



Het ideale dessert (met chocolade)

Als afsluiter van een maaltijd eten we dan wel graag iets zoets, maar het allerliefst krijgen we een nagerecht geserveerd dat het voorgaande menu alle eer aan doet. Verfijnd van smaak, licht maar toch smeug, zoet met een frisse of zurige toets. De juiste balans vinden is, zoals altijd als het over koken gaat, de kunst. Desserts met fruit doen het daarom altijd goed. Vruchten zoals kersen, krieken, aardbeien, frambozen, bananen en peren zijn bovendien heerlijk in combinatie met chocolade, een ingrediënt waarvoor de meeste gasten altijd door de knieën gaan. Dat hoeft niet ingewikkeld te zijn. Een chocoladefondue bijvoorbeeld: zet enkele kommetjes vloeibare chocolade op tafel en geef elke gast een kommetje (rood) fruit dat hij of zij zelf in de chocolade kan dopen. Je moet weinig voorbereiden en succes is verzekerd. Als je met Kerstmis nog wat veenbessen over hebt van het hoofdgerecht, kan je die ook gebruiken voor het dessert. In combinatie met een klassieke chocomousse bijvoorbeeld. Maak de veenbessen warm met wat suiker en cointreau tot je een compote krijgt en gebruik die als onderste laagje voor je chocomousse. Als je de mousse opdient in een glas krijg je trouwens een mooi kleurencontrast. Deze heerlijke combinatie van zuur en zoet zal iedereen smaken. Het is bovendien een gerecht dat je een dag op voorhand moet klaarmaken waardoor het ideaal is voor de eindejaarsfeesten.



De kerststronk, een heidense klassieker

Op kerstavond blijft de kerststronk of bûche een klassieker die niet altijd even licht verteerbaar is. Hij bestaat in verschillende varianten, gemaakt van ijs of biscuit, met slagroom en fruit of chocolade, of met crème au beurre. Deze kerststronk was oorspronkelijk een heidense gewoonte, dat later voor dit christelijke feest werd overgenomen. Voor de eerste missionarissen in de lage landen aankwamen, gooiden de heidenen een echte boomstronk in de haard tijdens de winterzonnepunt, enkele dagen voor de feestdag die we nu kennen als Kerstmis. Die stronk was daarvoor speciaal uitgekozen in het bos en werd vaak vooraf gewijd met zout water en wijn. Het brandende hout was een symbool voor voorspoed. Daarom was het belangrijk dat het vuur 's nachts niet doofde. Zelfs na de christianisatie van dit gebaar bleef er tijdens de middernachtsmis iemand thuis om op het vuur te letten. De as van de boomstronk werd in bewaard als bescherming tegen de bliksem. Maar soms strooiden onze voorouders het as uit over hun veld in de hoop dat dit een betere oogst zou opleveren.

Enkele weetjes over desserts

- Volgens sommigen is het bekende Italiaanse dessert tiramisu een afgeleide van de zuppa de duca, die vroeger in Siena werd gegeten. Dat was een nagerecht met laagjes dat later Treviso bij Venetië bereikte, waar het uiteindelijk bekend werd als de huidige tiramisu. Anderen zijn van mening dat beide desserts niets met elkaar te maken hebben en dat tiramisu gewoon in Venetië werd uitgevonden.
- Wat wij kennen als roomijs ontstond omstreeks de Renaissance toen koks op het idee kwamen om room toe te voegen aan ijsdesserts. Voordien kende men wel al de lichtere sorbet op basis van ijs, fruit en suiker.
- Chocolade wordt bij ons voornamelijk in desserts gebruikt, maar in Mexico lusten ze het ook bij het hoofdgerecht. Zo bestaat er een recept met kip en chocoladesaus, Pollo Mole Poblano, dat naast chocolade ook tomaten, uien, wortelen, selder en look bevat.