving Valencia. Omdat het kerst is en de dim sum in bouillon het wel kan hebben deze spetter uit Spanje. (heeft al veel prijzen gewonnen) Zorgvuldige selectie van de 2 druivensoorten (Macabeo en Chardonnay) gecultiveerd volgens de biologische landbouw voorschriften. De oogst start begin september. Koude maceratie in pneumatische pers. Gisting onder gecontroleerde temperatuur van 14°C in roestvrije stalen vaten. De likeur wordt in januari bijgevoegd om de tweede gisting in de fles te bevorderen. Fijn en dichte schuim. Lichtgele kleur met gouden reflecties. Intense aroma's van citroen, appel, peer, walnoot en hazelnoot. Frisse wijn met citrusvruchten notities. Mooie verfrissende afdronk.

Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles 2016, 88pts Peñin Guide 2017, Gold Medal Berliner Wine Trophy 2017

# *Dorade met venkel*

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### DORADE

1 KG DORADEFILET

LIMOEN

OLIJFOLIE

### VENKEL

1,5 KG VENKEL

PERNOD

CRÈME FRAÎCHE

DRAGONBLAADJES

### MANDARIJN

300 GR GROTE MANDARIJNEN

15 GR YUZUSAP

1 GR ZOUT

MESPUNTJE XANTANA

65 ML OLIJFOLIE

### MAYONAISE

1 EI

1 EL MOSTERD

2 EL WITTE WIJN AZIJN

3 DL ZONNEBLOEMOLIE

BAHARAT

### VINAIGRETTE

2 MINI VENKELKNOL

1 EL AZIJN

1 EL OLIJFOLIE

### ZALMEITJES

1 POTJE ZALMEITJES (KETA)

SOJASOUS LIGHT

### **Dorade**

Maak de doradefilets schoon en controleer goed op graten. Snij de buikwand van het ruggedeelte. Snij het ruggedeelte in sashimi plakjes. Snij het buikgedeelte in tartaar. Breng de tartaar op smaak met olijfolie, limoensap en zout en peper.

### **Venkel**

Snij de venkel in ragfijne brunoise. Stoof de venkel gaar in wat Pernod. Maak de venkel aan met wat crème fraîche en gesneden dragonblaadjes en breng op smaak met peper en zout.

### **Mandarijn**

Snij parten uit de mandarijnen. Vang het sap op en doe het in een blender. Voeg al draaiend de yuzusap en Xantana toe. Schenk langzaam de olijfolie erbij tot een gebonden saus ontstaat. Breng op smaak met zout.

### **Mayonaise**

Maak mayonaise op de bekende manier met de staafmixer. Breng op smaak met baharat en doe over in een spuitzak.

### **Vinaigrette**

Klop azijn en olie tot een vinaigrette en breng op smaak met zout en peper. Snij de venkel op de snijmachine in flinterdunne plakjes. Marineer de venkelplakjes in de vinaigrette.

### **Zalmeitjes**

Marineer de zalmeitjes in wat sojasaus.

---

---

DRAGONBLAADJES

---

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

---

**Touraine Sauvignon Blanc 2017,  
Domaine Gibault**

**Eindbewerking en presentatie**

Maak een cilinder doradetartaar met behulp van een ring midden op de borden. Maak drie hoopjes van de venkelblokjes. Schik sashimi van dorade op de hoopjes. Nappeer met mandarijnsaus. Spuit dotjes mayonaise rondom. Verdeel de blaadjes dragon, mandarijnpartjes en zalmeitjes over de borden. Leg venkelplakjes op de hoopjes venkel.

Op de chefs hadden we een wijn hierbij waar we niet helemaal tevreden mee waren. Deze zuivere Sauvignon Blanc gaat volgens ons heel goed met de venkel, de mandarijntjes en de dorade. Afkomstig van de wijnvelden uit de omgeving van de stad Tours. Licht heldergele kleur met groene reflectie's. Als klein broertje van de Sancerre een koopje!

