



Menu N ovember **(Hawaïaans (mrt. 1997))** - F otoblad



Cocktail: *Cocktail "Mai Tai"*



Soep: *Bouillon van chili-kip met Longkou vermicelli (So-oen)*



Tussengerecht: *Zalmtorentje "Tiki style"*



Sorbet: *Litchi-gember sorbet*



Hoofdgerecht: *Kalfsoester op een warme uienmarmelade*



Nagerecht: *Karamel "Miranda" met macadamianoten-roomijs*



Maandmenu: November 2019

Met dank aan de: 3^{de} dinsdag, Heren Brigade *“Met een knipooog naar Hawai”*

Cocktail “Mai Tai”



Bouillon van chili-kip met Longkou vermicelli (So-oen)



Zalmtorentje Hawai “Tiki-style”



Litchi - gember sorbet



Kalfsoester op een warme uienmarmelade



Karamel “Miranda” met macadamianoten-roomijs

| **Let op!** De receptuur is gemaakt voor **14 personen!** Bij een mindere Brigade-sterkte zullen hoofdingrediënten en duurdere bijproducten aangepast (lees: *in mindering gebracht*) worden klaargezet.

Sommige producten zullen er gewoon voor 14 (of 15) personen liggen! Uw **Brigade-Chef** zal u hierbij helpen.

Hoeveelheid berekening: Vloeistof en/of bij-ingrediënt in de receptuur = **:14**. Dan: **x aantal aanwezige Brigade-leden**

» Gewicht vlees-, gevogelte- en/of wild-portie: = 80 tot 120 gram **p.p.** = te gebruiken hoeveelheid.

» Gewicht vis-portie: = 60 tot 100 gram **p.p.** = te gebruiken hoeveelheid.

Ingrediënten omrekening: van 4 naar 14 personen: = **2½ keer**. (de *stukspporties*: gevogelte, vis, vlees of wild: = 1 portie p.p.)

☞ Geef **tekorten** op de **stock-voorraad** als: bloem, boter, eieren, room, enz. **direct**, via een briefje, **aan het Beheer** door!

Symbolen:

☞ ○ (open punt) Verwijst naar het gebruik van **borden, soepkommen** en/of **glaswerk** bij dit gerecht: dus **éérst klaarzetten!**

☞ ! (rode punt) Verwijst naar een **bewerking** en/of een **ingrediënt** eerder gemaakt en/of gebruikt in dit gerecht.

☞ ! (zwarte punt) Verwijst naar **oven-, sous-vide-, frituur- en/of BBQ gebruik**: dus **op tijd aanzetten!**

Vaatwasser gelijk aanzetten!

☞ ① (omringt cijfer) Verwijst naar **wetenswaardigheden** over het ingrediënt in de **CCN-Kook mu(s)t(s)jes** (zie achterin de receptuur).



Cocktail "Mai Tai"

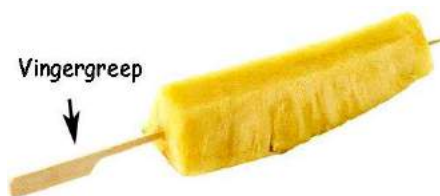
Cocktail

Benodigdheden

○ IJskoud whiskyglas gebruiken.

- 4 dl. bruine rum (Havana Club Añejo Especial rum)
- 1 dl. Bols Blueberry likeur
- 0,4 dl. Monin Grenadine
- 4 limoenen, het sap ervan
- ½ flesje Spa Citroen
- 4 afgestr. eetl. poedersuiker

- 1 ½ grote ananas ①
- 14 dunne, halve schijfjes limoen (= 1 limoen)
- 14 'fingerfood' spiesen



- 42 ijsblokjes
- ! gemixte drank (zie boven 1/)
- ! 14 ananasstaafjes (zie boven 2/)
- 14 kleine of 7 grote trosjes rode bessen
- ! 14 halve limoenschijfjes (zie boven 3/)



Bereidingswijze

○ Zet eerst 14 whiskyglazen in de vriezer.

1/ Meng de bruine **Havana Club Añejo Especial rum** met de **Bols Blueberry likeur**, **Monin Grenadine**, **limoensap**, ½ flesje **Spa Citroen** en de **poedersuiker** even met een staafmixer. Zet het, tot gebruik, koud weg.

2/ Schil de **ananas** en verwijder de "oogjes". Snijd van het ananasvruchtvlees (dus niet de kern), in de lengte, 14 staafjes van 1½ x 2 x 9 cm..

Steek er een 'fingerfood' spies in (de vingergreep moet tenminste 1-2 cm. boven het whiskyglas uitkomen).

