



Menu december 2016

Risottobal

A+B+C

Drieluik van garnalen

A+B

wijn suggestie:

Chat saint Florin Bordeaux

Pompoentaart

A+B+C

Gepocheerde tongfilet

A

wijnsuggestie:

Atlentejano Brenco

Ree onder een korstje

A+B+C

wijnsuggestie:

Intruso Almensa Alicante

**Appelballetjes met vanillesaus
en kaneelijs**

A+B+C



Risottobal

<p>Ingrediënten:</p> <p>5 à 7 dl groentebouillon</p> <p>½ dl room</p> <p>1 sjalot 3 limoenen</p> <p>olijfolie 150 gr Arborio rijst 1,5 dl limoensap 40 gr geraspte Parmezaan olijfolie peper en zout</p> <p>35 gr Arboriorijst 3 limoenen 2 dl water</p> <p>Bloem Geklopt eiwit Panko</p> <p>3 bospeentjes 5 groene asperges 1 chiodgia biet 1 venkel 7 lange radijzen</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Bereiding: Verwarm de bouillon.</p> <p>Sla de room lobbig.</p> <p>Snipper de sjalot. Rasp de limoenen (dit wordt aan het einde aan de risotto toegevoegd) en pers het sap eruit.</p> <p>Verwarm een beetje olijfolie en fruit de ui. Voeg de rijst toe en fruit deze glazig. Zet het vuur laag en blus met limoensap. Voeg dan in porties kokende bouillon toe, steeds een nieuwe portie als de vorige is opgenomen. Na 20-25 min. is de risotto gaar; Haal van het vuur en roer dan de rasp van twee limoenen, Parmezaan door de risotto. Breng op smaak met peper en zout. Spatel de room voorzichtig door de risotto.</p> <p>Binnenvulling “centrum” van de bal Kook de risotto gaar (zoals boven omschreven) met de rasp van de limoen. Maak met de Parisienneboor (grootte 22) balletjes. Zet ze tot gebruik in de vriezer. Zorg dat dit het midden wordt van de risotto bal.</p> <p>Samenstelling van de bal Weeg 25 gram risotto af om een bal te vormen. Maak een mooie strakke ronde bal, met het kleine balletje als centrum (vulling)</p> <p>Paneren: Paneer deze als volgt. Vul 3 bakjes met resp. bloem, losgeklopt eiwit en één met panko. Doe de ballen door de bloem en beweeg deze heen en weer, zodat de bal rondom bebloemd is. Doe dan hetzelfde door ze in het eiwit te leggen en daarna in de panko.</p> <p>Groente: Was de groente, schil de wortel en de bieten. Alle groente behalve de biet in de lengte snijden (stand 4 snijmachine). De bieten in ronde plakken snijden ook op stand 4. Snijd de biet het laatst i.v.m. de kleur. Marineer de groente 30 minuten in een beetje koud water met zout. Zeef en laat goed uitlekken, eventueel op keukenpapier na drogen.</p>
---	---



Shisipurper,
Rock chives, Affilla
Cress

Presentatie:

Diverse cressen; shisipurper, Rock Chives, Affilla Cress.

Lecithine Schuim: Een uitgebreide beschrijving vindt je achter de wijnen.

85 gr limoensap

85 gr water

0.7 gr sojalecithine

(let op laat dit in grammen staan!!!! omdat dit precies dient te worden afgewogen!!!)

Mix alles met een staafmixer in de maatbeker. Om een mooi schuim te krijgen heb je een breed en plat oppervlak nodig, zodat je veel lucht in de vloeistof kunt mixen. Schenk daarom eerst het limoen/water/sojalecithine-mengsel over in een beslagkom. Houd de mixer aan het oppervlak om een mooi schuim te verkrijgen.

Verwarm de frituur op 180 ° C.

Frituur de ballen goudbruin (4 minuten) en laat uitlekken op keukenpapier.

Garneer de groenten op het centrum van een bord en zorg ervoor dat de onderdeeljes omhoog staan.

Plaats de gefrituurde bal in het midden op de groenten.

Maak af met diverse cress-soorten.

Voor schuim, lees bijgevoegde info.

