

Menu -November- 2026

De Pott'nkiekers, heren 6

Voorgerecht

**Zoete aardappel-preisoep met platte bosuibroodjes,
wonton, gevulde pani puri**

Tussengerecht

Zeetong, risotto, erwten

Hoofdgerecht

**Fazantenborst met millefeuille van biet & fazantconfijt, knolselderijcrème,
venkel, blauwe bes en wildjus**

Nagerecht

Tarte Tatin à l'automne

Voorgerecht

Zoete aardappel-preisoep met platte bosuibroodjes, wonton, gevulde pani puri

Paprika-crème 2 rode puntpaprika's cayennepeper zout	Doe de paprika in een 220 graden oven voor 30 min. Verwijder de velletjes van de paprika's, pureer kort in de keukenmachine met de overige ingrediënten en doe over in een spuitzak.
Zoete aardappelpreisoep Zonnebloemolie 1 middelgrote ui 1 teen knoflook 3 preien 2 zoete aardappelen (oranje) grof zout cayennepeper 1,5 liter groentebouillon van poeder 50 g gehakte verse bladpeterselie	Gebruik van de prei de witte en lichtgroene delen, gespoeld en in zeer dunne plakken snijden. (Geef de donkere delen door aan het tussengerecht.) Snijd de ui en knoflook fijn. Fruit met de prei aan in weinig olie. Schil de zoete aardappelen, snijd in brunoise (3mm) en voeg samen met cayennepeper toe en bak nog even mee. Voeg fijngehakte peterselie en bouillon toe, breng aan de kook, dek af en laat op laag vuur sudderen tot gaar. Proef en breng op smaak.
Platte bosuibroodjes 1 bos lente-ui 2 knoflookteentje ca 5 cm verse gember 215 g bloem koriander zonnebloemolie 3 g zout	Snijd lente-ui in dunne schijfjes, pers knoflook uit, rasp gember en bak in wat olie zacht. Meng in een kom de bloem, zout en de fijngesneden koriander. Roer er geleidelijk kokend water bij tot een stevig niet plakkerig deeg. Voeg de lente-ui, knoflook en gember toe. Kneed het deeg tot het glad is. Laat een kwartiertje rusten. Rol dun uit tussen twee vellen bakpapier. Haal het bovenste vel papier weg, snijd met een pizza-mes (schijfmes) een groot vierkant van het deeg. Verdeel het vierkant in smalle strookjes van ongeveer 1 cm breed. (18 x 1 cm is een mooie maat voor de broodjes). Bak los van elkaar in een oven van 170°C, laat afkoelen en breek de strookjes brood los.
Pani puri 20 pani puri 300 ml zonnebloemolie 600 g diepvries frambozen 120 g suiker Cayennepeper	Frituur de pani puri een voor een in een wok, maak een gaatje in het kussentje en leg weg. Doe de frambozen met suiker in een pan en laat goed inkoken tot gewenste dikte. Zeef de pitjes uit de saus, voeg cayennepeper toe totdat de puree goed pittig is en doe over in een spuitzak en koel en bewaar tot uitserveren

Wonton 16 stuks wonton-velletjes 150 g kalfsgehakt 7 g knoflook, geperst 7 g gember, geraspt 6,5 g eiwit (1 ei) peper, zout Opmaak Vene cress	Meng het gehakt met de knoflook, gember en breng op smaak. Vul de wonton-velletjes met het gehaktmengsel, strijk de randen in met eiwit. Vouw de vierpunten naar elkaar toe. Gaar vlak voor het uitserveren in 4 minuten in kokend water. Bewaar onder een theedoek. Vul de pan puri met de bereiding van framboos. Warm de wonton wanneer deze te veel zijn afgekoeld op in de soep. Gebruik een diepbord. Leg een wonton in het midden. Schep de soep daaromheen. Maak het bosuibroodje op met enkele dopjes paprikacreme, de pani puri en wat vene cress. Zet op de rand van het bord twee kleine dopjes paprika-crème en plaats hierop het broodje. Serveer direct. Eetadvies: neem eerst wat soep met de wonton, daarna de pani puri, dan weer wat soep en begin dan aan het broodje.
---	---

