



Cuisine Culinaire Almere

Receptenboek

9^e seizoen 2013 - 2014



Inhoud¹

Amuses

Scampistaartjes met courgette en tomatensaus	4
Zuurkool sandwich met pastrami en Morieljeus	9
Tartaar van het mes in verrine geserveerd	17
Prei- kaas Amuse	26
Rammenas/Oester/avocado	36
Geitenkaas Croutons	43
Caesar salade gereviseerd	51
Sint-Jakobs mossel met een in peterseliebouillon gegaard kwarteleitje	56
Asperges 'flamandes'	64
Cappuccino van Peterseliewortel met een wafel van bieslook	69

Soepen en sauzen

Romige venkelsoep met kwartelfilet	12
Roomsoep van oesters, eekhoortjes brood en champagne	29
Velouté van Amandel	46
Zworse mosterdsoep met gemarineerde tonijn op olijventoast ²	57

Voor- en of tussengerechten

Zalm met aardappel, salie en pernod	5
Eendenborst met krikensaus en zwarte kersen	6
Zeeduivel op sjalottenpuree en gekarameliseerde mandarijnen	11
Carpaccio van gele ui	18
Zilt/Pompoen/Schol/Coquille	20
St- Jakobs mosselen met lamsoren, groene appel en limoenvinaigrette	27
Coquille/Komkommer	37
Risotto/paddenstoelen	39
Zwaardvis met kappertjessaus en caponata van aubergine	44
Uientaart, boerenkoolsalade, gepofte knoflookroom	52
Zalmforel biet mierikswortel appel maanzaad	53
Zeewolf gegaard in gerookte boter, zoetzure prei, iets oester en saus van citroengras	58
Rouleau van parelhoen	60
Gekruide Tompouce met Lamsrugfilet	65
Gebraseerde Bloemkool	66
Parfait van wilde zalm met asperge crème	70
Parelhoenragout met appelrisotto	72

Hoofdgerechten

Kalfsmedaillon met een rode en gele paprikasaus, seizoensgroenten en tagliolini	7
Hert met saus van ossenstaart en jus de veau, poffertjes van knolselderij en trompettes de la mort	13
Koffertje van houtduif	22
Rogvleugel met warme spitskoolsalade en dragon	31

¹ Alle receptuur is voor 10 personen, tenzij anders vermeldt

Wildzwijn medaillons Gortsotto, Knolselderijmousseline	32
Kalfslende/Knolselderij/Biet/Dragon.....	40
Konijnenbout met roquefortsaus.....	47
Zwezerik, Niertjes en Lever van het kalf, Auberginekaviaar	54
Gebakken asperges met kabeljauw, doperwtencrème en kreeftensaus	67
Kalfshaas met sechuan peper en vanille	73

Nagerechten

Semifreddo met grappa en mokka	8
Goudreinette Gevuld Met Noten-Frangipane	15
Geitenkaas met wortelwalnotentaart	24
Omelette Vesuvienne met frambozen	34
Rubik's Dessert.....	42
Cranberryparfait met chocolade Cranberrycoupe	49
Vloeibare citroentaart, szechuanpeper, groene thee, valse meringue	55
Griesmeelsoep met Ristretto en Mokka-mousse	62
Rabarber-appel crumbletaart en yoghurt-kardemonijs.....	68
Fraisier van rabarbermousse	75

Menu's

A - Menu september 2013.....	4
B - Menu oktober 2013	9
C - Menu november 2013	17
D - Menu december 2013	26
E - Menu januari 2014	36
F - Menu februari 2014.....	43
G - Menu maart 2014.....	51
H - Menu april 2014.....	56
I - Menu mei 2014.....	64
J - Menu juni 2014	69

Index	77
Overzicht bijpassende wijnen	79

A - Menu september 2013²

SCAMPISTAARTJES MET COURGETTE EN TOMATENSAUS

BENODIGDHEDEN

TOMATENCOULIS

2 grote of 3 kleine
sjalotjes
750 g kerstomaten
glas droge witte wijn
Suiker
Peper
zout

SCAMPISTAARTJES

20 garnalenstaarten
(zonder kop, maat
18/21)
3 tomaten
2-3 el goede olijfolie
4 knoflooktenen
½ glas witte kookwijn
1 courgette

150 ml tomatencoulis

Rucola
Tomatenbrunoise

BEREIDINGSWIJZE

TOMATENCOULIS

1. Snijdt de tomaatjes in doormidden en grill ze (±10 min. 200 °C, vervolgens pureren en zeven.
2. Hak de sjalotjes fijn.
3. Zet de sjalotjes op hoog vuur met de wijn op, laat de wijn verdampen.
4. Voeg de gezeefde tomaten toe en laat tot de helft inkoken.
5. Proef de tomatencoulis en breng op smaak met suiker, peper en zout.

SCAMPISTAARTJES

6. Ontdooi de scampis in een bak met water.
7. Pel de garnalen.
8. Pliceer de tomaten, snij in vieren verwijder zaadjes en harde kern en snijdt in brunoise en strooi er een beetje verse peper op, reserveer tot punt 16.
9. Snijd courgettes in halve blaadjes (± 5 mm) (5 per persoon), blancheer ze.
10. Marineer de garnalen in olie met de uitgeperste knoflook.
11. Grill de garnalen om en om. Haal uit de pan en houd warm in alufolie.
12. Blus af met witte wijn, roer de aanbaksels los en laat de wijn wat verdampen.
13. Voeg de tomatencoulis toe aan het residu, reduceer de saus tot de helft.
14. Breng op smaak.

PRESENTEREN

15. Maak de borden op met wat rucola, daarop de saus, daarop de tomaatbrunoise en bovenop de garnalen.
16. Plaats ernaast de courgette-maantjes, 5 per bord.



² Menu van Bonda Houtman

ZALM MET AARDAPPEL, SALIE EN PERNOD

BENODIGDHEDEN

10 zalmfilets à 100 g
20 geschrapte krieltjes
(*let op gelijke maat*)
notenolie
10 gave snijbonen
120 g visfond
500 ml slagroom
10 blaadjes salie
20 ml pernod

BEREIDINGSWIJZE

1. Fileer de zalm, snijdt het vel in 10 repen, zet 2 koekenpannen klaar. Bak het vel in de pan (zonder olie/boter) met de huidzijde naar boven en plaats de 2^e pan er bovenop. Laat langzaam garen (stand 5). Haal de pannen voorzichtig uit elkaar en haal de velreepjes voorzichtig uit de pan of van de onderkant af. Reserveer.
2. Snijd de zalmfilets gelijkmatig in 10 rechthoeken, (bij voorkeur platte rechthoeken i.p.v. hoge rechthoeken).
3. Snijd de krieltjes (niet wassen) in even dikke plakjes en beleg de zalm ermee (dakpansgewijs).
4. Bestrooi met peper en zout.
5. Zet water met zout op voor de snijbonen.
6. Neem de zwarte koekenpannen. In de koekenpannen in bodempje notenolie verwarmen, niet te heet. Dan de pan even van de plaat af te halen, de aardappels dakpansgewijs in de pan te leggen en dan de vis erop. Bakken tot de krieltjes lichtbruin zijn.
7. Voorzichtig in 1 keer omkeren en andere kant bakken –. Als klaar test de aardappels op gaarheid! Let op, mag beslist niet te gaar zijn.
8. Vis warm houden in oven.
9. Snijbonen op mandoline in lange dunne reepjes schaven, of met scherp mes in lange dunne reepjes snijden.
10. Snijbonen blancheren, daarna met boter stoven en op smaak brengen.
11. In sauspan visfond, pernod en slagroom met de in dunne reepjes gesneden salie inkoken tot de saus wat in is gedikt. Op smaak brengen.



PRESENTEREN

12. Op bord snijbonen strips plaatsen, de zalm ernaast en wat saus eromheen scheppen.
13. Daarboven op het krokante zalmvel.

EENDENBORST MET KRIEKENSAUS EN ZWARTE KERSEN

BENODIGDHEDEN

2 tamme eendenborsten
(à 350/375 g)
3 sjalotjes fijngehakt
1 pot gehalveerde
zwarte kersen (ontpit)
1 flesjes kriekenbier
30 ml Cherry brandy
350 ml gevogelte of
kippenbouillon
75 g boter

30 zwarte kersen
(zonder pit)
20 blaadjes rucola

BEREIDINGSWIJZE

1. Snij de dunne stukken (voor en achter) van de eendenborst en kerf een ruitpatroon in het vet.
2. Snijd ook de buitenste vetrandjes eraf.

KRIEKENSAUS

3. Laat de afsnijdsels zachtjes uitbakken in een droge pan, voeg de sjalotjes en 100 gram kersen (gehalveerd) toe – laat alles 2 min. zweten in het eendenvet.
4. Voeg bier en Cherry brandy toe en roer aanbaksels los, giet de bouillon erbij en laat tot de helft inkoken.
5. Zeven, nog wat verder inkoken en op smaak brengen, evt. nog wat extra sap van de kersen toevoegen.
6. Braad nu de eendenborst op de velkant in droge pan, plm. 4-5 min. zachtjes, draai de borsten om en braad nog wat tot mooi rosé of zet de pan direct in een op 210 graden voorverwarmde oven – tot rosé braden (±10 min., laat ze hierna 5 min rusten).
7. Monteer de saus af met klontjes ijskoude boter, indien nodig wat aardappelzetmeel gebruiken.

PRESENTEREN

8. Trancheer de eendenborst, leg op ieder bord een drietal plakjes in waaivorm op, haal per bord 3 kersen door de saus en garneer samen met de rucola – drapeer wat saus om het vlees.



KALFSMEDAILLON MET EEN RODE EN GELE PAPRIKASAU, SEIZOENSGROENTEN EN TAGLIOLINI

BENODIGDHEDEN

10 kalfsmedaillons
à 75 g

SAUS

4 rode paprika
4 gele paprika
60 g Noilly prat
60 g zoete witte wijn
500 ml gevogeltesfond
500 ml slagroom

TAGLIOLINI

250 g bloem
2 eierdooiers
2 el olijfolie
snufje zout
water

GROENTE

div. seizoensgroenten
(3 winterwortels,
100 g broccoli
100 g bloemkool,
150 g meiknolletjes
30 peultjes)
boter

250 g tagliolini

10 blaadjes basilicum

BEREIDINGSWIJZE

SAUS

1. Grill de paprika's tot het vel blaren vertoont, doe ze in een plastic zak, sluit af en laat afkoelen.
2. Haal dan het vel van de paprika's en maak de paprika's schoon.
3. Snij het vruchtvlees – geel en rood apart houden – en pureer.
4. Doe gevogeltesfond, Noilly prat, wijn en slagroom in een pan, roer en verdeel gelijkmatig over 2 pannen.
5. Doe in een pan het gezeefde rode en in de andere pan het gezeefde gele paprika vruchtvlees bij het vocht.
6. Laat alles inkoken tot er 120 ml per pan over is (NB dit duurt lang). Op smaak maken en afmonteren voor gebruik, indien nodig wat aardappelzetmeel gebruiken.



TAGLIOLINI

7. Bloem in kom, kuiltje in midden met dooiers, zout en olijfolie. Van buiten naar binnen bloem doorwerken, kneden plm. 3 min.
8. Deeg laten rusten (30 min.)
9. In pastamachine eerst plakken draaien van deeg (van dik naar dunste stand (1)), daarna dunne sliertjes laten drogen op pastadroogrekje..

GROENTE

10. Snij alle groenten als volgt:
 - maak van de winterwortel met de parisienneboor balletjes en blancheer deze
 - snij uit bloemkool kleine roosjes
 - scheer/knip van de broccoli de knopjes
 - tourneer de meiknolletjes en blancheer deze
 - maak de peultjes schoon
11. Stoom alle groente tot beetgaar en lak af met wat boter.
12. Kook de tagliolini in een paar minuten beetgaar, laat uitlekken en meng er wat olijfolie en peper en zout door.

PRESENTEREN

13. Kook de pasta en maak 10 nestjes.
14. Bak de medaillons in het olie met boter een paar minuten om en om, laat rusten, en houd warm in alufolie evt. in warme oven/ warmhoudkast (kerntemperatuur max. 54°C).
15. Leg de medaillons in plakjes op het bord, schep aan weerszijden saus,
16. Maak een mooie presentatie van de groente en strooi de broccoli knopjes over het bord. Maak tien kleine nestjes tagliolini en leg deze bovenop het vlees, garneer met een blaadje basilicum.

SEMIFREDDO MET GRAPPA EN MOKKA

BENODIGDHEDEN

150 g poedersuiker
5 eierdooiers
300 g mascarpone
300 ml slagroom
250 g lange vingers
250 ml sterke mokka
50 ml grappa
cacao

VANILLES AUS

200 ml slagroom
300 ml volle melk
1 vanillestokje
4 eierdooiers
150 g witte
basterdsuiker

munt

BEREIDINGSWIJZE

1. Klop de poedersuiker met de eierdooiers dik, licht (bijna wit) en schuimig. Spatel de mascarpone erdoor en klop stevig tot glad. Klop de slagroom stijf en houd apart.
2. Beleg een langwerpige bakblik met ruim met bakpapier en beleg de schaal met de helft van de lange vingers (besuikerde kant onder) meng mokka met grappa en besprenkel daarmee de lange vingers (ook weer de helft).
3. Spatel de room door de mascarpone en verdeel de helft over de lange vingers, vervolgens laag 2 als 1. Bestuif dik met cacao.
4. Dek de schaal af en zet een half uur à drie kwartier in het vriesvak (niet langer) dan over naar de koelkast tot gebruik.

VANILLES AUS

5. Meng in een steelpan melk en room, snijd het vanillestokje doormidden en doe in de pan. Breng het tegen de kook aan en laat 15 min. trekken.
6. Neem het vanillestokje eruit en schraap het merg eruit- roer dat door de melk/room.
7. Klop de dooiers met de suiker en een paar lepels melk, voeg vervolgens voorzichtig nog wat melk toe en doe dan alles over in de pan, let op wel verwarmen maar mag niet meer koken!! – roer tot saus (test met houten lepel – blijvende streep)

PRESENTEREN

8. Haal de semifreddo uit het bakblik, door de punten van het bakpapier op te tillen (met z'n 2-en doen) en snijdt de semifreddo in 10 repen.
9. Op elk bord wat semifreddo, daaromheen wat vanillesaus garneren met munt.



B - Menu oktober 2013³

ZUURKOOL SANDWICH MET PASTRAMI EN MORIELJEJUS

BENODIGDHEDEN

150 gram zuurkool
50 g ui
50 g appel
20 g ganzenvet
1 kruidnagel
1 laurierblad
1 jeneverbes
3 peperkorrel
1 takje tijm
200 ml witte wijn

MORIELJEJUS

15 g gedroogde morieljes
1 teen knoflook, gesnipperd
50 g banaansjalotten
gesnipperd
2 el olijfolie
100 ml jus de veau
50 ml room
2 el Madeira
30 gram koude boter om te
monteren

SANDWICH

1 à 2 courgettes
100 ml olijfolie
takje tijm
tak rozemarijn
1 el citroensap
2 tl szechuanpeper
5 sneden zuurdesembrood
olijfolie

HAZELNOOTCRÈME

50 g blanke hazelnoten
125 ml slagroom

GARNERING

10 plakken pastrami
5 verse dadels ontpit .
enkele takjes platte peterselie
fijn geplukt

BEREIDINGSWIJZE

1. Gaar de zuurkool met ui, appel, ganzenvet, kruidnagel, tijm, peperkorrels, jeneverbessen en laurierblad en houd warm.



MORIELJEJUS

2. Spoel de morilles en laat ze gedurende 10 minuten wellen in lauw water, na het wellen de morilles overdwars snijden en spoelen in weekvocht.
3. Haal de morilles uit het gedecanteerde weekvocht, voeg de Madeira toe en laat dit reduceren tot er bijna niks meer over is.
4. Fruit sjalot en knoflook aan, deglaceer met jus de veau en laat inkoken tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid, voeg dan het sterk ingekookte morille/Madeira-vocht toe en laat tot sausdikte inkoken en breng op smaak met wat peper en zout.
5. Klop 2/3 deel van de boter door de saus, haal deze daarna van het vuur en klop pas vlak voor gebruik de rest van de boter er door.

SANDWICH

6. Snijd voor de sandwich de courgette overlangs in 12 dunne plakken (evt. met een dunschiller). Marineer ze in olijfolie, fijngesneden tijm, rozemarijn, citroensap en in de vijzel gemalen! szechuanpeper (laat dit minimaal 30 minuten marineren).

HAZELNOOTCRÈME

7. Hak voor de hazelnootcrème de hazelnoten grof. Rooster ze in de een droge warme Tefal pan tot het aroma vrijkomt en de noten goudbruin zijn. Doe de geroosterde noten in een steelpan en roer de room erdoor, breng tegen de kook aan en laat de noten in circa 20 minuten garen (er bij blijven). Laat het mengsel afkoelen en draai het in de Magimix glad.

GARNEREN

8. Verwarm de oven op 200°C. Besmeer de gesneden zuurdesembrood (dunne sneetje op snijmachine) met olijfolie en bak ze in de hete oven goudbruin.

³ Menu van Raymond van de Haar, van Kookclub Cercle des Gourmets de Bois le Duc, Noord Brabant

9. Bak de uitgelekte morieljes op laag vuur met fijngesneden sjalot.
10. Dadels ontpitten en in stukjes van 4 verdelen.
11. Droog de courgette op keukenpapier, leg er een plukje zuurkool op en maak er rolletjes van.

PRESENTEREN

12. Doe de hazelnootcrème in een spuitzak met een grove gladde spuitmond en spuit dopjes crème op de sneetjes brood.
13. Leg op elke snee brood a-centrisch 1 courgetterolletje.
14. Rol de pastrami op, snijd in 2-en en plaats naast de courgette 2 rolletjes pastrami rechtop.
15. Garneer het gerecht met in partjes gesneden dadels en de morieljes.
16. Trek er enkele druppels saus omheen.
17. Garneer met wat fijn geplukte peterselie.

ZEEDUIVEL OP SJALOTTENPUREE EN GEKARAMELISEERDE MANDARIJNEN

BENODIGDHEDEN

625 g sjalotjes
(*netto gewicht*)
30 g boter
30 gl olijfolie
120 g room
8 grote mandarijnen
olie om in te vetten
125 g boter gesmolten
sap van ± 15
mandarijnen
(*totaal 500 ml*)
5 el kookcognac
20 mootjes zeeduivel
(à 40 gram)
60 g geklaarde boter

8 sprietten bieslook

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de ovengrill voor op 200°C .
2. Snijdt de sjalotten in plakken of blokjes (hoeft niet heel precies).
3. Bak de sjalotjes aan in de boter en 1 el olie. Laat ze rustig garen op laag vuur in een afgesloten pan. Let op dat de massa niet aankeekt.
4. Voeg de room toe en laat ze nog 5 minuten garen. Breng op smaak met peper en zout. Maak er in de Magimix een puree van. Houd warm.
5. Smeer een bakplaat licht in met olie en leg de partjes mandarijn erop. Druppel de gesmolten boter eroverheen en bestrooi ze met peper.
6. Laat de mandarijntjes onder de grill karamelliseren (houdt dit goed in de gaten, en afhankelijk van de temperatuur kan het wel 3 kwartier duren).
7. Kook ondertussen het mandarijnen sap met de cognac in tot een siroop.
8. Bestrooi de zeeduivelmootjes met fijngemalen peper en zout en bak ze in geklaarde boter aan beide zijden mooi bruin.

PRESENTEREN

9. Zorg voor 2 sprietten bieslook per bord van ± 5 cm ieder, snipper de rest van de bieslook fijn.
10. Maak met behulp van een ring een laagje op de borden van sjalottenpuree, daarop de zeeduivel mootjes, partjes mandarijn en plaats bovenop 2 bieslooksprietten en de rest van de bieslook rondom op het bord .
11. Druppel tot slot de mandarijnensiroop erover, ook over de vis.