Maak het gerecht af met een dotje schuim





Drieluik van garnalen

Ingrediënten:

1 citroen
2 dl mayonaise
4 el basilicum,
fijngehakt
1 mespunt
cayennepeper
42 cocktailgarnalen
met staartstukje
of verse gamba's die
nog moeten worden
gekookt

400 gr Hollandse
garnalen
3,5 el Griekse yoghurt
3 sjalotjes, fijn
gesnipperd
4 el peterselie fijn
gehakt

350 gr jumbo/noorse
garnalen
2 rijpe avocado's
2 tomaten in brunoise
2 el dille, fijngehakt
1 el limoensap

14 mooie blaadjes sla
14 mooie lepels
14 cocktailglasjes

Bereidingswijze:

Serveer dit gerecht in een leuk glaasje en op een lepel. Lekker om er een geroosterd boterhammetje met zoute boter bij te geven

Cocktailgarnalen met citroenmayonaise:

Citroen schoonboenen, gele schil eraf raspen en de citroen uitpersen.

In een kom de mayonaise met citroenrasp, basilicum en cayennepeper mengen. Op smaak brengen met zout en enkele druppels citroensap.

Citroenmayonaise over de cocktailgaasjes verdelen.

Cocktailgarnalen aan de zijkant van het glas hangen met de staartjes aan de buitenzijde naar beneden.

Garnalensalade met kruidenyoghurt:

In een kom de Hollandse garnalen met de Griekse Yoghurt, enkele druppels citroensap, 2 sjalotjes, peterselie, zout en peper door elkaar scheppen. Voeg de garnalen het laatst toe om te voorkomen dat de saus te dun wordt.

Garnalen-avocadomousse:

Jumbogarnalen in kleine stukjes snijden. Avocado in kleine blokjes snijden. Tomaten ontvellen, zaadjes verwijderen en het vruchtvlees in kleine blokjes snijden.

In een kom stukjes garnaal met avocado, tomaat, 1 sjalotje, dille en limoensap omscheppen. Op smaak brengen met zout en peper. Alles tot gebruik in de koelkast bewaren.

Presentatie:

Op grote borden een bolletje garnalen-avocado mousse scheppen. Glasjes met cocktailgarnalen ernaast zetten.

Blaadjes sla over de lepels verdelen en op iedere lepel een mooi bergje garnalensalade scheppen.





Pompoentaartje

<p>Ingrediënten:</p> <p>Bladerdeeg - rondjes 14 plakjes bladerdeeg</p> <p>Pompoenbereidingen 2 flespompoenen 2 uien boter arachideolie peper en zout</p> <p>Pijnboompitten 25 gr pijnboompitjes</p> <p>Kastanje-chips 10 kastanjes</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Verwarm de oven op 170°C Leg de bladerdeegplakjes op een bakpapier en laat de plakjes lichtjes ontdooien en steek met behulp van een steekring Ø 10 cm rondjes uit. Prik vele gaatjes met een vork in het deeg. Leg een bakmat erop en daarop een tweede bakplaat. Bak 15 minuten in de oven. Verwijder de bovenste bakplaat en bakmat. Gaar eventueel nog iets na in de oven, waarbij met de temperatuur iets verlaagd om te veel verkleuren te voorkomen. Laat de plakjes afkoelen.</p> <p>Plakjes: Verwarm de oven op 130°C Schil de pompoen, snijd horizontaal door de midden, net boven het dikke gedeelte waar zich het zaad bevindt. Snijd dunne plakken op snijmachine, stand .3 Maak met een uitsteker mooie rondjes. Doorsnede .3.5 cm. (Ze moeten in rozetvorm gelegd worden in een uitsteker met doorsnede 8 cm) reken op ongeveer 12 rondjes p.p. Leg de ronde plakjes pompoen op een bakmat en bakplaat en smeer met behulp van een kwast Arachideolie op de rondjes. Strooi peper en zout erop. Bak in de oven ongeveer 8 minuten. Ze moeten gaar/zacht zijn maar niet breekbaar. Controleer dit met een mespunt. Bewaar onder - links in de warmte kast tot gebruik. Ze moeten warm blijven, maar niet verder garen.</p> <p>Puree: Snijd de rest in kleine blokjes Snijd de uien klein. Verwarm een beetje boter in een pan met dikke bodem en fruit de uien op matig vuur. Voeg de blokje pompoen toe en sauteer deze even. Voeg dan een klein beetje water toe, ongeveer 10 cl. Gaar de pompoen in ongeveer 15 tot 25 minuten. Laat het vocht verdampen en pureer de pompoen. Breng op smaak met voldoende peper en zout. Bewaar ook in de warmtekast bovenin. Mag gerust goed warm blijven.</p> <p>Rooster de pijnboompitten in een droge pan op matig vuur. Bewaar in een schaalje tot gebruik.</p> <p>Schil de kastanjes en snijd deze horizontaal in zeer dunne plakjes. Frituur de plakjes in 130°C ongeveer 4 minuten. Laat op keukenpapier uitlekken. Strooi wat zout erop.</p>
---	--



Witte bundelzwammen
1 doosje

Truffelcarpaccio
(potje)
Rucola
Klaverzuring of 1
doosje Baby Clover
Cress
1 doosje Shiso-purper
Cress

Maak de bundelzwammen schoon en zweet deze kort in een beetje boter. Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Was de rucola en zet deze in een beetje ijswater in de koeling. Laat cress en rucola tot gebruik in de koeling staan.

