

# CUISINE CULINAIRE ZAASTAD

## Menu december 2009

### Amuse

**Brioche met eendenlevercrème en appel**

\*

**Salade van gerookte kreeft, krab en dun gesneden coquilles met groene curryvinaigrette en crème en vlees van grapefruit**

\*

**Boven specerijendamp gegaarde tarbot met risotto en kreeftensaus**

\*

**Gebraden duivenborst en loempia van duivenvlees, crème van eendenlever met abrikoos en duivensaus**

\*

**Gebraden ananas met vanille-ijs op amandelkoekje en geitenkwarkcrème**

### Wijnkeuze:

|        |                               |                                      |       |
|--------|-------------------------------|--------------------------------------|-------|
| amuse  |                               | Crémant de Bourgogne                 | 14,95 |
| voor   | Santa Digna Chardonnay 2007   | Reserve Miguel Torres, Chili         | 10,95 |
| tussen | Saint Clair Pinot Noir 2007   | Marlborough, Nieuw Zeeland           | 14,95 |
| hoofd  | Côtes de Beaune-Villages 2003 | Louis Jadot                          | 19,95 |
| na     | Riesling 2007                 | Vendemia Tardia Miguel Torres, Chili | 9,95  |

## 1. Amuse: Brioche met eendenlevercrème en appel

|  |   |
|--|---|
| <p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 brioche</li></ul> <p><b>Eendenlevercrème</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 125 gr. eendenlever</li><li>• room</li><li>• kippenbouillon</li><li>• kookcognac</li></ul> <p><b>Appel</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kleine zure appel (Granny Smith oid)</li><li>• 3 el suiker</li><li>• sap ½ citroen</li></ul> | <p><b>Eendenlevercrème</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Verwijder de ongerechtigheden uit de lever.</li><li>2. Pureer pulserend de lever met weinig room en een beetje kippenbouillon tot een grofkorrelige structuur. <b>(kan je ook in één keer doen met het hoofdgerecht)</b></li><li>3. Breng op smaak met zout, peper en kookcognac.</li></ol> <p><b>Appel</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Schil de appel, snijd in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in totaal 12-16 partjes.</li><li>2. Smelt de suiker in een klein pannetje met een eetlepel water. Wacht tot de suiker begint te karameliseren.</li><li>3. Blus af met het sap van de citroen. Neem de pan van het vuur. Voeg de appelschijfjes toe en warm door terwijl je de pan omschud. Stort op een met boter ingesmeerd bord, zorg dat de schijfjes niet op elkaar liggen.</li></ol> <p><b>Brioche</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Snijd 10 sneden van de brioche en rooster ze in een droge pan.</li><li>3. Besmeer de sneden dik met de eendenlevercrème.</li><li>4. Leg er de schijfjes appel op. Gebruik hiervoor eventueel een kookpincet (de suiker kan nog steeds heel heet zijn.)</li><li>5. Warm de sneden nog even in een droge koekenpan met anti-aanbaklaag tot de hitte via de onderkant de mousse begint te smelten.</li><li>6. Serveer onmiddellijk.</li></ol> <p><b>Tip 1</b><br/>Serveer er een glaasje Cremant de bourgogne</p> <p><b>Tip 2</b><br/>Nuttig de amuse in de keuken, dan wordt het niet koud</p> |
|--|---|

## 2. Salade van gerookte kreeft, krab en dun gesneden coquilles met groene curryvinaigrette en crème en vlees van grapefruit

