



Mini Magnum | lever | sherry gel

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Mousse</p> <p>1 sjalot 70 ml witte port 70 ml Madeira 100 g kippenlever 100 g vega eendenlever 1 ei 2 g witte peper 4 g zout 3 g kleurzout 175 g roomboter 10 g gelatine 70 ml kippenbouillon uit een pot 10 ijsstokjes</p>	<p>Mousse</p> <p>Zet de shock vriezer aan. Snipper de sjalot. Reduceer de port en Madeira samen met de sjalot tot ongeveer 50 ml. Maak de kippenlevers schoon en spoel ze schoon. Snijd de kippenlevers en de vega levers in kleine stukjes. Meng de levers, ei, peper en zout en voeg het sjalottenmengsel toe. Smelt de boter en laat dit weer afkoelen om schiften te voorkomen. Draai het levermengsel in een blender en voeg de vloeibare boter toe. Draai tot een glad geheel. Verwarm de massa au bain-marie voor ongeveer 20 minuten. Let op: zet de temperatuur op stand 4 om te voorkomen dat het ei te veel stolt. Week de gelatine in koud water. Verwarm de kippenbouillon en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Voeg de kippenbouillon toe aan de geblenderde massa en roer goed door. Schuif het stokje in de gleuf van de mal. Zeef de mousse en doe deze in de magnum mallen (vergeet het stokje niet!!) Zet de eerste mallen in de shockvriezer op het rekje. Plaats vervolgens een plateau op de eerste laag, en plaats daarboven op de volgende mallen. Laat in ca. 45 minuten opstijven en controleer of dit bevroren is.</p> <p><u>Doe dit met z'n tweeën:</u> Druk het ijsje uit de mal vanaf de top en duw het ijsje verder richting stokje voorzichtig uit de mal. (Als de magnum dreigt te breken plaats je ze nog even in de shockvriezer.) Het ijsje moet volledig vrij van de mal zijn. De tweede persoon drukt het stokje naar boven toe uit de mal.</p>
<p>Chocoladedip</p> <p>300 g cacaoboter 80 g witte chocolade</p>	<p>Chocoladedip</p> <p>Smelt de cacaoboter met de witte chocolade. Koel het chocolademengsel terug naar 32 °C. Schenk het over in een hoge maatbeker. Doop de magnums in het chocolademengsel. Laat goed uitdruppen. Leg met de platte kant op bakpapier. Herhaal dit een 2^{de} keer om een goede dekking van de chocolade te krijgen. Laat de magnum op het bakpapier drogen. Gebruik een paletmes om de magnum, als deze blijft plakken, los te steken van het papier.</p>

MENU NOVEMBER 2024



Sherry gel

75 ml medium sherry
20 g poedersuiker
2 g agar agar

Sherry gel

Neem een bakplaat en bedek deze met plasticfolie. Voeg de ingrediënten samen en breng deze aan de kook. Laat 4 minuten koken. Stort dit uit over de plaat en verdeel gelijkmatig en zo dun mogelijk. Zet de plaat in de vriezer. Steek rondjes uit met een steker met een diameter van 2 cm.

Eindbewerking

zwarte knoflook
Rock Chives Cress

Eindbewerking en presentatie

Snijd flinterdunne plakjes van de knoflook. Plaats de magnum op een zwart bord, doe er een plakje knoflook op en garneer met een schijfje sherry gel en de cress.

