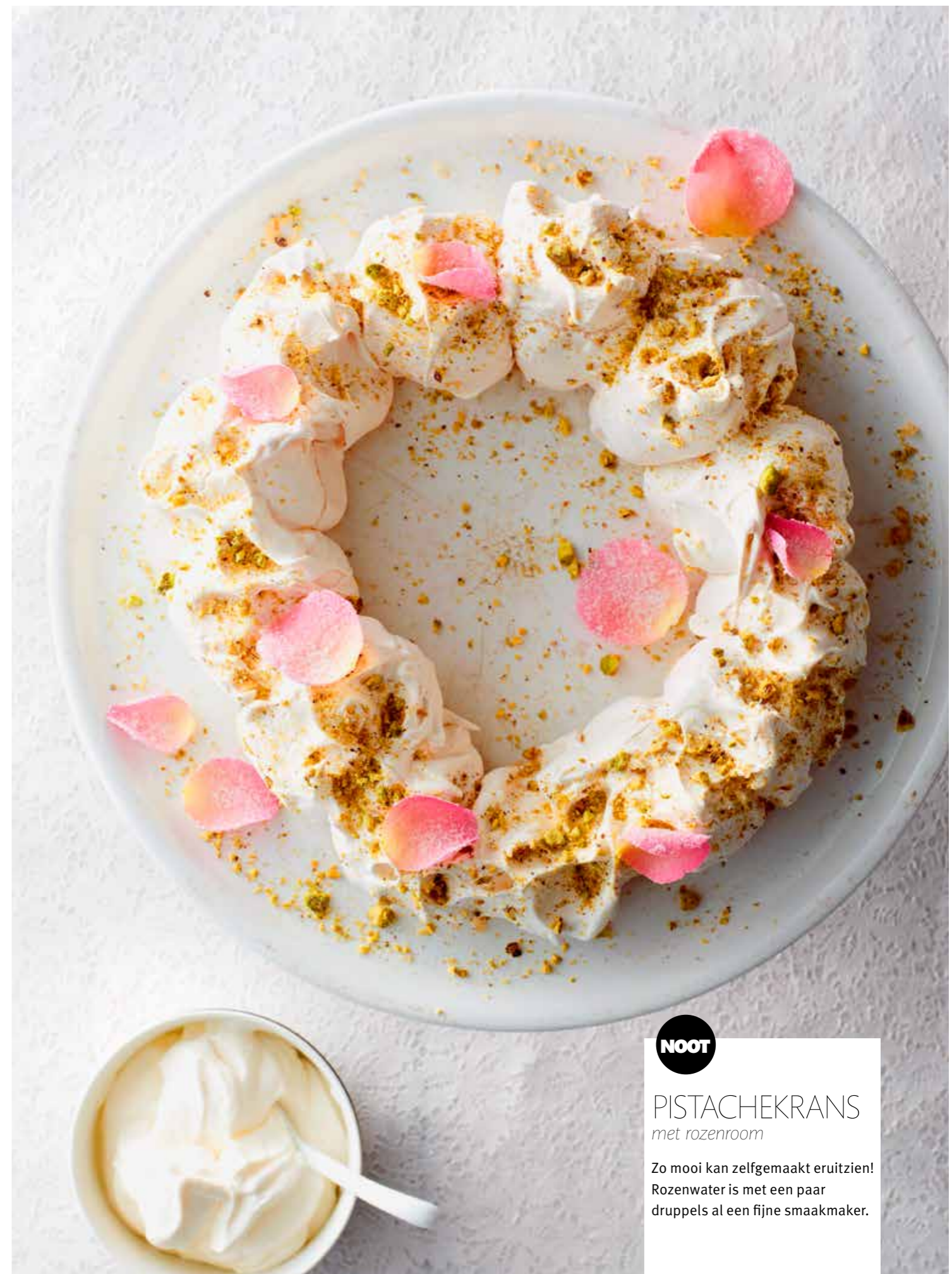




**Makkie Mulder**, hoofdredacteur van *delicious*., hét foodmagazine van Nederland, stelt elke Zin met liefde, zorg en smaak een driegangenmenu samen. Voor u en uw gezelschap. Speciaal, spannend, makkelijk en vooral heel erg lekker.

# GELUK ZALIG

Eten waar je gelukkig van wordt. Nou, daar weten wij wel raad mee op de redactie van *delicious*. Zelf denk ik meteen aan oog- en tongstrelende desserts. En vooral aan meringue - in elke vorm en elke smaak. Voor mij is geluk als ik 's morgens in de *delicious*. keuken kom en zie dat er wordt getest. Elk recept wordt namelijk uitgebreid beproefd voordat het op de foto mag. Groot geluk is het als er zoet wordt getest, zoals deze luchtige wolken van eiwit en suiker. Onweerstaanbaar zoet. Probeer ze alle drie. Enjoy! (En ja Nicolaas, kaas is ook lekker!)