3/ Cutter het restant van het ananasvruchtvlees met een staafmixer zéér fijn. Zeef het door een fijne zeef. Doe het vocht bij de gemixte drank (zie boven: 1/). Snijd van de **limoen** 7 dunne schijfjes en halveer die. Snijd ze, nét onder de schil, tot de helft in. Zet alles, afgedekt, koel weg.



Serveren

4/ Doe **3 ijsblokjes** in de gekoelde whiskyglazen. Verdeel de **gemixte drank** over de koude glazen. Zet in elk koud glas een koud **ananasstaafje** met een houten 'fingerfood' spies (het doet dienst als roerstaafje en het vruchtvlees kan gegeten worden).

Hang een **trosje rode bessen** aan de rand van het koude glas en "klem" een **half schijfje limoen** op de rand.

Serveer het aan tafel, of aan de bar, uit.



Cocktail "Mai Tai"



Bouillon van chili-kip met Longkou vermicelli (So-oen)

Soep

Benodigdheden



Bereidingswijze

○ Warm soepbord gebruiken.

○ Zet 14 soepborden in de warmkast.



Bouillon van chili-kip met Longkou vermicelli (So-oen)

- 1/2 soepkip (Hanos)*
- 50 gr. boter + wat olie*
- 3 winterwortelen*
- 2 preien, het witte gedeelte*
- 2 1/2 liter koud water*
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt*
- 3 stengels citroengras (sereh),
fijngehakt*
- 2 fijngehakte rode pepers,
zónder pitjes*
- 2 eetl. fijngehakte verse gember*
- 2 limoenen, elk in 4en gesn.*
- 2 afgestr. eetl. rietsuiker*

1/ Haal, voor de kippenbouillon, de kipfilet en de kippenbil van de **1/2 soepkip** en zet dit apart. Hak de halve karkas klein. Zet de karkas in een grote pan in de **boter** en wat **olie** even aan. Snijd intussen de gewassen en schoongemaakte **winterwortelen** en **preiwit** klein.

Voeg de winterwortel en het preiwit bij het karkas en laat en het weer even gaan. Giet er de **2 1/2 liter koud water** op.

Voeg nu de kipfilet en de kippenbil toe en breng het geheel langzaam aan de kook. Laat het 15 minuten zachtjes koken en schuim het regelmatig af.

Pel de **knoflook** en hak ze fijn. Hak het **citroengras** fijn.

Ontpit de **rode pepers** en snijd ze in heel dunne ringen.

Hak de **verse gember** fijn. Snijd de **limoenen** in 4en.

Doe knoflook, citroengras, rode pepers, gember, limoenen en de **rietsuiker** bij de bouillon. Laat het nu nog eens 15 minuten zachtjes koken.

Zeef de bouillon en zet de kipfilet én de kippenbil apart.

Z.O.Z.



200 gr. Longkou vermicelli
(So-oen) uit de toko
heet leidingwater (Quooker)

- ! 1 kipfilet (zie boven 1/)
- ! 1 kippenbil (zie boven 1/)
- 2 Maui, zoete uien (Hawaiï
USA), in blokjes



Maui uien

4 lente-uitjes, het groen in fijne
ringen

1 baby-paksoi, kleingehakt

- ! Longkou vermicelli (zie boven 2/)

1 eetl. sojasaus
zout, peper uit de molen
wat nam pla prik
(heldere vissaus)

1 theel. chili vlokken

10 blaadjes basilicum, fijngehakt

2/ Breek de **Longkou vermicelli** (indien mogelijk) in stukken (mocht u ze niet kunnen breken knip ze dan, **na het weken**, in stukken). Doe de vermicelli in een pan en giet er bijna kokend water (Quooker) op, zodat het onder staat. Laat de vermicelli ca. 15 tot 25 minuten hierin weken.

3/ Snijd de kipfilet en de kippenbil (van de soepkip) in niet te kleine stukken. Snijd de **Maui, zoete uien** in blokjes. Snijd het groen van de **lente-uitjes** in dunne plakjes. Hak de **baby-paksoi** klein. Voeg de zoete uien bij de bouillon en laat het, op een laag vuur, aan de kook komen. Doe er dan het kippenvlees, lente-uitjes en de baby-paksoi bij en laat de bouillon 10-15 minuten zachtjes pruttelen. Voeg in de laatste 2 minuten de uitgelekte (en de eventueel al kortgemaakte of -gesneden) **Longkou vermicelli** aan de bouillon toe en laat die nog even mee koken.

4/ Breng de bouillon met **sojasaus, zout** en **peper** uit de molen op smaak en maak het af met enkele druppels **nam pla prik, chili vlokken** (voorzichtig).



