

Recepten

Carta

***Limbogondiërs
(Carta2009-Jannuh)***

Ruud 's Kookboek

Inhoudsopgave.

1. Aardbeien met sabayon
2. Aardbeientaartje met aardbeienmousse en sorbet
3. After dinner ijstaart met muntsabayon
4. Allumettes met reypenaer en ruccola
5. Aloyau de boeuf roti au four
6. Anguille fume aux carpaccio de betteraves rouges
7. Anti-pastiproevertij
8. Artichaud et ris de veau sautee , sauce foyot
9. Aspergebavarois met rivierkreeftenstaarten
10. Aspergerisotto, vissoufflee en schaaldierenmousseline
11. Asperges sautees et ris de veau
12. Aspergesoep met garnalen
13. Aspic de betteraves rouge et fromage de chevre
14. Assolette aux foie de canard
15. Attereau de boeuf
16. Barbue grille et ragout d'asperges verts
17. Barchetta van filodeeg gevuld met black tiger garnalen
18. Bavarois aux cafe
19. Bavarois d'asperge, sauce vinaigrette
20. Beignet de ris de veau, compote d'echalotte
21. Biscuit dacquoise et bavarois aux apricots
22. Bisque de crabe
23. Bisque van langoustines
24. Bistecca di carne di maiale con bordo di riso
25. Bombe d'anguille et saumon fume, sauce raifort
26. Bombe de lassagne aux homard
27. Bos van kruiden met gelakte gerookte paling en gemende salade
28. Boudin van gevogeltelever, appel en appelkaneelsaus
29. Bouillon met berenkreeft, witte en groene asperges
30. Brownie et mousse d'epices, sauce caramel
31. Caesar salade
32. Canneloni aux chich et jambon de gando, foie de canard cru
33. Canneloni van abrikozen, amandelcreme en florentines
34. Charlotte aux mousse blanc
35. Cialda di salmone affumicata con salata di pomodori et oliva
36. Clafoutis van appel, vossenbessen en vanille mint sorbet
37. Cocktail van eekhoortjesbrood
38. Cocktail van rivierkreeftenstaarten
39. Compositie van chocolade en bosbessen
40. Composition de chocolat et sabayon
41. Consomme de sole
42. Coquille st. Jaques sautee aux champignons d'anis
43. Coquilles st. Jaques aux jambon
44. Cotelet de cochon de lait saute aux pms. Roseval
45. Cotelette de marcassin en tarte tatin de pommes et figes
46. Cotelette de porc en chapeau de ricotta
47. Coupe vanilleijs, aardbeien, slagroom en amandelen
48. Creme brulee aux champignons des bois
49. Creme brulee van amandel, amandel roomijs, amandelstengel
50. Crostini et saumon fume, hachis de champignons, creme ciboulette
51. Dessert d'hiver
52. Dessert van rood fruit
53. Duif in bladerdeeg met knolselderij
54. Eend met vijgen
55. Fazantlollie met heldere saus van crepes, champignon en zuurkool
56. Feuilletée de scampi et crabe
57. Filet d'agneau en robe de filo et legumes du printemps
58. Filet de boeuf roti au four, jus de truffes, champignons aux bois, asperges gr
59. Filet de carrelet et mousseline de truffe
60. Filet de cerf et mousseline de marrons
61. Filet de cerf grillee et beurre aux pieds de moutons

62. Filet de marcassin aux poire de nash
63. Filet de saumon cuit au grass de foie d' oie
64. Filet mignon a l' americaine
65. Fricandeau de veau et ragout aux champignons et herbes frais
66. Fricassee de caille
67. Fricassee van kreeft met gesauteerde asperges
68. Fritata di iletto rombo liscio cinese
69. Gamba's met witlof en aardappelmousseline
70. Gateau aux chocolat et betteraves rouge
71. Gazpaco met mousse van geitenkaas
72. Gebakken spek op tong met zuurkoolmayonaise
73. Gebraden eend met mousseline van hazelnoot en pompoencutney
74. Gebraden eend met taartje van parmaham
75. Gebraden patrijs met karamel van hazelnoten
76. Gegratineerde gnocchi
77. Gegrilde coquilles, pastinaak, schorseneer, beukenzwam
78. Gegrilde coquilles met creme brulee van geitekaas en witlof
79. Gegrilde pangasius medalions, foccacia met filetamericain van tonijn
80. Gekonfijte kalfszijlende met krokante groenten en polenta frites
81. Gepocheerde en gesauteerde kalfswang, asperges en aardappel-cresspoffers
82. Gepocheerde wildzwijnhaas gegratineerd met honingkruim
83. Gerookte paling, palingschuim en rode biet
84. Geroosterde gamba's met truffelpasta, doperwten en morieltjes
85. Gesauteerde zwezerik met aspergesabayon
86. Glace marbree aux fraises et gaufrettes d'amandes
87. Gousjons van schol, cesar salade, wasabi-remoulade, fietjes
88. Grand dessert
89. Grand dessert met variaties op aardbeien
90. Granddessert van bosbessen
91. Groententerrine met salade van kwartel en gekonfijte eendenlever
92. Hamburger van varkenshaas, bloedworst en appel
93. Heldere bouillon van serranoham met batons van ham
94. Herten cotelet, puree van biet en bramen, paddestoelen
95. Hertenbiefstuk gegrild en gegratineerd met paddestoelen
96. Hertfilet met herfstfruit en kastanje creme
97. Homard froid
98. In kruidenolie gegaarde wildzwijnhaas met piccalilly en friet
99. In mojo gebakken gamba's
100. Jambon- et coppa di parma en salade mesclun et fromage de parmezan
101. Kabeljauw met risottonero, kerrie uitjes en gerookte knoflooksaus
102. Kabeljouw met avocado, paprika, asperges en lardo di collonato
103. Kalfsoester met gandaham, spaghetti en tomaatschuim
104. Kaneelparfait met tartain van appel en specerijen sabayon
105. Kaneelstokkensorbet met gekarameliseerde peer en witte chocolademousse
106. Knolselderijsoep met rouleau van gevogelte en knolselderijchips
107. Koolvis met een aardappelkorst, knoflook en oestersaus
108. Kotelet speenvarken met gandaham en asperges
109. Lamscarree met gefrituurde asperges en gekonfijte lamsschouder
110. Lamscarrees met een lams-balsamicojus
111. Lamscotelet en lamsvink met gepofte knoflook
112. Lamskoteletjes met een tosti van lamshachee
113. Langoustines met gorgonzolacreme en witlof
114. Lasfilet met amandelhoning, lamsoren, lamsjus en amandelaardappel
115. Lassagna van mango, sinaasappel en grapefruit, chocoladebeignets en theeijs
116. Lassagne van zacht gerookte eendenlever, coquille en asperges
117. Lente fantasie
118. Limoncellobavarois met yoghurtganache vulling
119. Longe de veau et tartelette d' asperge, sauce choron
120. Lotte de mer poche en mousseline de fenouille, sabayon de
121. Magret de canard fume aux thee, sauce miso
122. Marbe van eend met mousse van eendenlever en rilette van eend
123. Marquise aux chocolat et sauce d'orange
124. Marshmellow aux crabe et avocado
125. Mayonaise de queues de grande cigale bretonnes

126. Mousse aux foie de canard et scampi sautee
127. Mousse de fruits en gelee et fruit rouge, sorbet aux fraises des
128. Mousse met kokosschotsen en limoenschuim
129. Mousse van gerookte forel met gerookte zalm en cress-salade
130. Mousseline de rascasse
131. Mulfilet met een antiboise van asperges en tomaat
132. Nogaparfait met passiesorbet en sinaasappelsalade
133. Oliebolletjes van reypenaerkaas met selderijsuiker, groente chips en truffelsaus
134. Op de huid gebakken zeebaars, romige risotto, gefrituurde paling
135. Pate en coute van gans met cuberlandsaus
136. Perche au four en chapeau de moutarde
137. Perenbavarois, specerijensabayon en speculaasroom
138. Petit omelet siberienne
139. Petit tartare de saumon fume
140. Petit vesuvienne aux fraises
141. Pommes l'etoiles aux glace de sucre brun
142. Proeverij van aardbeien / gemarineerde aardbeien
143. Ragout van witte- en groene asperges met gerookte zalm
144. Ravioli's met eendenlever gegratineerd met parmezaan
145. Ravioli aux mousse de foie de canard en gelee de calvados
146. Ravioli van zwarte pasta met krab
147. Risotto d' asperge et mousseline de crabe
148. Rollade van asperges en gerookte zalm in gelei
149. Salade de poireau, betterave rouge et salmon fume
150. Salade quimperloise
151. Salade van gerookte, geglaceerde asperges en gerookte ganzenborst
152. Semifreddo
153. Snoekbaars gebakken in citrus, gefrituurde spiering, prei, creme van aardpeer en kappertjesschuim
154. Soufflee de poisson frais et fume
155. Soufflee van parelhoen rothschild
156. Supreme de lotte de mer grillee
157. Supreme van parelhoen met ficoide en pissenlit
158. Taartje van ganny smith met kreeft, pomodoricreme en basilicum room
159. Tarbotfilet van plancha met een nage van rivierkreeft
160. Tartaar van asperges en garnalen
161. Tartaar van kalfsvlees met bruchettawafel
162. Tartaar van tonijn met ansjovistapenade en mousseline
163. Tarte a l'orange et glace au grand marnier
164. Terinne van gruyere, mascarpone en gedroogde vruchten
165. Terrine au foie de canard et boudin noire et pommes
166. Terrine de pintadeau en gelee
167. Terrine met gerookte zalm en kreeftbavarois
168. Terrine van aardappel en nieuwe haring
169. Terrine van aspergecreme, ger. Paling en mosterdijs
170. Terrine van kalfswang met ganzelever
171. Tilapia au four et cantarelles sautees
172. Tilapia cuire au four et pommes frites de bataat
173. Toast au galantine de volaille
174. Tomates farcis aux fromage de chevre
175. Tompoes van hazelnoten met hazelnotenijs en hazelnotensouffle
176. Tongfilets met avocado en krab
177. Tongfilets met crabe en groene asperges
178. Tonnelons de crevettes
179. Torta di passata con cioccolata
180. Tortellini's aux pigeon et sabayon de truffe
181. Tourte mille-feuille
182. Variatie van aardbeien
183. Veloute aux poireau
184. Warme geitenkaas met eendenlever, schuim van bataat en bietenbladsalade
185. Wonton soep van gevogelte
186. Zachtgegaard buikspek met asperges, lardo en parmezaanschuim
187. Zachtgegaarde kalfszijlende archiduc
188. Zachtgekookt ei, gepaneerd, met truffelcrostini

189. Zeeduiwelwangen, korenaarasperges, zeekraal en zuringsaus
190. Zeewolf in ganzenvet gegaard

AARDBEIEN MET SABAYON

Menugang Nagerecht
Keuken -
Bron 08 juni

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

SABAYON

200 g, eidooier
100 g, suiker
2 dl, witte wijn
1/2 dl, fraises des bois
1 kg, aardbeien

DEEGRASTER

1dl, water
50 g, boter
50 g, bloem
100 g, eieren

zout

GARNERING

mint



Bereiding

"De aardbeien wassen en kroontje verwijderen.

"Aardbeien halveren en in koeling zetten.

"DEEGRASTER :

"Water en boter verwarmen tot de boter is gesmolten.

"Hierna geheel aan de kook brengen en in een keer de bloem toevoegen en van het vuur af tot een bal roeren.

"Op laag vuur even laten garen en van het vuur af de eieren er een voor een door roeren.

"Hiervan 16 rasters spuiten op ingevette halve bollen.

"In oven van 190 graden in 10 minuten afbakken en laten afkoelen.

"

"SABAYON :

"De eidooier samen met de suiker en de fraises des bois aan de witte wijn toevoegen.

"Dit op hoog vuur tot stand kloppen.

"DRESSEREN :

"De aardbeien over de borden verdelen en hierover de sabayon scheppen.

"De deegrasters er overheen zetten en hierop een pluk mint leggen en bestuiven met poedersuiker.

AARDBEIENTAARTJE MET AARDBEIENMOUSSE EN SORBET

Menugang Nagerecht
Keuken -
Bron 05 mei

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

TAARTJE

16 plakken bladerdeeg
poedersuiker
500 g, aardbeien
acetaat
boter

VULLING :

500 g, aardbeienpuree
150 g, suiker
1 eetl, citroensap
1/2 dl, fraises des bois
10 g, gelatine
250 g, aardbeien
2,5 dl,room

AARDBEIENGELEI

250 g, aardbeien
100 g, suiker
4 dl, water

8 g, gelatine

GARNERING

250 g, aardbeien

SORBET

1/2 ltr, water
200 g, suiker
1/2 ltr, aardbeienpuree
1 eetl, citroensap
1 eet, gem, peper

GARNERING

4 bakjes atsina cress

VANILLEKOEKJE

200 g, poedersuiker
50 g, bloem
3/4 dl, melk
75 g, boter
1 thl,vanille



Bereiding

"TAARTJE :

"Rol de plakken bladerdeeg op wat bloem dun uit.

"Steek hieruit ronde plakken ter grootte van de ringen.

"Prik deze goed in, leg opbakplaat en laat 15 minuten rusten.

"Bak ze op 180 graden 10 minuten.

"Bestuif ze hierna met poedersuiker en bak nog 10 minuten en laat afkoelen.

"Bekleed de ringen met acetaat, bestrijk met gesmolten boter en leg onderin een korstbodem.

AARDBEIENTAARTJE MET AARDBEIENMOUSSE EN SORBET

"Snijd de aardbeien in plakken en bekleed de binnenkant van de ringen hiermee en zet in koeling.

"VULLING :

"Breng de helft van de aardbeienpuree met het citroensap, de fraises des bois en de suiker aan de kok.

"Week de gelatine in ruim koud water.

"Roer als de puree kookt de gelatine er van het vuur af door en voeg de andere helft van de puree toe en laat op ijswater hangend worden.

"Klop de room op en spatel deze door de hangende massa.

"Spatel de kleingesneden aardbeien er door en schep in de ringen.

"Druk het andere plakje korst er op en laat in koeling opstijven.

"AARDBEINGELEI :

"Breng het water met de aardbeien en de suiker aan de kook en laat op laag vuur trekken gedurende 20 minuten.

"Passeer door zeef.

"Week de gelatine in koud water.

"Breng de aardbeinvloeistof aan de kook, haal van het vuur af en roer de gelatine er door.

"Laat afkoelen.

"SORBET :

"Breng het water met de suiker aan de kook.

"Voeg de aardbeienpuree, citroensap en de peper toe en laat afkoelen.

"VANILLEKOEKJE :

"Meng de poedersuiker met de bloem en de vanille.

"Voeg de melk en de gesmolten boter toe en roer geheel tot een glad beslag.

"Laat beslag 12 uur in koeling rusten.

"Smeer het uit op een siliconen mat.

"Bak het op 160 graden i 8 tot 10 minuten.

"Laat afkoelen en breek of snijd in gewenste vorm.

"

"AFWERKING :

"Snijd de aardbeien voor de garnering in plakken en leg deze op de taartjes.

"Dek af met aardbeiengelei en zet in de koeling.

"SORBET :

"Turbineer de sorbet.

"DRESEREN :

"Zet de taartjes op de borden.

"Schep er een quenelle sorbet langs.

"Garneer met atsina cress en vanille koekje.

AFTER DINNER IJSTAART MET MUNT SABAYON

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	09 sept			Sterren	3

Ingrediënten

Ingrediënten

BODEM

200 gram Boter

300 gram Patentbloem

50 gram Eieren

100 gram Suiker

CHOCIJS

2,5 dl Room

150 gram Couverture puur

IJS

1,5 ltr Melk

1 st Vanillestokjes

360 gram Suiker

300 gram Eigeel gep.

260 gram Suiker

PEPERMUNTIJS

6 gram Mintpasta

1,5 dl Room

0 0 Creme de menthe

1 takje Pepermunt

SABAYON

100 gram Eigeel gep.

1 dl Water

2 dl Wijn, wit, droog

100 gram Suiker

0,5 bos Pepermunt

SPUITCOUVERTURE

100 gram Couverture puur

100 gram Mycryo

0 0 Creme de menthe



Bereiding

Vorbereiding

HARDE WENERDEEG :

Wrijf de boter taai op werkbank en wrijf hierna de suiker in drie delen door.

Voeg het ei toe en wrijf dit door.

Voeg de bloem in een keer toe en maak van de massa kruimels door deze tussen twee handen te wrijven.

Kneed hierna kort het deeg tot een egale massa.

Verpak in plastic en laat een uur in koeling rusten.

Rol het deeg uit tussen twee silpads en bak het deeg af op 180 graden in 20 minuten.

Steek als het nog warm is een bodem uit ter grootte van de taart en laat afkoelen.

