

MENU OKTOBER



Kaneelijs met vijgen

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Vijgen</p> <p>10 st verse vijgen 2 dl Grand Marnier 2 dl rode port 150 g suiker 1 st kaneelstokje 1 st handsinaasappelen met schil in plakjes 1/2 st citroen in plakjes 1 st vanillestokje of (4 ml vanille aroma) 1 bl laurier 1 st kruidnagel 1 zakje sinaasappelthee</p>	<p>Vijgen</p> <p>Snijd de vijgen in de lengte in 4-en. Doe alle ingrediënten, behalve de vijgen, in een pan en breng aan de kook. Leg de vijgen in een platte schaal en giet de warme marinade er over. Verwijder het theezakje. Schep de vijgen na twee uur uit de marinade, zeef deze en laat de marinade kort verder inkoken. Bewaar tot gebruik.</p>
<p>Kaneelijs</p> <p>3 dl melk 4 dl room 4 st kaneelstokjes 150 g eigeel 125 g suiker</p>	<p>Kaneelijs</p> <p>Verwarm de melk, slagroom en kaneelstokje en laat 1 uur trekken met deksel op de pan. Houd een scheutje melk achter in verband met familie maken. Zeef de kaneelmelk, roer het eigeel los met de suiker en achter gehouden melk en bind hiermee al roerend de kaneelmelk. Let op: de kaneelmelk mag niet meer koken. Draai daarna tot ijs in de ijsmachine.</p>
<p>Sabayon</p> <p>125 g eigeel 100 g suiker 2 dl slagroom 1 tl Underberg</p>	<p>Sabayon</p> <p>Klop het eigeel met de suiker au bain-marie zeer schuimig tot een temperatuur van 80°C. Klop het eimengsel in de keukenmachine in ca 10 min. luchtig tot het is afgekoeld. Klop de slagroom lobbige en schep voorzichtig door het luchtige eimengsel. Berg op smaak met de Underberg.</p>
<p>Kletskop</p> <p>30 g boter 30 g geschaafde amandelen 100 g witte basterdsuiker 1 el water 50 g patentbloem 1/2 tl kaneelpoeder 1 mespuntje zout 1 st Pink Lady appel</p>	<p>Kletskop</p> <p>Laat de roomboter op kamertemperatuur komen. Hak de amandelen fijn. Meng de zachte boter met de suiker en het water in een kom. Voeg de gezeefde bloem, kaneel, zout en amandelen toe en kneed tot soepel deeg.</p> <p>Maak balletjes van 1 tl deeg, verdeel over de bakplaat met bakpapier en druk ze plat. Bak deze in 6 minuten in een oven van 200°C bruin en krokant. <i>N.B. Het deeg moet echt dun zijn, anders worden de kletskopjes te dik.</i></p> <p>Leg de warme kletskop direct op een klein porseleinen kommetje en maak er een kuipje van waar ijs in kan komen te liggen. (je kunt de kletskop in het kommetje drukken of over het omgekeerde kommetje heen plooiën) Hier heb je 2 personen voor nodig!</p>

MENU OKTOBER



	<p>Snijd de appel in brunoise van 4 mm en bak kort in een beetje boter en snufje kaneelpoeder en zet weg tot gebruik.</p>
<p>Eindbewerking 1 el aardappelzetmeel Water</p>	<p>Eindbewerking en presentatie Warm de vijgen op in de oven van 100°C Verwarm de marinade. Maak in een kopje het aardappelzetmeel met wat water aan. Bind de marinade met een beetje aardappelzetmeel. Zie foto: maak een spiegelkje van de marinade. Plaats de kletskep op het spiegelkje en doe er een bolletje kaneel in. Schenk de sabayon er omheen en garneer af met de stukjes vijgen en gebakken appel brunois</p> 