Manuele oogst, korte schilweking om de maximale aroma's te onttrekken, zachte persing, vinificatie in roestvrij staal vat met temperatuurcontrole, rijping gedurende enkele maanden

**Domein**

Pascal Gibault vormt al de derde generatie op het familiedomein. Hij wordt bijgestaan door zijn vrouw Daniëlle en door zijn broer Bernard. Het domein is gelegen in het dorp Noyers sur Cher. De wijngaarden met een oppervlakte van ca. 18 ha. liggen langs de oevers van de Cher, in het hart van de appellatie.

# Kreeft met kokossaus

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### **KREEFT**

4 KREEFTEN (500-600 GR)

### **Kreeft**

Maak zeewater (6 gr zout op 1 liter water) en breng aan de kook. Kook de kreeften 3,5 minuten. Laat iets afkoelen en haal het vlees uit de kreeften en snij in stukken.

### **KOKOSSAUS**

2 STENGELS CITROENGRAS

200 GR UI

7,5 GR KNOFLOOK

0,5 GR GEPLETTE LAOS

12 GR RODE CURRY PASTA

4 GR VERSE GEMBER

2 LT GEVOGELTEFOND

1,5 LT KOKOSMELK (KARA)

6 GR VERSE KORIANDER

35 GR LIMOENSAP

30 GR VISSAUS

4 GR CITROENBLAD

3 GR ZOUT

SESAMOLIE

### **Kokossaus**

Citroengras, ui, knoflook, curry, laos en gember klein snijden en aanzweten in sesamolie. Gevogeltesfond en kokosmelk toevoegen en aan de kook brengen. Even laten doorkoken en van het vuur halen. Vissaus, limoensap en koriander toevoegen. 15 minuten (en niet langer) laten trekken en zeven.

### **GROEN CURRY GEL**

500 GR KOKOSROOM

2 GROENE PEPERS

20 GR VERSE GEMBER

20 GR LAOS

5 GR GROENE CURRY PASTA

1 BOS BOSUI

1 BOS BASILICUM

1 BOS KORIANDER

6 GR AGARAGAR

SOJAOLIE

### **Groene curry gel**

Verwijder pitjes van de groene pepers. Zet de gember, laos, groene pepers en groene curry aan in iets sojaolie. Voeg kokosroom toe en breng aan de kook. Voeg gesneden bosui, basilicum en koriander toe en laat weer aan de kook komen. Draai glad in de Magimix en zeef. Breng opnieuw aan de kook en voeg agaragar toe en laat goed doorkoken. Laat opstijven in de koeling. Pureer de massa tot een gel in de Magimix en doe over in een spuitzak.

### **BLOEMKOOLPUREE**

500 GR BLOEMKOOL

40 GR BOTER

2 GR KERRIE

4 GR ZOUT

GEVOGELTEBOUILLON

2 GR CITROENSAP

### **Bloemkoolpuree**

Gebruik ook de afsnijdsels van de bloemkoolplakjes. Bloemkool kleinsnijden en smoren in boter, kerrie en zout. Garen met een beetje gevogeltesbouillon. Glad draaien in de Magimix en op smaak brengen met citroensap. Houd warm.

---

**ZOETZUUR**

---

500 GR AZIJN

---

300 GR SUIKER

---

4 GR VERSE GEMBER

---

2 GR LAOS

---

2 STENGELS CITROENGRAS

---

2 GR LIMOENBLAD

---

5 GR ZOUT

---

5 GR VISSAUS

---

7,5 GR PIMENT D'ESPELETTE

---

10 GR LIMOENSAP

---

**RADIJS**

---

5 RED MEAT RADIJS

---

**BLOEMKOOLPLAKJES**

---

1 BLOEMKOOL

---

**KOOLRABI**

---

1 KOOLRABI**Zoetzuur**

Snij de kruiden fijn en breng alles aan de kook. Laat een uur trekken en zeef het.

