

cocktail & dessert MASTERPIECES



Kun jij de verleiding van chocolade moeilijk weerstaan? Speciaal voor de feestdagen heeft delicious. samen met Godiva 5 bonbonpairings, 1 cocktailrecept en 1 ultiem chocoladedessert ontwikkeld. Zinnenprikkelende creaties, allemaal gemaakt met of geïnspireerd op de Belgische chocolade van Godiva. In 1926 begonnen in een klein Brussels atelier, hebben de chef-chocolatiers van Godiva voor hun unieke Masterpieces collectie de geheime recepten uit de Godiva-familie als basis gebruikt.

RECEPTEN EN PRODUCTIE DOSIA BREWER FOTOGRAFIE ERIC VAN LOKVEN STYLING CYN FERDINANDUS BEREIDING EKE MARIËN



Ontdek de Masterpieces en het overige Godiva assortiment exclusief bij Albert Heijn.



Godiva giftbox: Een selectie van Godiva's beste pralines.

5x bonbon-pairing

Extra feestelijk: verras je gasten met bonbons die je met citroen, honing, gember, framboos, munt of vijg nóg een smaakboost geeft. Zo maak je van bonbons heel eenvoudig zoete amuses.

1 Lemon Drop bonbon met citroenzest en chilivlokken

Bestrooi een Lemon Drop bonbon met (bio)citroenzest en een snufje chilivlokken.

2 Coco Love bonbon op ananas-muntsalsa

Leg een Coco Love bonbon op wat salsa van fijngehakte ananas met in reepjes gesneden munt.

3 Coffee Crunch bonbon met vijg en rum

Leg een Coffee Crunch bonbon op een dun plakje vijg, bedruppeld met rum.



Masterpiece Hazelnut Oyster met cava-hazelnootcocktail

cava-hazelnootcocktail met Masterpiece Hazelnut Oyster drankje (4 personen)

De diepe smaak van de hazelnootlikeur brengt de smaken van romige melkchocolade met hazelnootpraliné ultiem samen in deze feestcocktail vol sprankelende cava en frisse citroen.

- 2-3 (bio)citroenen
- 120 ml hazelnootlikeur
- 6 hazelnoten, geroosterd en fijngehakt
- ijsblokjes
- ± 500 ml cava of prosecco

Trek met een zesteurtrekker krulletjes van de schil van 1 (bio)citroen. Pers citroenen uit tot je 120 ml sap hebt. Meng de helft van de citroenkrulletjes met de hazelnoten en doe in een klein diep bord. Doop de bovenrand van 4 champagneglazen in water en dan in het hazelnootmengsel. Doe wat ijs in de glazen en giet in elk glas 30 ml citroensap en 30 ml hazelnootlikeur. Doe er wat citroenkrulletjes bij en vul aan met de cava. Bereiden ± 10 min.

4 Royal Honey bonbon met honing en gesuikerde gember

Doop een Royal Honey bonbon voor de helft in vloeibare honing en dan in wat fijngehakte gesuikerde gember (notenwinkels).

5 Eclipse bonbon met frambozencoulis en basilicum

Leg een Eclipse bonbon in een laagje gepureerde en gezeefde frambozen en versier met wat blaadjes basilicum.



Geef elke bonbon een extra topping of dip die de smaak nog beter laat uitkomen.

delicious.SAMEN MET GODIVA

Blood Orange lava-cakeje met sinaasappel en pecannoten nagerecht (6 personen)

- 90 g Godiva Blood Orange, fijngehakt
- 100 g boter + extra om in te vetten
- 150 g fijne kristalsuiker of lichtbruine basterd
- ½ tl kaneelpoeder + extra om te bestrooien
- 4 eieren, losgeklopt
- 60 g bloem, gezeefd
- 2 (bio)sinaasappels
- 50 g pecannoten, grof gehakt en geroosterd
- + een paar mooie helften om te versieren
- 1 tl oranjebloesemwater
- crème fraîche (eventueel)
- ook nodig: 6 timbaaltjes of muffinvormpjes (inh. 120 ml), ingevet met boter, bodems bekleed met bakpapier

Verwarm de oven voor op 200°C. Smelt de chocolade en boter in een hittebestendige kom op een pan met zacht kokend water, zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt. Neem de kom van de pan en laat ± 15 min. afkoelen.

Roer er de suiker, de kaneel, eieren en een snufje zout door en meng goed. Voeg dan de bloem toe en meng goed. Verdeel het mengsel over de vormpjes en bak ze op een hete bakplaat in het midden van de oven in 8-10 min. De zijkant moet stevig zijn en de bovenkant mag iets stevig aanvoelen, maar de binnenkant moet nog vloeibaar zijn. Neem uit de oven, snijd met een dun mesje langs de rand van het vormpje en keer voorzichtig op een bordje.

Trek intussen met een zesteur krulletjes van de schil van 1 sinaasappel. Schil beide sinaasappels zo dik dat het witte deel van de schil er ook af is. Snijd de partjes tussen de vliesjes uit en doe in een kom. Knijp de overgebleven vliesjes uit boven de kom en meng het oranjebloesemwater en de gehakte pecannoten erdoor. Serveer de lava-cakejes met de sinaasappelschil en pecannoten en eventueel wat crème fraîche. Bestrooi met wat extra kaneel. Bereiden ± 15 min. / oven 8-10 min. / afkoelen ± 15 min.



Zodra je je vork in dit warme cakeje zet, stroomt de sinaasappel-chocolade eruit. Lekker met de frisfruitige salade van sinaasappel met pecannoten.