Serveren

5/ Schep de hete soep in een warm soepbord. Strooi er wat fijngehakte **basilicumblaadjes** over en serveer het direct uit.

Zalmtorentje Hawaiï "Tiki-style"

Tussengerecht

Benodigdheden



Bereidingswijze

○ Vierkant bordje gebruiken.

○ Zet eerst 14 vierkante bordjes op de werkbank.



Zalmtorentje Hawaiï "Tiki-style"

90 gr. gedroogde pruimen
40 gr. mangovruchtvlies,
gecutterd
½ theel. verse gember
1 dessertl. citroensap
1 dessertl. rode wijnazijn
½ klein teentje knoflook,
uit de knijper
scheutje goede witte wijn

1 blaadje gelatine
1 mango
2 sjalotjes, kleingehakt
1 theel. poedersuiker
3 eetl. muntblaadjes, fijngehakt
1 eetl. vers limoensap

1 blaadje gelatine
2 vleestomaten

1/ Kook, voor de pruimendressing, de gedroogde **pruimen** 10 minuten in water. Laat ze uitlekken en droog ze (*verwijder zo nodig de pitten. Bewaar het kookwater*).

Cutter het pruimen- en **mangovruchtvlies** met de **gember**. Voeg het **citroensap**, **rode wijnazijn** en het uitgeknepen teentje **knoflook** toe. De substantie moet op yoghurt-dikte zijn. Slap de dressing, indien nodig, met wat kookwater van de pruimen af.

2/ Week 1 blaadje **gelatine** in ruim water.

Schil, voor de mango salsa, de **mango** en ontpit ze. Cutter het mangovruchtvlies. Verwarm wat mangopuree en los er de, met aanhangend water, geweekte **gelatine** in op. Voeg de rest van het mangovruchtvlies, de klein gehakte **sjalot**, **poedersuiker**, fijngehakte **muntblaadjes** en het **limoensap** bij het mango/gelatine mengsel. Roer het goed door elkaar en zet het, afgedekt, in de koeling opstijven. De massa moet lobbijg zijn.

3/ Week 1 blaadje **gelatine** in ruim water.

Ontvel, voor de tomaten salsa, de **vleestomaten**, ontpit ze en cutter het vruchtvlies tot een fijne puree. Verwarm wat van de tomatenpuree en los daar, met aanhangend water, de geweekte **gelatine** in op. Voeg dan de rest van de tomatenpuree toe. De massa moet lobbijg zijn.

Z.O.Z.



- 2 sjalotjes, kleingehakt
- 3 eetl. Chinese peterselie
- 2 eetl. kappertjes, kleingehakt
- 1 eetl. citroensap
- 1 eetl. olijfolie

- 1 grote aubergine
- olijfolie
- zout, peper uit de molen

- 150 gr. gemengde sla, goed kort gesneden
- 250 gr. aardappelpuree
- room + boter
- cajun kruidenmix
- zout, peper uit de molen
- 1 kg. zalmfilet
- zout, peper uit de molen
- olijfolie
- vinaigrette (zie hiernaast 7/)

14 pvc-ringen van 6 cm. hoog en 7 cm. Ø

- ! aardappelpuree (zie boven 5/)
- ! (1^{ste}) 14 zalmplakjes (zie boven 6/)
- ! gebakken aubergine (zie boven 4/)
- ! tomatensalsa (zie boven 3/)
- ! gemengde sla met vinaigrette (zie boven 5/)
- ! mangosalsa (zie boven 2/)
- ! (2^{de}) 14 zalmplakjes (zie boven 6/)
- 3 eetl. ananassap
- Tzang szechuan chili sauce + ananassap (zie hiernaast)
- 7 kerstomaatjes, gehalveerd en in plakjes gesneden
- ! pruimendressing (zie boven 1/)
- 42 peterselieblaadjes

kerstomaatje	
plakje gebakken zalm	7
mango salsa	6
sla + vinaigrette	5
tomatensalsa	4
aubergine	3
plakje gebakken zalm	2
aardappelpuree	1

Opbouw en dwarsdoorsnede van het Hawai "Tiki-style" torentje

Hak de **sjalotjes**, **Chinese peterselie** en **kappertjes** fijn. Voeg het bij de tomaten/gelatine mengsel, samen met het **citroensap** en de **olijfolie**, en roer het goed door. Laat deze salsa in de koelkast 1 uur, afgedekt, marinieren en opstijven.