IJSCOMPOSITIE :

Giet de melk in een pan, strooi er de suiker in en het gespleten vanillestokje.

AFTER DINNER IJSTAART MET MUNT SABAYON

Breng zonder aan de kook, draai vuur uit en laat onder deksel 20 minuten trekken.

Klop de dooiers met de suiker wit.

Verwijder vanillestokje uit de melk en giet deze op de dooiermassa.

Schenk de massa in een pan en vaneer al roerende op hoog vuur tot 80 graden.

Bewaar tot gebruik.

CHOCOLADEIJS :

breng de room aan de kook en giet deze op de couverture.

Roer tot de couverture gesmolten is en voeg een liter ijscompositie toe, roer door en koel terug.

PEPERMUNTIJS :

Breng de room aan de kook met de munt pasta en het takje munt.

Laat onder deksel van het vuur af 20 minuten trekken.

Passeer de room, voeg de rest van de ijscompositie toe, roer wat creme de menthe door en koel terug.

SPUITCOUVERTURE :

Smelt de couverture samen met de mycryo au bain-marie.

SABAYON :

Breng het water met de witte wijn, de suiker en de muntblaadjes aan de kook en laat tot 1,5 dl. reduceren.

Doe de massa in de magimix en pureer het geheel.

Wrijf de puree door een zeef en laat afkoelen.

Bereiding

IJSOORTEN :

Turbineer beide ijscomposities tot ijs en bewaar in vriezer.

Leg de HW bodem in een met acetaat beklede ring.

Schep op de bodem de helft van het chocoladeijs, strijk glad af en zet in snelvriezer.

Schep hierop het muntijs, strijk glad af en zet weer in vriezer.

Strijk op het muntijs de rest van het chocoladeijs, strijk glad af en zet terug in snelvriezer.

Ontvorm de taart en spuit deze af met de spuitcouverture en zet in vriezer.

SABAYON :

Doe de muntpuree samen met de dooiers in de thermoblender.

Zet de temperatuur op 80 graden en klop de sabayon op.

DRESSEREN :

Snijdt de taart in punten, zet deze op de borden, schep een lepel sabayon er langs en garneer met mint en poedersuiker.

ALLUMETTES MET REYPENAER EN RUCCOLA

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Ja
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	09 sept			Sterren	2

Ingrediënten

Ingrediënten

ALLUMETTES

50 gram Eigeel gep.

10 st Bladerdeeg

900 gram Reijpenaer

DRESSING

1 eetlepel(s) Mosterd limb.

SALADE

80 gram Sjalotten

150 gram Ruccola

ZOETZUUR

6 st Kruidnagel

8 st Cardamonzaad

1 st Serehstengel

1 kg Suiker

1 ltr Azijn



Bereiding

Voorbereiding

ZOETZUUR :

Snijd de serehstengel in kleine stukken en doe deze samen met de kruidnagelen en het cardamonzaad en de suiker in de azijn.

Breng aan de kook en laat op laag vuur een uur trekken.

Passeer de vloeistof, laat afkoelen en bewaar in koeling tot gebruik.

DRESSING :

Roer de mosterd door 2 dl. zoetzuur en breng op smaak met zout en peper.

RUCCOLA :

Pluk deze en zet in ijswater.

ALLUMETTES :

Snijd de reijpenaer in dunne plakjes.

Bestrijk de plakken bladerdeeg met eidooier.

Verdeel over de helft hiervan de reijpenaer en druk de andere plakken hierop goed aan.

Snijd deze in repen van 1 cm en leg op plaat met silpad.

Bestrijk ze met eidooier en laat 20 minuten rusten.

Bak ze af op 180 graden in 20 minuten en laat afkoelen.

DRESSEREN :

Laat de ruccola uitlekken en maak droog in centrifuge.

Maak de ruccola aan met de dressing en leg deze op de borden.

Maak de allumettes lauwwarm in oven van 180 graden en dresseer deze op de ruccola.

ALOYAU DE BOEUF ROTI AU FOUR

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 maart			Sterren	

Ingrediënten

CUMBERLANDSAUS

0,5 dl Sinaasappelsap

1,5 dl Rode port

0,5 dl Citroensap

1 eetlepel(s) Gember siroop

1,5 gram Mosterd Colmans

0 0 Zout

0 0 Peper

1 st Sinaasappel

1 st Citroen

250 gram Rode bessengelei

FARCE

450 gram Ganzenvlees

200 gram Varkenspoulet

20 gram Zout-kruidentmengsel

200 gram Vers vet spek

GARNERING

1 st Kervel

1 st Eikenblad

GELEI

0,5 ltr Gevogeltebouillon

12 gram Gelatine

PASTEIDEEG

180 gram Water

10 gram Zout

600 gram Patentbloem

300 gram Boter

VULLING

100 gram Sjalotten

4 dl Gevogeltefond

500 gram Ganzenborst



Bereiding

Voorbereiding

PASTEIDEEG :

Doe de bloem in een machinebekken en voeg het zout toe.

Voeg de boter er in stukken bij en meng op lage snelheid met deeghaak.

Voeg langzaam het water toe en meng tot een soepel en glad deeg.

Laat het deeg ingepakt in folie een uur rusten.

Vet de pasteivorm licht in met boter.

Rol het deeg uit tot 3 mm. En bekleed hiermee de vorm.

GANZENFARCE :

Haal het vlees van de ganzenpoten en snijd dit in kleine stukken.

Het vet spek in kleine stukken snijden.

ALOYAU DE BOEUF ROTI AU FOUR

Voeg het vet spek en varkenspoulet toe, meng met elkaar en strooi de kruiden er over.

Laat een uur in koeling rusten of 15 minuten in snelkoeler.

VULLING :

Snijd de ganzenborsten uit het karkas en snipper de sjalotten.

Braad de borsten in boter goudbruin en haal uit de pan.

Zweet in het braadvet de sjalotten aan, voeg de gevogeltefond toe en laat tot de helft reduceren.

Giet deze gereduceerde fond door een zeef over het borstvlees en zet in koeling of snelkoeler en laat volledig afkoelen.

CUMBERLANDSAUCE :

Los de rode bessengelei op en roer hierdoor de Colmansmosterd, rode port, sinaasappelsap, citroensap en gembersiroop.

Breng op smaak met zout en peper.

Schil de sinaasappel en de citroen zeer dun en snijd hiervan zestes.

Blancheer deze 3 x door ze met koud water op te zetten en 1 minuut te laten koken, afgieten en dit dus 3 maal.

Roer de zestes door de saus en zet deze koud.

Bereiding

FARCE :

Maal het vlees voor de farce twee keer door de fijne plaat van de worstmolen.

Zet de farce op ijswater en roer om tot een homogene massa, proef af en breng zonodig nog op smaak met zout en peper.

AFWERKING PATE :

Rol het deeg uit tot een dikte van 3 mm. Bekleed hiermee de patevorm.

Snijd het vers spek op de snijmachine in plakken en bekleed hiermee het deeg.

Vul de vorm voor de helft met de farce en druk deze goed aan.

Leg op de farce een borst en vul de vorm af met de rest van de farce.

Sla het overvloedige vet spek over de farce en dek af met een deksel van deeg.

Maak in het deeg een opening als schoorsteen.

Bestrijk het deeg met eidooier vermengd met water en zout.

Bak de pate af in een voorverwarmde oven van 200 graden gedurende 15 minuten en daarna op 160 graden gedurende 30 minuten.

Los de pate.

Laat de pate afkoelen tot kamertemperatuur.

Giet hierna door de schoorsteen de geleï in de pate en laat in koeling 12 uur rijpen.

DRESSEREN :

Snijd van de pate plakken en leg deze samen met de cumberlandsaus en de gerookte ganzenborst op de borden.

Garneer met de eikenbladsla en de kervel.

ANGUILLE FUME AUX CARPACCIO DE BETERAVES ROUGES

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 september			Sterren	

Ingrediënten

CARPACCIO

5 rode bieten

16 palingfilets

DRESSING

1/2 dl, azijn

1/2 dl, frambozenazijn

zout

peper

mosterd

1 dl, zonnenbl,olie

1 dl, druivenpitolie

1 dl, olijfolie

CREME

2 dl, creme fraiche

2 dl, room

ruccola

zout

peper

GARNITUUR

8 rozevalaardappelen

frisee

kervel

SOEZENDEEG

1 dl, water

50 g, boter

zout

50 g, bloem

100 g, eieren



Bereiding

"DRESSING :

"Roer de azijnsoorten samen met zout, peper en mosterd glad.

"Voeg al roerende de olie soorten toe en breng de dressing op smaak.

"GARNITUUR :

"Was de rozeval aardappelen en snijd deze in een brunoise.

"Blancheer ze beetgaar in kokend water met zout en giet ze af.

"Vermeng ze direct met wat dressing en laat ze afkoelen.

"Pluk de frisee en zet op ijswater.

"CREME :

"Klop de room stijf en roer de creme fraiche glad.

"Voeg beide bij elkaar.

"Hak de ruccola fijn en voeg aan de creme toe.

"Breng op smaak met zout en peper en zet koud.

"SOEZENDEEG :

ANGUILLE FUME AUX CARPACCIO DE BETERAVES ROUGES

"Voeg de boter en het water samen en verwarm tot de boter is gesmolten.

"Breng geheel aan de kook en voeg van het vuur af in een keer de bloem toe en roer tot een bal.

"Laat deze op laag vuur even garen en roer van het vuur af de eieren er een voor een door.

"Breng op smaak met wat zout.

"Spuut hiervan rasers op een siliconenmat.

"Bak deze af op 180 g. in 15 minuten en laat afkoelen.

"PALING :

"Snijd uit elke palingfilet 5 gelijke tranches en zet koud.

"

"CARPACCIO :

"Stijk de spiegel van 16 borden in met olijfolie.

"Snijd de gare rode biet in zeer dunne plakken op snijmachine of mandoline en dresseer ze direct op bord.

"DRESSEREN :

"Zet op de carpaccio ringen en vul deze met de rozevalsalade en druk goed aan.

"Verwijder de ringen en zet rondom de salade de palingtranches.

"Bovenop een toefje frisee.

"Besprenkel de carpaccio met de dressing.

"Maak van de creme kleine quenelles en leg deze p de carpaccio.

"Garneer met een raster van soezendeeg en kervel

ANTI-PASTIPROEVERIJ

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type -	Slank	Nee
Bron	07 april		Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

PARMAHAM/ASPERGES

16 plakken Parmaham

16 groene asperges

MAYONAISE

100 g, eidooier

4 theel, mosterd

zout

peper

2 eetl azijn

3 dl, olijfolie

3 dl, zonebloemolie

3 eetl, bruchettamix olivio

6 eetl, yoghurt

OLIJVENKROKANTJE

32 zwarte olijven

2 vellen filodeeg

olijfolie

bruchettamix olivio

GEFRITUURDE TAPENADE

300 g, zwarte olijven

60 g, kappertjes

9 ansjovisfilets

2 teen knoflook

6 eetl, olijfolie

16 plakken serranoham

250 g, bloem

3 dl, bier

0,5 dl, olie

50 g, eidooier

60 g, eiwit

zout



Bereiding

"PARMAHAM / ASPERGES :

"Snijd van de asperges 3 cm. van onderzijde af.

"Blancheer ze beetgaar in gezouten water, spoel koud en laat op papier uitlekken.

"Snijd de parmaham.

"MAYONAISE :

"Roer de eidooiers los met de azijn, mosterd, zout e peper.

"Voeg al roerende de beide oliesoorten er door.

"Meng de bruchettamix met een beetje watere laat 5 minuten rusten.

"Roer hierdoor nu de yoghurt en voeg geheel aan de mayonaise toe en breng op smaak.

ANTI-PASTIPROEVERIJ

"OLIJVENKROKANTJES :

"Snijd de olijven in ringen.

"Meng de bruchettamix met de olijfolie en smeer hiermee een vel filodeeg in.

"Leg hierop de gesneden olijven netjes in rijtjes (32).

"Dek af met tweede vel filodeeg en druk aan.

"Snijd hiervan 32 repen en leg deze op een plaat met siliconen.

"Bestrijk met beetje water en bestrooi met wat bruchettamix.

"Dek af met vel siliconen en leg een plaat er op.

"Bak af op 190 graden in 10 minuten en laat afkoelen.

"GEFRITUURDE TAPENADE :

"Doe de olijven, kappertjes, ansjovis en knoflook in de magimix en maal dit samen met wat olijfolie tot een tapenade en breng op smaak.

"Snijd 16 plakken serranoham af en deel deze in twee stukken.

"Leg op ieder plakje ham wat tapenade en vouw goed dicht.

"Maak een beslag van bloem, bier, eidooiers en olie.

"Klop de eiwitten luchtig en spatel deze door het beslag en voeg wat zout toe.

"GEFRITUURDE TAPPENADE :

"Haal de pakketjes tapenade door het bierbeslag en frituur deze op 180 graden krokant.

"Laat op keukenpapier uitlekken.

"DRESSEREN :

"Zet midden op de borden glaasjes en schep hierin wat mayonaise.

"Steek hierin de krokantjes.

"Leg aan een zijde de gefrituurde tapenade en aan de andere zijde een dubbelgevouwen plak Parmaham met daarop een doorgesneden asperge.

ARTICHAUD ET RIS DE VEAU SAUTÉE , SAUCE FOYOT

Menugang Amuse
Keuken -
Bron 05 juni

Soort Vlees
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

800 g, zwezerik
16 artisjokbodems
16 oesterzwammen
FOYOT
1 dl, witte wijn
1 dl, dragonazijn
10 peperkorrels
1 laurier
1 sjalot
80 g, eidooier
100 g, boter
1/2 dl, kalfsfond
zout
peper
ruccola
kervel



Bereiding

"Zwezerik in koud water spelen.
"Zwezerik blancheren in kokend water met zout.
"Zwezerik pellen.
"Zwezerik portioneren in 16 x 50 gram.
"SAUS :
"Witte wijn, dragonazijn, sjalot, laurier en peperkorrels aan kook brengen en reduceren tot de helft.
"Passeren en laten afkoelen.
"AFWERKEN :
"Artisjokbodems op plaat zetten.
"Oesterzwammen in boter sauteren en op de artisjok leggen.
"In oven van 160 graden samen verhitten.
"Zwezerik zoouten, peperen, door bloem wentelen en in hete bter krokant sauteren.
"De eidooiers aan de gastrique toevoegen en op hoog vuur tot stand kloppen.
"Boter smelten en door de saus kloppen.
"Kalfsfond verhitten en door de saus kloppen.
"op smaak brengen met zout en peper.
"DRESSEREN :
"De artisjok met oesterzwam op bord zetten.
"Op de oesterzwam de ruccola en hierop de zwezerik leggen.
"Napperen met de saus en garneren met takje kervel.

ASPERGEBAVAROIS MET RIVIERKREEFTENSTAARTEN

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 juni			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

SAUS

1 bos groene asperges

1 bos peterselie

1/2 bos bieslook

droge vermouth

GARNERING

48 groene puntasperges

tempurabeslag

BAVAROIS

1 kg, asperges

60 g, eidooier

gelatine

2 dl,room

500 g, rivierkreeftstaarten

6 takjes koriander



Bereiding

"Asperges schillen en onderzijde afsnijden.

"De schillen en de afsnijdsels opzetten met koud water, aan de kook brengen en 20 minuten laten trekken.

"Deze bouillon passeren en hierin de asperges gaar koken in 10 minuten.

"De asperges pureren in magimix en door een zeef wrijven (vocht bewaren)

"Meet de hoeveelheid aspergepuree af en week per liter 20 g. gelatine in koud water.

"Breng de aspergepuree aan de kook en roer de eidooier er door.

"Haal van het vuur af en roer de geweekte gelatine er door.

"Zet de puree op ijswater en laat hangend worden.

"Snijd de rivierkreeftstaarten in stukjes, maar houd 16 staarten voor garnering achter.

"Klop de room half op.

"Pluk en hak de korianderblaadjes fijn.

"Spatel de room door de hangende puree en roer de staarten en de koriander er door.

"Breng hoog op smaak met zout, peper en worchestersaus.

"Schep de bavaise in nat gemaakte timbales en zet ze in koeling.

"SAUS :

"Kook de groene asperges in aspergevocht gaar.

"Pluk en was de peterselie.

"Pureer de asperges in de magimix met de peterselie en de bieslook en voeg zonodig nog wat vocht toe.

"Wrijf de saus door een zeef en breng op smaak met zout, peper en beetje droge vermouth.

"GARNERING :

"Blancheer de groene puntasperges 2 minuten in kokend aspergevocht en laat ze uitlekken op papier.

ASPERGEBAVAROIS MET RIVIERKREEFTENSTAARTEN

"Maak het tempurabeslag.

"DRESSEREN :

"Haal de aspergepunten door het tempurabeslag en frituur ze.