ROMIGE VENKELSOEP MET KWARTELFILET

BENODIGDHEDEN

2,5 l kippenfond
5 kwartels
Zie WUPS van
basisreceptuur Fond de
Volaille tot de kruiden
(laurier)
125 g venkel
60 gram kervel

BEREIDINGSWIJZE

KIPPENBOUILLON

1. Zet de bevroren kipkassen op met 2,5 l water. Schuim regelmatig af.
2. Fileer de borstjes uit de kwartel en houd afgedekt apart tot punt 13.
3. Hak de karkassen in stukken.
4. Zet de karkassen samen met de gesneden groenten in de oven op 220°C ongeveer 45 minuten. Haal dan de karkassen eruit en voeg die toe aan de kipkarkassen. Zet de groente aan op het vuur en blus af met witte wijn. Voeg dan de groente toe aan de bouillon met de karkassen.
5. Neem basisreceptuurboek, recept: Fond de Volaille en werk de bouillon verder af vanaf het punt: kruiden (laurier) etc. Laat het geheel 2 uur trekken. Dit levert totaal 5 l bouillon op (is voldoende voor 2 avonden).
6. Kook de bouillon sterk in je hebt uiteindelijk 1,5 liter nodig. De bouillon moet sterk op smaak zijn, evt. kippenfondpoeder toevoegen.
7. Snij de 125 g venkel in julienne en blancheer de venkeljulienne beetgaar in water met zout.
8. Reserveer 10 royale toefjes kervelpluksel en snijd de rest van de kervel zeer fijn, verwijder ook de steeltjes.



SOEP SOEP

2 flinke venkelknollen
50 g boter
5 sjalotjes
2 grote tenen knoflook

LIAISON

5 eidooiers
120 ml room
Pastis of Pernod

9. Maak de venkelknollen schoon, snijd in stukken.
10. Bak de fijngesneden sjalot en fijn gesneden knoflook gedurende 5 minuten op laag vuur, voeg de gesneden venkel toe en sauteer deze gedurende 5-7 minuten.
11. Schenk de bouillon er bij en breng de soep aan de kook. Laat gedurende 15-20 minuten op een laag vuur koken.
12. Pureer de soep, draai door een fijne passevite of bolzeef, breng opnieuw aan de kook en roer de fijngesneden kervel erdoor.
13. Bind met de liaison (de soep mag nu niet meer koken!): Meng de eidooiers met de room in een grote mengbeker. Blijf roeren en giet de meeste soep bij de liaison. Giet het geheel terug bij de soep.
14. Blijven roeren met garde tot het gaat binden, houd de thermometer in de soep, max tot 82°C, maar bij voorkeur stoppen op 80/81°C, het verwarmt nog even door.
15. Breng op smaak met peper en zout en evt. een scheutje Pastis of Pernod.

À LA MINUTE

16. Bak de met peper en zout bestrooide kwartelfilet op matig vuur in geklaarde boter en trancheer daarna (als een waaier) in dunne reepjes.

PRESENTEREN

17. Schep de venkeljulienne op een hoopje in het midden van de voorverwarmde borden, dresseer de kwartelfilet waaivormig op de julienne, schenk de soep er bij. Garneer met een toef kervel.

HERT MET SAUS VAN OSSENSTAART EN JUS DE VEAU, POFFERTJES VAN KNOLSELDERIJ EN TROMPETTES DE LA MORT

BENODIGDHEDEN

OSSENSTAARTBOUILLON

1 kg ossenstaart
40 g boter

MIREPOIX

300 g wortel
150 g prei
110 g uien
60 g knolselderij
30 g tomatenpuree
150 ml rode wijn
150 ml witte wijn
1 liter runderbouillon
3 laurierblaadjes
1,5 g tijmblaadjes
30 ml Madeira
6 gekneusde witte peperkorrels

HERT

1 kg hertenvlees
(technische delen)
boter, olie
1/3 mirepoix

POFFERTJES VAN KNOLSELDERIJ

300 g knolselderij
100 g bloem
3 g bakpoeder
160 ml melk
1 g tijmblaadjes

SAUS

300 ml ingekookte
ossenstaart-bouillon
200 ml gereduceerde
hertenjus
100 g koude boter
olijfolie
cayennepeper
Madeira

TROMPETTES DE LA MORT

BEREIDINGSWIJZE

OSSENSTAART-BOUILLON

1. Sauteer de ossenstaart in de boter.
2. Voeg twee-derde !! van de fijngesneden mirepoix toe en de tomatenpuree. Laat deze even ontzuren.
3. Voeg rode en witte wijn, fond en kruiden toe. Vul op met water en breng alles aan de kook. Laat de soep 2 tot 2,5 uur koken.
4. Zeef de bouillon, passeer door een doek (ongeveer op het moment dat de venkelsoep uitgaat).
5. Pluk het vlees van de stukken ossenstaart, snij het vlees zeer fijn en bak het vlees krokant in zeer weinig boter.
6. Strooi er wat peper over en reserveer warm.

HERT

7. Prepareer 10 (of anders 20 kleinere stukjes) hertenbiefstukjes uit de technische delen. Reserveer de biefstukjes op kamertemperatuur.
8. Maak van de parures en de rest van de mirepoix een fond de Gibier (zie basis receptuur). Gebruik in plaats van water het weekvocht van de trompettes de la mort.

POFFERTJES VAN KNOLSELDERIJ

9. Kook de gewassen en in dobbelstenen gesneden knolselderij in water met ruim zout gaar.
10. Giet ze af en stoom ze droog, pureer vervolgens in de Magimix
11. Maak het poffertjesbeslag en voeg dit toe aan de knolselderij in de Magimix. Mengen samen met tijm, peper en zout. (als het beslag te dun is, er nog wat bloem bij doen en kloppen tot yoghurt dikte). Reserveer.
12. Bak er op een matig vuur poffertjes van, 3 per persoon, houdt rekening met je tijd, poffertje gaar bakken duurt zeker 10-15 min. Houd warm.

SAUS

13. Ontvet de verkregen bouillon, kook tot sausdikte in.
14. Voeg de gereduceerde herten jus toe.
15. Breng op smaak met cayennepeper, zout en Madeira
16. Monteer net voor uitgaan met koude boter en een scheutje olijfolie.

TROMPETTES DE LA MORT



1 potje à 30 g gedroogde
trompettes de la mort
2 gesnipperde sjalotjes
1 teen knoflook (knijper)
scheutje room
peper en zout

17. Week de gedroogde trompettes in ruim water, ca. 15 min.
18. Gebruik het geklarifeerde vocht in de saus bij nr. 8.
19. Bak de paddenstoelen op hoog vuur in een scheutje olijfolie (niet te veel ineens, anders laten ze hun vocht los en wordt het "koken" i.p.v. "bakken"),
20. Voeg de gesnipperde sjalot en knoflook toe en laat mee bakken.
21. Bind met een flinke scheut room en laat tot de gewenste dikte inkoken.

HERTENBIEFSTUK

22. Bak de met peper en zout bestrooide hertenbiefstukjes om en om bruin in boter met iets olie tot rosé en laat goed rusten (*evt. heel even in de oven, pas op, ze moeten rosé blijven*).

PRESENTEREN

23. Schep de trompettes de la mort in een ring, dek ze aan 1 zijde af met de poffertjes van selderijknol en dresseer het vlees aan de andere zijde .
24. Schenk de saus er bij.
25. Garneer met de ossenstaart krokantjes.

GOUDREINETTE GEVULD MET NOTEN-FRANGIPANE

BENODIGDHEDEN

KANEEL-ROOMIJS À LA CERCLE

750 ml room
300 ml volle melk
12 eidooiers
200 g suiker
10 kaneelstokjes
scheut kaneellikeur
2 g kaneel poeder
75 g blonde rozijnen
75 g donkere rozijnen
bruine rum

APPELS

10 middelmaat
goudreinetten

FRANGIPANE

125 g amandelspijs
3 eidooiers
100 g pistachenoten
75 g geschaafde
amandelen
75 g walnoten
500 g langwerpig
bladerdeeg
2 eieren

SAUS

evt. 1 extra appel
25 g boter
30 ml rum
25 g suiker

BEREIDINGSWIJZE

KANEEL-ROOMIJS À LA CERCLE

1. Verwarm de room tezamen de melk en laat de kaneelstokken hierin trekken, minimaal 30 minuten.
2. Klop de eidooiers met de suiker licht schuimig, voeg daarna langzaam de melk/room mengsel toe onder voortdurend kloppen.
3. Voeg als laatste de kaneelpoeder en likeur toe en maak er ijs van. En houdt koud tot serveren.
4. Week de rozijnen en krenten in bruine rum.

APPELS

5. Snijd van elke appel (schuin) een cilindervormig (of V-vormig) kapje af (met steel) en schil het onderste gedeelte.
6. Steek met een parisienneboor meerdere malen het klokhuis uit de appels, zodat een breed gat ontstaat om te vullen.
7. Om alle appels gelijk te krijgen zou je een steekvorm kunnen gebruiken.
8. Snijd de onderkant van de appel weg, zodat de appel kan blijven staan.
9. Pocheer de deksels in suikerwater.
10. Bewaar alle appelresten tot punt 18.

FRANGIPANE

11. Verwarm de oven op 180°C.
12. Rooster de pistachenoten, amandelen en walnoten en hak de pistachenoten en de walnoten daarna fijn.
13. Meng het amandelspijs met de eidooier (frangipane), voeg de gehakte pistachenoten, amandelen, walnoten, rozijnen/krenten met wat rum aan de frangipane toe en vul de appels met dit mengsel.
14. Besmeer de plakken bladerdeeg met het ei (losgeslagen met een snufje zout) en vries ze kort aan, zodat het ei niet van de deeglapjes afloopt (de rand zou daardoor gaan plakken en bij het bakken niet meer goed rijzen).
15. Snijd de plakken bladerdeeg in de lengte in dunne gelijkmatige stroken van 3 mm breedte en wikkel deze om de geschilde kant van de gevulde appels.
16. Bak de bladerdeegappelen minimaal 20 minuten (tot het bladerdeeg gaar is) in de warme oven.
17. Zet dan het deksel weer op de appel.

SAUS

18. Snijd de appelrestanten en eventueel 1 extra appel als er te weinig appel is overgebleven van punt 11 in brunoise, vermeng met de boter, rum en suiker en laat dit even stoven.
19. Druk door een zeef en vang het vocht op.
20. Doe in een spuitfles.



PRESENTEREN

21. Zet de afgebakken appel op een dessertbord.
22. Trek een streep van de saus uit het spuitflesje ernaast en serveer met een bol kaneel-ijs.

C - Menu november 2013⁴

TARTAAR VAN HET MES IN VERRINE GESERVEERD

BENODIGDHEDEN

400 g lendebeefstuk
25 g sjalot
25 g augurk
10 g kappertjes,
1 citroen
12 g tomatenketchup
9 druppels tabasco
2 mespunten scherpe
mosterd
60 g Pecorino kaas,
20 g rucola
zwarte peper uit de
molen,
fleur de sel
25 g fruitige olijfolie
extra vergine

10 glaasjes
(verrines)

BEREIDINGSWIJZE

1. Zorg dat het vlees koud is.
2. Pers de citroen uit. Maak met een dunschiller schilfers van de Pecorino.
3. Maak een marinade van de olijfolie en citroensap (proef de marinade zo nu en dan om een mooie balans tussen de olie en het citroensap te vinden).
4. Snijd en hak het vlees met twee messen fijn. Doe over in een kom en schenk beetje bij beetje de marinade er bij (houd wat apart om later mee af te werken).
5. Meng er vervolgens de zeer fijnggehakte sjalot, zeer fijnggehakte augurk en afgespoelde een idem fijn gehakte kappertjes door, plus de tomatenketchup en de tabasco en breng op goed smaak met peper en zout. Plaats terug in de koeling om zo koud mogelijk te presenteren.

PRESENTEREN

6. Haal de rucola even door de marinade, 3 blaadjes per verrine.
7. Schep het vlees in de glaasjes, steek daar de Pecorina kaas in en decoreer met een blaadje rucola en kaasschilfers.
8. Overgiet met enkele druppels marinade.



⁴ Menu van Marcel Planting

CARPACCIO VAN GELE UI⁵

BENODIGDHEDEN

CARPACCIO

4 gele/zoete uien
50 ml Zonnebloemolie
32 ml witte sojasaus
(Ketjap Asin)
32 ml sesam olie

AARDAPPELEN

2 stuks sjalot
7 stuks Bildstar
aardappels middelgroot,
6 takjes tijm
3 blaadjes laurier
2 teen knoflook

CITROEN CONDIMENT

4 g zout
50 g suiker
4 stuks citroenen
zout en peper
200 ml druivenpitolie

DRAGON MAYONAISE

25 g dragon, alleen
blaadjes
25 g kervel, alleen
blaadjes
25 g peterselie, alleen
blaadjes
75 ml olijfolie 'Umbria'
75 ml druivenpit olie
2 stuks eierdooiers
15 ml sushiazijn
10 g citroensap
16 g Dijon mosterd
limoen

PARMEZAANKOEKJE

125 g Parmezaanse kaas

BEREIDINGSWIJZE

CARPACCIO VAN GELE UI

1. Pel de uien en snijd ze dun op een mandoline.
2. Verwijder alle harde stukken van de dun gesneden ui.
3. Meng sesamolie, sojasaus en zonnebloemolie met de garde.
4. Meng de ui met de helft van de dressing, bewaar rest dressing voor punt 6.

AARDAPPELEN

5. Gaar de gewassen aardappels in de schil tot net gaar in gezouten water met gesnipperde sjalot, tijm, laurier en knoflook, en giet ze af. Snijd in dunne plakken van ca. 1 cm en steek uit met een ronde steker (Ø 2,5 cm) 5 plakjes per persoon.
6. Meng citroensap (zie punt 9) met het restant van de dressing (punt 4) en giet over de aardappel.

CITROEN CONDIMENT

7. Snijd 2 citroenen in stukjes zonder het witte vlies en pers de andere citroenen uit.
8. Weeg 20 g citroensap af voor punt 6 en 13.
9. Meng citroenstukjes, suiker, zout en de rest van het citroensap en gaar 30 minuten op een zeer laag vuur totdat het dik is.
10. Maal 3 à 4 minuten fijn in de blender en monteer met de druivenpitolie.

DRAGON MAYONAISE

11. Hak de kruiden fijn en maal nog fijner in de keukenmachine.
12. Meng in diezelfde machine met olijfolie.
13. Meng in een schone keukenmachine 2 eidooiers met sushiazijn, citroensap en mosterd en monteer met de kruidenolie.
14. Breng op smaak met zout en peper en eventueel nog wat limoensap.
1. Er is een klein beetje van deze mayonaise nodig voor de coquilles, volgende gerecht.

PARMEZAANKOEKJE

15. Rasp de Parmezaanse kaas op een velletje bakpapier of bakplaat met antiaanbaklaag en bak in de voorverwarmde hete lucht oven op 180°C krokant.



⁵ Op de site van Cuisine Culinaire Almere meer informatie over (gele) uien

	16. Blijf erbij, het gaat ineens snel.
	17. Laat afkoelen en gebruik.
	KNOFLOOKZOUT
KNOFLOOKZOUT	18. Snijd de teen in zeer dunne plakjes.
2 tenen knoflook	19. Frituur de plakjes knoflook in een laagje druivenpitolie goudbruin, let op het mag absoluut niet verbranden!
Druivenpitolie	20. Droog daarna in de oven of warmhoudkast en vijzel met zout.
	EN VERDER...
	21. Rasp de mierikswortel.
	22. Bak de sesam eventjes kort.
5 g sesamzaad	PRESENTEREN
3 cm mierikswortel	23. Leg de uien op een bord, leg hier de aardappel op, daarop de geraspte mierikswortel, strooi wat sesamzaadjes en breng op smaak met zwarte peper.
Rode sisho en daikon	24. Maak het gerecht af met condiment van citroen, dragonmayonaise, en schotsjes van Parmezaanse kaaskoekjes en breng op smaak met knoflookzout.
	25. Plaats 2 cressblaadjes ter garnering.

ZILT/POMPOEN/SCHOL/COQUILLE

BENODIGDHEDEN

POMPOEN

3 bereidingen
2 tot 3
Butternutpompoe
(gebruik ongeveer 1500
g schoongemaakt)
4 st citroengras
4 st laurierblad
peper, zout
Madras kerrie poeder
2 st sjalot
1 stukje verse gember
400 ml gevogelte fond
olijfolie
50 ml witte wijn
1 Japanse sushi azijn
olijfolie
2 limoen

SCHOL EN VISJUS

5 st Noordzee schollen
van 500 à 600 g
200 g WUPS
1 dessertlepel Lecite

VERVOLG

15 stuks coquilles

BEREIDINGSWIJZE

POMPOEN

1. Begin met het maken van het gevogelte fond, iemand anders met het maken van de visfond, zie punt 12.
2. Schil 2 pompoenen met een dunschiller. De derde heb je misschien niet nodig.
3. Snij met behulp van de snijmachine (of mandoline) 40 dunne plakjes per persoon (=4 pp)., chips dikte. Let op dat de plakjes niet hol zijn.
4. Steek met een steker rondjes uit de dunne plakjes.
5. Snijd uit de rest van de pompoen(en) 200 g brunoise (0,5 x 0,5 mm)
6. Kook de brunoise en plakjes net aan gaar.
7. Bewaar al het afsnijdsel en verwijder de pompoenpitten voor de mousseline.
8. Maak een vinaigrette van de sushi azijn, de zachte Grand Cru olijfolie, zeste van limoen, met wat sap van de limoen.
9. Gebruik hiervan de helft en marineer de brunoise en plakjes pompoen.

MOUSSELINE

10. Zweet sjalot, gember, citroengras, laurierblad en pompoen aan in de olijfolie en voeg peper en zout toe naar smaak. Voeg op het laatst de kerrie toe en blus dit af met een weinig hoeveelheid witte wijn.
11. Voeg vervolgens de gevogelte fond erbij en kook alles op laag vuur gaar.
12. Verwijder het laurierblad, citroengras en de gember, giet het kookvocht af (bewaar) en blender alles fijn.

SCHOL EN VISJUS

13. Fileer de schollen, verwijder enkel het donkere vel en bewaar de filets in de koeling.
14. Verwijder de ogen uit de koppen en maak een visbouillon (max 20 minuten koken), volgens basisreceptuur, maar alleen met de WUPS en niet met de kruiden.
15. Laat rustig inkoken. Voeg het kookvocht van punt 13 bij.
16. Voor opdienen 1 dessertlepel Lecite toevoegen en met de staafmixer/Bamix opschuimen. houdt er een lepel tegenaan, dan vormt het schuim zich tegen de bolle kant.

VERVOLG

17. Snijd 5 van de coquilles tot tartaar en meng het met fijngesneden bieslook en een kleine hoeveelheid mayonaise (*kruidenmayo van het ui gerecht*). Voeg een kleine hoeveelheid fijn gesneden bieslook toe.
18. Kruid de scholfilets en bak ze kort aan één zijde in de olijfolie. Draai ze daar na 1 x om.
19. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier en plaats de scholfilets op de



bakplaten. Gaar verder af in de bovenste oven op 160 °C.

20. Snijdt de overige coquilles in 2-en (platte kant doorsnijden). Bak vervolgens de overige coquilles kort om en om.

PRESENTEREN

10 st Oesterblad
1 st Limoen Cress
1 ds Zeekraal
1 bos bieslook

21. Maak van de pompoen plakjes en van de tartaar van coquille kleine ‘mille feuilles’, 2 per bord.
22. Dresseer de 3 bereidingen van pompoen speels op het bord met hier en daar een plakje coquille, 2 per bord.
23. Dresseer speels de Cress soorten/zilte groentes en bieslook en besprenkel ze hier en daar met limoenvinaigrette.
24. Voeg hier en daar wat schuimige visjus toe.

KOFFERTJE VAN HOUTDUIF

BENODIGDHEDEN

5 st houtduiven
1-1,5 liter
gevogeltesfond
750 g bouquet garni
duivenkarkassen

KNOFLOOK

40 teentjes knoflook
500 ml melk
500 ml ganzenvet
500 g haricots verts

AARDAPPELS

3-4 grote aardappels
vastkokers
15 g aardappelzetmeel
frituurolie

HOUTDUIF

40 st Kalamata olijven
3 sjalotten
150 ml rode port

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de boutjes van de karkassen en hak het rug gedeelte eraf zodat er een koffertje ontstaat: de borstfilets op het karkas.
2. Maak van de karkassen een mooie fond met het bouquet garni.