Snij de truffelplakjes in vieren. Zijn sterk van smaak. Leg in het midden op een bord een bladerdeeggrondje. Plaats hierop een ring van 8 cm. Vul deze met een laag van minimaal 2 cm met pompoenpuree. Leg hierop de pompoenrondje in rozetvorm, elkaar overlappend. Garneer met de bundelzwammen, kastanjechips, en truffel (deze NIET plat neerleggen maar op zijn kant plaatsten), verders rucola, klaverzuring of cress, shisopurper ertussen zetten en de pijnboompitjes erover strooien.





Gepocheerde tongfilet

Ingrediënten:

250 gram pastabloem
(type 00)
3 eieren
25 gram olijfolie
2 gram zout

2 sjalotten
25 gram boter
100 gram macadamia
noten
2 dl kippenbouillon
½ dl room

2 knolselderij
olijfolie
boter

7 zeetongen van 300
gram per stuk
1 liter water
2,5 dl witte wijn
zout

14 groene asperges
boter

150 gram
beukenzwammen

Bereidingswijze:

pastadeeg
knead alle ingredienten tot een elastisch deeg en laat ingepakt in plastic rusten in de koeling.

Rooster de noten in een droge pan. Snipper de sjalotten fijn en weeg 70gram af. Bak de sjalotten goudbruin. Voeg de geroosterde noten toe en blus af met de bouillon en de room. Laat circa 20 minuten zachtjes doorkoken. Draai de notenmassa in een blender tot een zalvige crème, breng op smaak en koel terug.

Rol het pastadeeg uit tot dunne vellen. Klop het eiwit los. Verwerk de pastavellen en de creme tot ravioli. Gebruik het eiwit om 1 pastahelft in te smeren zodat ze beter aan elkaar plakken. Reken 2 ravioli p.p.

Knolselderijnage
maak de knolselderij schoon en verwerk tot sap met de sapcentrifuge. Breng het sap aan de kook, schuim af en monteer met boter en olie en breng op smaak.

Maak de tongen schoon en snijd uit elke tong 4 filets.
Meng de wijn met water en zout en verwarm dit tot max. 70 ° C(dus niet koken).

Pocheer de filets in het vocht vlak voor het serveren en houd ze warm.

Serveren

Schaaf dunne plakken van de asperges en blancheer deze, smoor nog even in boter. Maak de beukenzwammen schoon en smoor deze kort in wat boter. Serveer 2 tongfilets per persoon. Leg deze op een zalfje van puree.





Ree onder een korstje

Ingrediënten:

Saus

1 kg reebotten
100 gr wortel
100 gr prei
100 gr knolselderij
6 sjalotten
1 bol knoflook
1 liter kalfsfond
3 takjes tijm
5 jeneverbessen
2 blaadjes laurier
10 peperkorrels
100 gr boter (koud)

Croustillade

75 gr merg (rol)
50 gr pankokruim
40 gr amandelschaafsel
10 gr peterselie
5 gr dragon
5 gr kervel
1 dl witte wijn

1 knolselderij
300 gr kruimige
aardappels
2,5 dl melk

1,2 kg reerugfilet
Eidooier
Peper en zout

Wortelpuree

300 gr winterpeen

250 gr haricot verts
250 gr bospaddestoelen
100 gr gedroogde
abrikoos

Bereidingswijze:

saus

Bak de botten bruin in een neutrale olie. Snijd de groenten in grove stukken. Halveer de bol knoflook en plet deze en de peperkorrels fijn. Bak dit alles samen met de kruiden en specerijen even mee met de bruine botten. Zet alles onder met kalfsfond en vul eventueel aan met water. Laat op matig vuur tegen de kook aan trekken (zo lang als mogelijk). Schuim met regelmaat af. Zeef het geheel en ontvet de bouillon. Kook vervolgens in op smaak en dikte en monteer met wat koude boter. Gebruik de snelkookpan ca. 1,5 uur

Croustillade

Spoel het merg schoon en snijd in brunoise. Bruneer het amandelschaafsel. Snijd het meng fijn, strooi de Panko erover en verdeel. Hak de kruiden en meng die met het merg, panko en de wijn maak op smaak met peper en zout. Bewaar in de koeling.

