

Il sole nel piatto

La cucina Romanum

Patina Apicius

Dessert
ingrediënten

| | |
|-------------|---------------------------------|
| Pannenkoek: | 4 eieren, ¼ ltr melk, 3 el olie |
| Zoet | honing met snufje peper |
| Zuur | 3 eieren, 3 citroenen, honing, |
| Decoratie | tl lavendel |
| Bord | Ceramique – Mosa Trajectum |

Per laag opgebouwd met zoet – zuur combinatie tot taart

Laag 1 – 2 en laag 5 – 6 zoet

Laag 3 – 4 en laag 7 – 8 zuur

Garnering: zuur daarop bosbessen + framboos, gedecoreerd met lavendel.



Antoine Wegman

Il sole nel piatto

Pannenkoek zo rond als de zon
Goudkleurig als de zon
Honing van de blije bij
Peper voor vurigheid
Citraensap als fris
Lavendel als deco
Bes + Boos
(h)eerlijk

De zon op je bord



Antoine Wegman