4/ Snijd de **aubergine** in kleine blokjes en bak die in de **olijfolie** in ca. 5 minuten gaar (*afhankelijk van de grootte*). Kruid ze met **zout** en **peper** uit de molen. Zet apart.

5/ Snijd de **gemengde sla** goed kort. Schil de **aardappelen** en maak er met **room**, **boter**, **cajun kruidenmix**, **zout** en **peper** uit de molen een gekruide en stevige aardappelpuree van.

6/ Ontvel de **zalm** en snijd het bruine vet weg. Snijd ze vertikaal in 5 mm. dikke plakjes (*totaal: 28 plakjes*). **Zout** en **peper** ze. Bak ze in wat **olijfolie** mooi aan.

7/ ! Maak een **vinaigrette** van: 3 eetlepels olie, 1 eetlepel azijn, ½ theelepel zout, versgemalen peper (*naar smaak*) en ½ theelepel mosterd.



Serveren (met 3 personen afwerken: treintje !)

8/ Zet de pvc-ringen op een met bakpapier beklede bakplaat. We bouwen de ring van het Hawai "Tiki-style" torentje als volgt op:

- 1/** Vul de ring eerst met een laagje **aardappelpuree**.
- 2/** Vorm hierop een 1^{ste} plakje **gebakken zalm**.
- 3/** Verdeel daarover een laagje gebakken **aubergine**.
- 4/** Leg hierop een laagje **tomatensalsa** (*moet wat hangend zijn*).
- 5/** Maak de kleingesneden **gemengde sla** met de **vinaigrette** aan. Verdeel nu een laagje '**sla met vinaigrette**' over de tomatensalsa.
- 6/** Ga verder met een laagje **mangosalsa** (*moet wat hangend zijn*).
- 7/** Sluit het Hawai "Tiki-style" torentje af met een 2^{de} plakje **gebakken zalm**, in de ring gevormd (*zie foto*). Haal de pvc-ring voorzichtig omhoog (*zet er een stampertje op*), zodat het Hawai "Tiki-style" torentje blijft staan. Besmeer het bovenste zalmplakje met een dun laagje, met **ananassap** aangemaakte, **Tzang szechuan chili sauce**. Leg daarop een ½ **kerstomaatje**.

9/ Garneer het bord verder met (*afwijkend van foto* !) 2 koffielepeltjes van de met wat **ananassap** aangemaakte **Tzang szechuan chili sauce**, 2 koffielepeltjes van de, nèt lopende, **pruimendressing** en **3 peterselieblaadjes** rondom het Hawai "Tiki-style" torentje. Serveer het direct uit.

Let op: Houdt de **14 PVC-RINGEN**, ná de afwas, in een schaal apart en zet ze terug op het "**nagerecht-werkplek**" !!

Litchi - gember sorbet

Sorbet

Benodigheden

- **Koud, hoog champagne glas gebruiken.**

5 dl. water
180 gr. suiker
2 afgestr. eetl. verse, fijngehakte gember
1 blik litchi + vocht (Alibaba, Vietnamese litchi's à 5,67 dl.)
1 limoen, het sap ervan

250 gr. aardbeien
60 gr. poedersuiker
1 dl. aardbeienlikeur (Fraise des Bois)
1 citroen, de rasp ervan
1 de rasp van limoen (zie boven)

- ! *litchi-gember sorbetijs* (zie boven 1/)
- ! *koude aardbeiensaus* (zie boven 2/)
- 14 kleine aardbeien, met een kroontje



Bereidingswijze

- Zet eerst 14 hoge champagneglazen (*flutes*), met een bodempje water van 1 cm., in de vriezer. Leg er ook een spuitzak met een grof gekarteld mondstuk bij.

1/ Doe, voor het *litchi-gember sorbetijs*, het **water** met **suiker** en **gember** in een pan en breng het aan de kook.

Neem de pan van het vuur en laat de massa afkoelen.

Pureer de massa in de foodprocessor en wrijf het dan door een fijne zeef. Pureer ook de **litchi's mét het vocht** en wrijf dit ook door een fijne zeef.

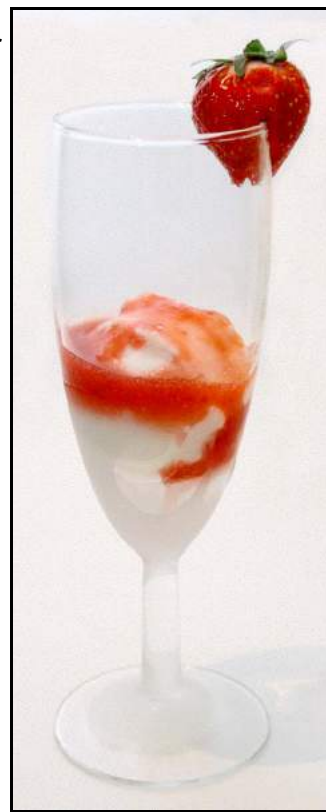
Voeg het **limoensap** toe.