Aardappel/knolselderijpuree

Schil en snijd de knolselderij en aardappels in blokjes. Breng de melk met de knolselderij, aardappels, een beetje zout en vers gemalen peper aan de kook en kook in ca. 20 minuten gaar. Giet de knolselderij met de aardappels af, maar bewaar het kookvocht. Stamp het geheel fijn met een pureestamper en maak smeug met een beetje kookvocht.

Ontvries de filet indien nodig. Bak kort in een hete pan aan 1 zijde. Leg de filet met de gebakkenzijde naar onder op een plateau. Besmeer de bovenzijde met eidooier en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de croustillade over de bovenzijde en plaats de ree tot serveren in een op 50° C verwarmde oven. ± 30 minuten.

Schil de winterpeen. Kook deze gaar en pureer tot een gladde puree.

Blancheer de haricotverts en snijd deze in kleine gelijkmatige stukken. Wel de abrikoos en snijd vervolgens in brunoise. Maak de bospaddenstoelen schoon.



Honey Cress

Serveren

Maak mooie streepjes wortelpuree op het bord.
Bak de bospaddenstoelen. Vermeng deze met de haricotverts en geef deze wat warmte. Serveer met wat toefjes aardappelpuree. Breng op smaak met de brunoise van abrikoos.
Trancheer de reefilet ca. 2.5 cm, snijd de puntjes weg en verdeel over de borden.
Garneer met de abrikoos, haricot verts en paddenstoelenmix en werk af met wat reejus.





Appelballetjes met vanillesaus

Ingrediënten:

Kaneelijs

8 eidooiers
250 gr. suiker
5 dl. volle melk
5 dl. room
10 gr. kaneel

Beignets:

25 gr boter
225 gr bloem + een
beetje
0.9 dl melk
18 gr gedroogde gist
36 gr suiker
6 eidooiers
Snuf zout

Vanillesaus

2 vanillestokje
2 rozemarijntakjes
250 ml slagroom
150 gr eidooiers
100 gr suiker
2 gr gelatine

Bereidingswijze:

Zet een metalen rechthoek bak of halve bolletjesvorm in de vriezer. Klop de eidooiers met de suiker in de keukenmachine op tot een luchtige, witte massa.

Breng de melk met de room en het kaneel aan de kook.

Laat even afkoelen en meng dit (in het begin beetje bij beetje) door de eidooier/suiker massa. Verwarm dit tot de massa dik wordt, tot 80°C, let wel op schiften. Laat afkoelen en draai

er in de sorbetiere een stevig ijs van.

Schep mooie bolletje in de metalen bak uit de vriezer of doe in halve bolletjes vorm en zet deze zo snel mogelijk weer terug in de vriezer.

Smelt de boter en laat hem iets afkoelen.

Zeef de bloem boven een kom van een mixer, meng met de suiker en zout. Gebruik hiervoor het blad van de mixer.

Verwarm de helft van de hoeveelheid melk tot lauwwarm en los daarin de gist op.

Zet de mixer in lage stand en doe deze melk en gist bij de bloem.

Voeg de eidooiers en een snufje zout toe. Zet de mixer op de middelste stand en voeg de boter toe. Mix het geheel tot een glad deeg. Ongeveer 8 minuten.

Voeg eventueel meer lauwe melk toe, als het deeg te droog is. Laat het afgedekt ca. 30 minuten op een warme plaats rijzen.

Kneed het deeg nogmaals door en verdeel het in 14 porties van 15 gr, of een veelvoud daar van.

Vorm van het deeg met bloem bestoven handen balletjes.

Laat de balletjes afgedekt ca. 10 minuten nogmaals rijzen.

Verhit de olie in een hoge pan of friteuse op 160 ° c. bak de balletjes hierin in gedeelten goudbruin, keer ze tussendoor een keer om. Haal de balletjes eruit en laat uitlekken op keukenpapier. Laat ze een beetje afkoelen.

Week de gelatine in koud water.

Snijd het vanillestokje in de lengte open en schrap het merg eruit.

Snijd de rozemarijn fijn.

Doe vanillemerg, vanillestokje en rozemarijn in de room.

