

MENU januari 2025



Gerookt ontbijtspek ijs met ananas in rum saus met een stroopkoekje

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Stroopkoekje</u> 150 g bloem 75 g witte basterdsuiker 100 g boter 26 g boter 250 ml stroop 150 g bruine basterdsuiker Zout</p>	<p><u>Stroopkoekje</u> Meng de bloem met de witte basterdsuiker en een snufje zout. Snijd 100 g boter in stukjes en kneed hem door de bloem en de suiker. Kneed vlug tot een samenhangend deeg. En laat afgedekt ca. 30 minuten rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 175°C. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een plak van 3-4 mm. dik. Steek met een uitsteekvorm cirkels van ± 10 cm uit het deeg. Leg de cirkels voorzichtig op een met bakpapier beklede bakplaat. Maak met een mes een ruitpatroon in het deeg. Bak de koekjes in 12-15 minuten goudbruin in de oven. Neem de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster. Verwarm in een pannetje rustig de stroop met 2 el boter en de bruine basterdsuiker. Breng aan de kook en laat 2-3 minuten rustig koken. Neem van het vuur en laat afkoelen. Bestrijk nu steeds een koekje met één eetlepel van de afgekoelde stroop en druk er een tweede koekje tegenaan. Bewaar de koeken in een afgesloten blik tot gebruik.</p>
<p><u>Spek ijs</u> 300 g gerookt ontbijtspek 500 ml volle melk 500 g room 300 g suiker 325 g eierdooier</p>	<p><u>Spek ijs</u> Snijd het spek in reepjes. Bak het langzaam uit in een pan tot het geheel goudbruin is. Voeg de melk en de room toe en laat minimaal 2 uur trekken op heel laag vuur; roer af en toe. Zeef de massa en verwarm nog een keer tot 80°C. Klop de suiker en de eierdooier met een garde tot een gladde massa. Schenk het warme melk-roommengsel in delen bij de suiker-eier-dooier massa. Gaar deze ijsbasis tot 80°C onder voortdurend roeren. Passeer door een fijne zeef. Laat afkoelen in de shockvriezer. Draai tot een ijs in de ijsmachine.</p>
<p><u>Rum saus</u> 400 ml kokosmelk 50 ml bruine rum 200 g lichtbruine basterdsuiker 25 g margarine 1 tl vanille extract 3 cm gember 5 kardemom peulen 3 kruidnagels 1 steranijs</p>	<p><u>Rum saus</u> Verwarm de oven voor op 180°C. Kneus de kardemom peulen. Snijd de gember fijn. Doe alle ingrediënten in een pan en breng al roerend aan de kook. Kook circa 5 minuten op laag vuur.</p>

MENU januari 2025



<p>Ananas 2 ananassen</p>	<p>Ananas Maak de ananas schoon en snijdt in plakken van ?? cm dikte. Halveer. Verdeel de schijven over een bakplaat en schenk de rum saus erover heen. Bak circa 15 minuten in de oven. Draai de ananassen om en lepel wat saus over de ananas. Bak nog eens 15 minuten in de oven. Laat de ananas in de saus afkoelen. Neem de ananas uit de saus en verwijder de hele specerijen uit de saus. Schenk de saus in een pan en kook in tot een dikke stroop</p>
<p>Crumble 50 g boter 50 g suiker 0,5 tl vanille extract 100 g bloem snufje zout</p>	<p>Crumble Doe de boter samen met de suiker en het zout in een kom en mix enkele minuten tot de substantie zacht en romig is. Voeg nu de bloem toe en kneed goed door elkaar. Als je dit met de mixer doet, dan worden de kruimels groter naar mate je langer mixt.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie Schenksiroop Munt</p>	<p>Eindbewerking en presentatie Leg een schepje crumble op het bord. Daarop 2 quenelles ijs. Maak mooie strepen met schenkroom over het ijs. Steek daartussen het koekje. Leg daarnaast de ananas met de rum saus. Garneer met een takje munt.</p> 