"laot op papier uitlekken.

"Los de bavarois en zet op de borden.

"Schep de saus er langs en leg de aspergepunten er bij.

"garneer met een staartje en plukje koriander.

ASPERGERISOTTO, VISSOUFFLEE EN SCHAALDIERENMOUSSELINE

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 juni			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

SOUFFLEE

800 g, vis
150 g, eidooier
200 g, eiwit
2 dl, room
zout
peper

RISOTTO

250 g, arborio rijst
16 asperges
2 sjalotten
1 ltr, visfond
100 g, lamsoren

MOUSSELINE SAUS

5 dl, schaaldierenfond
2 sjalotten
1 teen knoflook
1 bl, laurier
1 takje thijm
1 dl, room
1 dl, witte wijn
100 g, eidooier
100 g, boter
zout
peper

GARNITUUR

500 g, zeekraal
shiso purper



Bereiding

"SOUFFLEE :

"Snijd de vis in stukken van 2 cm.

"Pureerdeze in de magimix samen metde eidooier en 4 ijsblokjes.

"Klopde room op tot yoghurt dikte.

"Klop de eiwitten op met wat zout.

"Spatel eerst de room door de visfarce en daarna de eiwitten.

"Breng op smaak met zouten peper.

"Spuut de farce met een spuitzak in de savarin ringen.

"Zet deze op plaat met beetje heet water en bak de soufflee's in een oven van 200 graden in 10 minuten.

"Laat afkoelen en los de soufflee's.

ASPERGERISOTTO, VISSOUFFLEE EN SCHAALDIERENMOUSSELINE

"RISOTTO :

"Schil de asperges en snijd 2 cm. van de onderzijde af.

"Snijd de asperges in een fijne brunoise van 4 mm.

"Blancheer deze in kokend water met zout 4 minuten, giet af en spoel koud en laat op keukenpapier uitlekken.

"Snipper de sjalot en zweet deze aan in beetje boter.

"Voeg de rijst toe en zweet deze ook even aan.

"Voeg nu zoveel visfond toe dat de rijst onderstaat en breng al roerende aan de kook en laat zachtjes koken tot bijna alle vocht is opgenomen door de rijst.

"Herhaal deze handeling totdat de rijst gaar is.

"Snijd de lamsoren en roer deze samen met de asperges door de risotto.

"Breng op smaak met zout en peper, verdeel de risotto over ingevette ringen en druk goed aan.

"MOUSSELINESAUS

"De schaaldierenfond met de sjalot, knoflook, laurier en thijm tot de helft reduceren.

"De witte wijn met de eidooier op hoog vuur tot stand kloppen.

"De boter smelten en deze door de sabayon kloppen en laten afkoelen.

"

"AFWERKING :

"Maak de risotto warm in oven van 180 graden in 5 minuten.

"Verhit de soufflee's in oven van 100 graden onder stoom in 10 minuten.

"Breng de schaaldierensaus aan de kook en klop er de sabayon door.

"Stoof de zee kraal kort in gesmolten boter.

"DRESSEREN :

"Zet de risotto midden op de borden en verwijder de ringen.

"Leg op de risotto de soufflee's.

"Scheep in de soufflee's wat zee kraal.

"Schuim de saus op met een staafmixer en schep rondom de soufflee's.

"Garneer met shiso purper.

ASPERGES SAUTEES ET RIS DE VEAU

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 juni partner			Sterren	

Ingrediënten

44 asperges
2,5 kg, zwezerik
1 kg, lamsoren
1 kg, shii-take
SAUS
1/2 ltr, rode wijn
4 sjalotten
4 takjes thijm
1 ltr, kalfsfond
kervel



Bereiding

"ZWEZERIK :

"De zwezerik spoelen in koud water.

"Hierna opzetten in kokend water met zout en op laag vuur 20 minuten pocheren.

"In koud water laten afkoelen.

"De zwezerik pellen en in plakken snijden en koelen.

"ASPERGES :

"Asperges schillen en diagonaal in plakken snijden van 3 mm. in koeling bewaren.

"De lamsoren op ijswater zetten.

"Van de shi-itakes de stelen verwijderen (bewaren) en de hoedjes in plakken snijden en koelen.

"SAUS :

"De sjalotten snipperen.

"Sjalotten samen met de thijm, shi-itakestelen en rode wijn aan de kook brengen en tot de helft reduceren.

"De kalfsfond toevoegen en reduceren tot 1 ltr.

"Passeren en op smaak brengen.

"

"AFWERKING :

"De asperges in boter beetgaar sauteren.

"De plakken zwezerik zouten, bloemen en in hete boter krokant sauteren.

"Lamsoren in boter zacht stoven.

"De shi-itakes sauteren in boter.

"Saus verhitten.

"DRESSEREN :

"Midden op de borden een lepel asperges.

"Hierop wat lamsoren.

"Op de lamsoren de zwezerik.

"Op de zwezerik een lepel shi-itakes.

"De saus er omheen scheppen.

"Garneren met kervel.

ASPERGESOEP MET GARNALEN

Menugang	Soep	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 juli			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

1 kg, witte asperges

3 ltr, water

60 g boter

70 g bloem

100 g, eierdooier

2 dl slagroom

zout

peper

GARNITUUR

500 g, asperges

500 g, garnalen



Bereiding

"Schil de asperges, snijd 3 cm. van onderzijde af en zet de schillen en de kontjes opmet 3 ltr. koud water.

"breng aan de kook en laat 20 minuten trekken.

"Passeer de aspergebouillon verdeel over twee pannen.

"Kook in de ene pan de kilogram asperges zeer gaar en in de andere pan de 500 gram asperges beetgaar.

"Haal de beetgare asperges uit het vocht en laat afkoelen op keukenpapier.

"Haal de kilogram gare asperges uit het vocht en pureer deze in de magimix.

"Wrijf de hierna door een zeef.

"Smelt de boter en roer er met de bloem een roux van.

"Voeg aan deze roux al roerende de aspergebouillon toe en breng geheel aan de kook en laat 2 minuten doorkoken.

"Voeg nu de aspergepuree toe, passeer opnieuw door een zeef en breng de soep op smaak met zout en peper.

"GARNITUUR :

"Snijd de afgekoelde asperges in stukken van 2 cm. en verdeel deze samen met de garnalen over de soepkoppen.

"

"Breng de soep aan de kook.

"roer de eidooier door de room en voeg deze al roerende toe aan de soep.

"Schep de soep in de koppen."

ASPIC DE BETTERAVES ROUGE ET FROMAGE DE CHEVRE

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	06 januari			Sterren	

Ingrediënten

GELEI

6 dl, bietensap
2 dl, witte wijn
2 dl, water
1/2 dl, gembersiroop
10 g, agar-agar
2 g, gelatine

VULLING

500 g, geitenkaas
2 granny's
1 eetl, honing
100 g, hazelnoten
50 g, ruccola
zout

peper

SAUS

1 komkommer
1/2 dl, olijfolie
citroensap
zout
peper

GARNERING

pousse de blette



Bereiding

"GELEI :

"Giet het bietensap in een platte schaal en plaats deze in een rookoven.

"Zet de oven op een hoog vuur en verhit tot er veel rookontwikkeling ontstaat.

"Draai het vuur uit en laat het sap 10 minuten in de oven staan.

"Haal het sap uit de oven en giet het in een pan.

"Voeg hier het water en de witte wijn aan toe en breng naar kookpunt.

"Week de gelatine in ruim koud water.

"Roer eerst de agar-agar door de vloeistof en breng opnieuw aan de kok brengen.

"Nu de geweekte gelatine door roeren en geheel op smaak brengen met de gembersiroop en zout en peper.

"Giet de geleï uit op een plaat met siliconen tot een dikte van 2 mm. en laat afkoelen.

"VULLING :

"Schil de appels en snijd deze in een brunoise.

"Hak de hazelnoten en snijd de ruccola fijn.

"Pureer de geitenkaas en roer hierdoor de appel, honing, hazelnoten en ruccola.

"Breng op smaak met zout en peper.

"SAUS :

"Schil de komkommer, snijd deze in de lengte door en verwijder het zaad.

ASPIC DE BETTERAVES ROUGE ET FROMAGE DE CHEVRE

"Pureer de komkommer in de machine en voeg langzaam de olie toe.

"Breng op smaak met citroensap zout en peper.

"Snijd van de gelei rechthoeken van 10 x 12 cm.

"Spuut hierop met een spuitzak de vulling en rol ze op.

"Bewaar in de koeling.

"DRESSEREN :

"Leg de aspics op de borden.

"Trek een streep saus er langs en garneer met de pousse de blette.

ASSOLETTE AUX FOIE DE CANARD

Menugang Amuse
Keuken -
Bron 05 juni

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

600 g, eendenlever
600 g, anijspaddestoelen
MADEIRASAUS
1/2 ltr, kalfsfond
1/2 dl, madeira
1 dl, room
SOUFFLEEMENGSEL
100 g, eendenlever
1 dl, room
60 g, eidooier
60 g, eiwit
truffelpasta



Bereiding

"Breng de kalfsfond aan de kook, voeg de madeira toe en de room en reduceer tot de helft.

"Sauteer de anijspaddestoelen in boter goudbruin.

"Snijd de eendenlever in blokjes van 3 cm. zout en peper ze en wentel ze door de bloem.

"Sauteer ze heel snel in hete boter goudbruin.

"Schep de madeirasaus in de cocottes.

"Verdeel de lever en de paddestoelen over de cocottes.

"Laat afkoelen.

"SOUFFLEEMENGSEL :

"Pureer de eendenlever samen met de eidooiers en de room in de magimix.

"Breng op smaak met zout en peper.

"Klop de eiwitten met beetje zout stijf en spatel deze door het levermengsel.

"AFWERKING :

"Schep op de cocottes de leversoufflee.

"Zet de cocottes au bain-marie in oven van 190 graden.

"Bak ze tot de soufflee gaar en goudbruin is.

"Zet de cocottes op een bord en garneer met lepeltje truffelpasta.

ATTEREAU DE BOEUF

Menugang Amuse
Keuken -
Bron 05 juni

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

1 kg, runderhaas
VILLEROISSAUS
40 g, boter
50 g, bloem
1/2 ltr, kalfsfond
40 g, eidooier
1/2 dl,room
zout
peper
ei
paneermeel
GARNITUUR
160 g, gek, ham
waterkers



Bereiding

"Snijd het zwijnfilet in blokjes van 4 cm.

"Zout en peper ze en rissoleer ze snel rondom in hete boter en laat afkoelen.

"SAUS :

"Smelt de boter, voeg de bloem toe en roer tot een roux.

"Laat op laag vuur 1 minuut garen en laat afkoelen.

"Breng de kalfsfond aan de kook en giet deze al roerende op de roux en kook tot een dikke saus.

"Roer de eidooier en de room door elkaar en voeg deze aan de saus toe, laat niet meer koken.

"Breng de saus op smaak met zout en peper en laat afkoelen.

"GARNITUUR :

"Breng de kalfsfond aan de kook.

"Laat reduceren tot 2/3.

"Snijd de ham in julienne en voeg aan de gereduceerde saus toe.

"Breng op smaak.

"ATTEREAU :

"Rijg de stukjes zwijnfilet een pennen.

"Haal deze door de afgekoelde villeroisauis en laat in koeling opstijven.

"Wentel ze hierna door het losgeklopte ei en daarna door paneermeel.

"AFWERKING :

"Maak de hamsaus warm.

"Frituur de attereau's in olie en laat uitlekken op keukenpapier.

"DRESSEREN :

"Leg de attereau 's op borden en schep wat saus er langs.

"Garneer met takje groen.

BARBUE GRILLE ET RAGOUT D'ASPERGES VERTS

Menugang Amuse
Keuken -
Bron 05 juni

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

16 x 60 g, victoriabaars
olijfolie
citroensap
zout
peper
2 bos groene asperges
40 g, boter
1 sjalotje
60 g, bloem
zout
peper
room
kervel



Bereiding

"Snijd de grietfilet in 16 porties van 60 gram.
"Besprenkel deze met citroensap en olijfolie, zout en peper.
"Zet in koeling tot gebruik.
"RAGOUT :
"Schil de asperges.
"Snijd de kopjes op 3 cm. af en de rest in stukken van 1 cm.
"Kook de asperges net gaar in kokend water met zout.
"Snipper de sjalot.
"Smelt de boter en zweet de sjalot aan.
"Voeg de bloem toe en maak een roux, laat 1 minuut op laag vuur garen.
"Voeg al roerende met garde 1/2 liter aspergevocht toe aan de roux en kook hiervan een saus.
"Vooeg aan de saus de stukken asperge toe en de room.
"Breng op smaak met zout en peper.
"AFWERKEN :
"Maak de aspergepunten warm.
"Maak de ragout warm.
"Gril de griet in zeer hete grillpan net gaar.
"DRESSEREN :
"Schep oop bordjes wat ragout.
"Leg hierop de griet.
"Garneer met de aspergepunten en takje kervel

BARGUETTE VAN FILODEEG GEVULD MET BLACK TIGER GARNALEN

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Ja
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	09 sept			Sterren	3

Ingrediënten

Ingrediënten

B.T.GARNALEN

2 kg Black tiger garnalen

3 takje Thijm

2 bl Laurierblad

40 gram Sjalotten

1 dl Wijn, wit, droog

2 dl Visfond

BARQUETTE

100 gram Boter

4 st Filodeeg

DRESSING

3 dl Olijfolie arbequina

0,5 dl Frambozenazijn

1 eetlepel(s) Mosterd limb.

0 0 Zout

0 0 Peper

GARNERING

1 bos Kervel

MAYONAISE

80 gram Eigeel gep.

2 theelepel Mosterd limb.

1 eetlepel(s) Frambozenazijn

3 dl Zonnenbloemolie

0 0 Zout

0 0 Peper

0 0 Worchestersaus

SALADE

80 gram Sjalotten

1 st Frisee

1 bos Radijs



Bereiding

Vorbereiding

BARQUETTES :

Snijd de vellen filodeeg in vieren, bestrijk deze met gesmolten boter en druk ze in de vormpjes.

Bak ze af op 180 graden in 8 minuten en laat ze afkoelen.

BLACK TIGER GARNALEN :

Snipper de sjalot en zweet deze samen met de thijm en laurier aan in wat olijfolie.

Voeg de garnalen toe, verhit deze even mee tot ze kleuren.

Blus af met de witte wijn en breng aan de kook.

Voeg de visfond toe, breng weer aan de kook, schud het geheel in een kom en laat afkoelen.

BARGUETTE VAN FILODEEG GEVULD MET BLACK TIGER GARNALEN

Als de garnalen afgekoeld zijn de staarten van de koppen afhaken (koppen bewaren) en de staarten pellen en het darmkanaal verwijderen.

Het vocht passeren en reduceren tot de helft en laten afkoelen.

SALADE :

Pluk het gele van de frisee en zet dit in ijswater.

Snipper de sjalotten.

Snijd de radijsjes in een fijne julienne en leg ze in ijswater.

DRESSING :

Roer de mosterd en de frambozenazijn glad en voeg al roerende de reductie van de garnalen toe en daarna de olijfolie.

Breng op smaak met zout en peper.

SAUS :

Roer door de dooier de mosterd, azijn, zout en peper.

Voeg al roerende de olie toe tot een emulsie ontstaat.

Breng de saus op smaak met zout, peper en worchestersaus.

Bereiding

SALADE :

Laat de frisee en de radijs goed uitlekken.

Vermeng deze met elkaar en voeg de sjalot en dressing toe en breng op smaak met zout en peper.

Vul hiermee de barquettes.

DRESSEREN :

Roer door de saus de overgebleven dressing en maak hiermee een spiegeltje op de borden.

Zet in het midden hiervan de barquettes.

Leg op de salade twee black tiger gaarnaalstaarten.

Garneer met een kop en wat kervel.

BAVAROIS AUX CAFE

Menugang Amuse
Keuken -
Bron 05 juni

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

1 dl, koffie
1,5 dl, melk
75 g, suiker
80 g, eidooiers
50 g, couverture
marakesch
6 g, gelatine
2,5 dl, room
GARNERING
room
cacaoopoeder
physalis



Bereiding

"Breng de melk met de helft van de suiker aan de kook.
"Los hierin de couverture op.
"Week de gelatine in koud water.
"Roer de eidooiers met de rest van de suiker wit.
"Klop de room bijna stijf.
"Roer de warme melk door de dooiermassa.
"Breng deze massa al roerende tot aan kookpunt.
"Roer de geweekte gelatine er door en daarna de koffie met de koffielikeur.
"Zet op ijswater en laat hangend worden.
"Spatel de room er door.
"Schep de bavaoïs in kleine glaasjes en laat opstijven.
"AFWERKING :
"Klop room lobbijg en giet deze op de bavaoïs.
"Leg er een physalis op en bestuif met cacaoopoeder.