Tussengerecht

Zeetong, Risotto, erwten

Visbouillon ±1,5 kg visgraten en resten (witvis + platvis + rode poon) 1 ui (100 g) 2 sjalotten (70 g) 1 prei (wit) 1 stengel selderij ½ Venkel (optioneel) 75g peterseliestelen 3 takjes tijm 1 laurierblad 4 gr Witte peperkorrels 150ml witte wijn 2 l koud water Citroenschil Paar druppels citroensap Kombu (optioneel) Preiolie groen van 1 prei (uit voorgerecht en visbouillon) 250 ml zonnebloemolie Zeetongrolletjes 4 zeetongen van 400 g 4x 50cl visbouillon Risotto 250 g risottorijst 1 sjalot 100 ml witte wijn ±1 liter warme Visbouillon 10 saffraandraadjes 40 g boter 15 g mascarpone 75 g Parmezaanse kaas Paar druppels citroen	Spoel graten en koppen grondig, verwijder bloed en kieuwen. Snijd de ui, sjalotten, prei, selderij, venkel. Bak de visgraten en resten kort op middelhoog vuur en voeg gekneusde peperkorrels toe. Blus af met witte wijn voeg water, peterseliestelen, tijm, laurier toe en laat trekken op 85-90 °C voor 20 – 25 minuten tegen de kook sudderen. Schuim het geheel af en passeer zonder te drukken door een zeef. Zet warm weg voor verdere bereiding Snijd het prei groen grof en was. Droog de prei goed. Doe in een blender en voeg olie toe. Blend op de hoogste snelheid tot de olie handwarm voelt. Zeef en laat uitlekken in een kaasdoek. Ontvel en fileer de zeetong, halveer elke filet, voeg peper en zout toe. Leg twee halve filets ‘kop aan kont’ op elkaar met de huidzijde aan de buitenkant op een stuk plasticfolie. Maak rolletjes van de filet en zet weg tot gebruik. Graten en afsnijdsels naar de visbouillon. Verwarm de sousvide naar 45 °C. Doe de visrolletjes in visbouillon, trek vacuüm en gaar minstens 40 minuten. Snijd de sjalotten in fijne brunoise, bak glazig in wat boter. Voeg de rijst toe en bak glazig. Blus het geheel af met witte wijn en voeg de saffraan toe. Voeg al roerende lepel voor lepel visbouillon toe tot dat het beetgaar is, (16-18 min). Haal het van het vuur en voeg boter, mascarpone en kaas toe en meng dit goed. Breng op smaak met citroen en zout. Consistentie: los, romig en vloeiend.
--	---