**Radijs**

Snij de radijs in dunne plakjes op de snijmachine. Steek er rondjes uit ter grootte van een euro. Laat de rondjes kort marinieren in de helft van het zoetzuur.

**Bloemkoolplakjes**

Snij de bloemkool in roosjes. Maak dunne plakjes van de roosjes op de snijmachine. Marineer de plakjes bloemkool in de andere helft van het zoetzuur. Geef de afsnijdsels door aan de bloemkoolpuree.

**Koolrabi**

Snij de koolrabi in flinterdunne plakken op de snijmachine. Steek er rondjes uit met een doorsnee van 7 cm. Snij de rondjes tot de helft in zodat er een hoorntje van gemaakt kan worden. Vul de hoorntjes met een beetje groen curry gel.

**Eindbewerking en presentatie**

Schik de stukjes kreeft op de borden. Versier de kreeft met plakjes radijs. Trek een streep bloemkool vanuit het midden van de borden. Zet een bloemkoolplakje hierin. Leg een koolrabi hoorntje tegen de kreeft aan.

Verwarm en schuim de saus op met een staafmixer. Lepel wat saus op de borden.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**  
**Côtes de Gascogne**  
**Sauvignon Blanc - Gros**  
**Manseng 2017, Domaine**  
**Laffitte**

Bij dit schitterende gerecht vol geurige smaken past deze unieke combinatie van SB en Gros Manseng als een veer op een jagershoed.

Uit het zuid-westen van Frankrijk komt deze stuivend frisse, droge witte wijn, gemaakt van 60% Sauvignon Blanc en 40% Gros Manseng. De kleur is goudgeel met groene reflecties.

De neus kent intense aroma's van exotisch fruit en gegrilde hazelnoot. De smaak is fruitig, rond en fris.

# Tarbot met parelgort

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## TARBOT

2 TARBOTTEN

ZOUT

BOTER

SCHEUT WITTE WIJN

GEVOGELTEFOND

1 TRUFFEL

## **Tarbot**

Fileer de tarbotten en portioneer de filets. Zout de filets. Leg de filets in een pan met koude boter. Verwarm de pan en gaar de vis op middelvuur. Arroseeer de vis regelmatig. Voeg een scheut witte wijn en gevogeltefond toe en beweeg de pan zodat de saus bindt. Schaaf de truffel over de stukjes vis. Arroseeer nog één keer met de saus.

## PARELGORT

250 GR PARELGORT

1 UIEN

1 TEEN KNOFLOOK

GEVOGELTEFOND

1 BOS LAVAS

1/2 BOS BLADPETERSELIE

STUK PARMEZAANSE KAAS

## **Parelgort**

Snij ui en knoflook fijn en fruit in wat olie tot glazig. Voeg parelgort toe en roer tot de olie opgenomen is. Voeg beetje bij beetje de gevogeltefond toe tot de gort beetgaar is.

Blancheer de lavas en peterselie en doe direct in ijswater. Knijp en dep droog en pureer in de Magimix. Roer de kruidenpuree door de parelgort risotto. Rasp Parmezaanse kaas door de gort met de microplane en roer door. Breng op smaak met zout en peper.

## KNOLSELDERIJ

1 KNOL KNOLSELDERIJ

MASCARPONE

BOTER

SLAGROOM

1 DL AZIJN

100 GR SUIKER

## **Knolselderij**

Schil één knolselderij en snij een in dunne plakjes. Steek 60 rondjes uit de plakken. Doe de afsnijdsels en de in stukjes gesneden andere knolselderij in een pan met gezouten water en gaar ze. Giet af en draai glad in de Magimix. Voeg 2 eetlepels mascarpone, boter en slagroom toe en draai even door tot een mousseline. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak. Breng azijn en suiker aan de kook en giet over de plakjes knolselderij. Laat marinieren tot gebruik.

