



Kerst
wensen

rust

liefde

warmte

VRIENDSCHAP

HOOP KRACHT

gezondheid

SUCCES vrede

gezelligheid

Fijne Feestdagen

Beste kookvrienden,

We zijn alweer in December aanbeland.

Een jaar is zo voorbij gekookt.

Deze maand beginnen we ons menu met een rolmops en een oester.

Het instructiefilmpje om deze oester te openen vindt u op onze website.

Vervolgens gaan we via een cannelloni naar een heerlijke soep toe van bloemkool met coquille en cougères.

Het hoofdgerecht is ook het lievelingshapje van de wolf een sappig hertje in het rood.

Voor toe is er een lasagne van mango en mandarijn.

De opmaak was deze maand in de bekwame handen van een kook van de Hanos en dat kunnen jullie wel zien aan de foto's.

Op 13 januari gaan we met deze chef een workshop organiseren om wat meer te leren over de opmaak van borden en nog wat bruikbare kooktips.

Daar krijgen jullie nog bericht van.

Wij als menucommissie willen jullie heerlijke feestdagen wensen met daarin heel veel culinair genieten en een heel fijn begin van 2024.

Tafelschikking December 2023



rolmops van tonijn met krab oester met gepekeld citroen en gerookt melkschuim



★★★★★ (0 Recensie)

Categorie:

Amuse Maandmenu December 2023

Ingrediënten

Voor 14 Perso(o)n(en)

rolmops

300 gram tonijn

240 gram krab

4 eetlepels mayonaise

0.5 stuks Granny Smit

1 stuks sjalot

0.5 stuks komkommer

10 gram bieslook

witte peper en zout

oesters

14 stuks Gillaudeau oesters (nr. 4)

15 gram platte peterselie

leeg

gerookt melkschuim

500 milliliter volle melk

1 eetlepel rookmot

sojasaus

25 milliliter Kikkoman sojasaus

25 milliliter ketjap manis

25 milliliter balsamicoazijn

50 milliliter gembernat

75 milliliter olijfolie extra vergine

1 stuks citroen

15 gram oestersaus

garnituur

1 bakje oesterblaadjes

1 verpakking wakame

rolmops van tonijn met krab oester met gepekeld citroen en gerookt melkschuim recept

1. **Rolmops.** Vries het stuk tonijn licht aan zodat je er 14 mooie plakken van kunt snijden op de snijmachine (stand 15).
2. Laat het krabvlees uitlekken.
3. Schil de halve komkommer, verwijder de zaadlijst en snijd brunoise.
4. Schil de halve appel, verwijder het klokhuis en snijd brunoise.
5. Pel de sjalot en snijd deze heel fijn.
6. Knip of hak de bieslook fijn.

7. Maak het krabvlees aan met de mayonaise.
8. Meng met de komkommer, appel, sjalot en bieslook.
9. Breng op smaak met witte peper en zout.
10. Schep wat krabmengsel op een plakje tonijn en rol dit heel strak op met behulp van plasticfolie.
11. Laat opstijven in de koeling.
12. **Oesters.** Steek de oesters uit de schelp.
13. Zie filmpje met uitleg op de plek Details.
14. Pluk de blaadjes van de platte peterselie en hak deze fijn.
15. Bestrooi de oesters met fijngehakte peterselie.
16. **Melkschuim.** Strooi een lepel rookmot over de bodem van de rookpan.
17. Plaats de opvangbak in de rookpan en bedek de bodem hiervan met aluminiumfolie.
18. Plaats vervolgens het rooster hierop.
19. Zet de rookpan op het vuur en plaats de melk in een rvs pan op het rooster in de rookpan.
20. Sluit de rookpan met de deksel op een kier.
21. Zodra rook uit de pan komt, deksel sluiten en 7 minuten op zacht vuur roken.
22. Laat afkoelen in de rookpan.
23. **Vlak voor uitserveren:** Klop de melk tot schuim met behulp van een staafmixer met als opzetstuk de schuimklopper.
24. **Sojasaus.** Trek zestes van de citroen en hak deze fijn.
25. Gebruik 1/4 deel van de zestes voor de saus.