Doe alles bij elkaar en draai er t.z.t. in de sorbetière een mooi sorbetijs van.

2/ Pureer, voor de *aardbeiensaus*, de **aardbeien** met de **poedersuiker** en wrijf ze door een fijne zeef.

Doe er dan de **aardbeienlikeur**, de **citroen-** en de **limoenrasp** bij.

Roer alles goed door elkaar en zet het in de koeling.



Lichi-gember sorbet



Serveren

3/ Vul een spuitzak, met een grof gekarteld mondstuk, met **litchi-gember sorbetijs** en spuit het sorbetijs over het koude champagneglas.

Schep er wat goed gekoelde **aardbeiensaus** over.

Snijd, van onder uit, een kleine **aardbei** verticaal voor de helft in en zet ze op de rand van het champagne glas.

Serveer het direct uit.



Kalfsoester op een warme uienmarmelade

Hoofdgerecht

Benodigheden



Bereidingswijze

○ Groot warm bord gebruiken.

○ Zet eerst 14 grote borden in de warmkast.



Kalfsoester op een warme uienmarmelade

3 Maui, zoete uien (Hawaiï
USA), in blokjes

1 ½ dl. olijfolie

½ dl. rode wijn

0,2 dl. rode wijnazijn

1 ½ afgestr. theel. tijm

50 gr. suiker

4 dl. room

1 pot runderfond

zout, peper uit de molen

14 kumquats

3 dl. water

100 gr. palmsuiker (gula djawa)

1 scheutje Grand Marnier

4 goudrenetten

1/ Snijd, voor de uienmarmelade, de schoongemaakte **Maui uien** in blokjes. Doe de **olijfolie** in een pan en voeg de uien toe. Bak ze ca. 10 minuten zachtjes aan.

Voeg dan de **rode wijn, rode wijnazijn, tijm** en **suiker** toe. Draai het vuur lager, dek de pan af en laat het geheel een uurtje zacht sudderen en garen, tot het als een mooie marmelade ingekookt is. Zeef de ui eruit en zet apart.

2/ Voeg, voor de saus, de **room** aan het uienvocht toe en laat het even sudderen. Voeg de **runderfond** toe en laat het tot een mooie saus inkoken.

Breng ze, zo nodig, op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Houd ze warm.

! Verwarm een oven voor tot 180° C.

3/ Kook, voor de goudrenet helften, de **kumquats** licht in het **water** met de **palmsuiker** en de **Grand Marnier**.

Maak de 14 hele kumquats in het eigen vocht warm.

Was de **goudrenetten**, snijd ze in 4en en verwijder de klokhuizen. Snijd er dan plakjes van.

Z.O.Z.



Laat ze in de voorverwarmde oven 25 - 25 minuten garen.
Houd ze warm.

$\frac{1}{2}$ ananas (rest naar amuse)
1 $\frac{1}{2}$ dl. water +
50 gr. palmsuiker (gula djawa)

4/ Maak, voor de anasmarmelade de **ananas** schoon, verwijder de kern en snijd het vruchtvlees in zéér kleine blokjes. Gaar ze, in het **palmsuikerwater**, in een afgedekte pan tot een mooie marmelade.

1 kg. kruimige aardappelen
wat zout
2 eidooiers
75 gr. boter
25 gr. melk of room
zout, peper uit de molen

5/ Schil, voor de 'pommes duchesse' de **aardappelen** en snijd ze in stukken. Zet ze op met water en wat **zout** en kook ze in 20 minuten gaar. Giet ze af, laat ze wat afkoelen.

! Verwarm een oven voor tot 180° C.

Voeg de **eidooiers**, **boter** en **melk** aan de lauwwarme puree toe en maak er, met een staafmixer, een zo glad mogelijke puree van.

Breng ze op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

Vul een spuitzak, met een groot gekarteld mondstuk, met de puree en spuit 42 rozetjes van 4 cm. Ø op een, met bakpapier belegde, bakplaat.

Bak de **pommes duchesse** t.z.t. in ca. 20 minuten mooi goudbruin en gaar af in de voorverwarmde oven.

14 kalfsoesters, à 80 gr. elk
boter, om te braden
zout, peper uit de molen

6/ Bak de kalfsoesters, nét voor het uitserveren, in de **boter** mooi tot de juiste gaarheid.

Kruid ze dan met **zout** en **peper** uit de molen.