Vissaus 5 kleine sjalotten of 3 grote 30 g boter 250 ml droge witte wijn 50ml Noily Prat 750 ml Visbouillon 350 ml room	Snijd de sjalotten in fijne brunoise, bak glazig in wat boter. Blus af met de witte wijn en kook op hoog vuur in tot nagenoeg alle vocht is verdampt. Voeg visbouillon toe en reduceer tot de $\pm 1/3$. Voeg room toe en kook in tot de saus 'hangt'. Breng op smaak met Noily Prat. Passeer de saus door een fijne zeef. Houd warm (niet koken)
Doperwtenspuree 150 g doperwtens diepvries 150 g bloemkool diepvries 36 g room	Gaar de erwten en bloemkool. Giet af, doe terug in de pan en voeg room toe. Kook in tot de gewenste dikte. Blend tot een gladde stevige puree. Breng op smaak en houd warm in een spuit of spuitzakje.
Dubbel-gedopte erwten 100 g diepvrieserwten	Blancheer de erwten en koel ze in terug in ijswater en dubbeldop ze. Bewaar met een drupje water.
Krokantje 20 g zonnebloemolie 50 g Visbouillon 20 g bloem 1 zakje inktvisinkt	Meng inktvisinkt met visbouillon, bloem en olie en klop alles goed door elkaar en doe in een spuitflesje. Bak nu dunne mozaïekjes/krokantjes in een anti-aanbak pan of bak in de oven op 160 graden in een siliconen mat met visgraadstructuur
Zeekraal 100g Zeekraal	Fijne zeekraal kan rauw verwerkt worden. Iets dikkere zeekraal: Giet kokend water over de zeekraal en koel direct. Snijd fijn.
Opmaak 50g koude klontjes boter, monteren op geleide van de smaak.	Snijd boter in blokjes en zet in vriezer. Verwarm de vissaus en haal van het vuur af. Klop met de staafmixer klontjes boter door de saus. Plaats een rechthoekige steker op het bord, doe er eerst de risotto in, daarna een dunne laag erwtenpuree en daarop de dubbel-gedopte erwten. Plaats hierop de vis, verwijder de steker en breng wat krokant op de vis aan. Schenk de vissaus op het bord en strooi wat zeekraal om de creatie. Druppel aan tafel de preiolie in het bord.

Hoofdgerecht

Fazantenborst met millefeuille van biet & fazantconfijt, knolselderijcrème, venkel, bosbes en wildjus

Fazant hen 4-6 stuks 4 stuks (1000 gram) of 6 stuks (800 gram) Confit van Fazant 8 - 12 fazantenbouten 1,5 kg eendenvet (hergebruiken!) 20 g zeezout 4 takjes tijm 2 laurierbladen 8 jeneverbessen wildjus (zie verderop) Hazelnootolie Wildjus 4 - 6 fazantenkarkassen 2 uien 2 wortels 1 prei 2 stengels selderij 3-4 el zonnebloemolie 2 liter koud water 2 laurierbladen 4-5 takjes tijm Zout en versgemalen zwarte peper	Snijd de fazantenborsten met vel van de karkassen. Verwijder het vel van de rug en poten en houd dit apart voor de kawa. Reserveer de poten afzonderlijk voor de bereiding van confit. Gebruik de karkassen voor de basis van de wildjus. Kruid de fazantenbouten met zout en peper. Bak ze kort en krachtig aan in een pan tot ze licht gekleurd zijn. Smelt intussen het eendenvet. Plaats de bouten in een ovenschaal en voeg het gesmolten vet toe, samen met tijm, laurier en gekneusde jeneverbessen. Zorg ervoor dat de bouten volledig onderstaan. Gaar in een voorverwarmede oven op 160°C gedurende circa 90 minuten, tot het vlees zacht is en makkelijk loskomt van het bot. Pluk het vlees van de bouten en trek het grof uit elkaar. Meng met iets wildjus een paar druppels-hazelnoot olie tot een smeuge, gebonden structuur ontstaat. Warm houden tot service. Hergebruik van het eendenvet, zeven voor de volgende groep en in de koelkast zetten. Rooster de grof gesneden groenten in olie op 220°C in de oven tot diep goudbruin en gekaramelliseerd. Breng de geroosterde groenten over in een snelkookpan en voeg de fazantenkarkassen toe. Vul aan met ongeveer 2 liter koud water tot alles net onderstaat en voeg laurier en tijm toe. Breng op druk en laat 60 minuten zacht garen. Laat gecontroleerd de druk ontsnappen en zeef de inhoud eerst grof en daarna fijn door een zeef of etamine (kaasdoek). Breng de jus terug aan de kook en reduceer tot een geconcentreerde, lichte jus van ca. 700 ml. Een deel van de jus is bestemd voor de confit en een deel voor de venkel (150 ml). Werk daarna indien nodig licht af met een kleine hoeveelheid aangemaakte maïzena voor binding. Breng op smaak met zout en zwarte peper en houd warm tot de uiteindelijke bereiding met de jeneverbessen.
---	--