26. Meng alle ingrediënten door elkaar.
27. **Garnituur.** Snijd de wakame iets fijner.
28. **Presentatie.** Plaats een kleine ring in een bolbord.
29. Vul de ring met een bodempje wakame.
30. Verwijder de folie van de rolmops en snijd deze diagonaal doormidden.
31. Plaats de ene helft op de wakame in de ring.
32. Leg de oester op de rolmops en verwijder voorzichtig de ring.
33. Dresseer de sojasaus er omheen.
34. Schep voorzichtig met een lepel wat melkschuim van de oppervlakte van de opgeklopte melk (dit is hetzelfde principe als het klaren van boter) en lepel dit schuim over de oester.
35. Plaats de andere helft van de rolmops op de rand van het bord.
36. Steek rondjes uit de oesterblaadjes en verdeel over de oester en de rolmops.

Wijnen

Win: Villa Wolf - Pinot Blanc

Cannelloni van gerookte heilbot met gepofte tomaatjes



★★★★★ (0 Recensie)

Categorie:

Voorgerecht Maandmenu December 2023

Ingrediënten

Voor 14 Perso(o)n(en)

Cannelloni

500 gram rivierkreeftjes (gepeld en gekookt)

5 blaadjes gelatine

0.13 bos dille

0.13 bos bieslook

1 stuks citroen

50 gram crème fraîche

125 gram room

2 theelepels cajunkruiden

600 gram gerookte heilbot

gepofte tomaatjes

28 stuks cherry tomaatjes

0.13 bos kervel

0.13 bos bieslook

0.13 bos basilicum

2 tenen knoflook

1 stuks gepekeld citroen

150 milliliter zonnebloemolie

witte peper en zout

vinaigrette

2 stuks passievruchten

1 eetlepel suiker

1 eetlepel Dijon mosterd

1 theelepel honing

1 theelepel witte wijnazijn

200 milliliter zonnebloemolie

garnituur

1 stuks rettich

14 stuks witte en rode radijsjes

1 stuks frisée

0.13 bos kervel

0.13 bos dille

30 milliliter rijstazijn

Cannelloni van gerookte heilbot met gepofte tomaatjes recept

1. **Cannelloni**. Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water.
2. Hak de rivierkreeftjes in kleine stukjes.
3. Pluk de blaadjes van de dille en hak deze fijn.
4. Snijd of knip de bieslook in kleine stukjes.
5. Rasp de schil van de citroen, halveer hem en pers het sap eruit.
6. Verwarm de crème fraîche en roer de geweekte gelatine erdoor tot deze is opgelost.

7. Spatel de room, de rivierkreeftjes, 1 eetlepel dille en bieslook, het citroensap en rasp erdoor.
8. Voeg de cajunkruiden toe en breng op smaak met witte peper en zout.
9. Leg een dubbele laag plasticfolie op je werkblad om de cannelloni te maken.
10. Maak hierop een rechthoek van 30x12,5 cm van de helft van de plakjes gerookte heilbot.
11. Leg hierop de mooie kant naar beneden en laat ze iets overlappen.
12. Verdeel over de brede kant, aan de onderkant van de heilbot, de helft van het rivierkreeftmengsel en rol strak op.
13. Draai de uiteinden van de folie goed dicht.
14. Herhaal dit voor de tweede rol.
15. Plaats kort in de snelvriezer, vervolgens 15 minuten in de vriezer en daarna in de koeling.
16. **Gepofte cherrytomaatjes.** Verhit voor de gepofte tomaatjes een laagje zonnebloemolie van ongeveer 2 cm in een pannetje.
17. Doop de cherrytomaatjes stuk voor stuk in de hete olie totdat het velletje open knapt.
18. Zet de tomaatjes apart.
19. Laat de zonnebloemolie afkoelen, breng over in een mengbeker en vul aan met zonnebloemolie tot 150 milliliter.
20. Trek zestes van de gepekeld citroen en hak deze fijn.
21. Voeg aan de zonnebloemolie 1/8 deel gehakte gepekeld citroen toe.
22. Pel de knoflook en pers de tenen uit boven de zonnebloemolie.
23. Pluk de blaadjes van de kruiden en voeg van elk 15 gram toe.
24. Hak of knip de bieslook fijn en voeg één eetlepel toe.
25. Maal het mengsel fijn met een staafmixer.
26. Schenk wat van de kruidenolie over de tomaatjes en laat marinieren.
27. 15 minuten voor uitserveren: Lepel de tomaatjes uit de olie en zet ze op een plaat, zodat de olie zich kan afscheiden.
28. **Vinaigrette:** Halveer de passievruchten en schep het vruchtvlees eruit.
29. Giet 200 milliliter zonnebloemolie in een mengbeker. Voeg het vruchtvlees en de suiker toe.
30. Maal het mengsel fijn met een staafmixer en wrijf door een grove zeef.