KNAPPERIGE KNOFLOOK

3. Blancheer de knoflookteentjes in het jasje in de melk en spoel ze onder de kraan af en herhaal dit nog een keer.
4. Breng het ganzenvet op 90°C en laat de knoflook hier in garen gedurende 20 minuten tot ze gaar zijn (afhankelijk van de grootte van de tenen).
5. Neem de knoflook uit het ganzenvet en voor het serveren de knoflook in de oven op 160°C verwarmen zodat deze een krokant jasje krijgen.
6. Maak de haricots schoon en blancheer deze beetgaar. Voor het serveren even in de boter stoven en op smaak brengen met zout en peper.

SOUFFLÉ AARDAPPELS

7. Boen grote aardappels schoon, schaaf ze op de mandoline, dikke chips, 2x5 per persoon (totaal 50 soufflés).
8. Leg de chips uit op een snijplank.
9. Vermeng aardappelzetmeel met iets water en kwast de chips in met dit mengsel.
10. Leg op elk plakje chips een ander plakje en steek deze met een passende steker uit.
11. Leg de dubbele chips uit op een vel bak papier, zodat ze kunnen drogen en halverwege de tijd omkeren en verder laten drogen.
12. Frituur vlak voor het uitgaan in olie op 170°C zodat ze gaan opzwellen, keer ze tijdig om. Mochten ze slap worden, dan nog een tweede keer frituren.
13. Laat uitlekken op keukenpapier, bestrooi op het allerlaatst met zout.

HOUTDUIF

14. Zout en peper de koffertjes en braad deze aan beide zijdes mooi bruin in ruim boter. Neem de koffertjes uit de pan en plaats deze in de oven op 120°C gedurende 10 tot 15 minuten.
15. Laat de koffertjes ruim 5 minuten in alufolie rusten.
16. Passeer de ingekookte duivenfond en ontvet deze.
17. Verwijder het braadvet uit de pan en voeg de gehakte sjalotjes toe, blus de pan met de rode port en voeg de duivenfond toe.
18. Laat dit nu indampen tot de gewenste dikte, pureer met de staafmixer en zeef de fond.
19. Verwarm de olijven in de fond, schep er uit en bewaar warm.
20. Breng de saus op smaak in overeenstemming met de wijn (en monteer eventueel met wat boter).

PRESENTEREN



21. In het midden een bundeltje haricots vert.
22. Snij de filets van het karkas af en trancheer in rechte plakken, dresseer deze op de haricots.
23. Verdeel de olijven, knoflook tenen en de soufflé chips om de duivenfilet.
24. Schenk de duiven jus hier omheen.

GEITENKAASIJS MET WORTELWALNOTENTAART

BENODIGDHEDEN

GEITENKAASIJS

500 ml (geiten)melk
125 ml slagroom
4 verse eidooiers
1 ei
100 g suiker
125 g milde zachte
geitenkaas
(bv. Saint-Mare)

WORTELJESTAART

150 g boter
200 g donkerbruine
basterdsuiker
150 g wortel
zout
10 g speculaaskruiden
2 st eieren
200 g zelfrijzend
bakmeel
1/2 zakje bakpoeder
100 g walnoten

VOOR DE GLAZUUR

185 g verse roomkaas
1 citroen
50 g poedersuiker

GEGLACEERDE

WORTEL

1 st paarse wortel
100 g suiker
100 ml water

BEREIDINGSWIJZE

GEITENKAASIJS

1. Breng de melk met de slagroom aan de kook.
2. Klop de eidooiers, het hele ei en de suiker tot een licht romig mengsel.
3. Klop er in een dun straaltje het melkmengsel door. Giet het mengsel terug in de pan, zet het op laag vuur en blijf met een houten lepel roeren tot het zover is gebonden dat het de achterkant van de lepel bedekt, let op, het mengsel mag ABSOLUUT NIET KOKEN!.
4. Haal de pan van het vuur en voeg de geitenkaas toe. Blijf roeren tot de kaas is gesmolten.
5. Roer het mengsel door een fijne zeef en laat het mengsel afkoelen.
6. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai deze tot ijs.



WORTELJESTAART

7. Neem de blauwe siliconen bakvorm met 12 vakjes en vet deze in met de spuitbus, let op boven de wasbak invetten en niet boven de vloer!
8. Verwarm de oven voor op 180 °C.
9. Smelt de boter en roer in een kom de gesmolten boter, suiker, geraspte wortel, zout, speculaaskruiden en eieren door elkaar
10. Zeef het meel en bakpoeder door het wortelmengsel en roer de gehakte walnoten erdoorheen.
11. Schep het mengsel in de taartvormpjes en zet de taartjes ongeveer een uur in de oven, met een extra plaat erboven i.v.m. de bovenwarmte, tot de binnenkant gaar is (even prikken met een breinaald. Als er geen deeg aan blijft hangen, is zijn de taartjes gaar). Laatste 30 minuten op 160°C.
12. Laat afkoelen. Eventuele kruimels NIET weggooien.

GLAZUUR

13. Meng de roomkaas met het citroensap van 1 citroen en de poedersuiker, strijk het mengsel over de bovenkant van de taartjes.
14. Houdt wat glazuur achter ter garnering

GEGLACEERDE WORTEL

15. Los alle suiker in het water op en breng aan de kook, laat iets inkoken tot een stroopje.
16. Schil de paarse wortel en snij er dunne plakjes van.
17. Kook de plakjes wortel gaar in het suikerstroopje.
18. Laat afkoelen. De wortel plakjes lijken nu op paarse viooltjes.

PRESENTEREN

19. Serveer op glazen borden.
20. Plaats een worteltaartje iets uit het midden, daarnaast een bol geitenkaas

ijs.

21. Maak een veeg met de glazuur en druppel het suikerstroopje. Strooi eventuele kruimels naast het ijs.
22. Garneer het geheel af met enkele blaadjes-paarse wortel.

D - Menu december 2013⁶

PREI- KAAS AMUSE

BENODIGDHEDEN

PREI-KAASBONBON

½ prei
65 g jonge kaas
100 ml zure room
4 takjes dille
1 el kappertjes
vers gemalen zwarte
peper
10 plakken serrano
limoensap

KAASWAFELS

50 g Parmezaanse kaas
12,5 g bloem

½ tl gezoute kappertjes
Goede olijfolie
2 takjes dille
2 el zure room

BEREIDINGSWIJZE

PREI-KAASBONBON

1. Verwijder het buitenste lelijke blad van de prei.
2. Halveer de prei in de lengte en spoel de bladeren schoon onder koud stromend water.
3. Snijd de prei in stukjes van een halve centimeter en blancheer ze 30 seconden in gezouten kokend water. Giet af, spoel direct af met koud water en laat daarna goed uitlekken. Knijp met beide handen al het vocht uit de prei.
4. Snijd de kaas in blokjes van een halve centimeter en meng die samen met de zure room, fijngesneden dille en goed afgespoelde kappertjes door de prei.
5. Breng op smaak met zwarte peper uit de molen en wat limoensap.
6. Rol wat salade in een plakje ham en snijd in tweeën.

KAASWAFELS

7. Verhit een antiaanbakpan. Meng de rafijn geraspte kaas met de bloem.
8. Verdeel het kaasmengsel middels steekringen, snel en gelijkmatig over de bodem van de pan.
9. Temper als de kaas goudgeel begint te kleuren (na circa 45 seconden) de warmtebron, maak de wafel aan de rand los en keer voorzichtig om.
10. Laat nog 10 seconden in de pan liggen en leg de wafel dan op een bord.
11. Voor de volgende wafel hoeft de pan alleen met keukenpapier te worden schoongemaakt.

PRESENTEREN

12. Schep of spuit op een vierkant bord wat zure room en plaats daarop de 2 gevulde rolletjes ham rechtop.
13. Plaats een stukje kaaswafel tussen de rolletjes.
14. Garneer met wat fijngesneden dille, kappertjes en olie (zie foto).



⁶ De eerste 4 gerechten komen uit het kookboek: *Swingen in de keuken, Slim koken met Angélique Schmeinck*

ST- JAKOBSSMOSELEN MET LAMSOREN, GROENE APPEL EN LIMOENVINAIGRETTE

BENODIGDHEDEN

ST.-JAKOBSSMOSELEN

10 levende St.-
Jakobsmosselen

LIMOENVINAIGRETTE

1 eidooier
½ tl mosterd
2 limoenen
10 ml gembersiroop
125 ml
gevogelbouillon
200 ml druivenpitolie
Zout
peper

GARNITUUR

10 plakjes bevroren
casinobrood
2 Granny Smiths
10 el olijfolie
40 g roomboter
250 g lamsoren of
zeekraal
fijn zeezout en zwarte
peper uit de molen

Zeezout
10 lege St.-
Jakobsschelpen

BEREIDINGSWIJZE

ST.-JAKOBSSMOSELEN

1. Maak de mosselen open en ontvries de mosselen.
2. Spoel de St.-Jakobsmosselen goed schoon onder koud stromend water en dep ze droog met keukenpapier.



LIMOENVINAIGRETTE

3. Rasp 1 limoen, en pers de limoenen daarna uit.
4. Meng voor de limoenvinaigrette de eidooiers met de mosterd, de helft van het limoensap en alle rasp in de blender op de lage stand.
5. Voeg gembersiroop en bouillon toe, deze krijg je van de makers van de soep. Laat de blender op de middelhoge stand 'draaien' en schenk geleidelijk, in een dun straaltje, de druivenpitolie erbij tot de vinaigrette gaat binden. Breng op smaak met iets zout, peper en evt. meer limoensap.
6. Proef de wijn die erbij gedronken gaat worden, en voeg nog een klein scheutje van de wijn toe aan de vinaigrette.

GARNITUUR

7. Steek uit het nog bevroren brood een grote cirkel met een steker. Steek uit de cirkel met een kleinere steker nogmaals een cirkel. Je houdt een ring over (zie werkfoto's 1 en 2).
8. Rooster het brood.
9. Snijd de geschilde appels langs het klokhuis in julienne. Meng er 10 el limoenvinaigrette door.
10. Breng 4 el olijfolie met de roomboter en 2 el warm water in een brede pan aan de kook tot het gaat bruisen, voeg dan de lamsoren of zeekraal toe en laat ze al roerende in twee minuten zacht worden.
11. Voeg geen zout toe, want zowel lamsoren als zeekraal hebben van zichzelf al een specifieke zilte smaak.
12. Verhit intussen een antiaanbakpan en wrijf deze licht in met olijfolie.
13. Kruid de St.-Jakobsmosselen aan beide kanten met iets zeezout en zwarte peper uit de molen: 'rooster' ze op hoog vuur om en om 1 minuut tot ze goudgeel zijn en een dun krokant laagje hebben.
14. Neem de pan van de warmtebron en laat de 'nootjes' aan elke kant nog 10 tot 20 seconden doorwarmen.

PRESENTEREN

15. Plaats op diepe borden de cirkel geroosterd casinobrood.
16. Plaats hierop een St.-Jakobsschelp.
17. Verdeel de lamsoren of zeekraal over de schelpen, leg de St.-Jakobs mosselen erop en bedek met appel.
18. Giet er nog wat limoenvinaigrette overheen.
19. Strooi er nog wat zeezout en peper overheen.



Foto 1



Foto 2

ROOMSOEP VAN OESTERS, EEKHOORNTJES BROOD EN CHAMPAGNE

BENODIGDHEDEN

CHAMPAGNESOEP

25 g cêpes
50 ml olijfolie
5 sjalotten
375 g champignons
250 ml vermouth
625 ml
gevogelbouillon
375 g crème fraîche
300 ml champagne

BEREIDINGSWIJZE

CHAMPAGNESOEP

1. Zet grote wijnglazen warm.
2. Maak 1,5 liter sterke gevogelbouillon volgens basis receptuur, hiervan is 250 ml voor de makers van de St.-Jakobsmosselen, 650 ml voor dit gerecht en de rest voor de makers van de Wildzwijn medaillons.
3. Week de cêpes in 500 ml lauwwarm water tot het zacht is (minimaal 30 min.)
4. Schep de cêpes er voorzichtig uit en decanteer het weekvocht en reserveer.
5. Controleer de paddenstoelen op zand en snij ze in stukjes van 1 cm.
6. Snij de sjalotjes fijn en fruit de sjalotten in olijfolie glazig, voeg champignons toe en de cêpes en laat een paar minuten mee fruiten.
7. Blus af met vermouth en 200 ml champagne, laat zachtjes indampen tot 1/3.
8. Voeg de bouillon en weekvocht toe van de cêpes, breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes trekken.
9. Pureer alles met de staafmixer en schenk door een bolzeef in een schone pan.
10. Voeg crème fraîche⁷ toe en breng opnieuw aan de kook. Laat de soep afkoelen.



OESTERS

50 oesters
1,5 limoen

11. Open de oesters boven een kom met een zeef erop en vang het oestervocht op.
12. Giet het oestervocht door een zeefje in een kleine (steel-) pan, voeg de resterende champagne toe en verwarm het vocht tot 60°C.
13. Leg de oesters in het warme vocht en pocheer ze 1 minuut, neem ze er uit met een lepel en schenk het oestervocht door een zeefje bij de soep.
14. Rasp en pers de limoen.
15. Verwarm de soep weer tegen de kook aan, voeg 40 gepocheerde oesters toe en pureer met een staafmixer tot het volkomen glad is, proef en breng op smaak met zeezout, peper en de uitgeperste limoen. Houdt 1 oester apart voor presentatie.

SELDER EN VENKEL

0,5 venkelknol
2 st bleekselderij
Goede olijfolie
1 limoen
suiker

SELDER EN VENKEL

16. Snij de venkel en selderij in gelijke grootte julienne.
17. Marineer de reepjes in olijfolie, limoensap van 1 limoen (proeven), zout, peper en iets suiker.

PRESENTEREN

⁷ Naar wens kun je ook een deel van de crème fraîche vervangen door wat room.

20 blaadjes rucola

18. In een groot warm wijnglas.
19. Schenk de soep in het glas, leg de achtergehouden oester op de soep.
20. Garneer met reepjes selder en venkel (recht op) en een blaadje rucola.
21. Bestrooi met limoenrasp.

ROGVLEUGEL MET WARME SPITSKOOLSALADE EN DRAGON

BENODIGDHEDEN

1 spitskool
(of 2 kleine spitskolen)
zout
2 bossen dragon,
60 g olijfolie
extra vierge
10 x 70 g super verse
rogvleugel,
10 el olijfolie
1 limoen
1 sinaasappel
vers gemalen zwarte
peper
80 g zwarte olijven

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm diepe borden voor.
2. Verwijder het stugge buitenblad van de spitskool.
3. Halveer de kool in de lengte en snijd alle harde stronkjes weg en verwijder ook de nerven uit de bladeren.
4. Snijd de helften in repen van 3 centimeter breed.
5. Blancheer de spitskool 1 minuut in ruim kokend water met flink zout.
6. Schep de spitskool direct vanuit het kokende water in een grote bak met ijskoud water zodat de kool niet kan doorgaren.
7. Laat goed uitlekken en knijp met beide handen al het vocht uit de kool. Op deze manier blijft de spitskool krokant en fris van smaak.
8. Dompel de geplukte dragonblaadjes 1 minuut in kokend water en spoel daarna direct af met koud water.
9. Knijp al het vocht uit de dragon, snijd ragfijn en meng met extra vierge olijfolie.
10. Haal de rogvleugels 5 minuten voor het bereiden uit de koelkast en ontdoe van de stugge huid. Bestrooi de vleugels aan beide zijden licht met zout en laat dat 2 minuten intrekken.
11. Verhit intussen een grote antiaanbakpan met olijfolie, leg de rogvleugels met voldoende tussenruimte in de hete olie en draai het vuur laag.
12. Laat de rog aan elke zijde 2 tot 4 minuten (afhankelijk van de dikte) zachtjes garen tot het moment dat het visvlees matwit van kleur is.
13. Draai het vuur dan uit en laat de rog in de pan nog iets doorwarmen.
14. Verwarm intussen nog een antiaanbakpan met iets olie en roerbak de spitskool op middelhoog vuur zonder te kleuren.
15. Voeg sap en rasp van limoenen en sap en rasp van de sinaasappel toe en verwarm nog 1 minuut op hoog vuur.
16. Voeg de olijfolie met dragon toe en breng op smaak met zwarte peper uit de molen.

PRESENTEREN

17. Verdeel, met een stekker, de spitskoolsalade over diepe borden, leg er een rogvleugel op en strooi er wat fijngesneden olijf over.



WILDZWIJN MEDAILLONS GORTSOTTO, KNOLSELDERIJMOUSSELINE

BENODIGDHEDEN

WILDZWIJN HAASJES

1000 g wildzwijn haas
400 g mirepoix
50 g gerookt mager spek
500 ml gevogelte
bouillon
500 ml runderbouillon
250 ml witte wijn
100 ml room

100 g veenbessen
50 g suiker

GORT, RODE KOOL

128 g gort
0,5 rode kool
1 st ui
1 st goudrenet
2,5 g kaneelpoeder
1 kruidnagel
1 bl. laurier
200 ml rode wijn
50 gr roomboter
zout en peper

KNOLSELDERIE

1 st knolselderie
100 g boter
500 ml volle melk
100 ml room

GRANAATAPPEL,

SPRUITJES

1 granaatappel
16 st spruitjes
boter

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet vierkante borden warm.
2. Ontvries, verwijder vet en evt. de ketting van de wildzwijnhaasjes.
3. Portioneer de zwijn haasjes in medaillons van ca. 35 g (3 p.p.)
4. Maak van de afsnijdsels, vette mirepoix⁸, gevogelte- en runderfond een licht gekleurde jus. Geen tomatenpuree!!
5. Laat dit inkoken tot gewenste dikte en evt. de room erbij inkoken.
6. Karamelliseer de veenbessen, niet helemaal stukkoken.



GORT, RODE KOOL

7. Zet de gort met ruim koud water op, breng het aan de kook, giet af en spoel koud en herhaal dit 3-maal⁹.
8. Snij de rode kool in fijne reepjes en stoof de rode kool met de overige ingrediënten en wat water bijna gaar.
9. Kook de gort de 4^e maal in ca. 30 min. Beetgaar.
10. Giet het gort-kookvocht af, voeg de helft van de boter toe en het kookvocht van de rodekool en laat langzaam het vocht opnemen in de gort a la risotto.
11. Voeg de rode kool toe aan de gort en laat samen nog even doortrekken, misschien niet alle rode kool, het moet er als paarse risotto uitzien.

KNOLSELDERIE MOUSSELINE

12. Schil de knolselderie, snij in stukjes en zweet aan in de boter, zonder te kleuren.
13. Voeg 50 ml room toe en zoveel melk dat ze net onder staan.
14. Laat de knolselderie zachtjes stoven en alle melk en room opnemen.
15. Pureer de selderie en druk door een fijne zeef, voeg zoveel room toe dat er een lopend zalfje ontstaat, breng op smaak met zout en gemalen witte peper.
16. Bewaar met plastic folie afgedekt warm.

GRANAATAPPEL EN SPRUITJES

17. Snij de granaatappel overdwars door, vang het vocht op.
18. Schep alle bolletjes eruit, verwijder de vliezen en bewaar de helft van de besjes, pers de overige pitjes uit en doe dit sap als laatste in de wildjus (punt 21).
19. Blancheer de spruitjes (nog niet schoonmaken), koel direct af, verwijder de lelijke blaadjes en pel vanaf elk spruitje 4 à 5 blaadjes en bewaar deze.
20. Snij de spruitjes doormidden en bak deze in roomboter op de snijkant tot bijna gaar, breng op smaak.

⁸ Mirepoix, wups, spek stoven in de oven, dan toevoegen.

⁹ Techniek om niet 24-uur te hoeven weken, van 24Kitchen

TOT SLOT

21. Passeer de jus door een fijne zeef, kook tot gewenste dikte in, evt. met room, voeg granaatappelsap, veenbessen toe en breng op smaak in verhouding met de geschonken wijn.
22. Bak de wildzwijnmedaillons aan in boter tot bijna medium, haal uit de pan en wikkel in alu-folie, laat zeker 5 min rusten. Let op! niet alle medaillons in 1 x bakken i.v.m. terugzakken van de temperatuur. Het bakken luistert nauw, dus niet te laten doorbakken!
23. Zorg dat alle groenten zeer goed warm is.