**NOOT**

**PISTACHEKRANS**  
met rozenroom

Zo mooi kan zelfgemaakt eruitzien!  
Rozenwater is met een paar druppels al een fijne smaakmaker.



**IJS****POLONAISES**  
*met ijs en passievrucht*

De klassieke polonaise, een bakje van meringue. Crispy aan de buitenkant en van binnen nog een beetje *chewy*. Met advocaat mooi voor op de paastafel.

**FRUIT****BOSVRUCHTEN-  
TAART**  
*met kaneel-dotjes*

Beeldschoon gebak dat krak zegt en dan smelt op je tong... Onder de schuimpieken gaat een heerlijke fruittaart schuil.





**Nicolaas Klei,**  
Nederlands meest  
geliefde wijnschrijver,  
verzorgt iedere Zin  
het bijpassende  
wijnarrangement.

## Het ware toetje is natuurlijk kaas

Snoezig, dat zoet geroezemoes, maar het ware toetje is natuurlijk kaas. Helaas vaak geserveerd op een plank, of plak leesteen, en onnodig vergezeld van druiven, vijgen of hippe compote. Weg daarmee. Kaas is lekker genoeg van z'n eige, en heeft slechts behoefte aan kameraad wijn. Witte wijn, blijkt na uitvoerig onderzoek, waarvoor 375.564 veelvraters in 36 landen zich de afgelopen 51 jaar dagelijks door een vijfgangendiner hebben gewerkt. Toch krijgt u meestal rood bij de kaas. Heerlijk bij Hollandse brokkel, maar minder bij allerlei anders. Waarom dan toch rood? Omdat u al dinerend van wit naar rood bent gegaan, en de kaas meestal ter tafel komt als er nog wat in de laatste fles rood zit. Jammer. Doe de kaas en u eens plezier met mooi wit in plaats van dat restje rood.



### MEER (W)ETEN?

U vindt honderden recepten, tips, weetjes en adressen op [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)



**NOOT**

## PISTACHEKRANS met rozenroom

**Nagerecht of gebak (8 personen)**  
Bereiden ± 25 min. / oven ± 2 uur  
afkoelen ± 8 uur of 1 nacht

### NICOLAAS TIPT:

#### Rozegeurig

Een toetjeslunch is zelfs voor fervente zoetekauwen even slikken. Ook als die lunch in een toprestaurant wordt genuttigd. Verfijnde desserts dus, dat dan weer wel. Net zo teerbenaard als de wijnen van het Oostenrijkse wijnwonder Gerhard Kracher. Licht, fris en met sierlijke zuren. Voor deze pistachekrans kies ik de rozegeurige Red Roses (€ 23, 375 ml). *Kracher, diverse wijnen vanaf € 10,65 (Imperial-wijnkoperij.nl)*

### Ingrediënten

1 portie basis eiwitschuim ■ 30 g pistachenoten, fijngemaakt + extra om te garneren ■ 400 ml slagroom ■ 3 el suiker ■ scheutje rozenwater, of naar smaak\* eventueel gesuikerde of verse (onbespoten) rozenblaadjes

### Bereiding

Schep de pistachenoten door het schuim. Verwarm de oven voor op 100 °C. Teken met potlood op een bakplaat met bakpapier een cirkel van 26 cm. Draai het bakpapier om (de cirkel is nog zichtbaar). Schep of spuit met een spuitzak flinke dotten eiwitschuim als een krans op de cirkel. Bestrooi elke dot met een snuf fijngehakte pistachenootjes. Droog de meringuekansen 2 uur in de voorverwarmde oven, tot de buitenkant stevig voelt maar het schuim vanbinnen nog zacht en smeug is. Laat voor ook een droge kern de krans nog 6-8 uur (of een hele nacht) in de uitgeschakelde oven verder drogen. Bewaar de krans eventueel in een luchtdichte trommel tot gebruik. Klop de slagroom met de suiker en rozenwater naar smaak stevig. Leg de krans op een schaal. Schep er de rozenroom in. Garneer met de rozenblaadjes en/of extra fijngehakte pistachenootjes.

\* Rozenwater is verkrijgbaar bij Marokkaanse winkels, delicatessenwinkels en goedgesorteerde supermarkten.

**Tip:** Kijk op [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl) voor het maken van die prachtige rozenblaadjes! (Zoek op: meringuetaart met rozenwaterroom)

### BASISRECEPT EIWITSCHUIM (1 portie)

Bereiden: ± 15 min.