31. Voeg vervolgens hier aan toe 70 milliliter van de kruidenolie, mosterd, honing en witte wijnazijn en meng.
32. **Garnituur.** Schil de rettich en snijd deze op de mandoline in flinterdunne plakken.
33. Steek er met een uitsteker rondjes uit.
34. Snijd de radijs in partjes en marineer deze in twee eetlepels vinaigrette.
35. Pluk de blaadjes van de steeltjes van de kervel en de dille.
36. Gebruik van de frisée de geel gekleurde blaadjes.
37. **Presentatie.** Vlak voor uitserveren: Bestrooi de cherrytomaatjes met witte peper en wat zout.
38. Vlak voor uitserveren: Marineer de rettich kort in wat rijstazijn.
39. Snijd 42 plakjes van de cannelloni van ongeveer 1,5 cm dik.
40. Plaats op ieder bord in het midden 1 plakje cannelloni.
41. Leg aan weerszijden hiervan 1 cherrytomaat en plaats vervolgens 1 plakje cannelloni aan weerszijden van de cherrytomaat in een rechte lijn.
42. Schik de plakjes rettich, de partjes radijs, de kervel, de dille en frisée rondom.
43. Besprenkel met de vinaigrette.

Wijnen

Wijn: Domaine Montine - Gourmandise Blanc

Crèmige bloemkoolsoep met gebakken coquille en cougères



★★★★★ (0 Recensie)

Categorie:

Soepen Maandmenu December 2023

Ingrediënten

Voor 14 Perso(o)n(en)

Soep

- 1 stuks bloemkool (650-800 gram)
- 1 stuks ui
- 1 teen knoflook
- 0.25 theelepel nootmuskaat (uit de molen)
- 250 milliliter volle melk
- 500 milliliter groentefond (15 gram geconcentreerd)
- 150 milliliter room
- olijfolie
- zeezout en zwarte peper

Cougères

- 150 milliliter water
- 75 gram roomboter

75 gram bloem

3 stuks eieren (kamertemperatuur)

75 gram gruyère (geraspt)

1 stuks ijslepel (de kleinste)

Garnituur

14 stuks coquilles (koud)

100 gram boter

125 gram kastanjechampignons

15 stuks hazelnoten

75 gram zeekraal

1 bakje bernagie

debic

Crèmige bloemkoolsoep met gebakken coquille en cougères recept

1. **Soep.** Snijd de bloemkool in roosjes.
2. Pel en snipper de ui. Pel de teen knoflook.
3. Rasp de nootmuskaat.
4. Zet een hoge pan op het vuur en schenk hier wat olijfolie in.
5. Fruit hierin de ui.
6. Voeg de bloemkoolroosjes en knoflook toe en roerbak dit voor enkele minuten.
7. Voeg vervolgens de melk en groentefond toe.
8. Breng aan de kook en laat vervolgens met een deksel op de pan 15 tot 20 minuten zachtjes pruttelen.
9. Haal de pan van het vuur als de bloemkool zacht en gaar is.
10. Pureer de soep met een staafmixer.
11. De soep wordt aan tafel geserveerd, dus is het raadzaam 14 sauskommetjes in de warmhoudkast te plaatsen.
12. **Vlak voor uitserveren:** Zet de soep terug op laag vuur en roer de room er door.
13. Verwarm de crèmige soep totdat deze de juiste temperatuur heeft.