|  |  |
|--|--|
| <p>Ingrediënten 10 personen</p> <p><b>Appelgelei</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2½ bl. gelatine</li><li>• 250 ml. appelsap</li></ul> <p><b>Kreeften</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 grote kreeften</li><li>• 375 ml. witte wijn</li><li>• 400 gr. bleekselderij, fijn gesneden</li><li>• 2½ bol knoflook, horizontaal gehalveerd</li><li>• 400 gr. sjalotten, fijn gehakt</li><li>• 50 gekneusde peperkorrels</li><li>• 2½ el. mot</li><li>• 1 rookoven</li></ul> <p><b>Mayonaise</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 50 ml. Chardonnayazijn</li><li>• Snufje zout</li><li>• 2 eidooiers</li><li>• 400 ml. arachideolie</li></ul> | <p><b>Appelgelei</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Verwarm het appelsap en week de gelatine in koud water.</li><li>2. Los de uitgeknepen gelatine al roerend op in de warme appelsap.</li><li>3. Schenk het mengsel in een plastic bakje van 15x15 cm en laat minimaal 30 minuten opstijven in de koelkast.</li><li>4. Stort de gelei en snijd hem in blokjes van 1x1 cm.</li></ol> <p><b>Kreeften</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Breng wijn, bleekselderij, knoflook, sjalot, peperkorrels en 8 liter water aan de kook (court bouillon)</li><li>2. Zet het vuur laag en laat 15 minuten trekken.</li><li>3. Breng weer aan de kook dood de kreeften door ze net achter de kop in één keer met een mes naar voren toe te klieven. Doe de kreeften in de kokende court bouillon.</li><li>4. Laat ze 3 minuten zachtjes koken.</li><li>5. Verwarm de rookoven voor en doe de mot erin.</li><li>6. Zet het vuur lager zodra de mot gaat roken.</li><li>7. Neem de kreeften uit de bouillon en rooster ze 4 minuten in de rookoven.</li><li>8. Draai het vuur uit, maar laat de kreeften er nog 3 minuten in.</li><li>9. Haal ze eruit en laat afkoelen.</li><li>10. Haal het vlees uit de staart en de scharen. <i>Geef de schalen aan het tussengerecht voor de kreeftensaus.</i></li><li>11. Snijd de staart in plakjes en verdeel de rest van het vlees in 10 porties.</li><li>12. Bewaar tot gebruik in de koeling.</li></ol> <p><b>Mayonaise</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Doe de azijn en een snufje zout in een grote bolle kom, los het zout op door even te roeren.</li><li>2. Klop de eidooiers erdoor.</li><li>3. Voeg eerst weinig later steeds meer de olie toe terwijl je stevig met een garde klopt. Laat de olie door een derde handje erbij gieten. Voeg steeds olie toe als de eerdere olie is opgenomen. De mayonaise wordt steeds dikker naarmate er meer olie bij gedaan wordt.</li></ol> |
|--|--|

### **Krabsalade**

- ½ knolselderij
- 200 gr. krabvlees
- 13 blaadjes dragon, fijngehakt
- 2½ el. bieslook, fijngehakt
- 7 gr. thai soy
- 10 el. mayonaise
- Chardonnay-azijn
- zout en peper

### **Citrus- en groene curryvinaigrette**

- 125 gr. rietsuiker
- 375 ml. natuuraazijn
- 125 ml. sinaasappelsap
- 125 ml. grapefruitsap
- 300 ml. olijfolie
- zout
- 2½ - 5 tl. groene currypasta

### **Grapefruitcrème**

- 1½ grapefruit
- 10 el mayonaise
- zout

4. **Alternatief met staafmixer:** Doe het ei, de zout en de azijn in een smalle mengbeker.
5. Doe de olie erbij.
6. Zet de Bamix (schijf met gaatjes) onderin de beker en haal de staafmixer op de hoogste snelheid (") omhoog.

### **Krabsalade**

1. Snijd van de knolselderij 10 dunne plakjes op de snijmachine (stand 4).
2. Snijd de rest in blokjes van 6x6 mm.
3. Blancheer de plakjes (3 minuten) en de blokjes (5 minuten) afzonderlijk.
4. Meng het krabvlees met de dragon, bieslook, thai soy en 150 gr. knolselderijblokjes (de rest wordt niet gebruikt).
5. Doe de mayonaise erbij en breng op smaak met de azijn en peper en zout.
6. Laat uitlekken en verdeel het mengsel over de plakjes knolselderij en rol op. Zet vast met een prikker.