BAVAROIS D'ASPERGE, SAUCE VINAIGRETTE

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 mei			Sterren	

Ingrediënten

500 g, coppa de marcassin

BAVAROIS

1 kg, asperges

20 g, gelatine

zout

peper

2 dl, room

VINAIGRETTE

1 dl, aspergevocht

1/2 dl, witte wijn

1/2 dl, dragonazijn

1 sjalot

1 dl, olijfolie

1 dl, zonnebloemolie

1 dl, druivenpitolie

mosterd

zout

peper

bieslook

peterselie

dragon

kappertjes

truffelpasta

TRUFFELSTENGEL

2 lapjes bladerdeeg

1 eetl, truffelpasta

kervel



Bereiding

"BAVAROIS :

"Schil de asperges en snijd de koppen af op 5 cm.

"Snijd van de onderkant 2 cm. af.

"Snijd de rest van de asperges in stukken van 3 cm.

"Zet de schillen en kontjes op met koud water, breng aan de kook en laat 20 minuten trekken.

"Passeer de bouillon en kook hierin de aspergepunten beetgaar en laat ze afkoelen.

"Pureer de aspergestukken rauw in de magimix en wrijf door zeef.

"Breng het aspergevocht aan de kook.

"Week de gelatine in koud water .

"Roer er van het vuur af de gelatine door.

"Breng de massa op smaak met zout en peper.

"Zet deze op ijswater om hangend te laten worden.

"Klop de room bijna stijf en spatel deze door de aspergemassa.

"Schep de bavaoise in natgemaakte vormen en laat in koeling opstijven.

"VINAIGRETTE :

BAVAROIS D'ASPERGE, SAUCE VINAIGRETTE

"Snipper de sjalot, voeg het aspergevocht, de witte wijn en de azijn toe en reduceer dit tot 1 dl.

"Roer door de nog warme vloeistof eerst de mosterd en daarna de oliesoorten.

"breng op smaak met zout en peper.

"Hak de kruiden en de kappertjes en roer deze door de vinaigrette.

"TRUFFELSTENGEL :

"Strijk tussen twee lapjes bladerdeeg de truffelpasta.

"Rol het uit en snijd hiervan stengels welke worden opgedraait.

"Leg deze op siliconen en bak af op 180 graden in 10 minuten en laat afkoelen.

"DRESSEREN :

"Stort de bavarois op de borden.

"leg er de coppa langs, besprenkel met de vinaigrette en werk af met de stengel en takje kervel.

BEIGNET DE RIS DE VEAU, COMPOTE D'ECHALOTTE

Menugang Tussen gerecht
Keuken Frans
Bron 04 September

Soort Vlees
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

1 kg, zwezerik
1 wit van prei
100 g, knolselderij
1 sjalotje
1 bl, laurier
2 takjes thijm



BESLAG

80 g, bloem
40 g, zetmeel
1 theel, zout
2 theel, bruchetta
ijswater

COMPOTE

1 kg, sjalotten
100 g, boter
1 dl, witte wijn
zout
peper
suiker

SAUS

2 wortelen
4 granny's
gembersiroop
2 dl, room

GARNERING

plakjes gember
kervel

Bereiding

"ZWEZERIK :

"Spoel de zwezerik in koud water.

"Snijd de prei, knolselderij en sjalot in brunoise en was deze.

"Breng 1 liter koud water samen met de groenten, laurier en thijm aan de kook.

"Voeg de zwezerik toe en pocheer deze gaar in 20 minuten.

"Spoel de zwezerik koud en pel deze.

"Laat in koeling opstijven.

"BESLAG :

"Voeg de bloem, zetmeel, zout en bruchetta bijeen en roer dit samen met ijswater tot een beslag en bewaar tot gebruik in koeling.

"COMPOTE :

BEIGNET DE RIS DE VEAU, COMPOTE D'ECHALOTTE

"Schil de sjalotten en snijd deze in vieren.

"Smelt de boter en zweet hierin de sjalotten aan.

"Voeg de witte wijn toe en breng aan de kook.

"Leg deksel op de pan en laat de sjalotten garen op laag vuur.

"Als ze gaar zijn eventueel aanwezige vocht laten verdampen en op smaak brengen met zout, peper en suiker.

"SAUS :

"De wortelen schillen, in stukken van 2 cm. snijden en in water met zout gaar koken.

"De appels schillen, in vieren snijden, klokhuis verwijderen en als de wortelen gaar hieraan toevoegen en nog 5 minuten meekoken.

"Geheel op zeef laten uitlekken en vocht opvangen.

"Wortelen appel pureren en samen met wat vocht en de room tot sausdikte verwerken.

"Op smaak brengen met zout, peper en gembersiroop.

"ZWEZERIK :

"De zwezerik in 16 plakken snijden.

"Deze licht zouten en door bloem wentelen.

"Hierna door het beslag halen en in olie goudbruin frituren.

"De sjalottencompote warm maken.

"De saus verhitten.

"DRESSEREN ;

"Midden op de borden een lepel compote.

"Hierop de gefrituurde zwezerik leggen.

"Deze garneren met plakje gember en takje kervel.

"De saus er omheen scheppen.

BISCUIT DACQUOISE ET BAVAROIS AUX APRICOTS

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 november			Sterren	

Ingrediënten

BISCUIT

150 g, eiwit
50 g, suiker
125 g, amandelpoeder
125 g, poedersuiker

GANACHE

150 g, room
50 g, suiker
50 g, glucose
50 g, boter
125 g, pure couverture

BAVAROIS

3 dl, abrikozenpuree
1 vanillestokje
100 g, suiker
8 g, gelatine
2 dl, room

AMANDELKOEKJE

200 g, desicrouque
50 g, amandelen



Bereiding

"BISCUIT :

"Klop het eiwit tot volledig volume en voeg al kloppende de suiker toe.

"Spatel de poedersuiker en het amandelpoeder er door.

"Strijk het beslag uit op een silicoonenmat op plaat .

"Bak af op 175 graden in 20 minuten en laat afkoelen.

"Steek hieruit 15 ovale plakken.

"GANACHE :

"Voeg de room, glucose en suiker bijeen en breng aan de kook.

"Voeg van het vuur af de couverture toe en roer tot deze is opgelost, roer de boter door en laat afkoelen.

"BAVAROIS :

"Splijt het vanillestokje en voeg dit samen met de suiker bij de abrikozenpuree, breng aan de kook en laat van het vuur af 20 minuten trekken.

"Verwijder het stokje, schraap het merg er uit en voeg aan de vloeistof toe.

"Week de gelatine in ruim koud water.

"Klop de room bijna stijf.

"Roer door de warme puree de geweekte gelatine en laat op ijswater hangend worden.

"Spatel de room door.

"Schep de bavarois in natgemaakte vormen en zet koud.

"AMANDELKOEKJES :

"Vermeng de amandelen met de desicrouque en strooi dit op een siliconenmat.

"Bak af op 190 graden goudbruin en laat afkoelen.

BISCUIT DACQUOISE ET BAVAROIS AUX APRICOTS

"

"Klop de ganache met de mixer luchtig.

"Spuut deze met een spuitzak midden op de dacquoise.

"DRESSEREN :

"Zet deze midden op de borden.

"Los de bavarois en zet deze op de ganache.

"Garneer met amandelkoekje en takje mint en bestuif met poedersuiker.

BISQUE DE CRABE

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	05 april			Sterren	

Ingrediënten

1 kg, verse crabe
olijfolie
4 teentjes knoflook
2 sjalotten
100 g, prei
1/2 venkelknol
3 takjes thijm
2 bl, laurier
2 takjes koriander
10 peperkorrels
50 g, tomatenpuree
1 dl, cognac
2 dl, witte wijn
2 ltr, visbouillon
1 ltr, water
GARNITUUR
200 g, crabe
8 sn, witbrood
kervel



Bereiding

"Hak de krabben in stukken.
"Maak de prei en de venkel schoon en snijd in blokjes van 5 mm.
"Maak de knoflook schoon.
"Kneus de peperkorrels.
"Bak in hete olie de krab tot ze begint te kleuren.
"Voeg de venkel, prei, knoflok, peperkorrels, thijm, laurier en koriander toe en bak dit even mee.
"Voeg de tomatenpuree toe en bak deze gedurende 3 minuten mee.
"Blus af met de cognac en de witte wijn.
"Breng aan de kok en voeg de visfond en het water toe.
"breng aan de kok en schuim af en laat op laag vuur gedurende 1 uur trekken.
"Passeer de bouillon door een zeef en reduceer tot 3 liter.
"Bind de bisque met wat rijstemeel en breng op smaak.
"GARNITUUR :
"Snijd de korsten van het brood en snijd het kruim in blokjes van 1/2 cm.
"Bak hiervan in ruim boter croustons en laat oop keukenpapier uitlekken.
"Snijd de crabe in stukken en doe deze samen met de croustons in de soepkoppen.
"
"Breng de bisque aan de kook.
"Verdeel ze over de hete soepkoppen.
"Garneer met geplukte kervel.

BISQUE VAN LANGOUSTINES

Menugang	Soep	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 mei			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

2 kg, langoustines
olijfolie
100 g, prei
100 g, knolselderij
50 g, wortel
1 ui
1 sinaasappel
2 eetl, tomatenpuree
4 bl, laurier
4 takjes thijm
1 dl, cognac
2 dl, wite wijn
4 ltr, visfond
rijstbloem
zout
peper
GARNERING :
2,5 dl, room
zout
peper
sakuracress



Bereiding

"Verwijder de staarten van de langoustines en hak de koppen in stukken.
"Maak de prei, wortel, knol en ui schoon en snijd deze in brunoise.
"Snijd de sinaasappel in stukken.
"Pel de staarten en leg het staartvlees in de koeling.
"Maak wat olijfolie warm in een passende pan en zweet hierin de groenten en de ui aan.
"Voeg de gehakte koppen toe en verhit deze goed mee.
"Voeg de tomatenpuree toe en verhit deze al roerende mee.
"Blus af met de cognac en de wite wijn en breng aan de kook.
"Voeg de sinaasappel, thijm en laurier toe.
"Giet de visfond op de massa, breng aan de kook en laat op laag vuur een uur zachtjes trekken.
"Passeer ierna de bisque en breng opnieuw aan de kook.
"Strooi al roerende in de kokende bisque wat rijstbloem tot de massa licht gebonden is.
"Breng de soep op smaak met zouten peper.
"
"Breng de bisque aan de kook.
"Sauteer de staarten 1 minuut in boter en laat op keukenpapier uitlekken.
"Klop de room met zout en peper stijf.

BISQUE VAN LANGOUSTINES

"DRESSEREN :

"Schep midden op de borden een quenelle room.

"Leg hierop de staarten en garneer af met de sakuracress.

"Schenk de bisque aan tafel in.

BISTECCA DI CARNE DI MAIALE CON BORDO DI RISO

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron 06 februari

Soort Vlees
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

8 varkenshaasjes
16 plakken pancetta
peper
boter
GARNITUUR
250 g, alborio rijst
olie
1 sjalotje
1 teen knoflook
12 gedroogde tomaten
1 theel, ras el hanout
1 eetl, bruchetta
375 g, water
300 g, mesclun
basilicum olie
zout
peper
SAUS
500 g, doperwten
1 eetl, maisolie
1 sjalotje
2,5 dl, room
1 dl, gevogeltefond
1 dl, creme fraiche
25 g, boter
basilicumolie
GARNERING :
basilicum



Bereiding

"RIJST :

"Snipper de sjalot, hak de knoflook en snijd de gedroogde tomaten in brunoise.

"Zweet in de olie de sjalot, knoflook en de tomaat aan.

"Voeg de rijst toe en zweet ook deze even mee aan.

"Voeg de ras el hanout en de bruchetta toe en roer geheel om.

"Mouilleer met het water, breng aan de kook en zet de rijst in en oven van 180 graden gedurende 20 minuten.

"Als deze uit de oven komt een klontje boter en eventueel wat zout toevoegen en omroeren.

"Schep de rijst in de met olie bestreken siliconen rijstranden en druk goed aan.

"Laat ze afkoelen.

"VARKENSHAAS :

"Snijd van de haasjes 16 biefstukjes van gelijke grootte.

"Peper deze en wikkel er de pancetta om.

"Sauteer de biefstukjes aan beide zijden een minuut en laat op plaat afkoelen.

BISTECCA DI CARNE DI MAIALE CON BORDO DI RISO

"SAUS :

"Kook de doperwten in kokend water met zout beetgaar en giet ze af.

"Snipper de sjalot, zweet deze aan in wat olie, voeg de erwten toe en zweet deze 2 minuten mee aan.

"Voeg de gevogeltefond toe en breng geheel aan de kook.

"Kook tot de erwten gaar zijn en pureer geheel in magimix.

"Zeef de erwtenpuree en voeg de room en de creme fraiche toe.

"Breng geheel aan de kook, monteer met de boter en breng op smaak met zout en peper.

"MESCLUN :

"Zet de mesclun in ijswater.

"VARKENSMEDAILLONS :

"Zet de varkensmedaillons in een oven van 120 graden en laat ze garen tot een kerntemperatuur van 55 graden.

"Zet de rijstranden in een oven van 120 graden.

"Verhit de saus.

"Laat de mesclun uitlekken en maak deze aan met een beetje muntolie, zout en peper.

"DRESSEREN :

"Zet midden op de borden metalen ringen en verdeel hierin de mesclun en druk deze licht aan en verwijder de ringen.

"Stort de warme rijstranden op een plaat en zet deze op de mesclun.

"Leg midden op de rijstrand een varkensmedaillon.

"Schep de saus er omheen en druppel hierin wat muntolie.

"Garneer met takje basilicum.

BOMBE D'ANGUILLE ET SAUMON FUME, SAUCE RAIFORT

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 december			Sterren	5

Ingrediënten

250 g, ger, zalm

VULLING

250 g, ger, paling

125 g, mascarpone

1 dl, room

bieslook

zout

peper

citroensap

SAUS

2 dl, room

1 eetl, mierikswortel

1 dl, creme fraiche

zout

peper

GARNERING

frisee

pousse de blette



Bereiding

"BONBONS :

"Bekleed de flexipan vormen met gerookte zalm en zet koud.

"VULLING :

"Snijd de gerookte paling in stukjes en pureer deze in de magimix met de mascarpone.

"Klop de room lobbij en spatel deze door de palingmassa.

"Breng op smaak met zout, peper en cityroensap en roer er de gesneden bieslook door.

"Schep of spuit de vulling in de halve bollen en dek toe met ger. zalm en zet koud.

"SAUS :

"Klop de room bijna stijf en roer er de mierikswortel door.

"Voeg de creme fraiche toe en roer door en breng de saus op smaak met zout, peper en citroensap.

"GARNITUUR :

"Pluk en was de sla en zet op ijswater.

"

"DRESSEREN

"Leg midden op de borden een bonbon.

"Op de bonbon een toefje frisee met daarin een paar blaadjesousse de blette.

"Druppel de saus er omheen.

BOMBE DE LASSAGNE AUX HOMARD

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	06 maart			Sterren	

Ingrediënten

PASTADEEG

400 g, grano duro

200 g, eidooier

olijfolie

water

zout

VULLING

6 kreeften

1 kg, spinazie

250 g, zeekraal

9 pomodori

SAUS

50 g, boter

1 sjalotje

60 g, bloem

1 dl, witte wijn

30 cc, cognac

1/2 ltr, kreeftenfond

1 dl, room

VINAIGRETTE

1 dl, rode wijnazijn

1 dl, kreeftenfond

3 dl, olijfolie

1bos basilicum

zout

peper

balsamico

GARNERING :

Basilicum



Bereiding

"PASTADEEG :

"Doe de grano duro in machine bekken en voeg de eidooier en het zout toe.

"Meng langzaam met deeghaak en voeg de olijfolie en het water toe tot er een droog, soepel en homogeen deeg ontstaat.

"Verpak in plasticfolie en laat minimaal een uur rusten.

"VULLING :

"Breng ruim water aan de kook met zout.

"Stop de kreeften met de kop naar beneden in het kokende water.

"Wacht tot het water weer kookt en temper het vuur.

"Pocheer de kreeft 4 minuten en laat in kookvocht afkoelen.

"Pliceer de tomaten, snijd in vieren, verwijder het zaad en bewaar vruchtvlees tot gebruik.

"Was en pluk de spinazie en blancheer deze 1 minuut in kokend water, spoel koud en laat goed uitlekken op keukenpapier.

BOMBE DE LASSAGNE AUX HOMARD

"Blancheer de zeekraal 1 minuut in kokend water, spoel koud en laat ook uitlekken op keukenpapier.

"SAUS :

"Snipper sjalot, smelt de boter en zweet hierin de sjalot aan.

"Voeg de bloem toe en verwerk tot een roux, laat deze op laag vuur 1 minuut garen.