**Nodig:** 4 eiwitten (maat M), 100 g kristalsuiker, 100 g poedersuiker, 2 volle tl maïzena

Klop (mixer of keukenmachine) in een schone kom de eiwitten met een snuf zout tot stevige pieken. Voeg de kristalsuiker al kloppende in kleine porties toe en klop het eiwit stijf. De kom kan nu omgekeerd worden gehouden! Meng de poedersuiker met de maïzena en spatel door het eiwit.



**IJS**

## POLONAISES met ijs en passievrucht

**Nagerecht (4 personen)**  
Bereiden ± 30 min. / oven ± 2 uur

### NICOLAAS TIPT:

#### Zachtzoet

Polonaises met passie, dat vraagt om prik-wijn. Spanjaarden schenken dan een strakdroge cava, 'voor het contrast met het toetje', maar zoet mousserend lijkt me toch passender. Zoet met smaken die niet bang zijn voor al die passie. Zachtzoet bellenblazend, geurend en smakend naar rijpe muskaatdruiven. *Clairrette de Die tradition € 7 (Hema)*



### Ingrediënten

1 portie basis eiwitschuim ■ 125 ml slagroom ■ 1 el suiker ■ 3 el advocaat ■ 4 bollen vanilleroomijs ■ 2-3 passievruchten ■ 50 g blauwe bessen

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 100 °C. Schep het eiwitschuim in een spuitzak van glad mondstuk (1½ - 2 cm). Teken met potlood op een bakplaat met bakpapier 4 cirkels van 8 cm ø. Draai het bakpapier om (de cirkel is nog zichtbaar). Spuit de cirkels vol met een laag eiwitschuim (bodem); begin aan de buitenkant en vul ze dan verder op. Spuit op de rand van de cirkels nog 3 ringen eiwitschuim zodat er een hoge rand ontstaat. Strijk de cirkels aan de buitenkant met de achterkant van een lepel van beneden naar boven glad. Droog de polonaises 2 uur in de voorverwarmde oven. Laat ze afkoelen en bewaar eventueel in een luchtdichte trommel. Klop de slagroom met de suiker stevig. Zet de polonaises op 4 borden of een schaal. Schep de advocaat en vervolgens het ijs erin. Maak de polonaises af met een toef slagroom, het vrucht vlees van de passievrucht en wat blauwe bessen.

**Tip:** Polonaises zijn reuze handig om op voorraad te hebben. Met vers fruit, slagroom of ijs maak je er in een handomdraai een gebakje of dessert mee. Bewaar polonaises in een luchtdichte trommel of de diepvries.



**FRUIT**

## BOSVRUCHTEN- TAART met kaneeldotjes

**Nagerecht of gebak (8 personen)**  
bereiden ± 25 min. / oven ± 30 minuten

### NICOLAAS TIPT:

#### Machtig zoet

In het diepe zuiden van Frankrijk maken ze in Roussillon portachtige wijn. Machtig zoet van de kersenfruitige grenachedruif. De gisting wordt gestopt met een scheut alcohol, zodat er onvergiste druivensuikers in de wijn blijven. Geuren van koffie, noten, chocola, gedroogd fruit en: kaneel. *Domaine des Chênes, rive-saltes tuilé 2006, € 17,90 (Vleck.nl)*



### Ingrediënten

½ portie basis eiwitschuim ■ 1 tl gemalen kaneel ■ 1 rol koelvers bladerdeeg (ca. 270 g) ■ 500 g frambozen, bramen, blauwe en/of rode bessen (vers of diepvries) ■ 4 volle el geleisuiker ■ poedersuiker, om te bestrooien ■ extra nodig: bakvorm van ca. 15x30 cm, ingevet

### Bereiding

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Spatel in het basisrecept de kaneel samen met de poedersuiker en de maïzena door het eiwit. Snijd het deeg bij zodat het aan alle kanten ca. 2 cm groter is dan de vorm. Bekleed de vorm met het deeg. Meng het verse of bevroren fruit met de geleisuiker en verdeel over de vorm. Schep of spuit met een spuitzak met glad mondstuk in een regelmatig patroon dotjes kaneelschuim op het fruit. Bak de taart 25-30 min. in de voorverwarmde oven tot het deeg goudbruin en gaar is. Laat de taart op een rooster afkoelen tot lauwwarm of kamertemperatuur en bestuif met een dikke dons poedersuiker. Lekker met een bol vanilleroomijs.

**Tip:** De taart kan ook zonder de kaneeldotjes worden gebakken. Schep of spuit de dotjes dan later op de afgekoelde taart en brand ze goudbruin met een crème brûlée brander.