## AARDAPPELKAANTJES

3 VASTKOKENDE AARDAPPELS

GEKLAARDE BOTER

## **Aardappelkaantjes**

Schil en snij de aardappels in kleine brunoise. Spoel de blokjes af met water en dep droog. Bak de blokjes in een laagje geklaarde boter tot krokant en goudbruin. Laat uitlekken op een stuk keukenpapier en zout ze.

---

---

1 BAKJE TUINKERS

**Eindbewerking en presentatie**

Leg een quenelle parelgort op de borden. Hiernaast en stuk tarbot. Lepel de saus over de vis. Spuit toefjes knolselderijmousseline op de borden. Versier de borden met plakjes knolselderij en aardappelkaantjes. Decoreer met tuinkers.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**  
**Pouilly-Fuissé 2015, Hervé**  
**Kerlann**

Kerst, dat betekent ook een mooie klassieker op tafel zetten. Een Bourgogne van het zuiverste water, pardon, druivensap.

De kleur is goudgeel en er zijn prachtige aroma's van wit fruit en amandel. De smaak is elegant en zalvend zacht met een lange afdronk, waarin de houttonen fraai zijn geïntegreerd. De jaarlijkse productie is slechts 2000 flessen, de stokken zijn gemiddeld 40 jaar oud en groeien op de heuvels van de Roche de Solutré. De vergisting heeft plaats gevonden in, deels nieuw, eiken houten vaten.



# *Eendenlever in brioche*

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## EENDENLEVER

1 EENDENLEVER

1 GROENE KOOL

## BRIOCHEDEEG

800 GR BLOEM

14 GR ZOUT

225 GR ZACHTE BOTER

150 GR MELK

45 GR VERSE GIST

40 GR SUIKER

6 EIEREN

## SAUS

2 LT GEVOGELTEFOND

SCHEUT MADEIRA

MALDON ZOUT

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Pinot Gris 2016, Wolfberger**

### **Eendenlever**

Snij de eendenlever in blokken van 3x3x3 cm. Zout en peper de blokjes. Gebruik de lichte bladeren van de kool. Snij de nerven uit de koolbladen en blancheer ze in gezouten water. Dep de bladeren droog en vouw ze om de blokken eendenlever. Snij overtollige koolblad weg.

### **Briochedeeg**

Los de gist op in handwarme melk. Meng bloem, zout en suiker en voeg boter toe. Als alles goed gemengd is de eieren een voor een door het beslag en vervolgens scheutje voor scheutje de melk. Goed kneden en 30 minuten laten rusten. Portioneer het deeg in bolletjes en rol ze uit. Steek er rondjes van 10 cm uit en wikkel om de eendenlever/kool. Knijp het deeg samen en doe in een siliconenvormpjes. Bestrijk met eigeel en bak 7 minuten in een oven van 180°C. Haal de broodjes uit de vormen, draai ze om en bak nog 7 minuten verder. Laat 5 minuten rusten om na te garen.

### **Saus**

Kook gevogeltefond en Madeira in tot een mooie jus. Breng op smaak met zout en peper.

### **Eindbewerking en presentatie**

Snij de briochebollen met een broodmes doormidden en leg een halve bol op een bord met de snijkant naar boven. Strooi een beetje Maldon zout over de lever. Verdeel de saus rondom.

Dit gerecht vraagt om een lichtzoete begeleiding. Het werd de Elzasser Pinot Gris.

Hoewel deze wijn van een coöperatie komt, heeft het wel degelijk persoonlijkheid.

De wijnen van de Coöperatie van Eguisheim worden verkocht onder de naam "Wolfberger".