Zet ze even, afgedekt, weg.

- ! *ui/room saus* (zie boven **2/**)
- ! *Maui uienmarmelade* (zie boven **1/**)
- ! *14 kalfsoesters* (zie boven **6/**)
- ! *reepjes goudrenetten* (zie boven **3/**)
- ! *42 pommes duchesse* (zie boven **5/**)
- ! *14 kumquats* (zie boven **3/**)
- ! *anasmarmelade* (zie boven **4/**)



Serveren

7/ Leg een spiegeltje **ui/room saus** op het bord.

Leg er wat de **Maui uienmarmelade** in en leg daarop een **kalfshaas medaillon**. Leg wat reepjes **goudrenet** boven de kalfsmedaillon op het bord en **3 pommes duchesse**. Garneer het vlees met een **kumquat** en leg wat **anasmarmelade** op de kumquat en naast het kalfsvlees.

Serveer het direct uit.



Karamel "Miranda" met macadamianoten-roomijs

Nagerecht

Benodigdheden



Bereidingswijze

○ Diepe borden gebruiken.

○ Zet eerst 14 diepe borden op de werkbank.



Karamel "Miranda" met macadamianoten-roomijs

3/4 dl. water
300 gr. suiker
3 1/2 dl. room
50 gr. boter
**eventueel nog wat room*

150 gr. hazelnoten
100 gr. macadamianoten (blik) ②

1/ Neem, voor de karamelsaus, een sauspan en breng het **water** met de **suiker** hierin aan de kook. Roer niet!
Doe een ovenwant aan (*spatten*). Als de suikersiroop gaat koken beweeg de saus dan *rustig*, met een garde, van buiten naar binnen. Als de suiker lichtbruin wordt de pan van het vuur nemen en in *één keer* de room toevoegen (**Let op!** *Het lijkt een blok te worden. Blijf roeren, zet de pan weer op het vuur en roer tot de massa glad is*). Als de massa glad is de pan weer van het vuur nemen en de **boter** erbij doen.
Laat de karamelsaus (*niet te snel*) afkoelen tot kamertemperatuur (**Bij het uitserveren eventueel nog wat verdunnen met room*).

! Verwarm een oven voor tot 150° C.

2/ Rooster, voor het macadamianoten-roomijs, de **hazel- en macadamianoten** in de voorverwarmde oven, tot ze beginnen te kleuren. Draai de beide noten in de foodprocessor tot een "notenboter".

Z.O.Z.



4 dl. room
4 dl. melk
15 gr. vanillesuiker
1 mespuntje zout
6 eidooiers
135 gr. suiker
½ dl. kirsch, indien gewenst
½ dl. notenlikeur

120 gr. geraspte, gedroogde
kokosnoot
75 gr. aardbeien
14 trosjes rode bessen
½ Galia meloen
½ ananas
1 banaan
½ doosje bosbessen
1 citroen, het sap ervan

! karamelsaus (zie boven 1/)
! geroosterde kokos (zie boven 3/)
! diverse fruit (zie boven 4/)
! macadamianoten-roomijs
(zie boven 2/)

Warm de **room, melk, vanillesuiker** en **zout** tot 60° C. op. Voeg de “notenboter” aan het room/melk mengsel toe en roer het goed door. Zet het au-bain-marie.

Klop de **eidooiers** met de **suiker** tot schuimig op en voeg dit, al roerend, bij het room/melk/”notenboter” mengsel.

Giet er, indien gewenst, de **kirsch** bij.

Verwarm het geheel verder au-bain-marie tot de massa gaat binden. Zeef de massa door een fijne zeef en voeg de **notenlikeur** toe.

Laat deze “custard”, afgedekt, in de koeling afkoelen.

Draai er t.z.t. in de sorbetière een luchtig macadamia-noten-roomijs van.

3/ Leg de geraspte, gedroogde **kokosnoot** op een, met bakpapier beklede, bakplaat en rooster de kokosnootrasp maximaal 10 minuten (150° C.).

4/ Was de **aardbeien** en de **rode bessen** en maak ze schoon. Snijd de **Galia meloen** in blokjes. Schil de **ananas** en verwijder de “oogjes” en de kern. Snijd het vruchtvlies in blokjes (*indien voorhanden kan ook de tropische ‘cherimoya’ vrucht gebruikt worden*).

Schil de **bananen** en snijd ze in blokjes.

Was de **bosbessen** en maak ze schoon.

Doe al het fruit bij elkaar in een schaal en voeg er het **citroensap** bij. Zet het voorzichtig om.

