

NEST 110



**Japanse fondue met wagyurund  
en paddenstoelen**

NEST 110



**Witte chocoladefondue met vanille,  
zeezout en ijskoude bessen**

NEST 110



**Chocoladefondue met Frangelico  
en hazelnotenpraliné**

NEST 110



**Meringue met mango en passievrucht**

DESSERT

20' / ●●○

### Witte chocoladefondue met vanille, zeezout en ijskoude bessen

#### Voor 4:

1 vanillestokje • 1 dl room • 3 el vanillewodka • 250g witte chocolade • snufje zeezout • zilveren suikerparels en eetbare bloemen, voor de afwerking Voor de garnituur: 750g diepgevroren bosvruchten, o.a. bosbessen, frambozen, rode aalbessen, bramen • gemalen kardemom, voor de afwerking

Splijt het vanillestokje in de lengte in tweeën en schraap er de zaadjes uit. Doe in een vuurvaste kom met de room en de wodka. Zet de kom bovenop een pan met pruttelend water en verwarm zachtjes.

Breek de witte chocolade in stukjes en laat smelten in de room met een snufje zeezout erbij. Roer de chocolade glad en hou warm. Verdeel het nog diepgevroren fruit op dessertbordjes. Lepel er de warme chocoladefondue over, werk af met een snufje gemalen kardemom, enkele suikerparels en bloemen en serveer meteen.

**Tip: voor een niet-alcoholische versie vervang je de wodka door fruitsap.**

HOOFDGERECHT

30' / ●○○

### Japane fondue met wagyurund en paddenstoelen

#### Voor 4:

2 Chinese koolbladeren • 200g shiitake's • 200g kastanjechampignons • 100g enokipaddenstoelen • 150g shimeji-paddenstoelen • 8 lente-uien • 300g tofu • 500g wagyurundvlees • 7,5dl kippenbouillon • 1 stuk kombu zeewier van 10 cm • 5cm daikon • 2 dl ponzu (sojasaus met citrussmaak)

Snij de koolbladeren in vierkantjes van 5 cm. Snij de schoongemaakte shiitakes en kastanjechampignons in plakjes. Verdeel de enoki's en de shimeji's in trosjes. Snij de lente-uien in stukken van 5 cm. Snij de tofu in blokjes van 3 cm. Spoel het vlees onder koud water, dep goed droog en snij in zeer dunne plakjes. Schik op een schotel.

Breng de bouillon aan de kook met 1 l water en de kombu. Verwijder de kombu zodra de bouillon begint te koken. Voeg de groenten en de tofu toe. Laat 3 min. zacht pruttelen, tot de groenten beetbaar zijn. Hou warm en serveer. Schil en rasp de daikon fijn. Meng met de ponzusaus en verdeel over 4 schaal-tjes.

De gasten garen het rundvlees zeer kort in de hete groentebouillon en dopen het daarna in de ponzusaus. Ze eten nadien de groenten en de tofu uit de bouillon.

DESSERT

1 uur / ●●○

### Meringue met mango en passievrucht

#### Voor 6 glaasjes:

1 portie meringue: zie basisrecept in dit nummer • 12 rijpe passievruchten • 1 rijpe mango

Verwarm de oven voor op 100°C. Spuit kleine meringueoosjes op een bakplaat met bakpapier. Bak ze 35 min.

Halveer de passievruchten, vang het sap goed op. Schil de mango en snij in maantjes. Verdeel alles over de 6 glaasjes en gebruik 2 verkruimelde meringues per glaasje. Serveer onmiddellijk.

DESSERT

25' / ●●○

### Chocoladefondue met Frangelico en hazelnotenpraliné

#### Voor 4:

300g pure chocolade (70% cacao) • 1,25 dl room • 2 el Frangelico (hazelnotenlikeur) • een snufje gemalen kruidnagel • 100g witte hazelnoten Voor de garnituur: 1 grote, rijpe banaan • 1 grote, rijpe mango • 1 bakje fysisalis (goudbes) • 4 sneden briochebrood • 12 marshmallows

Breek de chocolade in stukjes en leg ze in een vuurvaste kom met de room, de Frangelico en de kruidnagel. Zet de kom bovenop een pan met pruttelend water en verwarm zachtjes. Laat de chocolade smelten, roer glad en hou warm.

Rooster de hazelnoten in een droge pan, laat afkoelen en hak zeer fijn. Schil de banaan en de mango en snij in hapklare stukken. Rooster het briochebrood en snij in blokjes.

Verdeel de chocoladefondue, de hazelnoten en de garnituur over afzonderlijke kommetjes. Serveer met prikkers.

De gasten dompelen de garnituur eerst in de gesmolten chocolade en rollen ze dan in de fijngehakte nootjes.

**Tip: voor een niet-alcoholische versie vervang je de Frangelico door kaneel- of koffiesiroop.**