Fazantenborsten Eendenvet 8 takjes tijm 4 tenen knoflook Zonnebloemolie Zout en peper	Vacumeer de fazantenborsten met 2-3 eetlepels eendenvet, gekneusde knoflook, verse tijm, zout en versgemalen peper. Zorg dat de borstfilets gelijkmatig verdeeld in de vacuümzak liggen voor een consistente garing. Gaar sous-vide op 45-50°C gedurende ongeveer 1-1.5 uur tot een kerntemperatuur van circa 50°C is bereikt voor een sappige, rosé structuur. (Sous-vide wordt ook gebruikt voor tong op 45°C). Veeg de borsten schoon. Verhit vlak voor het serveren een pan met zonnebloem/ olie tot zeer heet. Bak de borsten kort en krachtig aan tot een goudbruine korst ontstaat. Houd de kerntemperatuur hierbij onder 60°C om de textuur mals te houden. Laat het vlees enkele minuten rusten zodat de sappen zich herverdelen. Trancheer vervolgens dun en gelijkmatig vlak voor het uitserveren.
Blauwe bes 250 g blauwe bessen 100 ml witte balsamicoazijn 10 g honing	Spoel de blauwe bessen kort en laat goed uitlekken. Doe de blauwe bessen in een ondiepe gastro of brede pan (belangrijk: veel contactoppervlak). Verwarm de balsamico licht (handwarm tot max. ±50°C, niet koken) en giet over de blauwe bessen tot net bedekt. Dek af en laat 1,5-2 uur infuseren op kamertemperatuur. Halverwege eventueel nog een keer verwarmen tot ±50°C. Roer voorzichtig 1-2 keer om gelijkmatige opname te krijgen, zonder de bessen kapot te maken.
Millefeuille van biet 8 rode bieten 8 gele bieten rode wijn/witte wijn ongezoete bietensap bij de rode bieten Zo nodig extra bieten om vers sap te maken.	Eerst geel dan rood, gescheiden pannen. Schil de biet, snijd deze rond en de boven- en onderkant eraf. Draai met de kitchenaid-tool met het dunne mes 1 lange strook van de bieten. Je zal de kern overhouden. Deze gebruik je voor het sap om in te garen. Juice de overgebleven kernen (en eventueel extra bieten) tot sap. Bevochtig de stroken licht en rol ze strak op, bind op ¼ van boven en ¼ van beneden met slagerstouw zodat je daartussen kunt halveren, je hebt nu 8 rode rollen en 8 gele rollen. Halveer alle beitenrolletjes, nu dus 16x rood en 16x geel. Plaats per kleur rechtop in een pan. Vul de pan met het sap, de rolletjes dienen tot volledig in het sap te staan, vul naar smaak aan met wat witte (gele biet) of rode (rode biet) wijn. Breng aan de kook en gaar de bieten gedurende 30 minuten. Het kookvocht bewaren voor de bietenlak. Na het garen het touw verwijderen. Dek af met aluminiumfolie, met de doorgesneden kant naar boven, zet warm weg. Vlak voor service de bietenrolletjes lakken met bietenlak.