5/ LET OP: Zet nu de borden in de warme pas (= *uitgiftebalie*), zodat ze goed heet kunnen worden.



Serveren

6/ Verdeel de **karamelsaus** over de hete, diepe borden.

Strooi er eerst de **geroosterde kokos** overheen en vervolgens het **diverse fruit**. Laat het even onder de warme pas staan tot het fruit een beetje kleurt.

Zet de borden dan op de werkbank en leg er twee quenelles **macadamianoten-roomijs** op.

Serveer het direct uit.

CCN - KOOK MU(s)T(s)JES . . . November

Pag. 2 ① Ananas: De ananas (*Ananas comosus*) is een tropische plant, oorspronkelijk afkomstig uit Brazilië, Bolivia en Paraguay. De plant behoort tot het geslacht *Ananas* uit de bromeliëfamilie. 'Ananas' is een woord uit het *Tupi*, de taal van de *Tupi-indianen*, en betekent 'uitmuntende vrucht'. De Spanjaarden noemden de vrucht piña, naar de dennenappel (*cono de pino*). Een ander soort ananas is *abacaxi* (een ananas met een doorn in de bladeren).

De ananas is een grote samengestelde schijnvrucht. Binnenin zit de verdikte, vlezige, vezelige bloeistengel. Het vruchtvlees ligt hier omheen en bestaat uit meerdere met elkaar vergroeide bessen en met de onderste delen van de schutbladen. Het buitenste gedeelte van de ananas bestaat uit de kelk-, de bloemkroonbladen, het bovenste gedeelte van het vruchtbeginsel en de bruine, vliezige toppen van de schutbladen. Hij kan wel 30 cm. lang en meer dan 4 kg. zwaar worden, heeft bovenop een rozet van bladeren en is cilindrisch tot kegelvormig. De kleur van de schil is groenachtig tot bruinachtig, het vruchtvlees is lichtgeel tot geel en de smaak is zoet tot zoetzuur. De grootte, de vorm, de smaak en de kleur zijn zeer verschillend, afhankelijk van de variëteit. De ananas is rijk aan vitaminen, zoals bètacaroteen en vitamine E, en aan mineralen, zoals kalium, magnesium, fosfor, ijzer, koper, mangaan, zink en jodium. Vanwege de vruchten werd de ananasplant door de mens al snel ook op andere plaatsen aangeplant.

Ten tijde van Christoffel Columbus groeide de plant in heel Zuid- en Midden-Amerika en in het Caraïbisch gebied. De Spanjaarden introduceerden de ananas op de Filipijnen, Hawaï en Guam. In Europa werd de vrucht in 1720 voor het eerst met succes gekweekt in broeikassen.

De ananas werd zo populair als een exotische vrucht, dat het beeld van de ananas snel werd ingepast in de Europese kunst en beeldhouwkunst. De wereldproductie wordt nu gedomineerd door Zuidoost-Azië, met name Thailand en de Filipijnen. De natuurlijke (of meest voorkomende) bestuiver van de ananas is de kolibrie.

Door bestuiving ontstaan zaden, maar omdat de aanwezigheid van zaden een negatief effect heeft op de kwaliteit van het fruit, is op Hawaï, waar ananas op grote schaal wordt gekweekt, de invoer van kolibries verboden. Zoals bij alle bromelië's kan de bloei van de ananas kunstmatig worden opgewekt door middel van etheen. Het vroeg oogsten van de hoofdvruucht zorgt voor een tweede oogst van kleinere vruchten. Na te zijn geoogst rijpt de ananas niet meer. Daarom wordt het vruchtvlees vaak ingeblikt.



Ananas

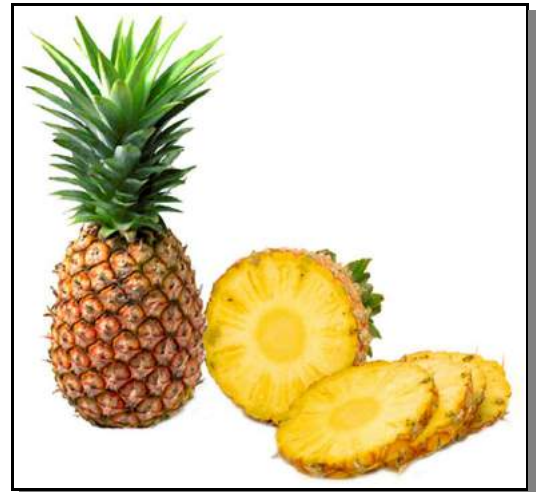
Tekenen dat een ananas rijp is: ✓ Middelste bladeren bovenop makkelijk los te trekken. ✓ Sterke ananasgeur (*ethylacetaat*). ✓ Stevig, veerkrachtig vruchtvlees. ✓ De ananas heeft glanzende "ogen".