"Voeg de witte wijn toe en een gedeelte van de kreeftenfond en roer geheel met een garde glad.

"Zet op het vuur en breng al roerende met een houten lepel de massa tot tegen het kookpunt en voeg de rest van de kreeftenfond toe.

"Breng weer aan de kook en laat op laag vuur een paar minuten zachtjes koken.

"Voeg de room en de cognac toe en breng de saus op smaak.

"VINAIGETTE :

"Roer de azijn met de kreeften, zout en peper glad.

"Voeg al roerende de olijfolie toe tot een emulsie ontstaat.

"Breng op smaak met zout,peper en balsamico.

"Pluk en hak de basilicum en voeg deze aan de vinaigrette toe.

"LASSAGNE :

"Rol het pastadeeg dun uit op werkbank met behulp van grano duro.

"Steek hieruit 18 cirkels welke iets groter zijn dan de bombevormen en 18 cirkels welke kleiner zijn dan de vormen.

"Kook ze gedurende 6 minuten in kokend water met zout.

"Spoel ze koud en laat op keukenpapier drogen.

"Snijd de grote cirkels in tot de helft en leg ze in de bombes.

"Verwijder het kreeftenvlees uit de kreeften en snijd het vlees van de scharen en schaargewrichten in stukken.

"Snijd de staarten in tranches en koel deze.

"Scheep onderin de bombes een eetlepel saus.

"Leg hierop wat kreeft, lepel saus, spinazie,tomaat, lepel saus, kreeft, lepel saus, zeekraal, lepel saus en dek af met ronde plak pastadeeg.

"Zet in koeling om op te stijven.

"Los hierna de bombes bestrijk de buitenkant met water, rol door de geraspte kaas en zet ze op een plaat met siliconen.

"AFWERKING :

"Zet de lassagnebombes in een oven van 180 graden gedurende 10 minuten.

"Verwarm het staartvlees in wat visfond.

"DRESSEREN :

"Snijd de bombes door midden en zet ze half tegen elkaar op de borden.

"Dresseer het staartvlees ervoor en schep rondom wat vinaigrette.

"Garneer met een blaadje gefrituurde basilicum.

BOS VAN KRUIDEN MET GELAKTE GEROOKTE PALING EN GEMENDE SALADE

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type -	Slank	Nee
Bron	09 jan		Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten

BROS

0 0 Zout

0,5 bos Kervel

8 bl Salie

0,5 bos Bieslook

8 eetlepel(s) Appelstroop

32 gram Gelatine

16 dl Melk

GEROOKTE PALING

600 gram Paling ger.

SALADE

0 0 Peper

0 0 Zout

0,5 dl Hoyblanca

4 eetlepel(s) Ketjap manis

8 eetlepel(s) Appelstroop

16 st Little gem



Bereiding

Vorbereiding

GEROOKTE PALING :

Trancheer de palingfilets op de lengte van de brosvorm en zet koel.

SALADE :

Leg de kropjes little gem in ijswater.

Roer voor de dressing de appelstroop door de sojasaus en roer de olijfolie door.

Breng op smaak met zout en peper en bewaar tot gebruik.

BROS :

Pluk en hak de kruiden fijn.

Breng de melk met de appelstroop aan de kook.

Week de gelatine in ruim koud water.

Koel 12 dl. van de melk terug tot nul graden.

Breng de rest van de melk weer aan de kook en los hierin de gelatine op.

Klop deze massa koud met de kitchenaid en voeg zodra deze begint te binden de koude melkmasa toe.

Klop tot de massa luchtig is geworden en voeg de kruiden toe en breng op smaak met zout en peper.

Schep de bro in flexipan vormen en laat deze licht aanvriezen.

Bereiding

BOS VAN KRUIDEN MET GELAKTE GEROOKTE PALING EN GEMENDE SALADE

GEROOKTE PALING :

Lak de palingfilets met de stroopdressing.

SALADE :

Laat de little gem uitlekken en maak aan met de dressing.

BROS :

Los de bros uit de flexipan en leg op elke bros 2 gelakte palingfilets.

DRESSEREN :

Leg de bros op de borden en zet de little gem er naast.

Schep de overgebleven dressing er bij.

BOUDIN VAN GEVOGELTELEVER, APPEL EN APPELKANEELSAUS

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 okt			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

500 g, kippenlevers

1 eetl, boter

2 sjalotten

1 bl, laurier

1 takje thijm

300 g, eendenlever

darm

zout

peper

cognac

madeira

1 dl, room

SAUS

1 dl, appelsap

1 sjalotje

1 kaneelstokje

2 eetl, appelstroop

GARNITUUR

8 Granny 's

100 g, suiker

1 eetl, azijn

1 dl, appelsap

1/2 ltr, kalfsfond

zout

peper

calvados

Bereiding

"BOUDIN :

"Snipper de sjalotten en smelt de boter.

"Zweet de sjalotten in de boter en voeg de levers toe samen met de laurier en de thijm.

"Zweet het geheel gedurende 3 minuten, blus met cognac en madeira, verwijder de laurier en de thijm en laat afkoelen.

"Snijd de eendenlever in blokken van 1 cm.

"Als de kippenlevers zijn afgekoeld de eendenlever er door roeren en geheel pureren in de magimix.

"Haal de massa uit de magimix en doe deze in een kom en zet op ijswater en roer koud.

"Als de massa koud is de room door roeren en geheel op smaak brengen met zout en peper.

"Zet het worstvulstuk op de kitchenaid, schuif de darm er over en vul deze met de levermoes.

"Knoop hiervan 16 worstjes en laat deze garen in de Rohner op 60 graden gedurende 30 minuten.

BOUDIN VAN GEVOGELTELEVER, APPEL EN APPELKANEELSAUS

"Haal ze uit de Rohner en laat in ijswater afkoelen.

"SAUS :

"Sipper sjalotje en voeg dit samen met de appelstroop en kaneelstokje toe aan het appelsap.

"Breng aan de kook en laat tot de helft reduceren.

"Voeg de kalfsfond toe, breng aan de kook en reduceer nog 5 minuten.

"Passeer de saus en breng op smaak met zout, peper en calvados.

"GARNITUUR :

"Karameliseer de suiker licht en blus deze af met de azijn en het appelsap en laat oplossen.

"Schil (bewaren)de granny's en snijd deze in een fijne brunoise.

"Snijd de schil in een fijne julienne en leg deze in ijswater.

"Als de suiker is opgelost de appelblokjes toevoegen en geheel aan de kook brengen en zachtjes laten koken tot de appel zacht is geworden.

"Op smaak brengen met zout en laten afkoelen.

"Verwarm de appelcompote.

"Smelt boter en sauteer de worstjes rondom lichtbruin, niet te heet anders springt de darm kapot.

"Zet ze hierna in oven van 140 graden gedurende 5 minuten.

"Laat de appelschil uitlekken en droog op keukenpapier.

"Maak de saus warm.

"Frituur de appelschillen op 170graden krokant.

"DRESSEREN :

"Schep een lepel compote in een diep bord.

"Snijd de worstjes schuin door en dresseer op de compote.

"Schep de saus er omheen en garneer met de appelschillen.

BOUILLON MET BERENKREEFT, WITTE EN GROENE ASPERGES

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	06 mei			Sterren	

Ingrediënten

8 berenkreeftstaarten
32 groene asperges
32 witte asperges
8 stengels citroengras
4 ltr, gevogeltebouillon
kervel
truffel
4 tenen knoflook
1 bos koriander
1 ui
olijfolie



Bereiding

"Schil de asperges en snijd 2 cm. van de onderzijde af.
"Zet de schillen en onderstukken van de witte asperges op in de koude gevogeltebouillon en laat 30 minuten trekken.
"Passeer de bouillon en reduceer tot de helft.
"Breng op smaak.
"Pel de schaal van de berenkreeftstaarten.
"Snijd deze in 32 stukken.
"Snijd de knoflook, ui en koriander fijn en strooi deze over de kreeft.
"Overgiet met olijfolie en laat 30 minuten marineren.
"Snijd van de asperges de koppen af op 3 cm.
"Kook deze apart van elkaar in kokend water met zout beetgaar en spoel koud.
"Snijd de serehstengels in 16 stukken.
"
"AFWERKING :
"Laat de kreeft uitlekken op zeef en vang de olie p.
"Sauteer de kreeft in deze olie krokant.
"Maak de witte en groene aspergepunten apart in boter warm.
"Breng de bouillon aan de kook.
"Rijg aan de serehstengels een stuk kreeft, een witte en groene aspergepunt, weer stuk kreeft en weer witte en groene aspergepunt.
"Snijd 16 plakken truffel.
"DRESSEREN :
"Leg de stengels op warme diepe boren.
"Garneer met plak truffel en kervel.
"Schenk aan tafel de hete bouillon bij.

BROWNIE ET MOUSSE D'EPICES, SAUCE CARAMEL

Menugang Nagerecht

Keuken -

Bron 04 November

Soort -

Type -

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

Ingrediënten

BRANDY SNAPS

100 g, suiker

100 g, glucose

100 boter

100 bloem

BROWNIE

100 g, couverture puur

150 g, boter

2 eieren

150 g, suiker

100 g, bloem

100 g, hazelnoten

poedersuiker

MOUSSE

2,5 dl, melk

100 g, suiker

2 kaneelstokjes

2 kruidnagels

1 theel, nootmuskaat

1 theel, speculaaskruiden

2 steranijs

6 g, gelatine

2 dl, room

200 g, eiwit

150 g, suiker

KARAMELSAUS

150 g, suiker

2,5 dl, melk

1 dl, room

50 g, boter



Bereiding

"BROWNIES :

"De couverture au bain-marie smelten.

"De eieren en de suiker samen glad roeren.

"De eiermassa vermengen met de couverture.

"De bloem door spatelen.

"Hazelnoten hakken en door spatelen.

"De massa in siliconen vormen gieten.

"Afbakken in oven van 160 graden in 20 minuten.

"Lossen en laten afkoelen.

"BRANDY SNAPS :

"De suiker, glucose en boter samen in een pan doen, smelten en goed door roeren.

"Bloem toevoegen en door roeren.

BROWNIE ET MOUSSE D'EPICES, SAUCE CARAMEL

"Geheel laten afkoelen.

"Deze massa in plastic tot worst rollen en bevriezen.

"Hiervan op snijmachine plakken van 2 mm . snijden.

"Deze op siliconen in oven van 180 g. goudbruin afbakken.

"Als ze uit de oven komen vormen en laten afkoelen.

"MOUSSE :

"Doe de melk samen met de kaneel, kruidnagel, noormuskaat, speculaaskruiden en steranijs in een pan.

"Strooi de suiker er in en breng zonder roeren aan de kook.

"Haal van het vuur af en laat onder deksel 20 minuten trekken.

"Passeer hierna de melk.

"Week de gelatine in koud water en los deze op in de melk en laat op ijswater hangend worden.

"Klop de room op en spatel deze door de hangende massa.

"Klop het eiwit op tot volledig volume en voeg dan langzaam de suiker toe.

"Klop nog 5 minuten door om goed taai te laten worden.

"Spatel het eiwit door de massa en zet koud.

"KARAMELSAUS :

"Laat de suiker zonder roeren op niet te hoog vuur karameliseren.

"Blus af met de melk en laat op laag vuur de suiker in de melk oplossen.

"Voeg de room toe en breng aan de kook.

"Roer de boter door de kokende massa en laat afkoelen.

"Verwarm de brownies in oven van 160 graden.

"DRESSEREN :

"Zet de brownies op de borden.

"Schep er een quenelle mousse langs.

"Leg er twee brandy snaps langs.

"Druppel er de karamelsaus omheen.

Bestuif met poedersuiker.

CAESAR SALADE

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type -	Slank	Nee
Bron	08 okt		Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten

1 st Romaanse sla

2 st Tramezzini

1 dl Blanke azijn

3 dl Zonnenbloemolie

2 tl Mosterd

00 Zout

00 Peper gemalen

00 Worchestersaus

400 gr Ontbijtspek

250 gr Parmezaan gemalen

Bereiding

Vorbereiding

SALADE :

Pluk en was de romaanse sla en leg deze in ijswater.

CROUTONS :

Snijd de tramezzini in kleine blokjes en sauteer deze in boter krokant en laat op papier uitlekken.

ONTBIJTSPEK :

Snijd het ontbijtspek in dunne plakken en droog het in de droger of in een oven op 90 graden.

DRESSING :

Roer de mosterd, zout en peper door de azijn en voeg al roerende de olie toe.

Breng op smaak met zout, peper, worchestersaus en de parmezaanse kaas.

Bereiding

AFWERKING :

Laat de salade uitlekken en droog deze in de slacentrifuge.

Maak de sla aan met wat van de dressing.

Maak de croutons warm in oven van 100 graden.

DRESSEREN :

Leg de aangemaakte sla op de borden.

Bestrooi deze met de croutons.

Leg het gedroogde ontbijtspek er op.

Schep de resterende dressing er omheen.

CANNELONI AUX CHICN ET JAMBON DE GANDA, FOIE DE CANARD CRU

Menugang Tussen gerecht
Keuken -
Bron 05 april

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

PASTADEEG

500 g, grano duro
200 g, eidooier
1/2 dl, olijfolie
zout
peper

VULLING

8 struikjes witlof
16 plakken gandaham
2 sjalotten
10 g, suiker
citroensap
geraspte kaas

SAUS

5 dl, gevogeltefond
2 dl, room
50 g, boter
50 g, eendenlever
zout
peper

GARNERING

16 plakken eendenlever
zeezout
16 plakken truffel
kervel



Bereiding

"PASTADEEG :

"Voeg de grano duro, eidooier, olijfolie en zout bijeen in machinebekken met vlinder.

"Meng geheel en voeg zonodig water bij tot een soepel en droog deeg ontstaat.

"Verpak in plasticfolie en laat een uur rusten.

"VULLING :

"Snipper de sjalotten.

"Snijd de witlof in stukken van een 1/2 cm.

"Zweet de sjalotten aan in boter, voeg de witlof toe en bak op hoog vuur gedurende 2 minuten.

"Voeg de suiker en citroensap toe en breng op smaak.

"Laat op zeef uitlekken en afkoelen.

"SAUS :

"Breng de gevogeltefond aan de kook en reduceer tot 3 dl.

"Breng de room met de boter aan de kook en voeg deze bij de gereduceerde gevogeltefond.

"Breng geheel aan de kook en klof er de in stukjes gesneden eendenlever door en breng op smaak met zout en peper.

"GARNERING :

"Snijd de eendenlever in 16 plakken en zet koud weg.

CANNELONI AUX CHICN ET JAMBON DE GANDA, FOIE DE CANARD CRU

"Snijd 16 plakjes truffel.

"

"Rol het pastadeeg dun uit en snijd hieruit 16 lappen van 10 x 12 cm.

"Kook de vellen in ruim kokend water met zout gedurende 6 minuten.

"Spoel ze koud en droog ze op keukenpapier.

"Leg de vellen uit elkaar en leg op elk vel een plak gandaham.

"Schep hierop een lepel witlof en rol op tot canneloni's.

"Leg deze op een beboterde ovenplaat en bestrooi ze met geraspte kaas.

"Zet ze in een oven van 180 graden en verhit tot de kaas is gesmolten.

"Maak de saus warm.

"DRESSEREN :

"Schep op de borden een lepel saus.

"Leg hierin de canneloni's.

"Dresseer op de cannreloni's een krul eendenlever bestrooid met wat zeezout.

"Garneer met plakje truffel en kervel.

CANNELONI VAN ABRIKOZEN, AMANDELCREME EN FLORENTINES

Menugang Nagerecht
Keuken -
Bron 07 april

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

CITROENGELEI

100 g, citroensap

450 g, water

90 g, suiker

4 g, agar-agar

ABRIKOZENMOES

5 dl, abrikozenpuree

3 dl, room

5 bl, gelatine

ABRIKOZENSORBET

5 dl, abrikozenpuree

3 dl, suikerwater

100 g, glucose

AMANDELCREME

250 g, mascarpone

300 g, room

50 g, suiker

80 g, amandelmelk

2 g, agar-agar

FLORENTINES

florentinemix

basilicum

ABRIKOZENTARTTAAR

20 gedr, abrikozen

100 g, suiker

1 dl, water



Bereiding

"GELEI :

"Breng citroensap, water en suiker aan de kook, voeg agar-agar toe, laat even doorkoken en giet uit op een plateau.

"Laat afkoelen.

"MOUSSE :

"Verwarm de abrikozenpuree.

"Week de gelatine in koud water en voeg deze aan de puree toe.

"Laat hangend worden op ijswater.

"Klop de room op en spatel door de puree en zet koud.

"SORBET :

"Meng alle ingredienten en giet ze in frix bekertjes en vries in.

"AMANDELCREME :

"Week de gelatine in koud water.