### **Citrus- en groene curryvinaigrette**

1. Kook de rietsuiker met de natuuraazijn in tot siroop.
2. Doe bij de ene helft het sinaasappel- en grapefruitsap en kook dit in tot de helft.
3. Neem van beide ingekookte azijnen 50 - 60 cc (= 4 el) en voeg daar 150 cc olie per azijn aan toe. De overgebleven azijn is niet meer nodig. Goed doorroeren.
4. Breng op smaak met zout.
5. Doe bij de grapefruitvinaigrette naar smaak de groene currypasta en meng goed door elkaar. Deze vinaigrette mag best wat scherp zijn.
6. Bewaar tot gebruik. Klop vlak voor het uitserveren nog even op.

### **Grapefruitcrème**

7. Schil de grapefruits en snijd de partjes uit de vliesjes.
8. Doe de mayonaise bij de partjes en passeer door een zeef.
9. Breng de crème op smaak met zout.

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Grapefruitvrucht vlees</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 grapefruits</li> <li>• 5 el. olijfolie</li> <li>• peper</li> </ul> <p><b>Coquilles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 verse coquilles</li> <li>• sinaasappelvinaigrette</li> </ul> <p><b>Garnering</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Granny Smit</li> <li>• 2 el chardonnayazijn</li> <li>• shiso purple of daikon cress</li> </ul> | <p><b>Grapefruitvrucht vlees</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schil de grapefruit, snijd de partjes uit de vliesjes en vang het sap op.</li> <li>2. Meng vrucht vlees, sap, olijfolie en vers gemalen zwarte peper.</li> <li>3. Laat intrekken en bewaar tot gebruik.</li> <li>4. Zeef vlak voor het uitserveren.</li> </ol> <p><b>Coquilles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Snijd de coquilles in dunne plakjes en marineer ze in de sinaasappelvinaigrette.</li> <li>2. N.B. niet te lang, anders worden ze te gaar.</li> </ul> <p><b>Afwerking en presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schil de appels en snijd ze in staafjes. Besprenkel ze met de azijn</li> <li>2. Maak een rozet van om en om plakjes coquille en kreeft.</li> <li>3. Leg hierop de knolselderijrol.</li> <li>4. Lepel er wat groene curryvinaigrette naast.</li> <li>5. Leg een lepel grapefruitvrucht vlees ernaast.</li> <li>6. Schep er wat grapefruitcrème omheen.</li> <li>7. Garneer met appelstaafjes, -appelgeleiblokjes en shisopurple.</li> </ol> |
|--|---|

### 3. Boven specerijendamp gegaarde tarbot met risotto en kreeftensaus

|  |   |
|--|---|
| <p>Ingrediënten 10 personen</p> <p><b>Gevogelbouillon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stuk soepkip van ± 1 kg.</li> <li>• 200 gr. wortel</li> <li>• 200 gr. prei</li> <li>• 2 uien</li> <li>• takjes tijm</li> <li>• blaadjes foelie</li> <li>• 2 laurierblad</li> <li>• 2 kruidnagels</li> <li>• 10 gekneusde peperkorrels</li> <li>• water</li> </ul> <p><b>Kreeftensaus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 125 ml. olijfolie</li> <li>• 125 gr. sjalotten</li> </ul> | <p><b>Gevogelbouillon (zet deze bouillon op voordat je gaat voorbespreken)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verdeel de soepkip in stukken.</li> <li>2. Breng kip en water aan de kook en schuim af.</li> <li>3. Breng over in een snelkookpan en voeg de groenten en kruiden toe.</li> <li>4. Laat gedurende 45 minuten onder druk koken of 1,5 uur gewoon.</li> <li>5. Zeef en kook in tot het gewenste volume. (totaal minimaal 4,0 lr., ook voor hoofdgerecht)</li> </ol> <p><b>Kreeftensaus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Snijd sjalot, knolselderij, bleekselderij, knoflook en champignons fijn en bak alles op laag vuur 5 minuten. De groenten mogen niet kleuren.</li> <li>2. Doe de boter en de ras el hanout en de tomatenpuree erbij en bak nog 5 minuten. Hierdoor ontzuur je de tomatenpuree.</li> </ol> |
|--|---|