De naam Wolfberger is als volgt ontstaan. Wolven kwamen tot de 19e eeuw voor in Frankrijk in het Vosges gebergte. In de Wolfberger legende trainde een boer de wolf om zijn druivenranken te beschermen tegen de wilde zwijnen die een desastreus effect op de wijngaarden konden hebben. Deze wijnboer kreeg de naam Wolfberger, wat vrij vertaald "wolgenherder" betekent. De Wolfberger pinot gris heeft een mooie goud gele kleur. In de geur kun je aroma's van geroosterd brood, tropisch fruit en witte bloemen ontdekken. De smaak is vol en aromatisch, rijk van structuur met een mooie romigheid. Deze pinot gris is stevig van smaak, niet bepaald een borrelwijnje. Door zijn hoge smaakintensiteit is de wijn goed te combineren met de eendenlever in de brioche.

# Hazenrug met hete bliksem

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## HAAS

3 HAZENRUGGEN MET VLIES

### Haas

Ontvlies de hazenruggen. Bak de ruggen rondom bruin in boter. Pak de ribkant van de haas in dubbel alufolie en laat 10 minuten garen in een oven van 180°C. Laat 15 minuten rusten en snij de filets uit de rug. Snij de filets in stukken.

## HETE BLIKSEM

600 GR AARDAPPELS

400 GR ELSTAR APPELS

200 GR GOUDRENETTEN

5 PLAKJES ONTBIJTSPEK

### Hete bliksem

Snij spekplakjes fijn en bak uit tot krokant. Schil aardappels en appels en snij ze in stukken. Zet op met weinig water en zout en breng aan de kook. Als de aardappels gaar zijn moet het water ook verdampt zijn. Stamp het geheel en breng op smaak met een klont boter, spek, spekvet en zout en peper.

## SAUS

1 LT WILDFOND

2,5 KG WILDE EEND KARKASSEN

50 GR WITTE PEPERKORRELS

750 ML WITTE WIJNAZIJN

500 ML WITTE WIJN

### Saus

Hak de karkassen klein en zet flink aan met de witte peperkorrels in wat olie. Voeg azijn en wijn toe en laat inkoken. Breng het wildfond aan de kook. Voeg azijn-wijn toe en laat wat inkoken. Zeef de saus en kook verder in tot gewenste smaak. Breng op smaak met zout en peper.

## PADDENSTOELEN

CANTHARELLEN

### Paddenstoelen

Borstel de cantharellen schoon. Bak ze op hoog vuur in boter en breng op smaak met zout.

### Eindbewerking en presentatie

Maak een hoopje hete bliksem op de borden. Plaats de stukken hazenfilet ernaast en nappeer met saus. Versier het bord met cantharellen.

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Chozas Carrascal 2016, Las  
Ocho**

Klassiek hoofdgerecht, maar daar tegenover staat een totaal nieuwe wijn uit Spanje.

Las Ocho, betekent dat er 8 verschillende druiven in deze wijn zitten. Het lijkt wel of we in Chateaufort zitten... De 8 worden elk afzonderlijk gevinifieerd : Bobal, Monastrell, Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot. De wijngaarden van Chozas Carrascal liggen in de buurt van Valencia in het dorpje San Antonio Requena. Op een kleine heuvel van 700 meter boven de zeespiegel genieten ze van een continentaal klimaat voor de ontwikkeling van hun DOC requena, en Vino de Pago wijnen. Vino de Pago is een classificatie binnen een AC met specifiekere eisen, zoals bij een "lieu-dit" of "mise en bouteille au château". Het streefdoel is wijnen te vinifiëren in de traditie van de streek, met de modernste technieken. Zeer doordachte aanplant van plaatselijke druivenrassen zoals de bobal, met unieke en typische karaktervolle wijnen tot gevolg. De wijn heeft 14 maanden houtlagering gehad in Franse vaten uit de Allier. Las Ocho is een intense en elegante wijn met fruit, balsamico, chocolade en vanille tonen in zowel geur en smaak.