"Verwarm de room en los er de gelatine in op.

CANNELONI VAN ABRIKOZEN, AMANDELCREME EN FLORENTINES

"Laat op ijswater hangend worden.

"Roer de mascarpone los met de suiker.

"Spatel de room door de mascarpone en daarna de amandelmelk door spatelen en geheel koelen.

"FLORENTINES :

"Strooi de florentinemix op een silpad.

"Bak 2 minuten af op 185 graden.

"Steek er direct cirkelsuit en laat afkoelen.

"ABRIKOZENTARTAAR :

"Snijd de abrikozen in een fijne brunoise.

"Breng het water met de suiker aan de kook en voeg de brunoise toe.

"Laat op laag vuur de abrikozen confijten en koel af.

"

"AFWERKING :

"Snijd uit de citroengelei rechthoekjes van 8 x 12 cm.

"Leg hierop een blaadje basilicum en spuit daarop amandelcreme en rol op tot een canneloni.

"Frixeer de sorbet in de frix-air.

"DRESSEREN :

"Leg de canneloni op een bord.

"Leg daar naast een quenelle abrikozenmousse en een quenelle sorbet.

"Garneer met de florentines en de gekonfijte abrikozen.

CHARLOTTE AUX MOUSSE BLANC

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 september			Sterren	

Ingrediënten

LEPELBISCUITS

270 g, eidooiers

75 g, eieren

260 g, suiker

490 g, eiwit

150 g, suiker

375 g, bloem

COMPOTE

8 sinaasappelen

100 g, boter

20 g, invertsuiker

10 g, aardappelzetmeel

100 g, water

MOUSSE MELKCHOC,

375 g, melk

375 g, room

75 g, suiker

150 g, eidooier

675 g, melkcouverture java

675 g, room

CREMEUX

255 g, room

255 g, melk

375 g, couverture SaoThome

GARNERING

physalis

poedersuiker



Bereiding

"LEPELBISCUIT :

"Meng de dooiers, ei, suiker en de bloem.

"Klop de eiwitten tot volledig volume en voeg langzaam de suiker toe.

"Spatel eiwit onder dooiermassa.

"Spuut hiervan lange vingers met een lengte van 6 cm. tegen elkaar op siliconen.

"Bestrooi met fijne suiker en bak af op 180 graden in 8 minuten.

"Laat afkoelen.

"COMPOTE ;

"Snijd de sinaasappelen uit.

"Smelt de boter en voeg de sinaaspartjes toe en verhit tot ze zacht worden.

"Voeg het water toe en de suiker en laat inkoken.

"Bindt de massa met het aardappelmeel en laat afkoelen.

"MOUSSE :

"Breng de melk en de room samen met desuiker aan de kook.

"Voeg de eidooiers toe en verhit al roerende tot 80 graden.

CHARLOTTE AUX MOUSSE BLANC

"Haal van vuur af en roer de couverture door tot deze is gesmolten.

"Laat afkoelen.

"Klop de room op en spatel deze door de chocolademassa.

"Bewaar tot gebruik.

"CREMEUX :

"Breng de melk en de room samen aan de kook.

"Voeg de chocolade toe en roer tot deze is gesmolten.

"

"OPBOUW CHARLOTTE :

"Bekleed een ronde cylinder met plastic.

"Schik hierin de lepelsbiscuits tegen de rand.

"Vul deze voor 2/3 met de chocmousse.

"Schep hierop de compote tot een 1/2 cm.dikte.

"Vul af met de cremeux.

"Laat in koeling opstijven.

"Ontvorm de charlottes en garneer met een physalis en poedersuiker.

CIALDA DI SALMONE AFFUMICATA CON SALATA DI POMODORI ET OLIVA

Menugang Tussen gerecht
Keuken -
Bron 06 februari

Soort Vis
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

WAFELBESLAG

250 g, bloem
100 g, boter
10 g, gist
60 g, eidooier
90 g, eiwit
375 g, melk
1/2 eetl, suiker
ansjovis

TOMATENTARTAAR

8 pomodori
olijfolie
sherry azijn
suiker

2 sjalotten

OLIJVENTAPENADE

200 g, olijven
1 dl, olijfolie
1 sjalot

zout

peper

VERJUSCREME

200 g, creme fraiche
200 g, room
4 eetl, verjus

zout

peper

worchester

GARNERING

kervel



Bereiding

"WAFELBESLAG :

"Los de gist op in lauwe melk.

"Meng bloem, melk en suiker, voeg de dooiers en de boter toe.

"Klop de eiwitten stijf en meng deze onder het beslag.

"Laat een uur rijzen.

"TARTAAR VAN TOMAAT:

"Pliceer de tomaten, snijd in vieren, verwijde zaad en snijd vruchtvlees in kleine blokjes.

"Kruid dit met olijfolie, sherry azijn, gesnipperde sjalot, zout, peper en beetje suiker.

"Zet in koeling.

"TAPENADE :

"Maal de olijven samen met de olijfolie in de magimix en breng op smaak met zout, peper en worchester.

CIALDA DI SALMONE AFFUMICATA CON SALATA DI POMODORI ET OLIVA

"VERJUSCREME :

"Klop de room op en roer de creme fraiche los.

"Spatel beide door elkaar en roer de verjus er door.

"Breng op smaak met zout, peper en worchestersaus.

"

"WAFELS :

"Leg de ansjovis 10 minuten in koud water en droog ze op keukenpapier.

"Maak het wafelijzer heet en schep hierin een lepel beslag.

"Leg hierop 2 ansjovisfilets en weer een laagje beslag.

"Bak de wafels goudbruin.

"Bestrooi ze met zout en peper.

"DRESSEREN :

"Leg ze op de borden en schep hierop een lepel tomatentartaar en tapenade.

"Garneer met kervel.

CLAFOUTIS VAN APPEL, VOSSEBESSEN EN VANILLE MINT SORBET

Menugang Nagerecht
Keuken -
Bron 09 jan

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Ingrediënten

CLAFOUTIS

250 gram Vossenbessen

8 st Granny's

8 dl Melk

280 gram Patentbloem

2 st Vanillestokjes

160 gram Suiker

8 st Eieren



SORBET

300 gram Suiker

100 gram Glucosestroop

1 st Vanillestokjes

1 bos Mint

1 ltr Water

Bereiding

Voorbereiding

CLAFOUTIS :

Klop de eieren met de suiker schuimig.

Voeg hieraan toe het vanillemerg en snuifje zout.

Voeg de bloem en melk aan de massa toe en roer het geheel glad.

Schil de appels, snijd in vieren, verwijder klokhuis en snijd de kwarten in plakken.

Beboter de vormen.

Schep hierin 1/3 deel van het beslag.

Dresseer de appels op het beslag en bestrooi de appels met de vossenbessen.

Giet de rest van het beslag er over.

Bak de clafoutis af op 160 graden in 45 minuten.

Laat afkoelen en los de clafoutis.

SORBET :

Breng het water met de suiker, glucose, gespleten vanillestokje en halve bos mint aan de kook en laat van het vuur af onder deksel 30 minuten trekken.

Hak de blaadjes van de resterende bos mint.

Passeer na 30 minuten de vloeistof en bewaar tot gebruik.

Bereiding

CLAFOUTIS :

Snijd de clafoutis in 16 punten en leg op plaat met silpad.

Maak ze warm in oven van 160 graden gedurende 8 minuten.

CLAFOUTIS VAN APPEL, VOSSEBESSEN EN VANILLE MINT SORBET

Draai intussen de sorbet in de ijsmachine.

DRESSEREN :

Leg op de borden een punt clafoutis.

Schep op het laatste moment een quenelle sorbet op de punt.

Garneer met takje mint en poedersuiker.

COCKTAIL VAN EEKHOORNTJESBROOD

Menugang	Voorgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type -	Slank	Nee
Bron	07 nov		Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

14 g, gelatine

500 g, eekhoorntjesbrood

3 dl, koksroom

3 dl, room

DUXELLES

200 g, eekhoorntjesbrood

1 eetl, olie

GELEI

afsnijdsels eekhoorntjesbrood

1 ltr, gevogeltebouillon

8 g, iota

SCHUIM

1 ltr, melk

4 takjes salie

1 eetl, sucro

1 eetl, lecitrine

MOUSSE

Bereiding

"MOUSSE :

"Borstel de paddestoelen schoon.

"Voeg ze toe aan de koksroom, breng aan de kook en laat van het vuur af 10 minuten trekken.

"Pureer in magimix en wrijf door zeef.

"Week de gelatine in ruim koud water en los in de massa op.

"Laat op ijswater hangend worden.

"Klop de room op en spatel door de mousse.

"Spuut deze met een spuitzak in de flutes en laat in koeling opstijven.

"DUXELLES :

"Borstel de paddestoelen schoon, snijd ze bij (afsnijdsels bewaren).

"Snijd hierna in een fijne brunoise.

"Zweet deze aan in lepel olie tot het vocht is verdampt.

"Laat afkoelen en verdeel over de mousse.

"GELEI :

"Voeg de afsnijdsels toe aan de gevogeltebouillon.

"Breng aan de kook en laat van het vuur af 10 minuten trekken.

"Passeer door een zeef en bind met de iota.

"Laat iets afkoelen en verdeel over de duxelles.

"Zet de glazen in de koeling.

"SCHUIM :

"Breng de melk aan de kook, voeg de salie toe en laat een nacht in koeling trekken.

"Passeer de melk, voeg de sucro en lecitrine toe.

COCKTAIL VAN EEKHOORNTJESBROOD

"Monteer zeer luchtig met de staafmixer.

"Schep vlak voor doorgeven het schuim op de cocktail en serveer.

COCKTAIL VAN RIVIERKREEFTENSTAARTEN

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 febr			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

1 kg, rivierkreeftenstaarten

GARNITUUR

1 frisee

SAUS

100 g, eidooier

1/2 dl, azijn

1 theel, mosterd

zout

peper

5 dl, zonnebloemolie

1/2 dl, cognac

1/2 dl, sherry

1 dl, tomatenketchup

2,5 dl, room

cayennepeper

wochestersaus

GARNERING

16 kreeftstaartjes

4 tomaten

2 citroenen

kervel



Bereiding

"MAYONAISE :

"Voeg aan de dooiers toe de mosterd, azijn, zout en peper en roer glad.

"Voeg al roerende de olie toe tot een emulsie ontstaat.

"Klop de room bijna stijf.

"Roer door de mayonaise de tomatenketchup, cognac en de sherry.

"Spatel de room door en breng de saus op smaak met zout, peper, cayenne en worchester.

"GARNITUUR :

"Pluk het gele deel van de frisee en zet op ijswater.

"GARNERING :

"Pliceer de tomaten, snijd ze in vieren, verwijder het zaad.

"Snijd de citroenen in 16 partjes, verwijder de pitten en de witte draad.

"AFWERKING :

"Leg onder in de glazen de frisee.

"Schep hier bovenop de rivierkreeftenstaarten.

"Nappeer deze met de cocktailsaus.

"Zet op de rand van het glas een quartier van citroen.

"Garneer met een rivierkreeftenstaart, tomaat en kervel.

COMPOSITIE VAN CHOCOLADE EN BOSBESSEN

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 okt			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

GELEI

150 g, bosbessen puree

50 g, creme de cassis

8 g, gelatine

CHOCOLADE/CASSISMOUSSE

250 g, couverture puur

100 g, boter

100 g, eidooier

1/2 dl, creme de cassis

1 dl, room

225 g, eiwit

100 g, suiker

CHOCO MACCARON

175 g, broyage

94 g, suiker

75 g, eiwit

12 g, cacaopoeder

VULLING

125 g, boter

125 g, bosbessenpuree

40 g, couverture

SAUS

2,5 dl, mangopuree

100 g, suiker

1 dl, room

1dl, creme fraiche

GARNERING

150 g, bosbessen

atsinacress

Bereiding

"BOSBESSENGELEI :

"Week de gelatine in koud water.

"Breng de cassis aan de kook en los hierin de gelatine op.

"Voeg de bessenpuree toe en roer door.

"Giet de geleï in een bak tot een hoogte van 1/2 cm. en laat uitharden.

"CHOCOLADE/CASSISMOUSSE :

"Smelt de couverture au bain-marie.

"Roer er uit de bain-marie eerst de boter door, dan de eidooiers, dan de cassis.

"Klop de eiwitten eerst tot volume en voeg al kloppende de suiker toe.

"Klop 5 minuten taai.

COMPOSITIE VAN CHOCOLADE EN BOSBESSEN

"Klop de room op tot yoghurt dikte.

"Spatel door de chocolademassa eerst de room en daarna de eiwitten.

"Bekleed cylinders met acetaat en vul deze met de mousse en laat bevriezen.

"MACCARONS :

"Klop eiwit tot volume en voeg al kloppende de suiker toe en klop nog 5 minuten door.

"Zeef de cacao poeder in de broyage en spatel deze door het eiwit.

"Spuut hiervan doppen met een glad spuitmondje en laat deze 1/2 uur rusten.

"Bak ze af op 160 graden in 11 minuten en laat ze afkoelen.

"VULLING :

"Klop de boter met de vlinder wit en luchtig.

"Klop hierna de bosbessenpuree er door.

"Smelt de couverture en klop deze op het laatste moment mee.

"Spuut deze vulling tussen twee macarons en laat opstijven in koeling afgedekt met plastic.

"SAUS :

"Breng de mangopuree samen met de suiker aan de kook.

"Voeg de creme fraiche toe en laat afkoelen.

"Klop de room op en spatel deze door de saus.

"BOSBESSENGELEI :

"Snijd van de geleï 16 staven van 2 cm breed en 8 cm. lang.

"Leg hieop de bosbessen.

"DRESSEREN :

"Zet de ringen met de mousse op de borden.

"Verwijder de ringen.

"Leg hiernaast de geleï met bosbessen.

"Zet op de mousse een macaron.

"Schep wat saus er omheen.

"Garneer met atsinacress.

COMPOSITION DE CHOCOLAT ET SABAYON

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 april			Sterren	

Ingrediënten

DELICES

60 g, suiker

4,5 eetl, water

45 g, eidooier

30 g, eiwit

100 g, couverture

1,8 dl, room

HAZELNOOTNOGAT

100 g, hazelnoten

100 g, suiker

GLACEERCOUVERTURE

1,5 dl, room

74 g, suiker

100 g, glucose

180 g, couverture

CHOCOLADE KAPSEL

105 g, poedersuiker

105 g, hazelnootpasta

15 g, cacaopoeder

240 g, eiwit

60 g, bloem

75 g, suiker

CHOC,SORBET

9 dl, water

300 g, suiker

1 sinaasappelschil

200 g, couverture

150 g, cacaopoeder

75 g, glucose

MOUSSE WITTE CHOC,

400 g, witte couverture

6 dl, room

40 g, eiwit

MOUSSE MELK CHOC,

150 g, melk couverture

3 dl, room

40 g, eiwit

SABAYON

1 dl, witte wijn

1,5 dl, likeur

150 g, suiker

150 g, eidooier

2 dl, room

CHOCOLADE TUILLES

150 g, basterdsuiker

90 g, boter *Carta*



COMPOSITION DE CHOCOLAT ET SABAYON

"Roer de poedersuiker, hazelnootpasta, cacaopoeder, 60 g. eiwit en de bloem tot een gladde massa.

"Klop het resterende eiwit met de suiker stijf.

"Spatel het eiwit door de cacaomassa.

"Strijk uit op bakplaat met siliconen en bak af op 200 graden in 4 minuten en laat afkoelen.

"GLACEERCOUVERTURE :

"Breng de room, suiker en glucose aan de kook.

"Haal van vuur af en roer er de couverture door tot deze is opgelost en daarna de boter door.

"HAZELNOOTNOGAT:

"Bruneer 100 g. hazelnoten in oven van 140 g.

"Kook 100 g. suiker tot karamel en roer de hazelnoten er door.

"Giet uit op siliconen en laat afkoelen.

"Maal hierna in magimix fijn.

"DELICE :

"Kook de suiker met het water tot een stroopje.

"Klop de eidooier en eiwit samen luchtig en voeg onder kloppen de hete suikersiroop toe en klop de massa koud.

"Smelt de couverture en spatel deze door de eimassa samen met de hazelnotnogat.

"Klop de room bijna stijf en spatel deze door.

"Spuut de mousse in halve bollen van flexipan, steek bodems uit cacaokapsel en leg deze op de mousse en zet geheel in vriezer.

"Als ze bevroren zijn lossen en op een rekje zetten en glaceren met de glaceer couverture en koelen.

"CHOCOLADESORBET :

"Breng het water de suiker en de sinaasappelschil aan de kook en laat dit 15 minuten trekken.

"Los er de couverture, cacaopoeder en de glucose in op en giet door een zeef.

"Bewaren tot gebruik.

"MOUSSE VAN CHOCOLADE :

"Smelt de witte chocolade tot 35 graden.