PRESENTEREN

1 bakje shiso purper

24. Haakse streep mousseline rechtsboven aan het bord.
25. Gortsotto met vierkante vorm, iets uit het midden plaatsen.
26. Op de zijken van de gortsotto de 3 wildzwijnmedaillons plaatsen.
27. Garneer er tussen met de halve spruiten.
28. Versier de mousseline met blaadjes spruit en granaatappelbesjes en toefjes shiso purper.
29. Op de medaillons ook granaatappel besjes.
30. Druppel de saus eromheen.

OMELETTE VESUVIENNE MET FRAMBOZEN

BENODIGDHEDEN

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet borden koud en bedek een bakplaat met bakpapier.
2. Verwarm de oven voor op 175°C.

BISCUITGEBAK

5 eieren
160 g fijne tafelsuiker
40 g gesmolten boter
125 g patentbloem

BISCUITGEBAK

3. Doe de eieren en de suiker in een kom; klop het mengsel ca. 10 minuten au bain-marie tot het dik en romig is
4. Neem de kom van het waterbad en blijf kloppen tot het mengsel volledig is afgekoeld.
5. Roer de afgekoelde, maar nog vloeibare gesmolten boter erdoor.
6. Zeef de bloem boven de kom en spatel de bloem zo luchtig mogelijk door het eimengsel.
7. Schep het deeg op de bakplaat; strijk het uit in een laag van ca. 1 cm dik.
8. Bak de biscuitplak ca. 10 minuten in de op 175°C. voorverwarmde oven, tot het deeg gaar is en goudgeel van kleur.
9. Neem de biscuitplak met bakpapier en al van de bakplaat en leg hem ondersteboven op een doek; trek het bakpapier eraf en laat het gebak afkoelen.
10. Verhoog de temperatuur van de oven naar 250°C. of gebruik de brander.



FRAMBOZEN-

YOGHURTIJS

500 g diepvries frambozen
200 g suiker
200 ml slagroom
1st citroen
300 ml yoghurt

FRAMBOZEN-YOGHURTIJS

11. Doe de frambozen in een steelpan, voeg de suiker toe, breng de inhoud van de pan al roerende aan de kook.
12. Wrijf de frambozen door een zeef; vang de puree op in een steelpan.
13. Kook de puree ca. 3 minuten. Laat ze afkoelen.
14. Klop intussen de slagroom half stijf.
15. Breng de frambozenpuree op smaak met citroensap; spatel er achtereenvolgens de yoghurt en de slagroom door.
16. Schep het mengsel in een ijsmachine en draai er ijs van.

ITALIAANS SCHUIM

ITALIAANSE

SCHUIM

300 g kristalsuiker
125 g eiwitten
75 g poedersuiker

17. Breng 125 ml water met de kristalsuiker aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Laat het stroopje zachtjes koken tot 90 graden Réaumur (meten met een suikerthermometer, met een normale thermometer is dit 112,5°C. **Let op daarna moet het verhittingsproces direct stoppen, het is dus beter te verwarmen tot 111°C , omdat het nog even doorverwarmt!**
18. Klop intussen de eiwitten stijf; voeg tijdens het kloppen met kleine hoeveelheden tegelijk de poedersuiker toe.
19. Giet, terwijl je blijft kloppen, het warme suikerstroopje bij het eiwitschuim. Blijf kloppen tot de massa dik en taai is. Laat het schuim daarna afkoelen.

FRAMBOZENS AUS

200 g frambozen
200 ml rode wijn
100 g suiker
10 g citroenrasp

FRAMBOZENS AUS

20. Breng de rode wijn met de suiker en de citroenrasp aan de kook, voeg de frambozen toe en laat het geheel ca. 3 minuten zachtjes koken.
21. Giet de aldus verkregen saus door een zeef in een kom en laat haar afkoelen; bewaar de saus - afgedekt - in de koelkast.

AFWERKING

22. Snijd uit het biscuitgebak 10 rondjes met een diameter van ca. 8 cm
23. Leg de plakjes naast elkaar op een kleine bakplaat en leg op elk rondje een bolletje frambozenyoghurtijs. Zet het geheel ca. 30 minuten in de diepvries, zodat het ijs goed opstijft.
24. Doe het Italiaanse schuim in een spuitzak voorzien van een glad spuitmondje (diameter 6-8 mm).
25. Spuit het schuim van onderen naar boven werkend in kleine toefjes op de rand van de biscuitrondjes en rondom het ijs, zodat kleine 'ijsbergjes' ontstaan. Zet de ijstaartjes eerst 15 minuten in de diepvries terug, daarna ofwel met een brander, ofwel 1 à 2 minuten in de op 250°C voorverwarmde oven, om het schuim mooi lichtbruin te laten kleuren. Zet ze daarna terug in de diepvries.
26. Haal de frambozensaus ca. 1 uur voor het opdienen uit de koelkast.

PRESENTEREN

200 g frambozen
Munt
50 g kristalsuiker

27. Spoel de frambozen even onder stromend water, laat de vruchten goed uitlekken.
28. Snijd de ijstaartjes verticaal doormidden en zet de helften op het midden van de borden. Schep de saus er omheen en strooi de frambozen over de saus.
29. Vijzel enkele blaadjes munt met de suiker tot mintsuiker.
30. Garneer met blaadjes munt en bestrooi deze met mintsuiker, zie foto.
31. Serveer direct.

E - Menu januari 2014

“Wouwen¹⁰ van smaken”

RAMMENAS/OESTER/AVOCADO¹¹

BENODIGDHEDEN

20 st platte oesters
Ballons 000

AVOCADOCRÈME

1 st avocado
10 ml Sushi Azijn
Olijfolie¹²

CITRUSVINAIGRETTE

100 ml olijfolie
30 ml Sushi azijn
1 limoen
1 citroen
½ tot 1 st sinaasappel

10 cm witte Rammenas
(rettich)
3 st sjalotten
1 st Daikon cress

BEREIDINGSWIJZE

AVOCADOCRÈME

1. Schil de avocado, verwijder de pit en snij het vruchtvlees in stukken.
2. Pureer met een staafmixer het vruchtvlees samen met de sushi azijn.
3. Doe er langzaam wat olijfolie bij tot je een smeuijge puree krijgt. Doe de crème in een spuitzak.

CITRUSVINAIGRETTE

4. Rasp de sinaasappel, de limoen en de citroen. Pers de limoen en citroen en neem van beide 10 ml voor stap 5. Pers de sinaasappel, gebruik alle sap voor stap 5.
5. Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette en sprenkel deze over de geopende oesters.

PRESENTEREN

6. Neem een klein vierkantbordje en schep hierin een flinke lepel grof zeezout.
7. Schil de rammenas en snij met de julienne dunschiller de rammenas in sliertjes en verdeel over de oesters.
8. Maak kleine ringentjes van de sjalot en verdeel deze ook over de oesters.
9. Maak enkele dotjes avocadocrème in de oesters en dresseer er een Daikon cress op.



¹⁰ wouwen = (bouwen ☺), “een van de gevleugelde uitspraken van Marcel Planting”

¹¹ Bron: Sergio Herman

¹² (Italië in huis, Gradassi)

COQUILLE/KOMKOMMER

BENODIGDHEDEN

13 verse coquilles
3 komkommers
Borage Cress
Oesterblaadjes

MARSHMALLOW

200 ml komkommersap
50 g suiker
5 blaadjes gelatine
peper uit de molen
zout naar smaak

VINAIGRETTE

50 ml komkommersap
150 ml Olitalia Toscano
olijfolie
enkele druppels
limoensap
peper en zout

MAYONAISE

55 g eidooier
40 g eiwit
4 g dragonedik
2,5 g zout
6 slagen van de
pepermolen
5 g Dijon mosterd fijn
150 ml zonnebloemolie
25 ml Valderrama
Picudo olijfolie
2 g gemalen zwarte
peper
1 oester

BEREIDINGSWIJZE

MARSHMALLOW

1. Zorg dat de borden NIET warm zijn, en plaats de marshmallows er als laatste op.
2. Maak van 1 komkommer met schil 200 ml sap in de sapcentrifuge.
3. Week 5 blaadjes gelatine in koud water tot ze zacht zijn.
4. Verwarm 100 ml komkommersap met de suiker, los daarin de gelatine op, voeg de rest van het sap toe en breng het op smaak met zout en peper.
5. Klop het gedurende een half uur koud in een keukenmachine.
6. Doe de massa in kleine, met olie ingevette flexipan vormpjes en laat dit 1 uur opstijven (30 marshmallows maken).



VINAIGRETTE

7. Ontdoe 1 komkommer voor de vinaigrette van zaadlijst, schil behouden, anders wordt de vinaigrette te waterig. Maak hier ook sap van in de sapcentrifuge.
8. Doe alle ingrediënten in een hoge beker en meng het met de staafmixer tot een homogene vloeistof.

LAUWWARME MAYONAISE¹³

9. Draai de dooier, het wit, de edik, het zout, de pepers en de mosterd samen met de oester in een hoge beker tot een gladde zalf.
10. Voeg vervolgens met een dun straaltje de beide oliën onder voortdurend kloppen toe zodat er een mooie mayonaise ontstaat.
11. Wrijf het tot slot door een fijne zeef wrijven en doe het in een kidde apparaat waarop 2 gaspatronen worden gezet. Als de mayonaise te koud wordt, plaats de kidde dan heel even in een pan met wat warm water.
12. Reserveer 10 coquilles, maak ze evt. schoon en spoel ze af en leg ze vervolgens op een schone doek te drogen, halveer ze.

CANNELLONI'S

13. Snijd van de laatste komkommer 4 dunne repen en leg ze plat neer. Hak de 3 overige coquilles zeer fijn (tartaar) en maak ze op het allerlaatste moment! aan met olijfolie en peper en zout met rasp van limoen.
14. Verdeel de tartaar gelijkmatig over de komkommerrepen en rol voorzichtig op.
15. Snij hiervan 30 kleine cannelloni's.

PRESENTEREN

16. Neem een bord en trek een streep met de vinaigrette.
17. Plaats aan weerszijden marshmallow en leg de cannelloni's haaks op de

¹³ Meer dan voldoende, 75% zou al voldoende zijn.

Borage
(komkommerkruid)
Peper
Zout
15 oesterblaadjes

- marshmallows.
18. Garneer de marshmallows met een half oesterblad,
 19. Plaats op de lauwwarme mayonaise 2 blaadjes borage (komkommerkruid).
 20. Snijdt de coquilles doormidden. Peper en zout en bak coquilles om en om op hoog vuur.
 21. Plaats deze aan weerszijden van de vinaigrette en spuit er een kleine toef lauwwarme mayonaise op.

RISOTTO/PADDENSTOELEN

BENODIGDHEDEN

Receptuur voor 14 personen
25 g gedroogde porcini (eekhoorntjesbrood)
2 lt. paddenstoelenbouillon
olijfolie
1 kleine ui
400 g Carnaroli Risottorijst
100 ml witte wijn
250 g knolselderij
200 g Grana Padano (kaas)
6 Portobellos (champignons)
boter
25 g platte peterselie

BEREIDINGSWIJZE

1. Diepe borden warm zetten.
2. Maak van 60 gr paddestoelenfond 2 lt. paddenstoelenbouillon.
3. Week op 2 na de gedroogde paddenstoelen 10 min. in de nog hete bouillon. Neem de paddenstoelen uit de bouillon en hak ze fijn.
4. Vijzel de 2 losse porcini's fijn tot droge poeder, je kunt ook het kleine maalmachientje gebruiken, in beide gevallen: zeef daarna de poeder door een grote bolzeef.
5. Snipper de ui fijn.
6. Snijdt de knolselderij in zeer kleine blokjes en blancheer de blokjes in wat bouillon. Daarna kan de bouillon weer terug bij de rest, reserveer de knolselderij.
7. Schil ± 20 snippers van de kaas en rasp de rest van de kaas.
8. Snijdt de portobellos in gelijke dikke plakken, de puntjes en overige afsnijdsels heel fijn snijden en samen met de fijngesneden porcini reserveren.
9. Haal de steeltjes van de peterselie, reserveer ± 10 toefjes (al naar gelang benodigd is voor de opmaak) in een bakje water en hak de rest fijn.
10. Breng de bouillon aan de kook en houd hem tegen de kook aan.
11. Begin met dit punt nadat de 2^e gang uit is geweest. Vanaf nu kan het ongeveer 40-50 min. duren.
12. Verhit 3 el olie in een ruime pan en fruit hierin de ui zachtjes glazig. Voeg de rijst toe en bak de korrels al roerend 1 min. met de ui mee.
13. Schenk de wijn in de pan en breng alles al roerend aan de kook. Laat alles zachtjes koken tot de wijn door de rijst is opgenomen. Voeg een soeplepel bouillon toe en laat de rijst zachtjes koken tot het vocht is opgenomen. Roer af en toe. Herhaal dit tot 1,5 tot 2 liter bouillon gebruikt is. Dit duurt ca. 40-50 minuten. Voeg ongeveer 10-15 min voor einde van de kooktijd de knolselderij en de (geweekte) paddenstoelen toe.
14. Verhit olie en wat boter in een koekenpan en bak de plakken portobello op hoog vuur al omscheppend mooi bruin, laat het vocht verdampen. Strooi er zout en peper over.
15. Neem de pan Risotto van het vuur en roer de boter, geraspte kaas, peterselie en naar smaak peper er door.
NB de risotto is gaar als je hem tussen 2 vingers kan verpulveren, er blijft max. 1 hard stukje over.
16. Leg een deksel op de pan en laat de risotto nog 3 min. staan.

PRESENTEREN

17. Verdeel de risotto over diepe borden met een ringsteker (niet te groot).
18. Leg de plakken portobello, de kaaskrullen erop en garneer met een takje peterselie.
19. Bestrooi het bord met wat droge paddenstoelenpoeder.



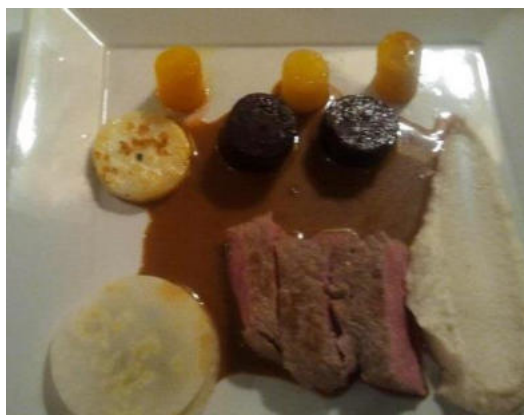
KALFSLLENDE/KNOLSELDERIJ/BIET/DRAGON

BENODIGDHEDEN

1500 g Kalfslende
(vuil)
500 ml Fond de Veau
200 ml rode port
200 ml rode wijn
200 ml Room
100 g roomboter
15 g dragon
1 st sjalot
Peper
zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet vierkante borden warm.
2. Begin met het opzetten van de jus de veau (volgens basisreceptuur), door de kalfslende te prepareren in stukken 5 x 250 g, alle afsnijdsels zijn voor de jus de veau (reserveer het vlees).
3. Passeer de fond door een fijne zeef en laat reduceren. Regelmatig ontvetten.
4. Kook de wijn en port voor 2/3 in. Voeg enkele stelen van de dragon toe.
5. Kook de room in een aparte pan in.



3 BEREIDINGEN VAN KNOLSELDERIJ

KNOLSELDERIJ

2 st Knolselderij
1 st groene appel
1 st sjalot
200 g rundervet
(kaantjes)
melk

Ravioli

6. Snij dunne plakken op de snijmachine en steek er 20 rondjes uit. *Maak er een paar meer voor de zekerheid.* Blancheer deze net gaar.
7. Maak van de appel een fijne brunoise en gaar deze met iets witte wijn, poedersuiker en iets gehakte dragon.

Gegrilde schijven

8. Snij plakken van ongeveer 1 cm dik en steek hier rondjes uit. Blancheer ze en grill ze licht aan.
9. Maak een Kaantjessuiker: bak de heel fijn gesneden kaantjes uit. Droog de kaantjes op keukenpapier.

Mousseline

10. Kook de restjes knolselderij in half water met half melk met een teentje knoflook en een sjalotje en maak hiervan een puree en wrijf deze door een fijne zeef (controleren en gebruik evt. de staafmixer). Monteer het geheel op met olijfolie.

BIETJES (DIVERSE KLEUREN)

BIETJES

1000 g Gele biet
1000 g Rode biet
250 g Roomboter
Peper
zout

11. Clarifeer 250 g roomboter.
12. Kook de bietjes afzonderlijk gaar en spoel ze koud.
13. Schil ze en maak hiervan cilinders van diverse hoogtes.
14. Verwarm in wat roomboter (de rest heb je nodig voor punt 15) en breng op smaak met peper en zout.

VOORBEREIDEN

15. Braad de kalfslende, in geklarifeerde roomboter, aan beide zijde voor ongeveer 5 minuten (gebruik kernthermometer: 52°C is rood, 64 °C is over de top rosé, het gaart nog iets na, dus stop ong. op 58°C).
16. Haal uit de pan en laat rusten.
17. Deglaceer de braadpan met de ingekookte wijn/port.
18. Voeg de Jus de veau toe en laat inkoken..
19. Voeg de room en laat nog iets inkoken tot saus dikte.
20. Passeer door een zeef en voeg de gehakte dragon toe.

PRESENTEREN

21. Trancheer de kalfslende in 6 dikke rechte plakken.
22. Bouw op het bord de ravioli met appelvulling.
23. Leg hiernaast de gegrilde selderij met daarop de kaantjes.
24. Maak een mooie ruime veeg van de mousseline.
25. Rangschik de bietjes van hoog naar laag.
26. Serveer de saus op de borden aan tafel vanuit een theepotje.

Extra werkfoto:



BENODIGDHEDEN

SORBET

350 g verse passie jus
300 g mango
300 g rijpe ananas
300 g banaan
325 g poedersuiker

ROZENGELEI

325 g Water
60 g Suiker
25 ml Rozenwater
2 g Agar Agar

KUBUS

5 st Kiwi
3 st Mango
4 st Papaja
3 st Pitahaya

KOKOS TUILE

130 g Kokos
130 g Poedersuiker
50 g Bloem
2 st Eiwit
120 g Boter

Appelbloesem
Dulce Mix

BEREIDINGSWIJZE

SORBET

1. Borden koud zetten.
2. Meng alle ingrediënten, blender deze en haal het door een fijne zeef.
3. Draai hier vervolgens een sorbetijs van.

ROZENGELEI

4. Kook alle ingrediënten minimaal 2 minuten, mocht de geleï te lang staan, en het wordt te hard, dan kun je hem door te verwarmen weer vloeibaar krijgen.

KUBUS

5. Maak het fruit schoon en snij er blokjes van 1x1x1 cm van.
6. Mozaïek het fruit per 30x9 blokjes op een platte plaat en geleer ze met de rozengelei.
7. Zet koel weg.

KOKOS TUILE

8. Smelt de boter en laat wat afkoelen.
9. Verwarm de voor naar 175° C.
10. Meng de kokos, bloem, poedersuiker en eiwit door elkaar
11. Als laatste de gesmolten boter (niet te warm)
12. Rol het beslag uit tussen 2 vellen bakpapier. Maak hiervan kleine rondjes 5 cm Ø en bak deze gedurende 10 minuten in de oven, evt. nog even met stekers netjes afsteken.
13. Haal ze van de plaat en laat ze op een rooster verder afkoelen.

PRESENTEREN

14. Maak een kubus van 3 laagjes.
15. Garneer rondom met de appelbloesem en Dulce Mix.
16. Leg twee quenelles sorbetijs aan weerszijde op het bord en leg hierop/tegenaan een kokostuile.



¹⁴ Naar idee van Jan Jacob Boerema, site Coppert Cress

F - Menu februari 2014

GEITENKAAS CROUTONS

BENODIGDHEDEN

180 g geitenkaas (rol)
1 Pain rustique
70 g Taggiasche olijven
zonder pit
½ bos bieslook
olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Bovenste oven voorverwarmen op 250°C, en stand instellen op 10.
2. Ronde Side plates borden in warmhoudkast plaatsen.
3. De kaas in 10 plakken à 22 g snijden.
4. Snijd 4 dikke plakken van het brood ± 2 cm dikte.
5. Het brood in de grill roosteren, klep NIET aandrukken, geef het de tijd, dan met een rond vormpje van ongeveer 4 cm doorsnee 10 rondjes uitsteken.
6. De helft van de olijven halveren, uit 4 olijven dunne ronde plakjes snijden, (10 nodig voor garnituur, zie foto). Rest van de olijven in kleine stukjes hakken.
7. De broodrondjes in hete olijfolie kort braden, even op papier laten uitlekken en dan op een bakplaat bekleed met bakpapier plaatsen.
8. Eerst halve olijven erop verdelen (3-4 halve per broodje), dan de geitenkaasplakjes erop, licht aandrukken.
9. In de voorverwarmde oven 5-10 minuten gratineren tot kaas begint bruin te worden, regelmatig controleren.
10. De bieslook wassen en de 20 stelen halveren en zelfde lengte, de rest heel fijn snipperen.



