

andere KOEK



In haar nieuwe boek leert theesommelier Veerle Stoffels je alles over thee en hoe het te gebruiken in de keuken. Van theesoorten, pairing tot recepten, *Het Theeboek* is de ultieme gids voor iedere theeliefhebber die zijn kennis wil vergroten en graag experimenteert met dit veelzijdige ingrediënt.

Recepten en fotografie Veerle Stoffels

AARDBEIEN MET MATCHA LATTE

INGREDIËNTEN

150 g aardbeien of ander fruit van het seizoen / een handvol ijs / 150 ml amandeldrank of een andere plantaardige drank / 2 g matcha of naar smaak (1 afgestroken theelepeltje = +/- 1 g matcha) / optioneel 1 (ongeraffineerde) suiker

BEREIDING

- Prak de aardbeien en leg ze op de bodem van een groot glas. Leg daarop een laag geschaafd ijs of enkele ijsblokjes.
- Schenk voor de matcha latte de amandeldrank met het matchapoeder en eventueel de suiker in een melkopschuimer en schuim op. Of als je liever een Japanse bamboeklopper gebruikt, schenk dan enkele druppels amandeldrank over het matchapoeder heen en voeg al kloppend meer toe tot er een schuimige massa ontstaat.
- Giet de matcha latte over het ijs en de aardbeien.





HOJICHA CREAM

INGREDIËNTEN - 4 PERSONEN

250 ml melk of haverdrank / 250 ml room / 50 g (ongeraffineerde) suiker / 2 eetlepels hojicha / 20-25 g arrowroot (afhankelijk van hoe stevig je de crème wilt)

Topping: geroosterd sesamzaad of chocoladepoeder

BEREIDING

- Zet sterke hojichathee door de melk en room tot 85°C te verwarmen. Voeg de hojicha toe en laat minstens een uur trekken.
- Zeef de hojichathee.
- Doe de arrowroot in een kom en leng aan met een scheutje afgekoelde hojichathee zodat de arrowroot volledig oplost.
- Verwarm de overige hojichathee opnieuw en voeg al roerend de suiker en de opgeloste arrowroot toe.
- Breng aan de kook en blijf roeren tot het mengsel is ingedikt is of tot wanneer er bubbels openbarsten aan het oppervlak.
- Verdeel de pudding over vier schaaltes en garneer met chocoladepoeder of geroosterde sesamzaadjes.
- Laat volledig afkoelen voordat je de pudding in de koelkast zet om verder op te stijven.

THEE BIJ EEN LICHT DESSERT

WITTE THEE

Witte thee speelt nooit de eerste viool, waardoor het uitstekend past bij lichte desserts. Hij smaakt in eerste instantie zacht, waarna je fruitige, zoete of bloemige toetsen kunt waarnemen. De smaak van het gerecht zal steeds boven de witte thee uitstijgen. In het beste geval is een fruit- of ander dessert in staat om diep verscholen accenten in de witte thee naar boven te halen.

JASMIJNTHEE

Jasmijnthee voegt een bloemensmaak toe aan desserts. Door zijn karakter is jasmijnthee complementair en fris. Zijn aangename parfum zorgt voor een verkwikkende touch en ook op zichzelf is de thee een waar drinkplezier.

THEE MET FRUITAROMA

In de neus ontmoet je meteen een vruchtenaroma, dat het fruit in het dessert mooi optilt. Misschien niet meteen een spannende combinatie, maar aroma's kunnen een extra dimensie en speelsheid toevoegen aan thee. Subtiel gearomatiseerde thee is bovendien heel toegankelijk, waardoor hij meestal op veel bijval kan rekenen.

LICHT GEOXIDEERDE OOLONG

Tie guan yin / milky oolong / alishan oolong / dong ding
Ook bij desserts kun je deze veelzijdige theesoort met succes schenken. De zoete, frisse, evenwichtige smaak van oolongs is op zichzelf al een knipoog naar het dessert. Het zijn lichte theesoorten met diepte, maar ze zijn nooit opdringerig en bieden een briljante smaakbeleving.





SMOOTHIE OP BASIS VAN INFUSIE MET CACAO DOPPEN

INGREDIËNTEN

1 volle eetlepel cacaodoppen /
200 ml melk of een plantaardige
drank / 200 g rijpe bananen – vers
of diepgevroren / 20 g havervlokken

BEREIDING

- Zet een sterke infusie door de amandelmelk en cacaodoppen op 85°C dertig minuten te verwarmen.
- Mix de infusie, rijpe bananen en havervlokken in een blender.



HET THEEBOEK
Soorten – Pairing – Recepten
Lannoo
Prijs € 25,99
ISBN: 9789401492553