Breng de room tegen de kook aan. Zet de pan van de warmtebron en doe er een deksel op. Laat 20 minuten trekken. Doe dit door een fijne zeef.

Breng de room aan de langzaam de kook en klop ondertussen de eidooiers met suiker heel schuimig.

Giet een beetje room al roerend bij de eidooiers. Voeg alles weer in de pan en verwarm het mengsel al roerend tot 80 ° C tot het een dikke saus wordt. Haal de pan van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Los deze op door goed te roeren en laat afgedekt afkoelen.



Appelcompote

7 kleine appels
90 gr calvados
50 gr suiker

Appeltjes

4 kleine appel
boter
stroop

Schil de appels, deel ze in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de partjes in stukjes. Laat de suiker in een pan karamelliseren. Voeg de appelstukjes toe en blus af met calvados.

Laat ze ca. 5 minuten al roerend smoren en pureer ze.

Laat afkoelen en vul dan een spuitzak. Maak een kleine opening in de beignets. Verwijder eventueel met een pincet wat deeg. Spuit in elk balletje een voldoende appelmoes.

Was de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appel in dunne partjes.

Bedruppel ze met het citroensap.

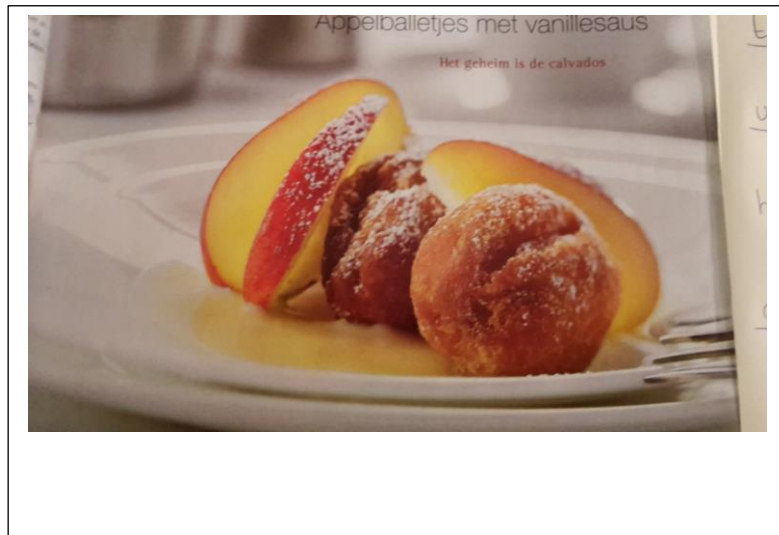
Verwarm een beetje boter en stroop in een koekenpan en bak hierin de partjes van 2 appels.

De andere partjes blijven rauw.

Presentatie:

Leg in rechte lijn om en om twee appelbolletje met 3 bolletjes kaneelijs op het bord. Spuit daar tussen toefjes vanille en appelcompote.

Zet de beide soorten appelpartjes rechtop ertussen en garneer met honey cress





Productnummer	6430/15	Producent	Bodegas Pirineos
Naam	Rocal Chardonnay Somontano	Land	Spanje
Jaar	2015	Inhoud	0.75
Gebied	Somontano	Subgebied	
Alcohol %	13,0%	Barcode	
Kleur	Wit		

Rocal Chardonnay Somontano

Somontano is het gebied waar de Rocal wijnen hun herkomst vinden. De wijnstokken zijn 10-15 jaar oud en zijn diep geworteld in de kalkstenen en zanderige leem grond. De contrasten in temperatuur tussen zomer en winter en dag en nacht dragen hun steentje bij in het rijpingsproces. De druiven worden mechanisch geplukt aan het einde van augustus tot de eerste week van september.

Het wijnhuis is gelegen op 3,5 km van Barbastro in Huesca. De druivenstokken voor deze wijn zijn 10 tot 15 jaar oud.

Heerlijke frisse chardonnay met een complexe neus met aroma's van citrusvruchten en hints van vanille en abrikozenjam, witte peper en kruiden. Erg zacht, mooi vol en fris palet met een goede balans tussen een volle body en een lang aanhoudend aroma. Deze wijn is heerlijk bij zeevruchten, visgerechten, gevogelte en gerookte vis, als kazen, rijst en pasta.