PRESENTEREN

11. Op een bordje: 2 sprietjes bieslook door een olijvenring steken, daarnaast de croutons met daarop nog wat olijvenstrooisel en bieslook strooisel.

ZWAARDVIS MET KAPPERTJESSAUS EN CAPONATA VAN AUBERGINE

BENODIGDHEDEN

ZWAARDVIS

750 g zwaardvis
1 citroen
2 el kappertjes
2 kleine komkommer
zout en peper
2 winterwortels
40 g olijfolie
boter
1 bos peterselie
250 ml visfond
120 ml droge witte wijn
150 ml olijfolie
8 ansjovisfilet

CAPONATA

60 ml olijfolie
1 aubergine
1 rode ui
2 selderijstengels
10 Taggiasche olijven
10 appelkappers met steel
25 g pistachenootjes
10 blaadjes munt
60 ml azijn
60 ml Marsala
2 el tomatenpuree
60 ml water

Enkele blaadjes van de
bleekselderij en peterselie

BEREIDINGSWIJZE

ZWAARDVIS

1. Maak visfond.
2. De zwaardvis schoon maken en met citroensap van ½ citroen besprenkelen.
3. Maak van de komkommer kleine balletjes, blancheer deze.
4. De resten van de komkommer garen in de visfond.
5. De wortels in blokjes snijden.
6. De boter in een pan verhitten en de wortel erin stoven. Krap met water bedekken en kook gaar.
7. Pureer de wortel, wrijf door een bolzeef en monteer met wat olijfolie.
8. Visfond en witte wijn tot 1/3 laten inkoken. De saus van het vuur nemen en de overige citroensap in de saus persen.
9. Houd wat peterselie ter garnering apart en blender de komkommer, peterselie, ansjovis en kappertjes. Voeg zoveel ingekookte visfond toe dat er een mooie gladde saus ontstaat. De saus monteren met 120 ml olijfolie.
10. De overige olijfolie in een grote pan, gebruik bakpapier, verhitten en de zwaardvis 5 tot 6 minuten garen

CAPONATA

11. Schil de aubergines en in kleine blokjes snijden. De zwarte olijven fijn hakken.
12. De rode uien snipperen en de selderijstengel in kleine blokjes snijden, reserveer als mogelijk de blaadjes van de selderij.
13. Bak de aubergineblokjes krokant in de olijfolie. Kruid met peper en zout, doe de ui en selderij erbij en stoof kort aan.
14. Blus met azijn en Marsala en doe de rest van de ingrediënten erbij.
15. Laat 10 minuten sudderen op een zacht vuur.
16. Hak de pistachenootjes fijn.

PRESENTEREN

17. Maak een streep wortelpuree. Dresseer enkele komkommerballetjes
18. Schep de caponata in een dresseerring. Leg er een kappertje op, bestrooi met pistache en werk af met fijngesneden munt, selderij en peterselie.
19. De visfilets op borden verdelen en met de saus serveren.



Extra werkfoto's:



(deel opmaak zwaardvis 1)



(deel opmaak zwaardvis 2)

VELOUTÉ VAN AMANDEL

BENODIGDHEDEN

70 g boter
100 g amandelen
2 liter kippenbouillon
60 g bloem
Zout
peper
50 g amandelschaafsel
1 bos peterselie
3 st eidooier
300 ml room

BEREIDINGSWIJZE

1. Smelt 20 g boter in een pan en bak hierin de amandelen lichtbruin.
2. Voeg 1 liter kippenbouillon toe en laat de amandelen afgedekt op laag vuur 15 minuten trekken. Pureer de amandelen met de bouillon met staafmixer of keukenmachine.
3. Passeer de bouillon.
4. Vul aan tot je 2 liter hebt.
5. Smelt de rest van de boter. Roer de bloem erdoor en laat dit 1 minuut zachtjes pruttelen.
6. Voeg steeds een beetje van bouillon toe onder goed roeren tot de bouillon op is.
7. Breng dit nu aan de kook. Laat de soep 5 minuten doorkoken.
8. Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan lichtbruin.
9. Passeer de soep.
10. Houd de soep tegen de kook en voeg de Liason (eidooier/room) al roerend toe.
11. Hak de peterselie.

PRESENTEREN

12. Serveer in een diep bord.
13. Strooi er de geschaafde amandelen en wat gehakte peterselie over.



KONIJNENBOUT MET ROQUEFORTSAUS

BENODIGDHEDEN

KONIJNENBOUT

10 tamme konijnen
bouten
zout en peper
125 g boter
olijfolie
10 salieblaadjes
5 teentjes knoflook
600 ml slagroom
500 ml witte Port
375 ml kippenbouillon
3 verse peren
400 g Roquefort

TAGLIATELLE

400 g rimacinato bloem
4 eieren
5 g zout

BROCCOLI SOUFFLE¹⁵

1250 g broccoli
375 g Ricotta
125 g Parmezaanse kaas
25 g dille
2,5 citroen
8 eieren

BEREIDINGSWIJZE

KONIJNENBOUT

1. Konijnenboutjes inwrijven met zout en peper.
2. In een braadpan boter met olijfolie verhitten en de boutjes hierin in ca. 10 minuten rondom bruin bakken.
3. Knoflookteentje pellen en heel fijn snipperen.
4. Salie en knoflook toevoegen en ongeveer 2 minuten meebakken.
5. De witte port toevoegen, kippenbouillon toevoegen.
6. Aan de kook brengen. Met deksel op de pan de konijnenboutjes ongeveer 1 uur zachtjes gaar laten stoven.
7. Schil de peren, halveer en verwijder het klokhuis.
8. Snijd de gehalveerde peren in plakjes.
9. Konijnenbouten uit de pan nemen en op een schaal leggen. Afdekken en warm houden.
10. Stoofvocht boven een maatbeker zeven. In de pan 200 ml stoofvocht terug doen en hierbij de slagroom doen.
11. Laten inkoken op hoog vuur in ca. 5 minuten, tot een mooie dikke saus is verkregen.
12. Intussen roquefort fijnprakken, door de saus roeren en al roerende laten smelten.
13. Stukjes peer toevoegen en 1 minuut mee verwarmen.

TAGLIATELLE

14. Maak een kuiltje in de bloem en verdeel 5 g zout, meng de eieren erdoor.
15. Kneed goed door en rol het deeg tot een balletje, wikkel het in plasticfolie en laat 10 minuten rusten in de koelkast.
16. Gebruik de pastamachine (begin bij een hoge stand en haal het deeg tot stand 3 er steeds weer door) tot het deeg flinterdun is, maak er tagliatelle van (is een apart hulpstuk op deze machine).
17. Rol de reepjes terug af en kook beetgaar in ruim gezouten kokend water met olijfolie.

BROCCOLI SOUFFLE

18. Snij de broccoli in zeer kleine roosjes.
19. Verwarm de oven voor op 180° C
20. Breng gezouten water aan de kook en kook de broccoliroosjes niet langer dan 3 minuten. Giet ze af, en laat goed drogen.
21. Mix de broccoli met de Ricotta en de fijn geraspte Parmezaanse kaas.
22. Kruid met dille, geraspte citroenschil, peper en zout.



¹⁵ Hoeveelheden kunnen gehalveerd worden

23. Splits de eieren.
24. Meng de eierdooiers met de broccoli en de klop de eiwitten schuimig.
25. Spatel de eiwitten voorzichtig door het broccolimengsel en schep alles in 10 ingevette ramequins.
26. Bak de souffle 20 tot 25 minuten in de oven.

PRESENTEREN

27. Maak een nestje van de tagliatelle.
28. Leg een konijnbout op de tagliatelle, met de poot omhoog en schenk saus over de konijnenbout.
29. Serveer met de souffle uit het bakje.

Extra werkfoto:



deel opmaak broccolisouffle

CRANBERRYPARFAIT MET CHOCOLADE CRANBERRYCOUPE

Receptuur voor 14 personen

BENODIGDHEDEN

CRANBERRYPARFAIT

3 eidooiers
75 g witte
basterdsuiker
2 zakje vanillesuiker
110 ml zoete
dessertwijn
190 ml slagroom
75 g gedroogde
cranberry's
+ extra voor
garnering
75 g pure chocolade
(70% cacao)
1 blaadje munt pp
chocolade voor de
garnering

CAKE

200 g suiker
200 g boter (zacht)
1 zakje vanillesuiker
4 eieren
200 g zelfrijzend
bakmeel

CRANBERRYCOUPE

500 g verse
cranberry's
250 g suiker
125 ml rode port
250 g mascarpone
eventueel koffieroom
7 g kaneelpoeder
40 ml
sinaasappellikeur
2 dunne plakjes cake
pp
(voor de garnering)
chocoladeversiering
kaneel

BEREIDINGSWIJZE

CRANBERRYPARFAIT

1. Hak de pure chocolade in stukjes.
2. Breng in een pan een laag water aan de kook. Klop in een kom de eidooiers met de suiker, vanillesuiker en wijn met de handmixer schuimig.
3. Hang de kom boven het kokende water en blijf kloppen tot het mengsel een dikschuimige vla wordt. Laat de vla wat afkoelen.
4. Klop de slagroom stijf en spatel de vla, cranberry's en chocolade er luchtig door. Schenk dit in de vorm of in glazen.
5. Laat de parfait in glazen in de diepvries bevriezen.



CAKE

6. Verwarm de oven voor op 165 C.
7. Klop de suiker, zachte boter en vanillesuiker met een mixer tot een glad geheel. Voeg 1 voor 1 de eieren toe en mix steeds goed door.
8. Voeg beetje voor beetje het meel toe en blijf mixen. Mix nu het beslag met de mixer op de hoogste stand in ongeveer 3 minuten tot een lichtgeel, glad beslag.
9. Vet een cakevorm in en bestuif met bloem. Giet het beslag in de cakevorm.
10. Bak de cake in het midden van de voorverwarmde oven in ongeveer 60 minuten goudbruin en gaar. Steek een sateprikker in het midden van de cake om te testen op gaarheid. Komt de prikker er schoon uit, dan is de cake klaar.
11. Laat 10 minuten in de vorm afkoelen, stort de cake op een schaal en laat verder afkoelen.

CRANBERRYCOUPE

12. Kook de cranberry's in een pan met dikke bodem met de suiker en de rode wijn of port 10-15 minuten. Roer goed door en laat de compote daarna afkoelen.
13. Meng kaneel poeder en likeur door de mascarpone. Klop dit mengsel tot een crème. Voeg eventueel een scheutje koffieroom toe als de crème te stijf is.
14. Ieder glas krijgt 2 rondjes cake, de rondjes volgen de maat van het glas, dus het onderste rondje is kleiner dan het 2^e rondje.
15. Schep een laagje cranberrycompote in een dessertcoupe. Leg daarop een plakje cake met daarop een laagje mascarponecrème en weer een laagje cranberry's. Vervolgens weer een plak cake met daarop de rest van de mascarponecrème.
16. Zet de coupes in de koelkast.

poedersuiker

PRESENTEREN

17. Garneer de parfait glazen met een chocolaatje, gedroogde cranberry's en een blaadje munt.
18. Garneer de cranberriecoupes voor het serveren met chocolade, kaneel en poedersuiker.

Extra werkfoto:



(deel opmaak laagjes cranberriecoupe)

G - Menu maart 2014

CAESAR SALADE GEREVISEERD

BENODIGDHEDEN

CAESAR SALADE

- 2 kleine maiskipfilets met vel
- olijfolie
- bakpapier
- 2 krop little gem
- 1 stokbrood

CAESAR MAYONAISE

- 1 eidooier
- 15 g Dijon mosterd
- Kruidenazijn
- 150 ml Zonnebloemolie
- 4 st ansjovisfilets
- 40 g crème fraîche

- 10 ansjovisfilets
- 1 stukje Parmezaanse kaas

BEREIDINGSWIJZE

CAESAR SALADE

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Braad de kipfilets aan met het vel, verwijder het vel, laat heel en kruid de filets. Verpak de filets in alufolie en laat garen in de oven.
3. Spreid de kippenvellen uit tussen 2 lagen bakpapier. Laat 20 min. in de oven bakken/drogen op 150°C. Zet de chips daarna droog weg.
4. Snij stokbrood in dunne plakjes, 3 p.p. en rooster in de oven.
5. Pluk de little gem.

CAESAR MAYONAISE

6. Maak een mayonaise van de mosterd, azijn, olie en de ansjovis en vermeng met de crème fraîche.
7. Breng op smaak met peper, evt. zout eerst proeven.

PRESENTEREN

8. Langwerpige bordjes.
9. Snij de afgekoelde kipfilets in dunne plakjes.
10. Maak de sla aan met Caesar mayonaise.
11. Neem een sneetje stokbrood en leg daarop een blaadje sla, reepjes kip en 1 ansjovis filet en een krul Parmezaan en herhaal dit nog eenmaal.
12. Stapel dit dakpansgewijs op.
13. Eindig met een stukje gegrilde kippenvel.
14. Garneer het geheel met toefjes mayonaise en reepjes ansjovis.
15. Zorg voor voldoende toefjes mayonaise.



UIENTAART, BOERENKOOLSALADE, GEPOFTE KNOFLOOKROOM

BENODIGDHEDEN

GEPOFTE KNOFLOOK

1 bol gerookte
knoflook
Olijfolie
Alufolie

UIENTAART

20 jonge (kleine) uien
250 g witte
basterdsuiker
10 plakjes korstdeeg
15x15 cm
250 ml water
250 ml rode wijn
azijn
50 g suiker

BOERENKOOL- SALADE

600 g cavallo nero
90 ml Olijfolie
30 ml rode wijnazijn
Peper, zout
15 gr mosterd

KNOFLOOKROOM

100 ml slagroom
Bol gerookte
knoflook

Bakje daikon cress

BEREIDINGSWIJZE

GEPOFTE KNOFLOOK

1. Snij de bovenkant van de knoflook af, zodat de tenen goed te zien zijn.
2. Verpak in alufolie, schenk olijfolie in de knoflook, bestrooi met wat grof zout en vouw dicht.
3. Plaats in een oven van 170° voor 30-45 minuten, de knoflook is dan zacht en zoet.



UIENTAART

4. Kook een zoetzuur van 250 ml water, rode wijnazijn en de suiker, koel snel terug.
5. Pel de uien en kook ze in ruim gezouten water tot ze mooi zacht zijn.
6. Ontrok de uien.
7. Karamelliseer ondertussen de suiker met een druppeltje water (licht blonde karamel).
8. Smeer de vormpjes in met boter.
9. Schenk de karamel in ronde metalen schaaltes van 8 à 10 cm.
10. Leg de ontrokke uien met de snijkant naar beneden op de karamel.
11. Steek de plakjes korstdeeg uit (ter grote van het schaalte), prik enkele keren in en druk op de uien.
12. Bak de taartjes af in dezelfde oven van de knoflook voor ca. 20 minuten, op dezelfde manier als tarte tartin.
13. Snij het restant van de uien in de lengte doormidden en haal de rokken los en marineer in het zoetzuur.

BOERENKOOLSALADE

14. Scheur de cavallo nero in pasklare stukken en haal de nerven er uit.
15. Blancher 2 minuten in gezouten water, spoel goed koud en droog met een keukendoek.
16. Maak de cavallo nero aan met goede olijfolie, rode wijnazijn, zout en peper.

KNOFLOOKROOM

17. Pel de knoflookbol, knijp de tenen uit en vijzel de gare tenen tot een puree.
18. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Vermeng met de knoflookpuree en breng op smaak met zout en peper.

PRESENTATIE

19. Los het uientaartje omgekeerd (tarte tartin).
20. Verdeel de boerenkool erover en de zoetzure uienrokken.
21. Plaats de taartjes op een verwarmd bord.
22. Schep of spuit er toefjes knoflook room op.
23. Decoreer met de cress. Serveer onmiddellijk.

BENODIGDHEDEN

ZALMFOREL

1 Grote (rode)
zalmforel
(tenminste 400 g
filets)

MARINADE¹⁶

2 gekookte bietjes
15 g venkelzaad
½ citroen
250 g zeezout
400 g suiker
10 g honing

MIERIKSWORTEL-

MOUSSE

20 g verse
mierikswortel
50 g zure room
2 blaadjes gelatine
Sap van ½ citroen
250 ml slagroom
5 g maanzaad
Peper en zout

DRESSING¹

½ bosje basilicum
½ citroen
zeezout
1 Granny Smith
±100 ml extra virgine
olijfolie Sardinië

Stokbrood

BEREIDINGSWIJZE

GEMARINEERDE ZALMFOREL

1. Fileer de zalmforel, laat de huid eraan en controleer op graatjes.

MARINADE

2. Rooster de venkelzaadjes. Pers halve citroen uit.
3. Maal alle ingrediënten voor de marinade in een blender of keukenmachine helemaal glad.
4. Giet de helft van de marinade in een platte schaal, leg de filets erin en overdek met de rest van de marinade en laat zo lang mogelijk marinieren
5. Sneller marinieren; vacumeer de filets met de marinade.



MOUSSE VAN MIERIKSWORTEL & MAANZAAD

6. Zet de timbaaltjes koud weg.
7. Schil de mierikswortel, haak in paar stukken en maal in de keukenmachine of staafmixer zeer fijn.
8. Voeg de zure room toe en peper en zout.
9. Week de gelatine in koud water.
10. Verwarm het citroensap en los de gelatine erin op. Koel snel terug.
11. Klop de slagroom stijf, schep een eetlepel geklopte room door het citroen-gelatine mengsel en klop vervolgens alles, ook de mierikswortelroom en de maanzaadjes, mooi door elkaar.
12. Schep de mousse in de metalen timbaaltjes en zet in de koelkast om op te stijven.

DRESSING

13. Vijzel de basilicumblaadjes met het zeezout tot een puree.
14. Roer het citroensap erdoor, vermeng goed en zet apart.
15. Snij de appel in zeer dunne schijfjes op de mandoline, met schil en klokhuis.

PRESENTEREN

16. Snij dunne plakjes stokbroodje af en bak af tot goud-bruin.
17. Haal de forelfilets uit de dressing, spoel af en dep goed droog. Verwijder het vel.
18. Snij zo dun mogelijke reepjes van de filets.
19. Verwijder van de appelschijfjes met een ring het klokhuis en plaats 3 schijfjes in het midden van het bord, stort daarop de mousse.
20. Verdeel de vis op de torentjes. Druppel de dressing er omheen.

¹⁶ Deze hoeveelheid is voldoende voor de hele avond

ZWEZERIK, NIERTJES EN LEVER VAN HET KALF, AUBERGINEKAVIAAR

BENODIGDHEDEN

MANIQUETTE PEPER

BODEM

2 pak filo deeg
5 g maniquette peper
roomboter

AUBERGINEKAVIAAR

4 aubergines
Alufolie
Olijfolie
50 g crème fraîche

KALFSLEVER-

ZWEZERIK- NIERTJES

500 g kalfslever
500 g hartzwezerik
1st kalfsnier
50 g kapperappels
50 g pijnboompitten
50 g walnoten
10 blaadjes rucola
1 bakje Kikuna leaves
1 bakje Tahoon cress
250 ml kalsfond
(basisreceptuur)
Olijfolie, *Valdorama*
Cornicabra

Fleur de sel

BEREIDINGSWIJZE

MANIQUETTE PEPER BODEM

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Snij per pers. 3 plakken filodeeg van 12x6 cm.
3. Bestrijk de 1^e laag met gesmolten boter, bestrooi met grof gestoten maniquette peper, vervolgens de 2^e laag dito, daarop het laatste vel alleen met boter.
4. Bak af in de oven tussen 2 bakplaten tot goudbruin, dus steeds kijken.



