

MENU DECEMBER



Karamel, gegratineerde banaan, roomijs met boeren jongens en Oostenrijkse Buchteln

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Buchteln 100 ml melk 5 g droge gist 250 g bloem 35 g zachte boter 4 g zout 25 g suiker 1 ei 1 st rasp van 1 grote sinaasappel 1st rasp van 1 citroen ½ tl vanille poeder olijfolie afdekgelei (abrikoos)</p>	<p>Buchteln Doe de bloem, boter en suiker in een kom, zorg dat de bloem in het midden ligt met een kuiltje. Los de gist op in de melk op 37°C en giet het mengsel in het kuiltje. Meng het melkmengsel met wat bloem tot een papje. Haal een klein gedeelte van het suiker van de rand en meng dit door het papje. Afdekken met overige bloem in de schaal. Laat dit gedurende 10 minuten rijzen op een warme plek. Voeg het eitje, zout, merg van vanillestokje en citrusschillen erbij en kneed dit tot een egaal deeg. Druk het deeg op een met bloem bestrooide plank plat tot 1 cm en steek er met een stekertje rondjes uit. Haal deze rondjes door de olijfolie en leg ze dicht tegen elkaar in een braadsleetje zodat er in ieder geval verbinding tussen de rondjes ontstaat. Laat deze op een warme plek rijzen tot 4 cm hoogte. Afbakken in de oven op 160°C gedurende 10 minuten. Afdekken met de vruchtengelei en laten afkoelen.</p>
<p>Karamel 1 blikjegecondenseerde melk 1/2 banaan p/p 40 g rietsuiker</p>	<p>Karamel Doe het blikje 3 uur in een pan water tegen de kook aan. Na drie uur blikje open maken en karamel glad roeren. Snij de banaan in stukjes van 2,5 cm. Doop de bovenkanten even in de rietsuiker en brand ze bruin met de brulee brander.</p>
<p>Roomijs boerenjongens 500 g melk 500 g room 175 g suiker 175 g eidooier 100 ml Brandewijn 40 g Boerenjongens</p>	<p>Roomijs boerenjongens Sla de eidooier met de suiker lichtgeel met een mixer. Voeg melk en room toe en verwarm de compositie tot 80 graden (ei gaat binden). Laat afkoelen in een bak koud water. Hak de boerenjongens fijn. Na het afkoelen de boerenjongens zonder vocht toevoegen. Hierna ijs draaien in de ijsmachine. De brandewijn pas toevoegen als het ijs zo goed als klaar is.</p>

MENU DECEMBER



Eindbewerking

Koude borden
40 g Gebruineerd
amandelschaafsel
30 frambozen

Eindbewerking en presentatie

Maak in het midden van een koud bord een baan van 2 stukjes
banaan en 2 buchteln.
Zet er aan weerskanten op verschillende hoogten een bolletje van
ijs bij.
Geef er karamelsaus bij en bestrooi met amandelschaafsel en
decoreer met 3 frambozen per bord.