14. Schuim de crèmige soep op met een staafmixer, die voorzien is van een schuimklopper.
15. **Garnituur:** Snijd de boter in gelijkmatige blokjes en doe deze in een pan met dikke bodem.
16. Laat op middelhoog vuur de boter gelijkmatig smelten.
17. Dat doe je het beste door het regelmatig te roeren.
18. De boter zal licht beginnen te borrelen en het water wat in de boter zit gaat verdampen.
19. Blijf voorzichtig roeren voor gelijkmatige warmte en om het water uit de boter te laten verdampen.
20. De witte bestanddelen zullen door de verhoogde temperatuur in de boter gaan "bakken" waardoor ze bruin worden en naar de bodem zakken.
21. Haal de pan van het vuur wanneer de bestanddelen goudbruin zijn en de boter nootachtig begint te ruiken.
22. Zeef de boter, zodat je de bruine bestanddelen eruit filtert.
23. Houd de beurre-noisette warm in de warmhoudkast.
24. Hak de hazelnoten fijn.
25. Borstel of veeg de champignons schoon en snijd in dunne plakjes.
26. Hak een kwart van de champignonplakjes fijn.
27. Bewaar de rest afgedekt op een koele plaats.
28. Meng de gehakte hazelnoten met de fijngesneden champignons en voeg toe aan de warme beurre noisette.
29. Verwijder eventueel harde delen van de zeekraal.
30. **Cougères.** Verwarm de oven voor tot 200°C.
31. Breng in een steelpan met dikke bodem 150 milliliter water met 75 gram roomboter aan de kook.
32. Roer tot de boter is gesmolten.
33. Neem de pan van het vuur en voeg in één keer 75 gram gezeefde bloem met een snufje zout toe.
34. Roer met een siliconen lepel tot het deeg van de pan loslaat.
35. Zet de pan terug op laag vuur en roer tot de het deeg begint te glanzen.
36. Neem de pan weer van het vuur en laat het deeg 3 tot 4 minuten afkoelen.
37. Roer één voor één de eieren, die op kamertemperatuur moeten zijn, erdoor; voeg pas een volgend ei toe als het vorige helemaal door het deeg is opgenomen.

38. Roer 75 gram gruyère door het soezendeeg.
39. Maak een bakplaat iets nat met water en leg het bakpapier op de bakplaat.
40. Op deze manier gaat het bakpapier plakken aan de bakplaat en niet krullen.
41. Schep met de kleinste ijslepel minimaal 28 bergjes op de bakplaat (2 cougères per persoon).
42. Zorg voor voldoende tussenruimte want de soezen rijzen nog tijdens het bakken.
43. Bak de soezen in circa 15 minuten goudbruin en gaar.
44. Open tussentijds de ovendeur niet, anders zakken ze in!
45. Schakel de oven uit en laat ze met open deur afkoelen.
46. **Presentatie:** Haal de coquilles uit de koeling en dep ze droog.
47. Bak ze glazig in debic.
48. Bestrooi ze met zout en witte peper.
49. Maak in het midden van het bolbord een spiegelkje beurre noisette-mengsel.
50. Leg één soes in het beurre noisette-mengsel in het midden van het bord..
51. Druk de coquille op de soes.
52. Garneer met kastanjechampignons, zeekraal en bernagie.
53. Snijd de andere soes open.
54. Leg wat zeekraal en kastanjechampignons op de rand van het bord en plaats hierop de opengesneden soes.
55. Garneer met bernagie.
56. Breng de crèmige soep over in 14 warme sauskommetjes en schenk aan tafel uit langs de coquille.

Wijnen

Wijn: Soave - Classico - Pieropan

Hert in 't rood



★★★★★ (0 Recensie)

Categorie:

Hoofdgerecht Maandmenu December 2023

Ingrediënten

Voor 14 Perso(o)n(en)

saus

1 stuks sjalot

150 milliliter cassislikeur

1.5 eetlepel vijgenconfituur

150 milliliter rode wijn

1.5 eetlepel Merlot azijn

1 liter wildfond (30 gram geconcentreerd)

1 eetlepel pittige mosterd

olijfolie

25 gram koude boter

rode bieten wafels

270 gram bietensap

55 gram boter

168 gram zelfrijzende bloem

7 gram verse gist

1 stuks ei

vijgen

7 stuks vijgen

cassislikeur

merlotazijn

rode uienkonfijt

250 gram rode uien

1 eetlepel tomatenpuree

250 milliliter rode wijn

100 gram suiker

1 stuks laurierblad

tijm (uit eigen tuin)

4 stuks jeneverbes

2 stuks kruidnagel

50 gram frambozenpuree (diepvries)

rode kool schuim

200 gram gekookte rode biet met appel (geen diepvries)

2 eetlepels zonnebloemolie

30 milliliter rode wijnazijn

150 milliliter water

80 gram eiwit (gepasteuriseerd)

zwarte peper en zout

peer

6 stuks rode karmozijnpeer (of Gieser Wildeman)

