

Hartige Rochefort-wafels met gerookte forel en zure room



Benodigdheden

200 gr zelfrijzende bloem – snuifje peper en zout
– 60 gr geraspte Parmezaan – 1 ei – 100 ml volle
melk – 100 ml Rochefort bier – 3 eetl
zonnebloemolie

Voor de afwerking: gerookte forel – zure room –
verse bieslook

Bereiding

Meng bloem, zout, peper en de kaas. Voeg ei, melk, bier en olie toe.

Klop tot een glad beslag. Bak in een heet wafelijzer tot goudgeel.

Werk de wafels af met stukjes gerookte forel, zure room en wat verse bieslook.

Mokka panna cotta met kaviaar van amaretto en speculaascrumble

Benodigdheden



Panna cotta

2 blaadjes gelatine – 1 dl melk – 5 dl room – 2 eetl oploskoffie – 1 eetl vanille-extract – 120 gr suiker

Amarettokaviaar

3 blaadjes gelatine – 2 dl amaretto – 50 gr suiker

Speculaascrumble

50 gr bruine suiker – 50 gr bloem – 50 gr boter – 50 gr amandelpoeder – snuifje zout

Bereiding

Laat de gelatineblaadjes voor de panna cotta en de kaviaar weken in aparte potten met koud water.

Breng de room met de melk, de suiker, de oploskoffie en het vanille-extract aan de kook. Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze van het vuur op in de warme room. Giet de room in de vormen en laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast.

Breng de amaretto aan de kook en los er van het vuur de gelatine in op. Giet in een dunne laag uit op een bakplaat en laat opstijven.

Verwarm de oven voor op 175°C. Meng de bloem met de boter, de suiker en het amandelpoeder. Voeg een snuifje zout en de speculaaskruiden toe. Verkruimel het beslag tussen je handen en bak de crumble 25 minuten in de oven. Laat de crumble daarna afkoelen.

Afwerking: Prak de amarettogelei met een vork tot kaviaar. Serveer de panna cotta met wat crumble en kaviaar van amaretto.