Het vlees en het sap van de ananas worden gebruikt in keukens over de hele wereld. In veel tropische landen wordt ananas als snack bereid en verkocht op bermen. Het wordt geheel of in twee helften verkocht met een stok erin. Hele, klokhuisplakken met een kers in het midden zijn een gebruikelijke garnering op hammen in het Westen.

Stukjes ananas worden gebruikt in desserts zoals fruitsalade, maar ook in hartige gerechten, waaronder pizza-toppings of als gegrilde ring op een hamburger. Traditionele gerechten met ananas zijn 'hamonado'

(vlees met ananassaussaus), 'afritada' (varkensvlees), 'kaeng som pla' (pittige viscurry) en 'Hawaiian haystack' (rijst met romige saus). Geplette ananas wordt gebruikt in yoghurt, jam, snoep en ijs. Het sap van de ananas wordt als drank geserveerd en het is ook het hoofdingrediënt in cocktails zoals de Piña Colada en in de Tepache voor drank.

Culinair: De Europese Unie heeft in 2012-2016 50% van het mondiale totaal voor ananassap verbruikt. Nederland was de grootste importeur van ananassap in Europa. Thailand, Costa Rica en Nederland zijn de belangrijkste leveranciers van de Europese Unie in 2012-2016. Landen die in 2017 het meest ananassap consumeerden, waren Thailand, Indonesië en de Filipijnen, met een gecombineerd verbruik van 47% van het wereldtotaal. Vanaf 2007-2017 was Angola de grootste in groei van consumptie-ananassap.



Hele en aangesneden ananas

Pag. 10 © **Macadamianoot:** De noot is door botanicus Ferdinand Mueller (1825-1896) vernoemd naar de Schotse chemicus en medicus John Macadam. De *macadamia* is een van de ongeveer 10 soorten sier- en groenblijvende bomen, behorende tot de familie Proteaceae, die een eetbare, rijkelijk gearomatiseerde dessertnoot produceert.

Hoe macadamia's ontstaan? In de regenwouden aan de kust en scrubs (= *subtropische regenwouden*) van wat nu Queensland is, in het noordoosten van Australië.

De *macadamia*'s die commercieel gekweekt worden in Hawaï en Australië zijn hoofdzakelijk van twee soorten, de *Macadamia integrifolia* met de zachte dop, en met de ruwe dop de *Macadamia tetraphylla*; de twee hebben de neiging om boven onderscheid te hybridiseren (kruisen).

De bomen die worden gekweekt als *Macadamia ternifolia* zijn meestal een van deze twee soorten. Vanwege het succes van de Hawaïaanse notenindustrie hebben andere subtropische regio's macadamia-boomgaarden geplant.

Grote arealen worden geplant in Zuid-Afrika, Zimbabwe en Malawi en delen van Zuid- en Midden-Amerika.

Als boomgaarden hebben de *macadamia* jaarlijks rijke, goed gedraineerde grond en ca. 130 cm. (50 inch) regen nodig. De macadamiaboom groeit gewoonlijk tot 18,3 m. (60 voet) hoog en 15 m. breed. De onverdraagzame boom heeft glanzende, leerachtige bladeren die 20-30 cm. lang zijn. Geurige roze of witte bloemtrossen worden opgevolgd door trossen van één tot twintig vruchten. De glanzende, ronde, 25,4 mm. (1 inch) grootte noten hebben een dikke, leerachtige schil, een pericarp (*vruchtwand van 3 lagen*), die zich aan één kant splitst tijdens het rijpingsproces. Omdat het moeilijk is om precies te weten wanneer de noot rijp is, worden de *macadamia*'s niet geoogst tot ze op de grond vallen. De rijpe noten worden met de hand verzameld en machinaal gepeld, gedroogd en opgeslagen voor verwerking. In Hawaïaanse fabrieken worden de noten geroosterd (*meestal in olie*), gezouten en verpakt. Een deel van het gewas wordt door bakkers in lekkernijen gebruikt. De noten zijn een goede bron van calcium, fosfor, ijzer en vitamine B; ze bevatten 73 procent vet. De noten worden aanbevolen bij hart- en vaatziekten, depressies, diëten, diabetes 2 en ze werken cholesterol verlagend.

Omdat *macadamia* moeilijk te verspreiden zijn, traag om te dragen en beperkt in bereik van kweekbaarheid, heeft de productie geen gelijke tred gehouden met de toegenomen vraag, waardoor het product duur is.



Macadamianoot