- 90 gr. knolselderij
- 90 gr. bleekselderij
- 40 gr. knoflook
- 125 gr. champignons
- 65 gr. boter
- 5 gr. ras el hanout
- 1 fijngehakte soepkreeft
- 75 gr. tomatenpuree
- 125 ml. kookcognac
- 125 ml rode port
- 1 ltr.  
Gevogeltebouillon

#### **Risotto**

- 150 gr. arboriorijst
- 3 el. olijfolie
- 3 sjalotjes, fijngehakt
- witte wijn
- ± ½ ltr.  
gevogeltebouillon
- mascarpone
- vers geraspte parmezaan

#### **Tarbot**

- 1 kg tarbotfilet (1,8 kg ongefild)
- 500 ml  
gevogeltebouillon
- 500 ml. witte wijn
- 20 gr. ras el hanout
- 8 tn. knoflook
- 8 gekneusde peperkorrels

#### **Peulen**

- 200 gr. peulen
- Boter
- 3 el gevogeltebouillon
- peper en zout

3. Doe de soepkreeft en de kreeftenschalen van het voorgerecht erbij en roer goed door.
4. Blus eerst af met de kookcognac en dan met de port (de kreeftenschalen worden brosser en geven meer smaak af) en kook in tot het vocht verdampt is.
5. Giet de gevogeltebouillon erbij en laat een uur zachtjes koken. Verwijder de kreeftendelen, passeer door een zeef. Kook langzaam in tot het gewenste volume (d.i. bijna demiglacé).
6. Houd warm tot gebruik.

**Risotto** (maak hem ala minute = start 25 minuten voor dat je uit wilt gaan.)

1. Bak de sjalot in de olijfolie, doe de rijst erbij, roer om en laat even meebakken.
2. Blus af met witte wijn en doe geleidelijk beetje bij beetje de (warme) bouillon erbij. Blijf de pan omschudden (liever niet roeren met een lepel dan gaat de korrel te veel stuk). Wacht tot het vocht is opgenomen, doe er dan weer wat bouillon bij etc. tot de rijst gaar is.
3. Doe op het laatst de mascarpone en de parmezaan erbij en houd warm.

#### **Tarbot**

1. Fileer de tarbot. Snijd de buikdelen weg.
2. Portioneer de overgebleven filets in stukken van 3 cm breed (± 100 gr. pp) Breng op smaak met Z+P. Leg in een gastronormbak met gaatjes.
3. Voeg de bouillon, witte wijn, ras el hanout, knoflook en peperkorrels bij elkaar en laat 20 minuten op zacht vuur trekken.
4. Stel de stoomoven in op 'combi', 85°.
5. Zet de gaatjesbak boven een dichte bak in de stoomoven.
6. Schenk de kokende bouillon in de onderste bak
7. Stoom 5 minuten, keer dan de vis. Controleer op gaarheid. De dikkere stukken kunnen langer moeten. *N.B. de stoomoven steeds voorzichtig openen!*
8. Verwijder het vel.

#### **Afwerking en presentatie**

1. Blancheer de peulen, warm op in wat boter en bouillon en breng op smaak met peper en zout.
2. Maak een mooie compositie van vis, saus, risotto en peulen.