"Klop de room lobbijg.

"Sla het eiwit stijf en meng er de chocolade luchtig door.

"Spatel de room door en laat in koeling opstijven.

"Maak de mousse van melkchocolade op dezelfde wijze.

"CHOCOLADE TUILLES :

"Roer de suiker en de boter glad.

"Meng hierdoor het eiwit en voeg vervolgens de bloem en de cacao toe.

"Smeer het beslag op siliconenmat in een puntvormig sjabloon van 4 cm. breed en 30 cm. lang.

"Bak af op 170 graden en leg ze na bakken op rolstok zodat een ronding ontstaat op ongeveer de helft van de punt.

"Laat de tuilles afkoelen.

"CHOCOLADESORBET :

"Draai de compositie tot sorbet in de sorbetierre.

"SABAYON :

"Klop de witte wijn, likeur, suiker en eidooier tot 80 graden.

"Klop de sabayon koud en spatel de lobbige room er door.

"DRESSEREN ;

"Leg een tuille op elk bord.

"Schep hierop de witte mousse, de chocolademousse, de sorbet.

COMPOSITION DE CHOCOLAT ET SABAYON

"Leg er een delice bij en schep de sabayon er naast.

CONSOMME DE SOLE

Menugang	Soep	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	04 September			Sterren	3

Ingrediënten

2 zeetongen
500 g, graten
1 wit van prei
100 g, knolselderij
2 sjalotten
2 bl, verse laurier
4 takjes thijm
1/2 ltr, witte wijn
1 ltr, visfond
2,5 ltr, water
1 spitskool
kervel
zout
peper
4 bl, bladerdeeg



Bereiding

"De zeetongen fileren.
"Filets pletten en diagonaal in repen snijden en koel zetten.
"De prei, knolselderij en sjalot schoonmaken en in blokjes snijden.
"Van de graten de koppen verwijderen en de graten in stukken snijden en goed wassen.
"In een weinig olie de groenten aanzweten tot de geur vrij komt.
"De graten toevoegen en mee zweten.
"Afblussen met de witte wijn en aan de kook brengen.
"De visfond en het water toevoegen en geheel aan de kook brengen.
"Vuur laag draaien en afschuimen.
"De laurier en de thijm toevoegen en geheel 30 minuten laten trekken.
"Hierna door doek passeren en indien nodig clarifieren.
"Van de spitskool de bladeren losmaken en deze in een fijne julienne snijden.
"STENGELS :
"De bladerdeegblaadjes per twee op elkaar leggen en uitrollen met rolstok tot een lengte van 30 cm.
"Hiervan repen snijden van 2 mm.
"Deze repen opdraaien en op plaat met siliconen leggen.
"Bestrijken met ei en bestrooien met zeezout.
"Afbakken op 190 graden in 10 minuten.
"DRESSEREN :
"De heldere bouillon verhitten en op smaak brengen.
"Een sauteuze invetten met boter, hierin de zeetongreepjes leggen, besprenkelen met witte wijn en bestrooien met zout.
"Op hoog vuur de reepjes net garen in een minuut.
"De spitskooljulienne in boter kort aanzweten en in het midden van de diepe borden leggen.
"Hierop de reepjes zeetong verdelen.
"Op de zeetong een pluk kervel leggen.

CONSOMME DE SOLE

"Schuin over het bord de stengel dresser

COQUILLE ST. JAKUES SAUTEE AUX CHAMPIGNONS D'ANIS

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	04 November			Sterren	5

Ingrediënten

32 St. Jacobsmosselen

2 sjalotten

500 g, ficoidesla

1 kg, anijspaddestoel

SAUS

2,5 dl, visfond

1/2 vanillestokje

1 steranijs

1 theel, bruchetta

2,5 dl, schaaldierenfond

1 dl, room

100 g, creme fraice

50 g, boter

20 g, eidooier

GARNERING

roomse kervel



Bereiding

"Pluk en was de sla.

"Snipper de sjalotten.

"Snijd de onderkant van de stelen van de paddestoelen af.

"Laat de St. Jacobsmosselen op papier uitlekken.'

"SAUS :

"Voeg aan de visfond het gespleten vanillestokje, de steranijs en de bruchetta toe en reduceer tot de helft.

"Passeer de fond en voeg de schaaldierenfond toe en breng aan de kook.

"Voeg nu de creme fraiche en de room toe en breng opnieuw aan de kook.

"Laat geheel nog 5 minuten reduceren en breng op smaak.

"Verwarm de sla zeer kort in wat boter .

"Zweet de sjalotten aan in olijfolie, voeg de anijspaddestoelen toe en sauteer ze goud bruin.

"Peper de St. Jacobsmosselen en wentel ze door de bloem.

"Sauteer ze in half boter en olijfolie gedurende 1 minuut aan elke kant.

"Verhit de saus tot aan kookpunt en roer de boter er door.

"DRESSEREN :

"Schep wat sla op warm bord.

"Leg hierop de anijspaddestoelen met daarop de St. Jacobsmosselen.

"Voeg aan de hete saus de dooier toe en klop met staafmixer schuimig.

"Schep de saus over de borden.

"Garneer met roomse kervel.

COQUILLES ST. JAKES AUX JAMBON

Menugang Tussen gerecht
Keuken -
Bron 05 september

Soort Zeevruchten
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

32 pl, gandaham

GARNITUUR

1 bos basilicum

100 g, doerwten

1 sjalotje

zout

peper

4 bl, bladerdeeg

ERWTENSOEP

500 g, doerwten

3 sjalotten

2 teen look

4 dl, gev, fond

2 dl room

zout

peper

HAZELNOOTEMULSIE

50 g, hazaelnoten

2 dl, room

2 dl, melk

boter

hazelnootolie

zout

peper

32 coquilles



Bereiding

"ERWTENSOEP :

"Sjalotten snipperen en look hakken.

"Beide aanzweten in boter.

"De fond en de room toevoegen.

"Aan de kook brengen en de erwten toevoegen.

"Geheel laten koken gedurende 5 minuten.

"Massa pureren, door zeef drukken en op smaak brengen.

"Laten afkoelen.

"HAZELNOOTEMULSIE :

"Hazelnoten lichtbruin bakken in wat boter.

"Room en melk toevoegen en 5 minuten zachtjes laten koken.

"Pureren en zeven en op smaak brengen.

"Monteren met boter en paar druppels hazelnootolie.

"BLADERDEEG KUSSENTJES

"Snijd elk lapje bladerdeeg in vier gelijke stukken.

"Leg ze op een siliconenmat en laat 20 minuten rusten.

"Bak ze af op 180 graden in 15 minuten.

COQUILLES ST. JAMES AUX JAMBON

"Laat afkoelen.

"

"GARNITUUR :

"Sjalot snipperen en aanzweten in boter.

"Doperwten toevoegen en garen op laag vuur.

"COQUILLES :

"Coquilles zouten en peperen en door de bloem wentelen.

"Sauteren in boter aan elke zijde 1 minuut.

"Erwtensoup warm maken.

"Hazelnootemulsie warm maken.

"DRESSEREN :

"In diep bord een coquille leggen, hierop een plakje goudham, weer een coquille en weer ham.

"Hierop een paar doperwten en takje basilicum.

"Soup rondom scheppen.

"Hazelnootemulsie opschuimen met staafmixer en er langs scheppen.

"Leg bovenop een bladerdeegkussentje.

COTELET DE COCHON DE LAIT SAUTE AUX PMS. ROSEVAL

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Frans
Bron 04 September

Soort Vlees
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

16 speenvarkencoteletjes

FARCE

150 g, kipfilet
30 g, eiwit
zout
peper
1 theel, ras el hanout

GARNITUUR

250 g, peultjes
250 g, snijbonen
8 pomodori tomaten
zout
peper
boter

SAUS

1/2 ltr, gevogeltefond
1/2 ltr, kalfsfond
1 bos basilicum



Bereiding

"FARCE ;

"De kipfilet in kleine stukken snijden en samen met het eiwit in de foodprocessor pureren.

"Op smaak brengen met zout en peper en de ras el hanout en smeuïg maken indien nodig met wat room.

"KOTELETTEN :

"De koteletjes aan een zijde bedekken met de farce.

"De rozeval aardappelen wassen en in dunne plakken snijden.

"De farce instrijken met rauw eiwit en hierop een cirkel leggen van plakken rozeval.

"De beklede koteletjes met de aardappel naar beneden in boter goudbruin bakken op niet te hoog vuur.

"Hierna omdraaien en de andere zijde dichtschroeien en koteletjes op plaat leggen.

"GARNITUUR ;

"De peultjes in kokend water met zout beetgaar blancheren en koud spoelen.

"De snijbonen in de lengte halveren en de zaden verwijderen.

"De halve bonen in chinese ruit snijden en in kokend water met zout beetgaar blancheren en koud spoelen.

"De tomaten pliceren, in vieren snijden, zaad verwijderen en vruchtvlees in grove stukken snijden.

"SAUS :

"De basilicum in kokend water blancheren.

"Hierna met aanhangend vocht pureren en bewaren tot gebruik.

COTELET DE COCHON DE LAIT SAUTE AUX PMS. ROSEVAL

"De kalfsfond reduceren tot 3 dl.

"Hieraan de gevogeltefond toevoegen en geheel aan de kook brengen en 5 minuten doorkoken.

"KOTELETTEN :

"De koteletten in oven van 160 graden verhitten tot een kerntemperatuur van 60 graden.

"De groenten in boter met zout, peper en suiker stoven.

"De tomaat in olijfolie verhitten met zout en peper.

"De saus warm maken en de basilicumpuree toevoegen en op smaak brengen.

"DRESSEREN :

"Midden op de borden de groenten dresser.

"Hierop een lepel tomaat legen.

"Op de tomaat de kotelet gegarneerd met blaadje basilicum.

"De saus er omheen scheppen.

COTELETTE DE MARCASSIN EN TARTE TATIN DE POMMES ET FIQUES

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Wild	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 december			Sterren	

Ingrediënten

16 wildzwijn koteletten,

TARTE TATIN

16 plakjes bladerdeeg

100 g, suiker

5 sterappels

5 vijgen

SAUS

300 g, bosbessen

1/2 ltr, wildfond

1/2 dl, cassis

1 dl, room

zout

peper



Bereiding

"ZWIJNRACKS ±

"Deze in hete boter rondom bruin bakken en laten afkoelen.

"TARTELETTE

"De suiker licht karameliseren en afblussen met water en tot een stroopje laten reduceren.

"De vormen invetten en hierin de stroop gieten.

"De appels wassen en in 30 plakken snijden.

"De vijgen ook in 30 plakken snijden.

"Op de afgekoelde stroop een plakje vijg leggen met daarop een plak appel.

"De bladerdeegplakken rond uitsteken en deze over de appel leggen.

"Deeg met vork inprikken en de tarten afbakken op 180 graden in 15 minuten.

"Laten afkoelen en lossen.

"SAUS

"De wildfond samen met de helft van de bosbessen aan de kook brengen en tot 5 dl. laten reduceren.

"Geheel door een zeef wrijven en de room toevoegen en nog 5 minuten laten koken.

"Op smaak brengen met de cassis, zout en peper.

"

"De zwijnracks in oven van 160 graden verwarmen gedurende 10 minuten.

"De tartelettes in dezelfde oven mee verwarmen.

"Saus warm maken.

"Racks in coteletten snijden en warm houden.

"DRESSEREN

"Midden op de borden een tartelette zetten.

"Hierop een cotelet leggen.

"De saus er omheen scheppen.

"garneren met de bosbessen.

COTELETTE DE PORC EN CHAPEAU DE RICOTTA

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	06 januari			Sterren	

Ingrediënten

16 ribcoteletten

FARCE

150 g, ricotta

150 g, feta

1 bos basilicum

2 rode paprika's

6 sn, witbrood

zout

peper

SAUS :

1 dl, sherryazijn

5 dl, kalfsfond

zout

peper

GARNITUUR

8 schorseneren

16 pl, pancetta

zout

peper

olijfolie

250 g, nicola aardappelen

50 g, boter

2 eieren

zout

peper

1 theel, Italiaanse kruiden



Bereiding

"KOTELETTEN :

"Schraap de stelen van de koteletten kaal.

"Zout en peper ze en fruit ze snel aan beide kanten aan in hete boter en leg op plaat. Bewaar braadboter.

"Snijd van het witbrood de korsten en vermaal het kruim in de magimix.

"Voeg hieraan de ricotta en de feta toe en maal tot homogene massa.

"Snijd de paprika's in vieren en verwijder zaad en zaadlijsten.

"Snijd de paprika in een zeer fijne brunoise.

"Pluk de basilicum en hak deze fijn.

"Roer de paprika en de basilicum door de farce en breng deze op smaak met zout en peper.

"Bedek met deze farce de bovenkant van de koteletten.

"SAUS :

"Verhit de braadboter van de koteletten en blus deze af met de sherryazijn en laat tot de helft reduceren.

"Voeg de kalfsfond toe, breng aan de kook en reduceer tot 4 dl.

"Breng op smaak met zout en peper.

COTELETTE DE PORC EN CHAPEAU DE RICOTTA

"GARNITUUR :

"Schil de schorseneren en snijd deze in 16 gelijke stukken.

"Omwikkel elke schorseneer met een plak pancetta en leg ze in een ovenslede, bestrooi ze met zout en peper en besprenkel met olijfolie.

"Zet ze in een oven van 150 graden gedurende 15 minuten en laat afkoelen.

"Schil de aardappelen en kook ze gaar.

"Pureer ze en roer de boter en de eieren er door.

"Breng op smaak met zout en peper en roer de Italiaanse kruiden er door.

"KOTELETTEN :

"Gaar de koteletten door in een oven van 200 graden gedurende 10 minuten.

"GARNITUUR :

"Verwarm de schorseneren in oven van 180 graden in 10 minuten.

"Verhit de saus.

"Verhit een poffertjespan en bestrijk deze met olijfolie.

"Scheep hierin de aardappelmassa en bak ze aan beide zijden goudbruin.

"DRESSEREN :

"Leg op de borden de kotelet.

"Zet hier tegenaan een schorseneer.

"Leg de aardappelpoffers er langs en scheep wat saus er omheen.

COUPE VANILLEIJS, AARDBEIEN, SLAGROOM EN AMANDELEN

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 juli			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

VANILLEIJS

1 ltr, melk
2 vanille stokjes
250 g, suiker
200 g, eidooier
3 dl, room

SAUS

5 dl, aardbeien coulis
1 dl, fraises des bois

GARNITUUR

500 g, aardbeien
4 dl, room
150 g, amandelschaafsel
chocolade sigaret



Bereiding

"Doe de melk in een pan samen met de gespleten vanillestokjes en strooi hierin de helft van de suiker.

"Breng aan de kook, draai vuur uit en laat onder deksel 20 minuten trekken.

"Klop de eidooiers met de rest van de suiker wit.

"Giet na 20 minuten de melk op de dooiers, verhit deze tot 80 graden en voeg de room toe en koel geheel terug.

"SAUS :

"Roer de fraises des bois door de aardbeien coulis.

"GARNITUUR :

"Rooster de amandelen goudbruin in oven van 180 graden.

"Was de aardbeien en verwijder het kroontje.

"Zet de coupes in de koeling.

"

"Draai de compositie tot ijs.

"Klop de room met beetje suiker stijf.

"Snijd de aardbeien in vieren.

"DRESSEREN :

"Schep een bal ijs in de coupes, hierover wat aardbeien en saus.

"Hierop weer bal ijs, aardbeien en saus en afgarneren met geslagen room, gebruneerde amandelen en een chocolade sigaar.

"

CREME BRULEE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

Menugang Tussen gerecht
Keuken -
Bron 04 November

Soort Vegetarisch
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

250 g, eidooier
5 dl, room
1 kg, bospaddestoelen
zout
peper
100 g, amandelen
20 g, suiker
GARNERING
16 kwarteleieren
bloem
ei
paneermeel
schiso purper



Bereiding

"Was de paddestoelen en droog op keukenpapier.
"Klop de dooiers los .
"Breng de room aan de kook en voeg de paddestoelen toe.
"Kook ze in de room gaar.
"Pureer geheel in de foodprocessor en druk de massa door een zeef.
"Voeg de dooiers aan de paddestoelenmassa toe en kook op matig vuur, al roerende tot een creme.
"Breng op smaak met zout en peper.
"Schep deze in 16 kleine kommetjes of diepe bordjes.
"Laat in terugkoeler afkoelen.
"Maal de amandelen met de suiker in foodprocessor fijn.
"Kook de kwarteleitjes 10 minuten in kokend water met zout.
"Spoel ze koud en pel ze.
"Droog ze op keukenpapier.
"Wentel ze door de bloem, haal door losgeklopt en en draai ze door de paneermeel.
"Zet de bordjes creme in oven van 160 graden gedurende 10 minuten.
"Strooi het amandelpoeder er over en laat dit licht karameliseren onder de salamander.
"Frituur de kwarteleitjes in olie van 180 graden en laat op keukenpapier uitlekken.
"DRESSEREN :
"Zet de creme brulee op onderzet bordjes.
"Leg er een kwartelei op en garneer met takje shiso purper.

