

Project 'Wentelteefje'.

Hanne's pittige Wentelsandwich met aardbei en rabarber

Laboratoire Gastronomique

Hanne maakte een pittige vulling voor haar dubbel wentelteefje. Een soort sandwich dus, gevuld met abrikozenchutney en afgewerkt met gedroogde aardbei, crème fraîche met wat anijssuiker, klaverzuring en munt.



Ze maakte er nog een aardbeien-rabarber-compote 'uit eigen tuin' bij die onder het wentelteefje komt als een soort 'hidden treasure'. Een karamelschots met Spaanse pepertjes zorgt voor een lekker 'heet' krokantje.

Hanne experimenteerde nog met 'sop' voor de teefjes op basis van melk geïnfuseerd met Turkse peper (heel heet) en met Szechuanpeper maar koos uiteindelijk toch voor een 'traditioneel sop' van melk en ei.

We zijn er van overtuigd dat Hanne nog verder experimenteert met al die infusies en we horen vast nog van haar hoe dat haar Wentelteefje naar nog grotere hoogten gaat brengen.