AUBERGINEKAVIAAR

5. Snij de aubergines in de lengte door, kruid met peper, zout en olijfolie, pak in alufolie. Gaar in een oven van 180°C.
6. Laat afkoelen, lepel het vruchtvlees eruit en hak in fijne brunoise.
7. Bak het vruchtvlees droog in een anti aanbak pan. Voeg crème fraîche toe en breng op smaak, houd apart.

KALFS- LEVER- ZWEZERIK- NIERTJES

8. Ontvet de kalfsnier, snij pezen adertjes e.d. eruit, blancheer indien nodig.
9. Blancheer de zwezerik, laat afkoelen en verwijder vliezen e.d.
10. Snij de lever, zwezerik en nier in gelijke blokjes en bak in boter goudbruin in aparte pannen. De zwezerik eerst door de bloem halen.
11. Maak 100 ml kalsfond, monteer in de blender met goede olijfolie *Cornicabra* van *Valdorama*.

PRESENTEREN

12. Smeer wat auberginekaviaar op de gebakken filo bodems.
13. Dresseer met de diverse kalfsorganen.
14. Werk af met gehalveerde kapper appels, walnoten en pijnboompitjes.
15. Decoreer met sprietjes rucola en de cressen.
16. Kruid na met fleur de sel en peper uit de molen.
17. Een streep van gemonteerde kalfsjus met *Cornicabra* olie.

VLOEIBARE CITROENTAART, SZECHUANPEPER, GROENE THEE, VALSE MERINGUE

BENODIGDHEDEN

CITROENCRÈME

5 citroenen
7 eieren
200 g kristalsuiker
200 g boter
10 g sechuan peper

CRUMBLE VAN

GROENE THEE

60 g boter
60 g bloem
60 g amandelpoeder
2 gram groene
theepoeder

VALSE MERINGUE

5 citroenen
250 ml water
300 g suiker
3,5 blaadjes gelatine

20 sechuan pepertjes

BEREIDINGSWIJZE

CITROENCRÈME

1. Maak rasp en sap van de citroenen.
2. Laat voor de crème de peper met de citroenrasp trekken in het citroensap, proef en dan pas passeren.
3. Voeg de rest van de ingrediënten toe, klop luchtig en gaar au bain marie op max. 90°C., blijf kloppen totdat er een luchtige compositie ontstaat.
4. Schep in een spuitzak en bewaar koel.

CRUMBLE VAN GROENE THEE

5. Wrijf de ingrediënten voor de crumble met de vingers tot een kruimelig deeg.
6. Bak mooi goudbruin in de oven op 180°C voor ca. 15 minuten.
7. Verkruimel zodra is afgekoeld.

VALSE MERINGUE¹⁷

8. Breng voor de meringue het water met citroensap en suiker aan de kook.
9. Los de geweekte gelatine in op en koel terug.
10. Giet in een sifon en plaats in de koeling, draai er twee patronen in vlak voor het uitserveren.

PRESENTEREN

11. Neem een hoog champagne flûte.
12. Giet een beetje citroencrème onderin het glas.
13. Dek af met de crumble.
14. Vul het glas verder met de meringue.
15. Werk af met enkele sechuan pepertjes.



¹⁷ Meringue zonder eiwit

H- Menu april 2014

SINT-JAKOBSSMOSEL MET EEN IN PETERSELIEBOUILLON GEGAARD KWARTELEITJE¹⁸

BENODIGDHEDEN

10 Sint-Jakobsschelpen
1 st witloofstronk
1 Jonagold appel
1 bosje peterselie
10 kwarteleitjes
200 ml
gevogelbouillon
(van de makers van de
soep)
1 g Agar-agar
Citroensap
Mayonaise
(basisreceptuur)

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de
gevogelbouillon.
2. Blancheer de
peterselieblaadjes!
even in kokend zout
water en spoel daarna
koud af.
3. Doe de blaadjes in de
kokende bouillon en
mix vervolgens met een blender! fijn.
4. Passeer de bouillon door een doek, breng opnieuw aan de kook en bind
met agar-agar, 1 gr per 200 ml (= 2 min koken en dan versneld laten
afkoelen).
5. Bak de kwarteleitjes in goed ingevette zandtaartvormpjes in een
koekenpan geplaatst en begiet ze vlak voordat ze gaar zijn voorzichtig
met de bouillon (begiet alleen het wit).
6. Laat daarna opstijven, maar houd au bain marie warm met het deksel
erop. Let op NIET warmer dan 70°C.
7. Maak mayonaise (basisreceptuur)
8. Snijd het witloof in zeer kleine stukjes, snijd een deel van de stronkjes
mee voor de gewenste bitterheid.
9. Snijd de appel in zeer fijne brunoise en maak aan met wat citroensap.
Meng daarna met de witloof en de mayonaise (laat evt. uitlekken).



PRESENTEREN

10. Haal het ei uit de vormpjes (en snijd ze eventueel bij).
11. Leg de salade op een amuselepel.
12. Schroeï de coquilles in de hete pan dicht, snijd ze in horizontaal in tweeën
en leg ze dakpansgewijs op de salade en plaats het eitje erop.

¹⁸ Jonnie Boer, Puurder, p 87

ZWOLSE MOSTERDSOEP MET GEMARINEERDE TONIJN OP OLIJVENTOAST²

Receptuur voor 14 personen

BENODIGDHEDEN

100 g boter
120 g bloem
1,5 tl Top of Shop kruiden
1650 ml kippenbouillon
375 ml slagroom
190 g Zwolse grove mosterd¹⁹
zout, peper
250 g (rode) tonijn
2 stokbroden
2 appels
Olijfolie “Arbequina Marion”
½ bos selderij

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet grote leeuwenkoppen warm.
2. Maak de kippenbouillon en geef 200 ml aan de makers van de amuse.
3. Marineer de tonijn met de Ras al Hanout kruiden (ca. 1½ tl).
4. Schroei de tonijn rondom dicht en laat deze afkoelen.
5. Snijd met een goed scherp mes dunne plakjes van het stokbrood.
6. Besprenkel het brood met de olijfolie en een klein beetje zout.
7. Snijd de tonijn in dunne plakjes met een scherp mes.
8. Smelt de boter zonder te kleuren en 1 tl Ras al Hanout kruiden toe.
9. Fruit de Ras al Hanout kruiden 2 minuutjes op laag vuur aan.
10. Voeg de bloem toe en laat deze ook 4 minuten ‘garen’.
11. Roer nu met een garde de (koude) bouillon beetje voor beetje toe en breng langzaam aan de kook.
12. Voeg nu de slagroom toe en breng op smaak met peper en zout.
13. Schil als allerlaatste en snijd de appels in kleine blokjes (wordt gebruikt als garnituur).
14. Breng de soep (zonder het garnituur) aan de kook en voeg als laatste de mosterd toe.
15. Drapeer de plakjes tonijn op de toast en maak eventueel af met wat kruiden.
16. Hak de selderij mooi fijn.
17. Bak de dunne plakjes brood mooi goudbruin af in een voorverwarmde oven van 180 graden.
18. Schuim de mosterdsoep op met een staafmixer.

PRESENTEREN

19. Schep een lepeltje van het garnituur in een warm diep bord en schep hierover een volle lepel Zwolse mosterdsoep.
20. Leg op de rand het olijventoastje met tonijn en bestrooi met de gehakte selderij. Direct serveren.



¹⁹ Deze soep krijgt haar karakteristieke smaak door de Zwolse mosterd, deze is verkrijgbaar via <http://www.librijeswinkel.nl/dutch/mix-match-zwolse-boerenmosterd-grof>

ZEEWOLF GEGAARD IN GEROOKTE BOTER, ZOETZURE PREI, IETS OESTER EN SAUS VAN CITROENGRAS²⁰

BENODIGDHEDEN

10 x 80 g zeewolffilet

GEROOKTE BOTER

2 el rookmot

250 g boter

CITROENGRAS

75 g citroengras

250 ml oestervocht

50 g boter

250 ml room

PREI

2 prei

250 ml azijn

140 g suiker

4 laurierbladen

STENGEL

1 plakje diepvries

bladerdeeg

1 el zwart sesam zaad

15 g boter

Maldon zout

AARDAPPELMOUSSELINE

5 kruimige aardappels

BEREIDINGSWIJZE

1. Diepe borden warm zetten.
2. Fileer de vis in porties van 80 g en controleer goed op graten!

GEROOKTE BOTER

3. Smelt de boter in een lage pan en maak de rookoven rookmot klaar.
4. De boter in het oventje roken met het deksel met het gaatje. Kookplaat stand 2, ongeveer een uur. Na een half uur evt. wat extra rookmot toevoegen.

CITROENGRASSAUS

5. Maak de oesters schoon en vang het vocht op en zeef het vocht.
6. Citroengras fijn snipperen in mini-blender en in iets boter aanfruiten en afblussen met het oestervocht.
7. Voeg de room toe laat langzaam garen in ongeveer 30 min.
8. Draai de saus met een blender glad en zeef de saus. Houdt warm.

ZOETZURE PREI

9. Was en snij de prei in stukken van 2 cm.
10. De azijn, suiker en laurier opkoken en hier de prei in laten garen en afkoelen.

KROKANTE STENGEL

11. Rol het bladerdeeg uit met wat bloem, bestrijk het met wat gesmolten boter, vouw 1 x dubbel, dan nog 1 x voorzichtig met de deegrol erover en snijd dan in tien lange stengels.
12. Aflakken met wat gesmolten boter.
13. Bestrooi met (even kort geroosterd) sesamzout en afbakken in de bovenste oven, stand 10, 200°C.
14. Maldon zout even in de hand! fijn malen. Bestrooi de stengel heel licht met wat zoutkorrels.

AARDAPPELMOUSSELINE

15. Schil de aardappelen en was ze, en snijd ze in gelijke stukken (zodat ze gelijktijdig gaar zijn).
16. Let op je timing, de aardappelmousseline pas afmaken voordat je uitgaat, duurt ongeveer 30 min. Dus niet afdelen koelen anders wordt het slijmerig.
17. Doe ze in een pan, zout erbij en kook ze gaar (tot ze uit elkaar dreigen te vallen).



²⁰ Jonnie Boer, Puurder, p 44

100 g boter
250 g room
Peper
zout

18. Giet af en doe weer terug in de pan, zet de pan terug op het vuur zodat het vocht kan verdampen.
19. Zet ondertussen een pan met de room en boter op en verhit deze.
20. Pureer de aardappelen met de pureerknijper
21. Giet het mengsel over de aardappelpuree en schep luchtig door de aardappel massa
22. Breng op smaak met peper en zout.

ZEEWOLF

10 oesters
Boter
daikon cress

23. De zeewolffilets licht zouten en in de warme gerookte boter garen (moeten eigenlijk net niet gaar zijn).

PRESENTEREN

24. De prei uithollen en vullen met een oester.
25. De hete aardappelmousseline op de prei en hierover de gegaarde filet.
26. De citroengrassaus opmonteren met iets boter en op bord napperen.
27. Krokante stengel er op plaatsen en daarbovenop cress.

ROULEAU VAN PARELHOEN²¹

BENODIGDHEDEN

PARELHOEN ROULEAU

8 st parelhoen *filet suprême*
16 plakjes katenspek
3 st eiwit
250 ml room
20 st morilles
(waarvan 10 morilles voor de saus)

WORTEL & RISOTTO

10 st bospeen (100 g)
0,5 ui
0,5 teen knoflook
150 g risottorijst
750 ml wortelsap

TAPENADE VAN

PADDENSTOELEN

25 g roomboter
0,5 ui
0,5 teen knoflook
250 g paddenstoelenmix

BEREIDINGSWIJZE

1. Begin met de jus de veau (nodig voor punt 24).

PARELHOEN ROULEAU

2. Haal alle vel van de filets.
3. Snijd de vleugeltjes van de parelhoenfilets, haal het vlees van het botje.
4. Haal de haasjes eraf en snijd het overtollige vet weg. Plet de filets tot ze circa 1 cm dikte.
5. Maak 2 rollen, leg het katenspek in één rechte baan op vershoudfolie. Besmeer het spek met iets losgeklopt (1) eiwit en leg hier de geplette filets op.
6. Maak met de keukenmachine een farce: eerst malen: de haasjes, het vlees van de vleugeltjes en eiwit, dan toevoegen 10 morilles en wat zout en peper, daarna de room meermalen (de room dus als laatste, anders gaat het schiften).
7. Doe een smaakproef door iets farce te garen (een proefcanelle even aanzetten in wat vet). Spuit de farce op de filets.
8. Verwarm een RVS bak water tot 85°C. Gebruik hiervoor de inductiekookplaat en stel de maximale temperatuur in op 100°C.
9. Maak nu een strakke rol. Knoop beide uiteindes van de rol dicht en gaar de rouleau op 82°C, gedurende 38 minuten.

WORTEL & RISOTTO

10. Was en rasp de bospeen. Snipper de ui en de knoflook
11. Zet voor de wortelrisotto de ui en knoflook aan in olijfolie en voeg de risotto toe.
12. Blus af met wortelsap en gaar de risotto gedurende 15 à 20 minuten.
13. Voeg op het laatst de geraspte bospeen toe, wat zout en een klontje roomboter.
14. Tonneer de overgebleven 10 bos peentjes en blancheer deze.

TAPENADE VAN PADDESTOELEN

15. Snipper de ui en de knoflook
16. Snijd de stelen van de paddenstoelenmix en bewaar deze samen met eventuele andere afsnijdsels van de paddenstoelen.
17. Bak de paddenstoelen met de andere helft van de ui en knoflook licht aan. Draai dit mengsel tot een paddenstoelentapenade in een keukenmachine.

SCHUIM VAN PADDESTOELEN

18. Maak voor het schuim een bouillon van de paddenstoelenstelen



²¹ Sligro

**SCHUIM VAN
PADDENSTOELEN**

1 el Lechite (6 g/L)

DOPERWTEN

500 g doperwtjes
(diepvries)

MORILLES SAUS

400 ml jus de veau
100 ml Manzanilla sherry
(10 morilles van de
parelhoen)

BOLEET & SPEK

5 koningsoesterzwammen

10 plakjes gerookt
buikspek
1 bakje affilacress

en -afsnijdsels.

19. Beetje zout erbij en Lechite toevoegen. Blender tot een schuim ontstaat.

DOPERWTEN

20. Blancheer de doperwtjes in kokend water.

21. Draai $\frac{3}{4}$ hiervan in een keukenmachine tot crème. Haal deze door een fijne haarzeef. Monteer iets met zachte olijfolie.

22. Reserveer de overige erwten en houd warm.

MORILLES SAUS

23. Breng de sherry aan de kook en voeg de overige 10 morilles toe. Blus af met jus de veau en reduceer het mengsel tot een mooie saus. Maak op smaak met zout.

BOLEET & SPEK

24. Snijd de koningsboleet in de lengte in vier repen en bak deze in boter gaar.

25. Droog het gerookte buikspek in de oven.

26. Bak de rouleau rondom, snijd de rouleau in 10 porties.

PRESENTEREN

27. Maak quenelles van de wortel risotto en kleinere quenelles van de paddenstoelentapenade.

28. Dresseer 4 stippen van de doperwtencrème en trek deze weg over het bord.

29. Maak de bospeentjes, koningsoesterzwammen en doperwtjes op smaak met peper en zout en rangschik deze ingrediënten speels op het bord.

30. Garneren met takjes affilacress en het gedroogde buikspek.

31. Schep de morillesaus over de rouleau. Schuim de paddenstoelenbouillon op met een staafmixer en schep dit als laatste royaal over het gerecht.

GRIESMEELSOEP MET RISTRETTO EN MOKKAMOUSSE²²

BENODIGDHEDEN

5 plakken ontbijtkoek

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven op 80°C
2. Snijd *voor de garnering* de ontbijtkoek in flinterdunne plakken en leg ze op een bakplaat. Laat ze 1½ uur in de lauwe oven drogen.
3. Verwarm daarna de oven voor op 180°C voor het soezen-beslag.



GRIESMEELPUDDING

1000 ml melk
2 stengels citroengras
500 ml melk
60 g kristalsuiker
100 g griesmeel
6 g zout
400 ml slagroom

GRIESMEELPUDDING

4. Laat de trekken met de gekneusde stengel citroengras.
5. Sla de slagroom stijf.
6. Breng de 500 ml melk met de suiker aan de kook. Voeg al roerend het griesmeel en het zout toe en laat dit voortdurend roeren 5 minuten op laag vuur koken.
7. Laat de griesmeelpudding goed afkoelen en spatel de geslagen room erdoor om het iets minder stijf te maken.
8. Laat de pudding verder afkoelen.
9. Verdun de afgekoelde griesmeelpudding met de melk van de citroengras tot een gladde soep.

MOKKAMOUSSE

3,5 blaadjes gelatine
250 ml melk
60 ml Ristretto koffie
(Nespresso cupje)
30 ml koffielikeur
300 ml slagroom
57 g kristalsuiker

MOKKAMOUSSE

10. Week de gelatineblaadjes 5 minuten in ruim koud water.
11. Verwarm de melk tot goed warm en los de uitgeknepen gelatineblaadjes hierin op.
12. Voeg de koffie en de koffielikeur toe en zet het mokkamengsel koud (tot yoghurt dikte).
13. Sla de room met de suiker op tot yoghurt dikte en spatel deze voorzichtig door het afgekoelde mokkamengsel.
14. Giet hem in een vorm en laat opstijven.

SOEZENBESLAG

100 ml water of melk
50 g boter
50 g bloem
3 eieren

SOEZENBESLAG

15. Zeef de bloem.
16. Breng de melk of het water met de boter langzaam aan de kook; het water mag pas koken als de boter is gesmolten.
17. Voeg ineens alle bloem toe en roer alles door elkaar tot er een deegbal ontstaat die van de wand van de pan loslaat en een 'waasje' op de bodem van de pan achterlaat.
18. Neem de pan van het vuur, laat het deeg iets afkoelen en roer dan geleidelijk het losgeklopte ei erdoor; het deeg moet glanzen en in dikke klodders van de garde vallen (*misschien is NIET alle ei nodig!*)
19. Schep het soezendeeg in een spuitzak met een kleine spuitmond en spuit hiervan mooie rasters van ca. 10x10 cm op een met bakpapier beklede bakplaat.

²² Pascal Jalhay proeft, p 176

GARNERING

50 ml Ristretto koffie

Notenolie

1 cupje Nespresso

Tamarindesiroop

20. Zet ze niet te dicht bij elkaar omdat ze bij het bakken opzwellen. Bak de rasters in ongeveer 8 minuten in de oven.

PRESENTEREN

21. Schep spiegels van griesmeelsoep op de borden en zet in het midden een quenelle van mokka-mousse.
22. Garneer de soep rondom de quenelle met druppels Ristretto, notenolie, snufjes gemalen koffie en tamarindesiroop en stukjes gedroogde ontbijtkoek
23. Zet het soezenraster op de mousse.

J - Menu mei 2014²³

ASPERGES 'FLAMANDES'

BENODIGDHEDEN

ASPERGES

30 stuks witte AA-
asperges (20 tot 28 mm
dik)
zout
75 g roomboter
1 foelie

SAUS

10 eieren
250 gr roomboter
¾ bos peterselie
zout

nootmuskaat

BEREIDINGSWIJZE

ASPERGES

1. Nodig: warme langwerpige borden.
2. Schil de asperges en snijd de kontjes eraf. Leg ze in een ruime pan, met de foelie.
3. Voeg zoveel water toe tot ze net onderstaan.
4. Voeg zout en boter toe. Breng aan de kook en dek af met een deksel.
5. Zet het vuur uit. Laat de asperges afkoelen in het kookvocht, zo garen ze vanzelf.
6. Laat ze in het water ca. 10 minuten garen.

SAUS

7. Kook de eieren, afhankelijk van de maat in 6 tot 8 minuten hard.
8. Laten schrikken en pellen.
9. Scheid de eidooiers van het eiwit en zeef ze apart van elkaar door een bolzeef, zodat er 'mimosa' ontstaat.
10. Klaar de boter.
11. Was en droog de peterselie goed. Hak fijn met de boter in de blender en houd warm.

PRESENTEREN

12. Serveer de goed uitgelekte asperges op warme borden met de peterseliesaus en versgeraspte nootmuskaat, met de kopjes naar je toe.
13. Garneren met de ei-mimosa.