Bietenlak Rood: 200 ml rood bieten kookvocht 20 ml rode wijnazijn 10 g honing Geel: 200 ml geel bieten kookvocht 20 ml witte wijnazijn 10 g honing Knolselderijcrème 1,5 kg knolselderij 600 ml melk 400 ml room 125 g boter zout witte peper Venkel 2-3 venkelknollen (700 g) 200 ml witte wijn 150 ml gevogeltefond 50 ml witte wijnazijn 20 g boter 10 g suiker zout witte peper Hazelnootcrumble 30 g hazelnoten 15 g panko 10 g boter zout	Twee bereidingen (rood en geel apart). Reduceer bietensap/ wijnazijn/honing tot een stroperige lak. Proef en corrigeer indien nodig met een klein beetje extra zuur of honing voor balans tussen zoet, zuur en aardse tonen. Hiermee lak je de rode en gele millefeuille vlak voor het serveren. Snijd de knolselderij in kleinere, gelijkmatige stukken. Rooster in de oven op 180°C tot licht goudbruin en aromatisch. Breng de knolselderij vervolgens in een pan aan de kook in melk en room en gaar volledig zacht. Giet af en laat kort uitdampen. Eventueel vochtbewaren voor consistentie. Pureer met boter tot een gladde massa. Passeer (indien gewenst tweemaal) door een fijne zeef tot een volledig zijdezachte crème. Breng op smaak met zout en witte peper. Doe de crème in een spuitzak en houd warm tot service. Maak de venkel schoon, verwijderen harde kernen, gebruik het eventuele groen voor de bordopmaak. Snijd de venkel in zeer fijne plakken of dunne parten (strak, gelijkmatig). Breng in een pan witte wijn, jus, witte wijnazijn en een klein beetje suiker aan de kook. Voeg de venkel toe en laat zacht garen tot deze net beetgaar maar nog licht crunchy in de kern is. Giet het kookvocht af in een andere pan en laat bijna volledig inkoken. Voeg vlak voor serveren de venkel weer toe om op te warmen en zodat hij licht glanst en een dunne, frisse glaze krijgt. Niet verder garen. Monteer op het einde met een klein klontje boter voor glans en ronding. Breng op smaak met zout en witte peper. Rooster de hazelnoten in de oven gedurende ongeveer 15 minuten op 165 graden tot licht goudbruin en aromatisch. Laat volledig afkoelen en hak vervolgens tot een grove crumble met behoud van structuur. Smelt de boter en bak hierin de panko al roerend goudbruin en krokant. Meng de krokante panko direct met de gehakte hazelnoten en breng op smaak met een snuf zout. Laat volledig afkoelen.
---	---



Kawa Fazantenvel	Snijd het fazantenvel in repen of schotsen van circa 4 cm breed en bestrooi licht met grof zout. Maak eventueel kleine perforatie in de huid. Leg stukken huid strak tussen twee siliconen bakmatten of bakpapier en druk licht aan met een tweede bakplaat zodat het vel volledig vlak blijft tijdens het bakken. Gaar in een voorverwarmde oven op 160°C. Bak gedurende ongeveer 30 minuten, afhankelijk van de dikte van het vet en het vochtgehalte van het vel. Verhoog eventueel de laatste 3–5 minuten naar 170°C om het laatste vocht uit te drijven en maximale krokantheid te bereiken. Tijdens het proces smelt het vet langzaam uit het vel en wordt het structuur-droog. De druk tussen de matten voorkomt kromtrekken en zorgt voor een egaal, glasachtig krokant resultaat. Het vrijgekomen/uitgebakken vet moet worden gebruikt voor de finishing aroma olie. Opvangen en bewaren. Haal uit de oven zodra het vel diep goudbruin, droog en bros is. Laat direct afkoelen zodat de structuur volledig hard wordt. Bewaar droog tot service, zonder af te dekken om condens te vermijden.
Juniper wildjus accent 400 ml ingekookte wildjus van fazant (zie boven) 15 jeneverbessen 10 g koude boter	Kneus de jeneverbessen licht om aroma vrij te maken. Voeg ze toe aan de warme wildjus en laat 10–15 minuten zacht infuseren zonder te koken ($\pm 70\text{--}80^\circ\text{C}$). Dit geeft een duidelijke maar gecontroleerde juniper-structuur. Zeef de jus en reduceer licht tot een glanzende, licht nappante consistentie. Voeg een klein klontje koude boter toe voor extra rondheid en glans, zonder de juniper te verzwaren.
Finishing aroma oil 50 ml hazelnootolie 10–15 g fazantvet (van kawa) zout	Verwarm het fazantvet van de kawa zeer zacht tot gesmolten, zonder te laten kleuren of koken. Meng het gesmolten vet met de hazelnootolie en roer kort door tot een egale, glanzende olie ontstaat. Voor extra binding en aroma kan een heel klein beetje warme wildjus worden toegevoegd en kort gemengd worden tot een lichte emulsie. Niet overmengen, structuur moet vloeibaar blijven. Breng licht op smaak met zout en houd op kamertemperatuur tot service.