200 milliliter water

250 milliliter rode wijn

50 milliliter cassisroep

1 eetlepel honing

1 stuks steranijs

hert

1.4 kilogram hertenkalffilet

zwarte peper en zout

debic

Hert in 't rood recept

1. **Peer.** Schil de peren, snijd in achten en verwijder het klokhuis.
2. Zet een pan op het vuur met het water, de rode wijn, cassislikeur, honing en steranijs.
3. Voeg de peren toe en stoof deze op een laag vuur in ongeveer anderhalf uur gaar.
4. **Saus.** Pel en snipper de sjalotten.
5. Doe wat olijfolie in een sauspan en zweet de sjalot aan.
6. Blus af met de cassislikeur, rode wijn en Merlot azijn.
7. Laat inkoken.
8. Voeg vervolgens de confituur en wildfond toe.
9. Laat opnieuw inkoken.
10. Breng op smaak met peper, zout en pittige mosterd.
11. Passeer door een grove zeef en monteer met een klontje koude boter tot een glanzende saus.
12. **Rode bieten wafels.** Splits het ei in dooier en eiwit.
13. Maak het bietensap lauwwarm (tussen 25° en 35°C) en los de gist erin op.
14. Meng de eidooier eronder.
15. Zeef de bloem. Meng het bietensap met de bloem door dit in gedeelten toe te voegen.
16. Smelt de boter en voeg dit samen met het zout toe.
17. Klop het eiwit stijf en spatel dit onder het beslag.
18. Vet het wafelijzer in met olijfolie, zodat de wafel niet aan het wafelijzer blijft plakken.

19. Zorg dat het wafelijzer niet te heet is, zodat de wafels niet bruin kleuren.
20. Schenk flink wat beslag in het wafelijzer, sluit het wafelijzer en bak de wafels 4 tot 6 minuten totdat het beslag gaar is.
21. Laat afkoelen.
22. Snijd de wafels in banen van twee hokjes.
23. **Vijgen.** Snijd de vijgen in vieren en marineer deze in het mengsel van cassislikeur en Merlot azijn.
24. **Vlak voor uitserveren:** Warm ze gedurende 5 minuten op in een hete oven van 180°C.
25. **Rode uienkonfijt.** Pel en snipper de rode uien. Rits de blaadjes van de takjes tijm en hak ze fijn.
26. Bak de rode uien aan in wat olijfolie.
27. Voeg de tomatenpuree toe en laat even meebakken.
28. Voeg vervolgens de suiker toe en laat glazig worden.
29. Blus af met de rode wijn.
30. Voeg 1 eetlepel tijm, het blaadje laurier, 4 jeneverbessen en 2 hele kruidnagels toe.
31. Laat op de warmhoudplaat zachtjes inkoken.
32. **Vlak voor uitserveren:** Verwijder het blaadje laurier, de jeneverbessen en kruidnagels en voeg de frambozenpuree toe.
33. Rode kool schuim. Mix de gekookte rode kool met appel met het water, de zonnebloemolie en azijn in een blender tot een gladde massa.
34. Zeef de massa door een grove zeef.
35. Verwarm tot het kookpunt en breng op smaak met zwarte peper en zout.
36. Laat iets afkoelen (anders krijg je roerei) en meng 180 gram van de massa met het eiwit en verwarm opnieuw.
37. Giet het warme mengsel in een espumafles en gebruik 2 gaspatronen.
38. Houd warm in de warmhoudkast.
39. **Hert.** Ontvries het vlees, indien nodig.
40. Bak het vlees aan alle kanten goed bruin in hete debic en bestrooi met zwarte peper en zout.
41. Leg het in een braadslee en zet in de Rational.
42. N.B. Indien de Rational een geluidssignaal geeft altijd knop (8) even ingedrukt houden (CONTINUE). Druk op aan (1) Wacht tot de

verlichting in de oven aangaat. Druk tegelijkertijd op de blauwe toets (4) en de rode toets (5). Stel direct daarna de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Druk op de temperatuurtoets en stel de temperatuur in op 100°C met knop (19). Druk op druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet gaan knippen). Voeg 30% vocht toe door knop (19) naar links te draaien (display 30% blauw, 70% rood). Ventilator instellen op halve snelheid (knop 17).

43. Steek de digitale kerntemperatuurmeter in het vlees en haal het vlees uit de oven bij een kerntemperatuur van 50°C. Dek losjes af met aluminiumfolie en houd warm op een warme plaats (<50°C).
44. **Presentatie.** Trancheer het vlees in 14 delen.
45. Doe de saus in steelkommetjes.
46. Leg het vlees aan de linkerzijde van het bord.
47. Zet het kommetje met saus aan de bovenzijde van het vlees.
48. Spuit rode kool schuim in het midden van het bord naast het vlees.
49. Leg naast de rode kool schuim de uienkonfijt.
50. Verdeel partjes vijg en peer afwisselend in een rechte lijn over de uienkonfijt.
51. Plaats de wafel naast de partjes vijg en peer.