*Extra werkfoto:
presenteer de asperges naar je toe.*



²³ Receptuur o.a. uit Ron Blaauw, serie Lente, Topchef en div. literatuur

GEKRUIDE TOMPOUCE MET LAMSRUGFILET

BENODIGDHEDEN

2200 g lamsrug
(± 750 g filet)
200 g filodeeg
200 g Champignons
150 g Wild mix
paddenstoelen
150 g oesterzwammen
300 g boter
500 ml Olijfolie
200 g geklaarde boter
40 g Ras El Hanout
slagerstouw

LAMSFOND

Volgens *basis receptuur*
Sherryazijn
200 ml Rode port

GEKRUIDE TOMPOUCE

40 Basilicum blaadjes
40 g maanzaad
honing

BEREIDINGSWIJZE

1. Borden warm.
2. Verwarm de oven tot 200°C.
3. Snij de filets uit de lamsrug en gebruik de botten en afsnijsels voor de lamsfond.
4. Hak 200 g champignons fijn en zet aan in wat boter en breng op smaak met peper en zout.
5. Snijd overlangs een opening in de filets en vul deze met de champignons, vervolgens het vlees opbinden.
6. Kruid de filets met Ras El Hanout kruiden en bak de filets in wat olijfolie.
7. Laat rusten/afkoelen!!!!
8. Pinceer de lamsbotten en maak de lamsfond volgens basis recept met de sherryazijn en port.
9. Snij de cantharellen/oesterzwammen in stukjes en bak deze in boter.



GEKRUIDE TOMPOUCE

10. Rol het filodeeg uit en leg uit in drie lagen die met geklaarde boter zijn bestreken. Leg tussen laag 2 en 3 blaadjes basilicum.
11. Snij het filodeeg in 20 plakken en zet 2 a 3 minuten in een oven van 200°C.
12. 10 plakken insmeren met honing en bestrooien met maanzaad.
13. Snij nu de gevulde filets in plakken.
14. Laat de lamsfonds inkoken tot een mooie saus, monteer met iets boter/olijfolie.

PRESENTEREN

15. Leg in het midden van het bord een tompouce plak, dresseer daarop de plakken gevulde filets.
16. De gekruide tompouce plak er schuin overheen, een bergje cantharellen/oesterzwammen er naast.
17. Dresseer de saus omheen. Garneer met topjes basilicum.

GEBRAISEERDE BLOEMKOOL

BENODIGDHEDEN

LAURIERBOTER

200 g roomboter
1,5 teen knoflook,
zout en peper
2 verse grote
laurierbladen

BLOEMKOOL

2 Hollandse bloemkool,
maat 8
1 cevenne-ui
100 gr Maese Miguel
Manchego
25 g Parmezaanse kaas

SINAASAPPEL

CONDIMENT

3 perssinaasappels
100 g basterdsuiker
100 ml Kalliston
olijfolie
zout

BEREIDINGSWIJZE

LAURIERBOTER

1. Voorbereiden: warme borden nodig.
2. Smelt de boter op laag vuur. Laat hierin de *uitgeperste* knoflook, zout, peper en laurier minimaal 15 minuten intrekken.
3. Van het vuur halen en laten afkoelen.

BLOEMKOOL

4. Snijd de bloemkool in plakken.
5. Verwarm de laurierboter en bak hierin de fijngesneden cevenne-ui en bloemkool in ongeveer 5 minuten goudbruin.
6. Laten uitlekken en op een bakplaat leggen.
7. Verwarm de grill in de oven voor op 200 °C.
8. Rasp de kazen grof en verdeel de kaas over de bloemkool.
9. Bak de bloemkool met de kaas nog 3 minuten onder de grill in de hete oven.

SINAASAPPEL CONDIMENT

10. Rasp 1 sinaasappel, dan schillen, en partjes uitsnijden en pers de andere sinaasappels uit.
11. Meng sinaasappel-stukjes, rasp, suiker, zout en sinaasappelsap en gaar 30 minuten op een zeer laag vuur tot dat het dik is.
12. Maal 3 minuten fijn in de blender en monteer met de olijfolie en houdt warm. *Het wordt dik en bitter, maar gaat goed bij de bloemkool.*

PRESENTEREN

13. Serveer de bloemkool op een warm bord.
14. Dresseer met de ui en enkele streken sinaasappelcondiment.



GEBAKKEN ASPERGES MET KABELJAUW, DOPERWTENCRÈME EN KREEFTENSAUS

BENODIGDHEDEN

KREEFTENSAUS

- 2 st verse Soepkreeft
- 4 el (druivenpit)olie
- 1 venkel
- 1 wortel
- 2 ui
- 2 teentje knoflook
- 50 g tomatenpuree
- 200 ml droge witte wijn
- 2 liter vis bouillon
- 500 ml slagroom
- 1 borrelglasje Pernod
- Zout en peper

DOPERWTEN

- 2 kg verse doperwtten
- 100 gr roomboter
- 1 ui
- 250 ml crème fraîche

ASPERGES

- 30 witte AA A-asperges,
- 250 gr roomboter
- 3 à 4 VERSE laurier
- Nootmuskaat

KABELJAUW

- 1000 gr kabeljauw,
- rugstuk 150 g roomboter

BEREIDINGSWIJZE

KREEFTENSAUS

1. Begin direct met de visfond.
2. Borden warm.
3. Hak de soepkreeft in stukken.
4. Verhit de olie in een grote pan en bak de kreeft ongeveer 3 minuten.
5. Maak de venkel en wortel schoon en snijd ze fijn. Bak samen met de fijngesneden ui, knoflook en tomatenpuree los.
6. Blus met witte wijn. Voeg de visbouillon toe en breng aan de kook.
7. Zet het vuur lager, en laat ongeveer 1 uur zachtjes koken. Giet door een zeef.
8. Druk al het vocht uit de kreeft en de groenten en breng de saus weer aan de kook. Voeg de Pernod en de room toe.
9. Kook de saus in tot de gewenste dikte. Breng op smaak met zout en peper.



DOPERWTEN

10. Dop de doperwtten en spoel de erwtjes af.
11. Smelt de boter en stoof hierin de fijngesneden ui en doperwtten gaar.
12. Pureer de doperwtten met de crème fraîche in een keukenmachine, wrijf door een zeef, en verwarm weer op laag vuur.
13. Breng op smaak met zout en peper.

ASPERGES

14. Selecteer asperges van gelijke dikte.
15. Schil de asperges, snijd de kontjes eraf.
16. Smelt de boter, voeg de laurier toe en stoof hierin de asperges ongeveer 10 minuten (met deksel op de pan).
17. Haal de pan van het vuur en laat de asperges 10 minuten afkoelen. Breng op smaak met zout, peper en versgeraspte nootmuskaat.

KABELJAUW

18. Kruid de kabeljauw met zout en peper.
19. Smelt de boter en bak (op papier) hierin op hoog vuur de kabeljauw in ongeveer 8 minuten gaar (afhankelijk van de dikte).

PRESENTEREN

20. Serveer de asperges op warme borden met de doperwttenpuree, kabeljauw en kreeftensaus.

RABARBER-APPEL CRUMBLETAART EN YOGHURT-KARDEMONIJS

Receptuur voor 14 personen

BENODIGDHEDEN

IJS

1 blaadje gelatine
12 kardemompeulen
350 gr fijne tafelsuiker
250 ml boerenyoghurt

RABARBER-APPEL

600 g rabarber
4 appels
1 tl kaneel
100 g roomboter
Suiker
100 g rabarber en
afsnijdsels
Aardbeienlikeur
(Fraises)

CRUMBLETAART

250 g suiker
200 g bloem
100 g amandelen
100 g koude roomboter
20 g boter voor invetten

BEREIDINGSWIJZE

IJS

1. Week de gelatine in koud water.
2. Breng 350 ml water met 350 g suiker en de geplette kardemom peulen aan de kook.
3. Zet het vuur laag en voeg de uitgeknepen gelatine toe.
4. Roer tot de gelatine en suiker opgelost is. Laten afkoelen en zeef de kardemom uit de siroop. Meng de siroop met de yoghurt. Draai in een ijsmachine tot ijs.

RABARBER-APPEL

5. Maak de rabarber schoon en verwijder de harde schil en bladeren. Snijd de rabarberstengels in stukken. Gebruik de afsnijdsels bij punt 7.
6. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in stukken. Smelt 100 gr boter en bak hierin de rabarber en de appel. Bestrooi met bruine suiker en kaneel. Laat de suiker karamelliseren en stroperig worden.
7. Maak van de resten van de rabarber en de 100 g een coulis met suiker en een scheutje Fraises, als goed is ingekookt nog pureren en reserveren.

8. CRUMBLETAART

9. Verwarm de oven voor op 180°C. Hak de suiker met bloem, amandelen en boter in een keukenmachine tot een grof kruimeldeeg.
10. Vet een ovenschaal in met boter. Schep het rabarber-appel mengsel erin. Verdeel hierover de crumble en schuif in de oven.
11. Bak de crumble in ongeveer 35-40 minuten goudbruin, laat afkoelen.

PRESENTEREN

12. Serveer de rabarber-appelcrumbletaart met yoghurt-kardemom ijs en de rabarbersaus.



J - Menu juni 2014²⁴

CAPPUCCINO VAN PETERSELIEWORTEL MET EEN WAFEL VAN BIESLOOK

BENODIGDHEDEN

CAPPUCCINO

200 g peterseliewortel
0,5 ui
0,5 kleine prei
50 g aardappelen
1500 ml groentebouillon
(0,7 l voor amuse &
0,8 l voor risotto)
75 ml slagroom
20 ml witte wijn
8 ml olijfolie
75 ml water
5 g Lecite
1 el witte wijnazijn
citroensap

WAFELS

100 g zachte boter
2 st eigeel
2 st eiwit
140 g bloem
4 g bakpoeder
60 ml water
25 g bieslook

peterselie

BEREIDINGSWIJZE

CAPPUCCINO

1. Zet de kleinste leeuwenkopjes warm begin direct met het maken van de groentebouillon volgens de basistechnieken receptuur CCN. Zorg dat de groentebouillon goed /hoog op smaak is. *Evt. nog wat kippenbouillon poeder toevoegen voor meer smaak.*
2. Wortelpeterselie schoonmaken, schillen en brunoise snijden.
3. Uien en aardappelen schillen en brunoise snijden.
4. Maak de prei schoon en brunoise snijden.
5. De uien aanzweten in de olijfolie, de resterende groenten erbij doen en verder bakken.
6. Blus af met de witte wijn en vul het aan met de groentebouillon.
7. Gedurende 20-25 minuten zachtjes laten koken.
8. De room toevoegen en nogmaals aan de kook brengen.
9. Pureer alles met de staafmixer, liever met een blender.
10. Giet door een niet al te fijne zeef, (veel vezels) breng op smaak met peper en zout, evt. wat citroensap en/of witte wijnazijn.
11. Verwarm het water, voeg lecite toe, laat rustig koken, breng op smaak met iets zout en ruim gemalen witte peper, houd warm en reserveer.

WAFELS

12. Snij de bieslook fijn.
13. Mix de boter en eidooiers tot een schuimende massa.
14. Klop het eiwit met een beetje zout en suiker stijf.
15. Roer de bloem, bakpoeder, bieslook en het water door het boter/ei mengsel.
16. Spatel het stijfgeklopte eiwit door het beslag mengsel.
17. Bak kleine wafels van het mengsel, stand 3, ca. 2 minuten per wafel. Laat de wafel afkoelen en snijd in vieren met een broodmes. Per bord 2 kwarten serveren. Let op geen mes in het wafelijzer!

PRESENTEREN

18. Schuim het vocht van punt 11 op.
19. Plaats het schuim op de soep, daarboven wat peterselie.
20. Serveer 2 x kwart wafel bij de soep.



²⁴ De receptuur komt voor een deel van een Duitse menu aangeleverd door Cees van Vliet en uit Neerlands Roem, Koken Als Greetje, Amsterdam

PARFAIT VAN WILDE ZALM MET ASPERGE CRÈME

BENODIGDHEDEN

225 ml visfond

PARFAIT

450 g zalm
35 ml witte wijn
35 ml Noilly Prat
225 ml slagroom
10 blaadjes gelatine
0,5 citroen
30 g dille
2 el Worcestersaus saus

ASPERGEMOUSSE

20 witte asperges
225 ml slagroom
10 blaadjes gelatine
15 g suiker
0,5 citroen
30 g boter

Sherrytomaatjes

BEREIDINGSWIJZE

1. Begin direct met het maken van de visfond!

PARFAIT

2. Breng water aan de kook.
3. Zalm schoonmaken en in stukken snijden. De zalm 6 minuten stomen, kookplaat op stand 8, 2 minuten. Zalm laten afkoelen.
4. De zalm in zeer fijne brunoise snijden en kruiden naar smaak met zout, peper, Worcestersaus en de sap van een halve citroen.
5. De gelatine weken in koud water.
6. Breng de visfond, tezamen met de witte wijn en Noilly Prat aan de kook.
7. Voeg de uitgeknepen gelatine toe aan de visfond.
8. De zalm met visfond samenvoegen en tot een glad mengsel roeren.
9. Zet het zalm/visfond mengsel in de koelkast.
10. Hak de dille fijn.
11. Als het zalm/visfond mengsel begint te stollen, de slagroom en de fijngehakte dille er doorheen mengen.
12. Giet in de siliconen pyramidevormpjes en zet min. 2 uur weg in de vriezer.

ASPERGEMOUSSE

13. Schil de asperges en snijd een cm. vanaf het einde weg.
14. Kook de asperges 10 minuten in gezouten water met boter, wat citroensap, de schillen en de suiker.
15. De gelatine weken in koud water.
16. Neem de asperges uit het kookwater en snijd de topjes eraf en bewaar voor garnering.
17. De resterende asperges in kleine blokjes snijden.
18. Los de gelatine op in 200 ml hete asperges kookvocht.
19. Kookvocht samenvoegen met de asperges en fijn mixen (Magimix).
20. Zeef het kookvocht, breng op smaak en zet in de koelkast.
21. De slagroom opkloppen.
22. Voordat het begint te stollen, de slagroom er door spatelen.
23. Giet in kleine ramequins en zet in koelkast voor 2 uur.

GARNEREN

24. Pliceer de sherrytomaatjes, maar zodanig dat het steeltje en het velletje onder de aanhechting van het steeltje aan de tomaat vast blijft (zie werkfoto hieronder).



Kervel

PRESENTEREN

25. Leg een plakje parfait op het bord.
26. Haal de aspergemousse uit het vormpje en leg ook op het bord.
27. Decoreer met sherrytomaten en kervel en aspergekopjes.

Werkfoto - detail sherrytomaatje



PARELHOENRAGOUT MET APPELRISOTTO

BENODIGDHEDEN

RAGOUT

1,5 kg Parelhoen
(= 675 g *filet*)
1 ui
1 dunne prei
2 kleine wortels
400 ml parelhoenfond
20 gr bloem
50 ml rode wijn
15 g tomatenpuree
2 tak rozemarijn
2 tak tijm

RISOTTO

1 ui
12 g boter
12 g olijfolie
250 g risotto
125 ml witte wijn
800 ml groentebouillon
(ontvangen van *amuse*)
125 ml appelsap
3 appels
20 g koude boter
60 ml slagroom
5-10 draadjes saffraan
50 g geraspte Parmezaan

1 bakje Sakura cress

BEREIDINGSWIJZE

RAGOUT

1. Zet diepe borden warm.
2. Verwijder het vel van de parelhoen, bak het uit tussen 2 **stalen** koekenpannen en tussen 2 stuks bakpapier: bak het vel aan en dan de 2 stalen koekenpannen in de oven plaatsen, 30 minuten op 200 °C, dan vet afgieten en nog ± 20 minuten, controleren. Het is klaar als het vel goudbruin en knapperig is.
3. Borst- en dijbeenvlees van de parelhoenen in kleine blokjes snijden, maak vervolgens van de karkassen een parelhoenfond (houd basisreceptuur van gevogeltefond aan).
4. De ui, prei en wortel in fijne brunoise snijden.
5. Meng een beetje bloem met de ui, prei en wortel.
6. Bak de parelhoen in olijfolie. En voeg de ui, prei en wortel toe en bak deze even kort mee.
7. Voeg de tomatenpuree toe en bak door.
8. Blus af met de rode wijn en voeg parelhoenfond toe.
9. Laat het nog gedurende maximaal 15 minuten koken met een takjes rozemarijn en takjes tijm.

RISOTTO

10. Snijd de ui in een fijne brunoise.
11. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in brunoise, vermeng met citroensap tegen verkleuren.
12. Smelt boter en olie, bak de ui hierin. Voeg de risotto rijst toe en bak, al roerend, tot doorschijnend.
13. Controleer de smaak van de groentebouillon, deze moet goed op smaak zijn.
14. Blus af met de witte wijn en laat de risotto 25 minuten koken met een beetje hete groentebouillon en de appelsap onder constante roeren.
15. Giet herhaaldelijk een beetje groentebouillon op de risotto.
16. Als de risotto $\frac{3}{4}$ gaar is voeg dan de geweekte saffraan toe.
17. Complementeer de risotto met koude boter, de room, de Parmezaanse kaas en de appel.

PRESENTEREN

18. Diepe warme borden, in het midden met een ring de risotto.
19. Schep om de risotto heen de ragout.
20. Garneer met stukje krokante parelhoen “kroepoek” en toefje Sakura cress.



KALFSHAAS MET SECHUAN PEPER EN VANILLE

BENODIGDHEDEN

KALFSFILET

- 1 kalfshaas van 1000 gram
- Kruidenzout
- 5 g Sechuan peper
- 1 vanillestok
- 1 zakje vanillepoeder
- olijfolie

GNOCCHI

- 400 gram bloemige aardappels
- 150 gram bloem
- 1 eieren
- Evt. boter

PORTSAUS

- 500 g gemengde paddenstoelen
- 2 rode uien
- 2 teen knoflook
- 200 ml port
- 200 ml room
- olie

CHARTREUSE

- 4 kleine wortels
- 0,5 knolselderij
- 150 g haricots verts

BEREIDINGSWIJZE

1. Vierkante borden warm
2. Begin met het maken van de chartreuse, dat is veel werk.

KALFSFILET

3. Wrijf het vlees in met het zout en laat het vlees aan alle kanten in de olijfolie aanbraden.
4. Schraap de vanille uit de vanilleboon en meng het met de vanillesuiker en gevizelde Sechuan peper.
5. Wrijf het vlees in met de vanille/Sechuan peper.
6. Gaar in de oven op 85-90°C tot een kerntemperatuur van 53°C.

GNOCCHI

7. Schil en kook de aardappels en laat ze vervolgens wat afkoelen.
8. Druk de aardappels door de pureeknijper.
9. Doe de puree in een grote schaal en laat verder afkoelen.
10. Voeg de bloem en de eieren toe en roer tot alles goed is gemengd.
11. Knijp het mengsel samen tot een bal en kneed het deeg op een goed **bebloeemd werkblad**, tot het enigszins elastisch is geworden (ongeveer 5 minuten).
12. Is het deeg plakkerig, voeg dan nog wat bloem toe.
13. Verdeel het deeg in gelijke stukken en rol ze stuk voor stuk uit tot een dunne rol.
14. Snijd deze in gelijke stukjes van ongeveer 2 cm (zie werkfoto).
15. Geef de gnocchi wat vorm door ze over een vork te rollen.
16. Breng een grote pan met water en zout aan de kook en kook de gnocchi erin tot ze komen bovendrijven.
17. Schep de gnocchi met een schuimspaan uit het water en leg ze in een schaal (eventueel nog wat boter eroverheen, tegen plakken).

PORTSAUS

18. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze allen in gelijke stukken.
19. Snijd de ui brunoise en snijd de knoflook zeer fijn.
20. Verhit olie in een koekenpan en bak hierin de ui, knoflook en paddenstoelen op hoog vuur tot het bruin begint te worden.
21. Blus het af met de port. Voeg de room toe en laat alles op hoog vuur inkoken tot de saus wat ingedikt is.

CHARTREUSE²⁵

22. Snijd de ganzenlever in vierkante plakken van ½ cm dikte en 4 cm doorsnee en laat deze zo lang mogelijk weken in marinade van port en truffelsaus.



²⁵ De chartreuse maken is veel werk, de ganzenlever wordt een uurtje gemarineerd volgens receptuur en gaart vervolgens in het koolblad.