#### 4. Gebraden duivenborst en loempia van duivenvlees, crème van eendenlever met abrikoos en duivensaus

|   |   |
|---|---|
| <p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 500 gr. abrikozencoulis</li><li>• 8 gr. agar agar</li></ul> <p><b>Duiven en saus</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 6 Anjouduiven</li><li>• olijfolie</li><li>• 1,3 ltr. jus de veau (klafsfond)</li><li>• 75 ml. Manzanillasherry</li><li>• 75 ml. Amontilladosherry</li><li>• 40 ml. PX-sherry</li></ul> <p><b>Loempia's</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• boutjes van 5 duiven</li><li>• vlees van 1 duif</li><li>• olijfolie</li><li>• 3 bosuitjes, fijngehakt</li><li>• 3 tn. knoflook, fijngehakt</li><li>• scheut sojasaus</li><li>• zout en peper</li><li>• 5 vellen brickdeeg</li><li>• eiwit</li></ul> <p><b>Eendenlevercrème</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 250 gr. eendenlever</li><li>• room</li><li>• kippenbouillon</li><li>• abrikozengelei</li></ul> | <p><b>Abrikozencoulis</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Meng de coulis met de agar agar en breng aan de kook.</li><li>2. Stort het mengsel in een zeer dun laagje (max. 2 mm) in een met hh-folie bedekt bakblik en laat opstijven in de koeling tot gelei.</li></ol> <p><b>Saus</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Snijd van 5 duiven de boutjes en de borstfilets af. Houd apart.</li><li>2. Ontbeen 1 duif en de boutjes en gebruik al het vlees voor de loempia.</li><li>3. Hak de karkassen grof, zet ze aan in wat olijfolie, blus af met de jus de veau en laat op zacht vuur inkoken.</li><li>4. Zeef, doe de sherry's erbij en laat weer inkoken tot het benodigde volume (bijna demiglacé).</li></ol> <p><b>Loempia's</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Haal het vlees van de boutjes en snijd het met dat van de ontbeende duif in blokjes.</li><li>2. Zet vlees en bosuitjes aan in olijfolie. Doe de knoflook erbij, blus meteen af met sojasaus en stoof nog even zachtjes 10-15 minuten.</li><li>3. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.</li><li>4. Maak van 4 vellen brickdeeg met het vlees als vulling 10 loempiaatjes (snijd elk vel in drieën). Bestrijk de randen met eiwit om dicht te plakken</li></ol> <p><b>Eendenlevercrème tussen abrikozengelei</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Verwijder de ongerechtigheden uit de lever</li><li>2. Pureer de lever met de room en de kippenbouillon tot een grofkorrelige structuur. <b>(kan je ook in één keer doen met de amuse)</b></li><li>3. Haal de gelei uit de koeling. Snijd de plak in tweeën zodat je twee ongeveer vierkante plakken hebt. Rol de eendenlevercrème uit tussen hh-folie ongeveer zo groot als één van plakken gelei. Verwijder de hh-folie van de bovenkant van de plak eendenlever crème en leg deze plak op één van de plakken gelei. Verwijder het hh-folie. Neem de tweede plak gelei en leg die op de eendenlever. Verwijder ook daar de hh-folie.</li><li>4. Snijd 20 ruitvormige tompouces.</li></ol> |
|---|---|

**Duiven**

- 10 duivenborstjes
- olijfolie

**Garnituur**

- 5 navets  
(meiknolletjes)
- 20 groene asperges
- 100 ml  
gevogelbouillon
- boter

**Duiven**

1. Braad de borstjes aan op de velkant, flip over en schroei de vleeskant dicht.
2. Wikkel ze in alufolie en laat ze 10 minuten rusten in een oven van 70°.

**Garnituur**

1. Schil de navets, kook ze gaar en snijd ze in plakken.
2. Snijd de harde onderkant van de asperges.
3. Blancheer ze in kokend water met zout en laat ze schrikken in ijswater.

**Afwerking en presentatie**

1. Bak de loempiaatjes krokant in olijfolie.
2. Warm de navets en de asperges op in boter en de bouillon.
3. Leg de asperges en plakken navets op de borden.
4. Snijd de duivenborstjes diagonaal door en leg die erop.
5. De loempia en de tompouce ernaast of erboven
6. Bekroon met duivensaus.