Wijnen

Wijnen: Heinrich - Zweigelt

Condado de Haza - Ribera del Duero Crianza

Lasagne van mango en mandarijn beignets met chocolade en earl-grey ijs



★★★★★ (0 Recensie)

Categorie:

Nagerechten

Maandmenu December 2023

Ingrediënten

Voor 14 Perso(o)n(en)

Beignets

2 stuks steranijs

1 stuks vanillestokje

2 stuks kaneelstokje

1 stuks citroen

1 stuks sinaasappel

300 milliliter melk

150 gram boter

150 gram bloem

4 stuks eieren

150 gram couverture

150 gram witte basterdsuiker

Earl-Grey ijs

300 milliliter melk

30 gram Earl-Greythee

220 gram suiker

180 gram eidooier (gepasteuriseerd)

400 milliliter room

1 gram cortina

lasagne

60 gram suikerstroop (1:1)

500 gram mangopuree

6 gram agar-agar

24 stuks mandarijnen

2 stuks mango (eetrijp)

Mangosaus

110 gram mangopuree

6 gram suikerstroop (1:1)

Lasagne van mango en mandarijn beignets met chocolade en earl-grey ijs recept

1. **Beignets.** Snijd het vanillestokje in de lengte open.
2. Rasp de schil van de citroen en de sinaasappel.
3. Verwarm de melk.
4. Laat het steranijs, het vanillestokje, kaneelstokjes en rasp van de citroen- en sinaasappelschil een half uur trekken in de de warme melk.
5. Schraap het vanillestokje uit en passeer de melk, voeg de boter toe en breng aan de kook.
6. Zeef de bloem en roer deze door het melkmengsel.

7. Laat de massa op laag vuur gaar worden.
8. Haal de pan van het vuur en roer er één voor één de eieren door.
9. Doe het beslag in een spuitzak.
10. Spuit het beslag langs de bodem en de zijkant van 56 Flexipanvormpjes, zodat het midden van elk vormpje vrij van beslag blijft.
11. Smelt de couverture en vul hiermee verder de vormpjes.
12. Laat opstijven in de koeling.
13. Dek de vormpjes vervolgens af met de rest van het beslag en vries ze in.
14. **Earl-Greyijs.** Breng de melk aan de kook, voeg de thee toe en laat de melk 3 minuten van het vuur af trekken.
15. Zeef de melkthee.
16. Meng de cortina met de suiker en voeg deze samen met de eidooier toe aan de melkthee. Verwarm al roerend tot 82°C.
17. Laat afkoelen, meng de room er door en draai er ijs van in de ijsmachine.
18. **Lasagne.** Breng de suikerstroop met de mangopuree aan de kook, voeg agar-agar toe en laat nog even doorkoken.
19. Giet de gelei op een plateau en laat het zo dun mogelijk uitvloeien.
20. Laat afkoelen en steek er 28 plakken uit met een rechthoekige steker van 4x8 cm.

21. Bewaar de rest.
22. Schil de mandarijnen royaal, zodat er geen wit meer aan zit.
23. Snijd de partjes tussen de vliesjes uit en laat de partjes uitlekken.
24. Schil de mango's en snijd deze brunoise.
25. Smelt 120 gram van de overgebleven mangogelei en meng dit door de mandarijnen en mango.
26. Leg een plakje mangogelei in de rechthoekige steker, vul deze met de vruchten en dek de lasagne af met een plakje mangogelei. Vorm op deze wijze 14 lasagnes.
27. **Mangosaus.** Meng de mangopuree met de suikerstroop.
28. Haal de beignets uit de vriezer.
29. Druk de beignets uit de vormen en vorm er ballen van.
30. Frituur ze 3 minuten in olie van 180°C.
31. Rol de beignets door de basterdsuiker.
32. **Presentatie:** Schep de saus in een rechte lijn op de borden.
33. Frituur de beignets en leg ze ernaast.
34. Leg de lasagne naast de beignets.
35. Leg een bolletje ijs naast de lasagne.

Wijnen

Wijn: Churchills White Port