Opmaak Vene Cress Groen van venkelknollen	Gebruik een ruim, warm wit rond diep bord Trek een strakke, elegante streep knolselderijcrème. Plaats de fazantenborst in dunne tranches als een licht overlappende waaier. Positioneer de confit van bout als compacte, iets hogere structuur tegenover de borst. Het bietenmillefeuille-element wordt verticaal geplaatst. De venkel wordt strak gedresseerd in een kleine, gecontroleerde vorm (quenelle of korte streep). De blauwe bessen worden los maar gecontroleerd gegroepeerd. De hazelnootcrumble boven op de bessen gedrapeerd. De kawa wordt rechtop of licht schuin geplaatst. Enkele druppels finishing oil, Niet mengen of uitspreiden: de olie moet zichtbaar blijven als geuren glansaccent. De wildjus wordt niet op het bord verwerkt maar apart in een warm kannetje naast het bord geserveerd, om controle en service-precisie te behouden.
--	---

Nagerecht

Tarte Tatin à l'automne

Tips Hangop 5 Koffie filters 250g Turkse yoghurt 10% 15g ½ ingelegde citroen Kaneel-kardemon-roomijs 400 ml volle melk 22 g magere melkpoeder 175 g room van 35% vet 95 g suiker 30 g dextrose 1 eidooier 0,75 g Locust 0,75 g Guargom 1 g Cortina 3 pijpjes kaneel 5 peulen kardemon Crumble 30 g suiker 30 g boter 30 g amandelmeel 30 g walnoten Ingelegde elstar 2 Elstars 50 g witte balsamicoazijn	Begin direct met de hangop, het tarte tatin deeg (1 uur in de koelkast) en het ijs. Er zijn drie elementen voor de oven (baktijden zijn gebaseerd op onderbovenwarmte, hetelucht is 30% korter), werk qua temperatuur omhoog. 160°C crumble – 180 °C kletskop – 190 °C tarte tatin. Laat de yoghurt uitlekken in 5 in elkaar geplaatste koffiefilters en plaats dit op een waterglas gedurende 3 uur. Snijd fijne brunoise van citroenschil en voeg samen en doe in een spuitzak Maak een bain-marie-ijsbad en zet in de vriezer (om de ijsmix snel te kunnen terug koelen voor hij in de ijsmachine gaat). Zet ook al een bewaarbakje voor het ijs in de vriezer. Knip een bakpapiertje in de breedte van het bewaarbakje en met flink wat over lengte. Breek de pijpjes kaneel in wat stukken en kneus de kardemompeulen. Meng alle ingrediënten voor de ijsmix m.u.v. de Cortina en de specerijen in een pan. Mix homogeen (staafmixer). Voeg de specerijen toe en verwarm roerend tot 85°C. Zet van het vuur en laat enkele minuten trekken. Bereid de ijsmachine voor: smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk en koel de machine voor. Passeer de ijsmix door een zeef en giet in de koude bain-marie. Roer goed door tot de mix flink is afgekoeld en giet dan in de draaiende ijsmachine. Zodra de consistentie van het ijs goed is (golfjes blijven staan; temperatuur is ca -6°C): doe het ijs over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer. Maal de walnoten fijn. Meng alle ingrediënten met de hand en kneed tot een kruimelig deeg. Verspreid het deeg op een bakplaat en bak op 160C in de oven tot lichtbruin. (+/-10 min) Laat afkoelen en vermaal tot een crumble. Snijd appel in repen van 5mm bij 5mm en 4cm lang. Leg in balsamicoazijn gedurende 1 uur. Dep droog vlak voor het doorgeven.
--	---