## 5. Gebraden ananas met vanille-ijs op amandelkoekje en geitenkwarkcrème

|   |   |
|---|---|
| <p>Ingrediënten 10 personen</p> <p><b>Ananas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 verse ananas</li><li>• 6 kaneelstokjes</li><li>• 5 vanillestokjes</li><li>• 5 takjes rozemarijn</li><li>• 125 gr. boter</li><li>• 190 gr. suiker</li><li>• 190 gr. honing</li><li>• 500 ml. room</li><li>• 125 ml. balsamico</li><li>• 125 gr. ijskoude boter in blokjes (evt.)</li></ul> <p><b>Vanille-ijs</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 vanillestokjes</li><li>• 190 ml. melk</li><li>• 190 ml. room</li><li>• 60 gr. eidooier</li><li>• 110 gr. suiker</li><li>• mespunt stabilisator</li></ul> <p><b>Amandelkoekjes</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 40 gr. bloem</li><li>• 125 gr. suiker</li><li>• 85 gr. amandelpoeder</li><li>• 65 ml. ananassap</li><li>• 85 gr. boter, gesmolten</li></ul> <p><b>Geitenkwarkcrème</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 190 gr. witte chocolade</li><li>• 380 gr. geitenkwark</li></ul> | <p><b>Ananas</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Snijd de boven- en de onderkant van de ananas en verwijder de harde middenkern met de ananasboor.</li><li>2. Steek de kaneelstokjes in het gat en zorg dat ze goed vast zitten.</li><li>3. Snijd de vanillestokjes in de lengte doormidden en steek ze met een lardeernaald in de lengte in de ananas.</li><li>4. Steek ook de rozemarijntakjes in de lengte in de ananas.</li><li>5. Verwijder de schil van de ananas en zorg dat er geen 'pitjes' meer in zitten.</li><li>6. Verhit de boter in een ovenvaste braadpan en bak de ananas op matig vuur rondom goudbruin.</li><li>7. Neem de ananas uit de pan. Doe de suiker, honing, balsamico en room in de pan, breng aan de kook en leg de ananas er weer in.</li><li>8. Dek de pan goed af met alufolie en zet hem 1½ uur in een oven van 160°.</li><li>9. Draai de ananas om de 20 minuten een kwartslag.</li></ol> <p><b>Vanille-ijs</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Snijd de vanillestokjes open en breng ze met de melk en de room aan de kook.</li><li>2. Zet het vuur uit en laat 20 minuten trekken.</li><li>3. Blijf roeren om velvorming te voorkomen (anders gaat het vanillemerg in het vel zitten).</li><li>4. Schraap het merg uit de stokjes en doe dit bij het mengsel.</li><li>5. Klop de eidooier met de suiker luchtig.</li><li>6. Giet er een scheut van het warme mengsel bij (=familie maken) en doe dan alles terug in de pan.</li><li>7. Verwarm het mengsel onder voortdurend roeren tot 80° (kan ook au bain-marie). De vla moet op de bolle kant van een lepel blijven liggen.</li><li>8. Giet door een fijne zeef, doe al roerende de stabilisator erbij en laat (evt. geforceerd) afkoelen.</li><li>9. Breng over in de ijsmachine en draai er ijs van. Bewaar in de vriezer tot gebruik.</li></ol> <p><b>Amandelkoekjes</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Meng bloem, suiker en amandelpoeder.</li><li>2. Roer het ananassap en de gesmolten boter erdoor.</li></ol> |
|---|---|

3. Strijk dit amandeldeeg zo dun mogelijk uit op een siliconenmatje of op bakpapier.
4. Bak de koek in 8-10 minuten goudbruin in een oven van 170°.
5. Steek er meteen rondjes uit met de diameter van de plakken ananas.
6. Laat afkoelen op een rooster.

#### **Geitenkwarkcrème**

1. Smelt de chocolade au bain-mairie.
2. Verwarm de kwark tot 40°. (indien geen geitenkwark, zachte geitenkaas smeug roeren met volle kwark tot flink lobbij geheel.
3. Doe hem al roerend met een garde langzaam bij de witte chocolade.
4. Bewaar de crème tot gebruik buiten de koelkast.

#### **Afwerking en presentatie**

1. Haal de kaneelstokjes en de rozemarijn uit de ananas, maar laat de vanillestokjes zitten.
2. Snijd 10 plakken van 1 cm dikte van de ananas en houd ze warm.
3. Monteer evt. de ananassaus met de ijskoude boter.
4. Leg op ieder bord een plak ananas.
5. Schenk er de saus over.
6. Leg er een amandelkoekje met een bolletje ijs op.
7. Trek een streep geitenkwarkcrème langs de ananas.