Productnummer	6422/15	Producent	Adegas Pas Das Tapla
mer			
Naam	Siete Pecados Godello D.O. Monterrei	Land	Spanje
Jaar	2015	Inhoud	0.75
Gebied	Galiçië	Subgebied	Monterrei
Alcohol %	13.0%	Barcode	
Kleur	Wit		

Siete Pecados Godello D.O. Monterrei

Monterrei ligt in het wijn gebied Galiçië, in het noordwesten van Spanje net aan de Portugese grens. Wijn is in deze regio geïntroduceerd door de Romeinen, dit is door de jaren heen steeds meer bevestigd door verschillende archeologische vondsten. De Monterrei is verdeeld in 2 sub-zones: de "Iledeira de Monterrei" de heuvelruggen, en de "val de Monterrei" het dal.

Het klimaat is ten opzichte van de rest van Galiçië in Monterrei in de winters erg koud, en de zomers warm en droog. De meest voorkomende witte druivenrassen in die regio zijn Godello, Treixadura, Dona Blanca en Albarino.

De Godello druiven van deze Monterrei D.O. zijn op een leistenen ondergrond verbouwd, zo ongeveer 500m boven zeeniveau. Een druivensoort die einde vorige eeuw bijna niet meer te verkrijgen was en nu weer volledig in opmars is. In de neus komen aroma's naar voren van tropisch fruit, als perzik en meloen. Op het palet komen de tropische smaken van perzik en meloen terug met een hint van banaan en mineralig in de finish.





Art. 6463/14 Intruso Montsant oak aged

Intruso Montsant wordt gemaakt van een blend van Mazuelo, Syrah en Garnacha druiven. Deze wijn heeft harmonieuze aroma's van zwart fruit en specerijen, volle, aantrekkelijke body en aanhoudende frisse en fruitige afdronk, met een perfecte balans tussen eikenhout en fruit.



EXTRA INFO SOJA-LECITHINE

Dit keer een limoenschuim dat wel tot een half uur z'n stevigheid behoudt. Perfect bij die sous vide zalm, op een fris ijsje, als topping voor luxe toastjes, you name it. Het schuim ontstaat door de toevoeging van *sojalecithine*, een emulgator. Lecithine is een olieachtige substantie die eind 19e eeuw ontdekt werd en veel voorkomt in verschillende soorten bonen, maar bijvoorbeeld ook in eigeel.

De lecithine afkomstig uit sojabonen is vermaakt tot een droog poeder, dat ideaal is om schuimen of 'airs' (lucht) mee te maken van waterhoudende vloeistoffen. Door sojalecithine in een waterhoudende vloeistof te mixen creëer je een stabiel schuim, dat lange tijd de lucht in de bellen behoudt. Daarnaast wordt sojalecithine vaak gebruikt om olie- en waterhoudende stoffen als emulgator aan elkaar te binden, bijvoorbeeld in een mayonaise (olie en azijn).

Meet nu in de maatbeker de precieze hoeveelheid limoensap af die je uitgeperst hebt. Voeg hieraan dezelfde hoeveelheid water toe (bijvoorbeeld 171 gram limoensap + 171 gram water = 342 gram in totaal).

Tijd om je reken skills weer eens af te stoffen. Voor een stevig schuim gebruik je 0.4% sojalecithine. In dit geval dus 0.4% van 342 gram = 1.4 gram sojalecithine. Voeg de sojalecithine bij het limoen/water mengsel en mix alles een minuut lang goed door met de staafmixer in de maatbeker. Om een mooi schuim te krijgen heb je een breed en plat oppervlak nodig, zodat je veel lucht in de vloeistof kunt mixen. Schenk daarom eerst het limoen/water/sojalecithine-mengsel over in een hoge beslagkom.

Nu komt het lastigste stuk van het recept. Om de maximale hoeveelheid lucht in de vloeistof te mixen hou je de mixer net tegen het oppervlakte van de vloeistof aan. Hang je hem er te ver boven, dan raak je te weinig vloeistof. Hang je hem er te diep in, dan circuleer je alleen de vloeistof maar mix je er geen lucht in.

In de ideale stand circuleert er zowel vloeistof en lucht tegelijk in de kop van je mixer. Je hoort dan ook bij de juiste stand een *klotsend* geluid tijdens het mixen. Gewoon wat verschillende mix-standjes proberen tot je de juiste flow gevonden hebt. Blijf dan mixen tot er een mooie laag schuim gevormd heeft; dit kan zeker één tot twee minuten duren

Laat de kom met schuim nu minimaal een minuut met rust zodat het schuim kan stabiliseren. Daarna kun je het er met een lepel eenvoudig uitscheppen. Prachtig, krachtig en smaakvol schuim dat lange tijd z'n stevigheid behoudt!