5 koolbladeren
25 ml truffelsaus
40 ml port
250 g ganzenlever

23. Neem de vierkante of ronde rvs stekers.
24. Snijd de wortels, selderij en bonen in reepjes van 3 x ½ cm. *Controleer de hoogte door een batonet tegen de zijkant van een steker te plaatsen.*
25. Gebruik de steker om 20 vierkanten of rondjes uit de koolbladeren te steken.
26. Blancheer de gesneden groenten en laat schrikken.
27. Blancheer de koolbladeren en laat schrikken.
28. Bekleed de rand van een ringvorm afwisselend met de reepjes van de 3 soorten groenten.
29. Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg een koolblad op de bodem, daarop de ganzenlever en sluit af met een koolblad (zie werkfoto).
30. Verwarm 12 minuten in de oven.

PRESENTEREN

31. Leg plakjes kalfshaas op het bord.
32. Plaats wat gnocchi op het bord en verdeel een beetje portsaus hierover.
33. Leg een chartreuse op het bord.

Werkfoto's:

	
Gnocchi snijden met paletmes	Vul de steker en leg op de bodem een plakje kool

FRAISIER VAN RABARBERMOUSSE

BENODIGDHEDEN

VANILLEBISCUIT

5 eieren
125 g lichte rietsuiker
3 zakjes vanillepoeder
40 g boter
75 g quinoameel
75 g rijstbloem

AARDBEISIROOP

150 ml water
80 g lichte rietsuiker
8 aardbeien
30 ml citroensap

RABARBERMOUSSE

500 g rabarber
60 ml water
100 g lichte rietsuiker
30 ml citroensap
8 g gelatine (4,5 blaadjes)
240 ml slagroom
250 g mascarpone
60 g poedersuiker
1 vanillestokje
4 eiwitten
1000 g aardbeien

BEREIDINGSWIJZE

1. Dit gerecht moet nog een paar uur in de koeling, dus werk in het begin snel.

VANILLEBISCUIT

2. Verhit de patisserie oven tot 180°C.
3. Vet een springvorm van 28 cm doorsnee in en bekleed hem met een passende cirkel bakpapier.²⁶
4. Smelt de boter.
5. Klop de eieren met de suiker en een snufje zout, au bain-marie, tot een bleke luchtige massa die warm aanvoelt en zachte pieken vormt (circa 4 minuten).
6. Haal de kom van de pan en klop nog 2 - 3 minuten.
7. Roer de vanille en de gesmolten boter erdoor.
8. Strooi de meelsoorten erop en spatel alles luchtig door elkaar.
9. Giet het beslag in de bakvorm en strijk het glad. Bak de biscuitbodem 12 minuten in de oven tot de bovenkant terugveert als je erop drukt.
10. Haal hem uit de oven, laat 5 minuten staan en haal hem dan uit de vorm.
11. Trek voorzichtig het bakpapier eraf en laat het gebak op een taartrooster koud worden.
12. Steek er met de ringvormpjes 10 cirkels uit. Zet het gebak in de ringvorm en zet opzij.

AARDBEISIROOP

13. Breng in een pan het water met de suiker aan de kook en laat 1 minuut koken.
14. Pureer de aardbeien samen met de siroop.
15. Roer het citroensap door de aardbeienpuree en zet opzij.

RABARBERMOUSSE

16. Schil de rabarber en snijd in blokjes van 2½ cm.
17. Breng de rabarberstukjes met het water en de suiker in een pan aan de kook en laat hem op halfhoog tot laag vuur in circa 10-15 minuten gaar worden.
18. Roer het citroensap naar smaak erdoor en pureer de rabarber glad. Laat afkoelen en zet opzij.
19. Week de gelatineblaadjes 5-10 minuten in koud water.
20. Verwarm in een pan 30 ml slagroom, knijp de gelatineblaadjes uit en roer ze door de warme slagroom tot ze zijn opgelost.
21. Klop in een kom de mascarpone met de poedersuiker en vanillezaadjes glad.
22. Roer de rabarberpuree en de gelatineslagroom erdoor.



²⁶ Je krijgt bij deze maat springvorm er net geen 10 bodems uit. Je kunt dan van de restjes van de uitgestoken bodem nog 1 of 2 kleinere bodems samenrapen en aandrukken. Je kunt ook een bakplaat nemen en bekleden met bakpapier.

23. Klop in een vetvrije kom de eiwitten met een snuf zout tot schuim dat in zachte pieken blijft staan. Spatel het eiwitschuim door de rabarbermousse.
24. Klop in een andere kom de rest van de slagroom met een mixer tot er zachte pieken ontstaan. Spatel hem luchtig door de mousse.

OPBOUW

25. Bestrijk elke biscuitbodem met aardbeiensiroop.
26. Schik op elke bodem halve aardbeien met de snijkant tegen de rand van de vorm en de punten naar boven. Vul het midden van de bodems op dezelfde manier met aardbeien.
27. Schep rabarbermousse in een spuitzak en spuit hem over de aardbeien (of schep de mousse erop als je geen spuitzak hebt). Strijk de mousse met een paletmes glad.
28. Zet de taartjes afgedekt met plasticfolie een paar uur in de koelkast tot de mousse is opgestijfd.

PRESENTEREN

29. Zet de taartjes op dessertbordjes en haal voorzichtig de ringvormen en plastic eraf.
30. Garneer met wat plakjes aardbei en muntblaadjes en bestuif ze met poedersuiker.

muntblaadjes

Index

A

Aardappelmousseline, 58
aardappels, 5, 18, 22, 58, 73
aardbeien, 75
Aardbeienlikeur (Fraises), 68
Aardbeiensiroop, 75
affilacress, 60
Agar Agar, 42
amandelen, 15, 46, 68
amandelpoeder, 55
amandelschaafsel, 46
ananas, 42
ansjovisfilet, 44
Appelbloesem, 42
appelkappers, 44
appelsap, 72
Aspergemosse, 70
Asperges, 64, 67, 81
aubergine, 44
Auberginekaviaar, 54, 80
avocado, 36, 80
Avocadocrème, 36

B

Ballons 000, 36
banaan, 42
basilicum, 7, 53, 65
basterdsuiker, 24, 66
bieslook, 11, 20, 43, 69, 81
bietjes, 40, 53
biscuitgebak, 34
bleekselderij, 29, 44
bloemkool, 7, 66, 81
Boerenkool-salade, 52
boerenyoghurt, 68
Borage Cress, 37
bospeen, 60
broccoli, 7, 47
Broccoli souffle, 47

C

Caesar mayonaise, 51
Caesar salade, 51, 80
cake, 49
Caponata, 44
Cappuccino, 69, 81
Carnaroli Risottorijst, 39
cavallo nero, 52
cêpes, 29
cevenne-ui, 66
champagne, 29, 55, 80
Champagnesoepp, 29
champignons, 29, 39, 65
Chartreuse, 73
chocolade, 49, 80
citroen, 17, 18, 24, 34, 36, 44, 47, 53, 70

Citroencrème, 55
citroengras, 20, 58, 62, 81
citroenrasp, 34, 55
Citrusvinaigrette, 36
coquilles, 18, 20, 37, 56
Cranberrycoupe, 49
Cranberryparfait, 49, 80
crème fraîche, 51, 54, 67
Crumble van groene thee, 55
Crumbletaart, 68

D

daikon cress, 52, 58
Dijon mosterd, 18, 37, 51
dille, 26, 47, 70
doperwten, 60, 67
dragon, 18, 31, 40, 80
dragonedik, 37
Dulce Mix, 42

E

eekhoortjesbrood, 39

F

filodeeg, 54, 65
Fond de Veau, 40
frambozen, 34, 80
frambozensaus, 34
Frambozen-yoghurtijs, 34

G

ganzenlever, 73
gedroogde porcini, 39
geitenkaas, 24, 43
Gekruide Tompouce, 65
gelatine, 37, 53, 55, 62, 68, 70, 75
Gele biet, 40
Gepofte knoflook, 52
gerookt buikspek, 60
gerookt mager spek, 32
Gerookte Boter, 58
gerookte knoflook, 52
gort, 32
goudrenet, 32
Grana Padano (kaas), 39
granaatappel, 32
Granny Smith, 27, 53
griesmeel, 62
Griesmeelpudding, 62
groene appel, 27, 40, 80
groene theepoeder, 55
groentebouillon, 69, 72

H

haricots verts, 22, 73
hartzwezerik, 54

honing, 53, 65

I

Italiaanse schuim, 34

J

Jonagold appel, 56
jus de veau, 9, 13, 40, 60, 79

K

kaantjes, 40
kabeljauw, 67, 81
Kalfsfilet, 73
kalfshaas, 73
Kalfslende, 40, 80
kalfslever, 54
kalfsnier, 54
kalsfond, 54
kaneelpoeder, 15, 32, 49
kapperappels, 54
kappertjes, 17, 26, 44
kardemompeulen, 68
katenspek, 60
Kikuna leaves, 54
kippenbouillon, 6, 12, 46, 47, 57, 69
Kiwi, 42
Knoflookroom, 52
knolselderie, 32
knolselderij, 13, 39, 40, 73, 79, 80
koffielikeur, 62
Kokos, 42
Kokos Tuile, 42
komkommer, 37, 44, 80
Konijnenbout, 47, 80
korstdeeg, 52
Kreeftensaus, 67
Kruidenazijn, 51
Kruidenzout, 73

L

Lamsfond, 65
lamsrug, 65
laurier, 12, 18, 32, 58, 66, 67
Laurierboter, 66
Lechite, 60
Lecite, 69
limoen, 18, 20, 27, 29, 31, 36, 37, 80
little gem, 51

M

maanzaad, 53, 65, 80
Maese Miguel Manchego, 66
maiskipfilets, 51
Maldon zout, 58
mango, 42
maniquette peper, 54

Marsala, 44
 Marshmallow, 37
 mascarpone, 8, 49, 75
 mayonaise, 18, 20, 37, 51, 56
 melk, 8, 13, 15, 22, 24, 32, 40, 62
 mierikswortel, 18, 53, 80
 Mierikswortel-mousse, 53
 Mokkaousse, 62
 morilles, 9, 60
 mosterd, 17, 18, 27, 37, 51, 52, 57
 munt, 8, 34, 44, 49

N

Nespresso, 62
 Noilly Prat, 70

O

Oesterblaadjes, 37
 oesters, 29, 36, 58, 80
 oestervocht, 29, 58
 oesterzwammen, 65
 ontbijtkoek, 62

P

paddenstoelen, 13, 29, 39, 60, 73, 80
 paddenstoelenbouillon, 39, 60
 paddenstoelenmix, 60
 Papaja, 42
 parelhoen, 60, 72, 81
 Parelhoen Rouleau, 60
 parelhoenfond, 72
 Parmezaanse kaas, 18, 47, 51, 66, 72
 Pernod, 12, 67
 perssinaasappels, 66
 peterselie, 9, 18, 39, 44, 46, 56, 64, 69
 peterseliewortel, 69, 81
 pijnboompitten, 54
 pistachenootjes, 44
 Pitahaya, 42
 platte oesters, 36
 platte peterselie, 9, 39
 Poedersuiker, 42
 port, 40, 47, 49, 65, 73
 Portobellos, 39
 prei, 13, 26, 58, 69, 72, 81

Q

quinoameel, 75

R

rabarber, 68, 75

Rabarbermousse, 75
 Ragout, 72
 Rammenas, 36, 80
 Ras El Hanout, 65
 ricotta, 47
 rietsuiker, 75
 rijstbloem, 75
 rimacinato bloem, 47
 risotto, 32, 39, 60, 69, 72
 risottorijst, 60
 Ristretto koffie, 62
 Rode biet, 40
 rode kool, 32
 rode port, 22, 40, 49
 rode wijn, 13, 32, 34, 40, 49, 52, 72
 rogvleugel, 31
 rookmot, 58
 Roquefort, 47
 rozemarijn, 9, 72
 Rozengelei, 42
 Rozenwater, 42
 rucola, 4, 6, 17, 29, 54
 runderbouillon, 13, 32
 rundervet, 40

S

saffraan, 72
 Sakura cress, 72
 salie, 5, 79
 sechuan peper, 55, 73, 81
 Sechuan peper, 73
 sechuan pepertjes, 55
 selderij, 29, 40, 44, 57, 73
 selderijstengels, 44
 sherry, 60
 Sherryazijn, 65
 Sherrytomaatjes, 70
 shiso purper, 32
 sinaasappel, 31, 36, 66
 Sinaasappel condiment, 66
 sinaasappellikeur, 49
 Sint-Jakobsschelpen, 56
 sjalotten, 11, 22, 29, 36
 Soepkreeft, 67
 Soezenbeslag, 62
 Sorbet, 42
 spitskool, 31
 spruitjes, 32
 Stengel, 58
 stokbrood, 51, 57
 Sushi azijn, 36
 Sushi Azijn, 36

T

taggiasche olijven, 44
 Taggiasche olijven, 43
 Tagliatelle, 47

Tahoon cress, 54
 Tamarindesiroop, 62
 Tapenade van paddenstoelen, 60
 tijm, 9, 13, 18, 72
 tomatenpuree, 13, 32, 44, 67, 72
 tonijn, 57, 81
 Top of Shop kruiden, 57
 truffelsaus, 73

U

Uientaart, 52, 80

V

Valse meringue, 55
 Vanillebiscuit, 75
 vanillepoeder, 73, 75
 vanillestok, 73
 vanillesuiker, 49, 73
 veenbessen, 32
 venkel, 12, 29, 67
 venkelzaad, 53
 vermouth, 29
 vis bouillon, 67
 visfond, 5, 20, 44, 67, 70

W

Wafels, 69
 walnoten, 15, 24, 54
 Wild mix paddenstoelen, 65
 wildzwijn, 32
 Wildzwijn haasjes, 32
 winterwortels, 7, 44
 witloof, 56
 witte AA-asperges, 64
 witte asperges, 70
 witte basterdsuiker, 8, 49, 52
 witte Port, 47
 Worcestersaus saus, 70
 wortel, 13, 24, 44, 60, 67, 72
 wortelsap, 60

Y

yoghurt, 34, 52, 68, 81

Z

zalm, 5, 70, 81
 zalmforel, 53
 zeewolflet, 58
 zure room, 26, 53
 zwaardvis, 44, 45
 Zwolse grove mosterd, 57



Overzicht bijpassende wijnen

Maand	Gerecht	Wijn
september 2013	Scampistaartjes met courgette en tomatensaus	Domaine Gayda, Cepage Viognier, IGP pays d' Oc
	Zalm met aardappel, salie en pernod	Françoise Chauvenet AC Chablis
	Eendenborst met kriekensaus en zwarte kersen	Kriekenbier
	Kalfsmedaillon met een rode en gele paprikasaus, seizoensgroenten en tagliolini	Domaine Curot AC Sancerre rouge
	Semifreddo met grappa en mokka	Domaine Font Sante AOC Muscat de Beaumes de Venise
oktober 2013	Zuurkool sandwich met pastrami en morieljeus	Kellerei Katltern Gewurztraminer Sudtirol
	Zeeduivel op sjalottenpuree en gekarameliseerde mandarijnen	Cantine Lenotti, "Pinot Grigio" I.G.T. Veneto 2010
	Romige venkelsoep met kwartelfilet	Tarani, Gamy Rose Vin de pays de Comte Tolosan 2011
	Hert met saus van ossenstaart en jus de veau, poffertjes van knolselderij en trompettes de la mort	Surani Primitivo di Manduria
	Goudreinette gevuld met noten-frangipane	Domaine de Moulin Pouzy Monbazillac 2009
november 2013	Tartaar van het mes in verrine geserveerd	Prosecco van het huis
	Carpaccio van gele ui	Estando Vignerons, "Brise Marine" Blanc Vin de pays du Var
	Zilt/pompoen/schol/coquille	Heritage, Cabernet Sauvignon Rosé, Central Valley
	Koffertje van houtduif	Weingut Wwe. Dr. H. Thanisch, "Cuvée Victor" QBA Mosel-Saar-Ruwer
	Geitenkaasijs met wortelwalnotentaart	Domaine Kehren, Sélection de Grains Noble, Gewurztraminer AOC Alsace
december 2013	Prei- kaas amuse	Boekenhouts kloof, "Porcupine Ridge", Sauvignon Blanc WO Franschhoek

Maand	Gerecht	Wijn
	St- jakobs mosselen met lamsoren, groene appel en limoenvinaigrette	Cantina Calatrasi, "Accademia del Sole", Viognier/Chardonnay, Sicilie
	Roomsoep van oesters, eekhoortjes brood en champagne	
	Rogvleugel met warme spitskoolsalade en dragon	Domaine de Pierre Blanche, "Les 85 rangs" AOC Saint-Joseph Blanc
	Wildzwijn medaillons, gortsotto knolselderiemousseline	Pico Macario Tre Roveri DOC Barbera d'Asti
	Omelette vesuvienne met frambozen	Rudolf Müller, Eiswein Binger Saint Rochuskapelle", Silvaner Q.B.A. mit prädiat
januari 2014	Rammenas/oester/avocado	La marca prosecco treviso
	Coquille/komkommer	Weingut geil riesling trocken
	Risotto/paddenstoelen	La marca manzoni bianco
	Kalfslende/knolselderij/biet/dragon	Sancerre rouge
	Rubik's dessert	Spätlese geil
februari 2014	Geitenkaas croutons	Boekenhoutskloof, "porcupine ridge", sauvignon blanc wo franschhoek
	Zwaardvis met kappertjessaus	Dominio de punctum, "viento aliseo" bianco do la mancha
	Konijnenbout met roquefortsaus	Cantina valpantena, "tore del falasco" doc valpolicella ripasso superiore
	Cranberryparfait met chocolade en cranberry coupe	Corderei royale rochefort pineau de charentes 2008
maart 2014	Caesar salade gereviseerd	Bodegas menade, vedejo do rueda
	Uientaart, boerenkoolsalade, gepofte knoflookroom	Maison heim, gewürztraminer, réserve aoc d'alsace
	Zalmforel, biet, mierikswortel, appel, maanzaad	Paolo manzone do rouro arneis
	Zwezerik, niertjes en lever van het kalf Auberginekaviaar	Chateau arpaye ac fleurie
	Vloeibare citroentaart, szechuanpeper, Groene thee, valse meringue	Dona dolca, moscatel do valencia
april 2014	Sint-jakobs mossel met een in peterseliebouillon gegaard kwarteleitje	Domaine lasserre, chardonnay/viognier igp pays d'oc

Maand	Gerecht	Wijn
	Zworse mosterdsoep met gemarineerde tonijn op olijventoast ²	Cave des seigneurs, "gris" vin de pays du var
	Zeewolf gegaard in gerookte boter, zoetzure prei, iets oester en saus van citroengras	Domaine de la baume, "les vignes de madame", chardonnay, vin de pays d'oc
	Rouleau van parelhoen	Domaine gayda, t'air d' oc sauvignon blanc, igp pays d' oc
	Griesmeelsoep met ristretto en mokkamousse	Fattoria di basciano vinsanto
mei 2014	Asperges 'flamandes'	Pico maccario, "estrosa" bianco doc monferrato
	Gekruide tompouce met lamsfilet	Estando vigneron, "brise marine" rosé vin de pays du var
	Gebraiseerde bloemkool	Paros, moraitis, white 2012
	Gebakken asperges met kabeljauw Doperwtencrème en kreeftensaus	Domaine de pierre blanche, "les 85 rangs" aoc saint-joseph blanc
	Rabarber-appel crumbletaart en yoghurt-kardemonijs	Dona dolca, moscatel do valencia
juni 2014	Cappuccino van peterseliewortel met een wafel van bieslook	Estando vigneron, "brise marine" blanc vin de pays du var
	Parfait van wilde zalm met asperge crème	Viña casa silva, "lolol estate", viognier, colchagua valley
	Parelhoenragout met appelrisotto	Pico maccario, "lavignone" rosato doc piemonte
	Kalfshaas met sechuan peper en vanille	Chateau arpaye ac fleurie
	Fraisier van rabarbermousse	Domaine du Tariquet, Les Premieres Grives, Vin de pays des Cotes de Gascogne

Dit receptenboek is samengesteld uit de maandmenu's die in het kookseizoen 2013-2014 door de leden van Cuisine Culinaire Almere zijn gekookt. Er is zorg besteed aan de hoeveelheden, de temperaturen en de bereidingswijzen. De laatste wijzigingen zijn voor zover bekend nog opgenomen in de hier vermelde recepturen.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...

 **Blind Elephant**
Stg. **Experience**

...U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756