Kletskop 30 g zachte boter 100 g witte (basterd)suiker 20 ml melk 3 g Limoenschilschaafsel 2,5 g kaneelpoeder Zout 30 g walnoot 50 g bloem	Verwarm de oven voor op 180 graden. Blender de walnoten tot een fijn poeder. Laat de boter half smelten. Meng met de suiker en de melk, kaneel en zout. Voeg de bloem, de walnoten en limoenschil schaafsel toe en meng. Doe in een spuitzak. Leg op vetvrijpapier 10 g beslag in rondje van 2 cm. Leg ruim uit elkaar. Bak af in de oven totdat de buitenrand bruin is geworden. (+/-10min) Haal de koekjes uit de oven, kort af laten koelen, draai de koekjes om en leg op vetvrijpapier op een koele werkbank.
Tarte tatin Ingrediënten deeg 200 g bloem type 55 100 g koude boter 80 g fijne suiker 0.5 ei grof zout 0.5 stokje vanille	Deegbereiding: Snijd de boter in kleine blokjes. Voeg suiker en boter samen en meng. Snijd het vanillestokje open haal merg uit het stokje en voeg dit samen met het ei toe en meng. Voeg bloem toe en als laatste grof zout. Laat 1 uur rusten in koeling. Rol het deeg uit tot 3 mm dikte en steek 8 rondjes/taartjes uit van 14cm doorsnede.
Vulling 4 kleine Elstar appels 0.5 limoen 80 g boter 100 g poedersuiker 1.5 g kaneelpoeder	Vulling: Pers limoen uit. Schil de appels, verdeel in 4 parten en verwijder klokhuis. Snijd de parten in de lengte door in dunne plakken. Meng met limoensap. Verwarm oven op 190C. Smelt de boter in steelpan, zet op laag vuur en voeg de suiker toe. (gebruik een gaspit) Roer met een garde en maak een bruine karamel. Schep een laag van 2mm karamel in de 12cm ovenschaaltjes, leg appelpartjes dakpansgewijs in de karamel, besprenkel met kaneel en dek af met deegplak. Druk het deeg aan, tevens de randen, om een omgekeerd bakje te vormen. Prik met een mes een gaatje in het midden van het deeg. Bak af in de oven op 190C gedurende 20 – 25 minuten Haal uit de oven en stort omgekeerd op een rooster.
Gekaramelliseerde walnoten 50 g halve walnoten (8 st) 100 g fijne kristalsuiker 16 cocktailprikkers 1 stuk piepschuim	Snijd de 8 halve walnoten in de lengte doormidden. Steek prikkers in de 16 kwart walnoten in het doorgesneden deel. Breng suiker aan de kook. Stop kookproces zodra bruine vloeibare massa is ontstaan. Leg aluminiumfolie onder in de bak van het piepschuim voor het lekken. Doop de walnoten stuk voor stuk in de karamel en prik deze aan de onderkant van het piepschuimdeksel, laat afkoelen.

Appelbolletjes 5 Elstars limoensap 20 g boter Opmaak Atsina cress	Draai 48 appelbolletjes (maat 21mm) met schil en besprenkel met limoensap. Vlak voor doorgeven aan zetten in boter (niet doorgaren). Leg iets uit het midden een beetje crumble, plaats ½ tarte tatin ernaast, plaats appelreepjes op de crumble. Plaats voor de tarte tatin de appelbolletjes en een dopje hangop. Maak een quenelle van ijs en leg deze op de crumble met appelreepjes. Plaats de gekaramelliseerde walnoot op het ijs. Zet de kletskop rechtop tussen het ijs en de tarte tatin. Plaats een takje cress op de hang-op de appelbolletjes en de tarte tatin.
--	--