# Dame Blanche tweemaal

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### VIENNETTA

350 GR SLAGROOM

40 GR MELK

2 BLAADJES GELATINE

1 STOKJE VANILLE

70 GR EIDOOIER

70 GR EI

140 GR SUIKER

100 GR PURE CHOCOLADE

### **Viennetta**

Smelt chocolade au bain-marie en smeer flinterdun uit op bakpapier met een spatel. Als het bijna gestold is de chocolade in dunne banen snijden.

Wel de gelatineblaadjes in ijswater. Klop eieren, dooiers en suiker au bain-marie tot 75°C. los de gelatineblaadjes op in de dooiers.

Schraap het merg uit de vanillesokjes en roer door de dooiers. Doe het geheel in een mengbeker van de KitchenAid en draai de substantie lobbij. Doe er intussen de melk bij.

Klop de slagroom lobbij en spatel door de massa. Doe de massa over in een spuitzak

Bekleed een patévorm met huishoudfolie. Bouw de viennetta op door banen parfait te spuiten met daartussen laagjes chocolade.

Laat opstijven in de vriezer.

### VANILLE-IJS

250 GR SLAGROOM

250 GR MELK

100 GR SUIKER

1 VANILLESTOKJE

8 EIDOOIERS

### **Vanille-ijs**

Breng slagroom, melk, de helft van de suiker met vanillemerg en stokjes aan de kook. Klop de eidooiers met de rest van de suiker.

Giet een beetje kokend melk bij de dooiers, goed roeren en dan de dooiers bij de melk al roerend gieten. Verwarm al roerend tot 75°C en giet de inhoud dan meteen door een zeef. Laat afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine. Doe het ijs in een spuitzak en leg in de vriezer.

### OUBLIEHOORTJE

250 GR BLOEM

250 GR SUIKER

125 GR ZEER ZACHTE BOTER

½ EL KANEEL

4 EIEREN

½ CITROEN

### **Oubliehoortje**

Doe alle ingrediënten in de Magimix. Rasp de schil van de citroen erin en draai tot een glad beslag. Laat 30 minuten rusten. Stel het oublie-ijzer in op stand 1,5. Schenk een beetje beslag in de oubliemaker en knijp gedurende circa 15 seconden dicht. Haal de oublie van het ijzer en steek er een rondje uit van 10 cm. Plaats de oublie terug in het ijzer en laat hem goudbruin en gaar worden.

Haal de oublie van het ijzer en draai hem (met vuurvaste vingers, want de oublie is erg heet) snel rond een metalen hoorntje. Druk de oublie even stevig aan met een tweede hoorntje er overheen. en laat afkoelen. Maak 15 hoorntjes.

### CHOCOLADESAUS

100 GR PURE CHOCOLADE

SCHEUT MELK

1 EL SUIKER

### **Chocoladesaus**

Smelt de chocolade in een scheut melk met een eetlepel suiker tot een egale saus. Voeg eventueel wat melk en/of suiker toe.

AMANDELSCHAAFSEL  
10 EL. GESCHAAFDE AMANDELEN

**Eindbewerking en presentatie**

Rooster het schaafsel licht bruin en leg links en rechts op een vierkant bord.

Doe een bolletje vanille-ijs in de oubliehoortjes en zet deze ondersteboven op een hoopje amandel. Schenk wat chocoladesaus eromheen. Leg een viennetta op het andere hoopje schaafsel.

WE DRINKEN ERBIJ:  
**Brachetto Spumante, Cascina  
Fonda**

Ook hier weer iets lichts als afsluiting. Weinig alcohol anders worden onze kopjes dol. (5-7% alc) De Piemonte Brachetto Spumante is gemaakt van Brachetto Rosso druiven. Na het ontstelen van de druiven, volgt een koude maceratie en fermentatie op de schil onder een gecontroleerde temperatuur van 16°C voor een paar dagen. Een mooie robijnrode kleur met roze highlights, een bruisende en levendige mousse en een fijne, aanhoudende bubbel. Het bouquet is geurig en aromatisch, met heldere tonen van framboos, kersen en aardbei. Heerlijk zoet en fruitig in de mond.