CREME BRULEE VAN AMANDEL, AMANDEL ROOMIJS, AMANDELSTENGEL

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 okt			Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten

0,5ltrMelk

0,5ltrRoom

200 grEigeel gep.

100 grBasterd wit

100grAmandelspijs

0,5dlAmandelmelk

0,5dlAmaretto

100grAmandelen geschaafd

100grRietsuiker

0,5ltrAmandelmelk

0,5ltrMelk

1stVanillestokjes

100grAmandelpasta

100grAmandelspijs

150grEigeel gep.

100grSuiker

3dlRoom

200grChoc.puur

200grMycryo

100grEiwit gep.

70grSuiker

50grAmandelpoeder

8stBladerdeeg

50grAmandelpoeder

50grFlorentinemix

25grEiwit gep.

150grSuiker

1dlAmaretto

1dlRoom

75grBoter

2bosAtsinacress

Bereiding

Vorbereiding

COMPOSITIE CREME BRULEE ;

Doe de melk, room, witte basterdsuiker, amandelmelk en de amaretto in de thermoblender.

Breng de massa tot aan het kookpunt.

Voeg hiervan een beetje bij de eidooiers en giet dit bioj de rest van de compositie en verwarm geheel tot 80 graden gedurende een minuut.

Snijd de amandelspijs in kleine stukjes en voeg dit aan de compositie toe en meng nog gedurende 2 minuten.

Bruneer het amandelschaafsel in oven van 180 graden in 10 minuten.

CREME BRULEE VAN AMANDEL, AMANDEL ROOMIJS, AMANDELSTENGEL

Haal de compositie uit de blender en roer er het schaafsel door.

Schenk de creme in de cocottes en zet deze in oven van 90 graden gedurende 35 minuten.

Koel de creme terug en bewaar in koeling tot gebruik.

AMANDELSCHUIM :

Doe het eiwit samen met de suiker in een bekken en roer dit tot 40 graden boven een bain-marie zodat de suiker oplost.

Klop de eiwitmassa nu geheel koud en taai onder de machine.

Spatel de broage er door en voeg een beetje zout toe.

Spuut hiervan cirkels op een silpad ter grootte van de amandelijsjes, zodat ze kunnen dienen als bodem.

Bak ze af in oven van 90 graden in 60 minuten.

COMPOSITIE AMANDELIJS :

Snijd vanillestokje in de lengte door en haal het merg er uit.

Doe de melk, amandelmelk, amandelspijs, amandelpasta, eidooiers, suiker en het vanillemerg in de thermoblender.

Breng het geheel tot 80 graden.

Voeg de room toe en koel geheel terug.

Turbineer de compositie en vul hiermee de vormen.

Zet deze in de vriezer.

Als ze goed bevroren zijn lossen en op de bodems zetten en terug invriezen.

De couverture samen met de mycryo smelten en tot 40 graden laten afkoelen.

Met een spuitpistool de bevroren ijsjes voorzien van een laagje chocolade en hierna weer onder plastic in vriezer zetten.

AMANDELSTENGEL :

Vermeng het amandelpoeder met het eiwit en de florentinemix.

Prik de velletjes bladerdeeg in en bestrijk ze dun met de amandelmassa.

Snijd hiervan repen van 5 cm breed en leg op silpad.

Laat ze 20 minuten rusten en bak ze af op 190 graden in 15 minuten en laat afkoelen.

AMARETTO KARAMELSAUS :

Karameliseer de suiker op niet te hoog vuur zonder te roeren.

Breng de room met de amaretto aan de kook en blus hiermee de karamelaf en laat op laag vuur de suiker oplossen.

Roer de boter er door en laat de saus afkoelen.

Bereiding

AFWERKING CREME BRULEE :

Bestrooi deze met de rietsuiker en brand deze laag af voor een krokant laagje.

DRESSEREN :

Zet de brulee op de borden.

Trek een paar strepen amaretto-karamel er langs.

Zet op de karamel 2 amandelroomijsjes.

Leg over de ijsjes de stengel.

Garneer met atsinacress.

CROSTINI ET SAUMON FUMEE, HACHIS DE CHAMPIGNONS, CREME CIBOULETTE

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	04 December			Sterren	

Ingrediënten

4 sjalotten
4 teentjes knoflook
500 g, paddestoelen
peper
zout
olijfolie
balsamico



CREME

400 g, creme fraiche
1 bos bieslook
zout
peper

GEFRITUURDE UI

2 rode uien
tempurabeslag
48 stukjes gerookte zalm van 30 gram
48 stukjes brood
olijfolie
HACHIS

Bereiding

"CROSTINI'S

"Snijd het witbrood in 48 stukken ter grootte van de zalmstukjes.

"Bestrijk deze met olijfolie en bestrooi met gemalen peper.

"Leg ze op bakplaat en bak in oven krokant op 190 graden in 8 minuten.

"Laat afkoelen.

"HACHIS :

"Snipper de sjalotten en de knoflook en zweet deze aan in wat boter.

"Snijd de champignons in vieren en voeg deze aan de sjalotten toe.

"Laat geheel rustig 5 minuten zachtjes bakken en daarna afkoelen.

"Hak nu het geheel fijn en maak het aan met wat olijfolie, zout, peper en balsamicoazijn.

"CREME :

"Klop de creme fraiche luchtig.

"Snijd de bieslook fijn en spatel deze door de creme en breng op smaak met zout en peper.

"Zet koud.

"UIEN :

"Snijd de rode uien in dunne ringen.

"Roer het tempurabeslag.

"CROSTINI'S :

"Leg de stukjes zalm op de crostini's.

"Dresseer hierop een quenelle creme.

"Schep er een lepel hachis op.

CROSTINI ET SAUMON FUMEE, HACHIS DE CHAMPIGNONS, CREME CIBOULETTE

"Haal de uienringen door de tempura en frituur deze.

"Laat uitlekken op keukenpapier.

"Dresseer deze op de crostini's.

"Garneer met plukje ficoide

DESSERT D 'HIVER

Menugang Nagerecht
Keuken -
Bron 06 Januari

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

GEMBER-APPELBOL

250 g, bloem
1/4 dl, lauwe melk
15 g, gist
5 g, zout
1 ei
50 g, gember
1 granny
kaneel

poedersuiker
gemberpoeder

APPELNOGATINE

4 appels

SABLEDEEG

125 g, boter
60 g, poedersuiker
zout
20 g, ei
70 g, amandelpoeder
130 g, bloem

FRANGIPANE

125 g, boter
100 g, amandelpoeder
75 g, suiker
100 g, eieren
25 g, amandelspijs
38 g, bloem

NOGATINE

200 g, suiker
100 g, glucose
100 g, amandelen

GEMBERIJS

2,5 dl, kokosmelk
2,5 dl, melk
1/2 dl, gembersiroop
100 g, suiker
50 g, glucose
80 g, eidooier
2 dl, room

GARNERING

poedersuiker
miny



Bereiding

"GEMBER-APPELBOL :

Geprint met Carta

DESSERT D 'HIVER

"Maak de melk louchwarm en los hierin de gist op.

"Voeg de bloem en het ei toe en roer tot homogene massa.

"Hak de gember fijn en snijd de appel in een fijne brunoise.

"Roer beide met wat zout door beslag en laat onder vochtige doek rijzen.

"APPELNOGATINE

"SABLEDEEG :

"Klop de boter luchtig en wit.

"Voeg poedersuiker, zout, amandelpoeder en ei toe en meng.

"Voeg de bloem toe en kneed tot een soepel en glad deeg.

"Verpak in plastic en laat 30 minuten in koeling rusten.

"FRANGIPANE :

"Klop de boter luchtig en voeg al kloppende de suiker, amandelpoeder, amandelspijs, eieren en bloem toe.

"Laat 20 minuten rusten.

"NOGATINE :

"Strooi de amandelen op een bakplaat en zet deze in een oven van 180 graden gedurende 5 minuten.

"Karameliseer de suiker met de glucose niet te donker en roer er de warme amandelen door.

"Giet de massa op een siliconenmat en leg er een siliconenmat op en rol met een rolstok de nogatine dun uit.

"Steek hieruit cirkels van 8 cm. en laat afkoelen.

"GEMBERIJS :

"Voeg de kokosmelk, de melk, de suiker en de glucose bij elkaar en breng aan de kook.

"Voeg de eidooier en de gembersiroop toe en verhit tot 85 graden.

"Voeg de room toe en laat afkoelen.

"APPELNOOGATINE :

"Rol het sabledeeg uit tot 3 mm. dikte.

"Steek hieruit 16 cirkels van 10 cm. en leg deze op siliconen op plaat.

"Spuut op de cirkels een dun laagje frangipane.

"Schil de appels, snijd in vieren en verwijder klokhuis.

"Snijd de kwarten appel in dunne plakken en leg deze dakpansgewijs op de frangipane.

"Bestrijk ze met gesmolten boter en bak ze af op 190 graden in 15 minuten.

"Laat ze afkoelen.

"Draai de gembercompositie tot ijs.

"Bak van het beslag 16 oliebolletjes in hete olie en laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met het mengsel van kaneel, poedersuiker en gemberpoeder.

"DRESSEREN :

"Zet een klein diep bordje op een vierkant bord en leg hierin de oliebol.

"Zet ervoor het appeltaartje en leg hierop een bol gemberijs.

"Druk op het gemberijs de plak nogatine.

"Garneer met poedersuiker en mint.

DESSERT VAN ROOD FRUIT

Menugang Nagerecht
Keuken -
Bron 07 juni

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

AARDBEIENGELEI

1 ltr, aardbeien coulis

sap 1 citroen

1 eetl, citroenrasp

5 theel, roze peper

AARDBEIEN MET SPINSUIKER

16 aardbeien

16 stokjes

spinsuiker

RODE BESSEN SORBET

500 g, rode bessen

150 g, suiker

1,5 dl, water

100 g, glucose

16 takjes rode bessen

water

suiker

AARDBEIENPARFAIT

150 g, eidooiers

150 g, suiker

150 g, aardbeien coulis

fraises des bois

2 dl, room

AARDBEIEN-FRAMBOZENCOCKTAIL

4 dl, witte wijn

1dl, siroop aardbeien

1,4 g, xantagom

32 aardbeien

48 frambozen

100 g, suiker

20 g, gelatine

FRAMBOZENMOUSSE

250 g, frambozen coulis

100 g, suiker

2 dl, room

6 g, gelatine

BEIGNET VAN AARDBEIEN

500 g, aardbeien

80 g, bloem

40 g, zetmeel

5 g, bakpoeder

10 bl, mint

ijswater

zoutint met Carta



DESSERT VAN ROOD FRUIT

"Breng de helft van de coulis samen met het citroensap en de suiker aan de kook.

"Week de gelatine in koud water.

"Haal de coulis van het vuur af en roer eerst de gelatine door en dan de rest van de coulis.

"Giet de gelei in de siliconen vormen en zet in koeling.

"FRAMBOZENMOUSSE :

"Breng de frambozencoulis samen met de suiker aan de kook.

"Week de gelatine in koud water.

"roer de gelatine door de coulis en laat hangend worden.

"Klop de room op en spatel deze door de hangende coulis.

"Spuut de mousse in kleine halve bollen van siliconen en laat in koeling opstijven.

"BEIGNET VAN AARDBEIEN :

"Maak het tempurabeslag samen met de mintblaadjes in de magimix en bewaar tot gebruik.

"Roer voor de saus de citroenrasp en de gekneusde rose peper door de creme fraiche en zet koud.

"AARDBEIEN MET SPINSUIKER :

"Was de aardbeien en droog op keukenpapier.

"Verwijder kroontje en steek ze op stokjes en bewaar in koeling.

"COCKTAIL :

"Roer de siroop door de wite wijn en mix met de staafmixer de xantagom er door.

"Schenk dit in 16 glaasjes.

"Was de aardbeien, verwijder kroontje en snijd in vieren en verdeel over de glaasjes.

"Voeg per glas 3 frambozen toe en zet in koeling.

"RODE BESSEN SORBET :

"Rits de bessen en doe deze samen met het water en de suiker in een pan.

"Breng aan de kook en kook de bessen kapot.

"Wrijf het geheel door een zeef en voeg de glucose toe.

"Verdeel de massa in frixbekers en vries in.

"AARDBEIENPARFAIT :

"Klop de dooiers met de suiker tot stand.

"Klop de room op tot yoghurt dikte.

"Spatel de aardbeien coulis door de dooiermassa samen met de fraises des bois.

"Spatel de room er door.

"Giet de parfait in druppelvormen en vries in.

"AARDBEIENTUILLE :

"Meng alle ingredienten door elkaar tot een homogene massa.

"Strijk met een sjabloon op silpad en bak af op 180 g. in 9 minuten.

"Rol warm op een stokje en laat afkoelen.

"BODEMS PARFAIT :

"Wrijf de boter taai en wrijf de suiker er door en daarna het ei.

"Voeg de bloem in ee keer toe en verkruimel het geheel.

"Zet hierna tot een deeg en laat 30 minuten rusten in koeling.

"Vul hiermee 32 vormen en bak af op 180 graden in 15 minuten.

"Los de bodems en laat afkoelen.

"

"AFWERKING :

"Frix de bessensorbet en zet in vriezer.

"Maak de spinsuiker en spin deze rond de aardbeien op het stokje.

"Haal de aardbeien door het tempurabeslag en frituur deze.

DESSERT VAN ROOD FRUIT

"Scheep de roze pepersaus in kleine schaalpjes.

"Los de aardbeiengelei en leg hierop de halve bolletjes mousse.

"DRESSEREN :

"Leg de gelei met de mousse op grote borden.

"Leg op de mousse de tuille.

"Zet het glaasje met de cocktail er bij.

"Zet de schaalpjes pepersaus op de borden en leg hierbij de gefrituurde aardbeien.

"Scheep de sorbet in glaasjes, haal de takjes bessen door water en rol ze door de suiker en leg op de sorbet .

"Zet de druppels parfait op de bodems en steek hierin de aardbeien met spinsuiker en dresseer op de borden.

"Garneer met atsinacress en mint.

DUIF IN BLADERDEEG MET KNOLSELDERIJ

Menugang	Voorgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 nov			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

8 duifjes

16 bl, bladerdeeg

300 g, eendenlever

16 pl, gerookt spek

16 bl, groene kool

1 teen look

GARNITUUR

1 knolselderij

1 dl, melk

1/2 dl, room

SAUS

duifkarkassen

notenolie

50 g, prei

50 g, wortel

50 g, knolselderij

2 tenen look

4 takjes thijm

2 takjes rozemarijn

2 bl, laurier

3 dl, rode wijn

5 dl, gevogeltefond

50 g, boter

zout

peper

Bereiding

"DUIVEN :

"Snijd de borstfilets en de poten van het karkas.

"Werk de pootjes bij zodat een schoon botje ontstaat.

"Haal van de borsten de huid af.

"Snijd de kool in julienne en zwwet deze samen met het teentje look aan tot het vocht uit de kool verdampt is en laat afkoelen.

"Snijd de eendenlever in 16 plakjes en wikkel deze in het gerookt spek.

"Leg op de werkbank de plakken bladerdeeg.

"Leg hierop de boutjes met het botje buiten het deg.

"Op de boutjes de groene kool.

"Op de kool de pakketjes eendenlever en hierop de duivenborstjes.

"Pak het geheel in , in het deeg, bestrijk met eidooier en leg op plaat met silpad en laat rusten.

"SAUS :

"Hak de karkassen in stukken.

DUIF IN BLADERDEEG MET KNOLSELDERIJ

"Snijd de prei, wortel en knolselderij in een brunoise.

"Zweet de karkasen stevig aan in wat notenolie.

"Voeg de groenten toe en bak deze even mee.

"Blus af met de rode wijn en breng aan de kook.

"Voeg de gevogeltefond toe, breng opnieuw aan de kook en schuim af.

"Voeg de knoflook, thijm, rozemarijn en laurier toe en laat tot 5 dl. reduceren.

"Passeer de saus, monteer met de boter en breng op smaak met zout en peper.

"GARNITUUR :

"Maak de knolselderij schoon en snijd hiervan plakken met een dikte van 4 mm.

"Steek uit deze plakken cirkels van 4 cm. doorsnede en kook deze net gaar in gezouten water.

"Spoel ze koud en laat op papier uitlekken.

"Maak van deze rondjes torentjes en zet deze vast met een prikker en zet op een plaat.

"Kook de afsnijdsels gaar in de melk met de room en pureer deze in de magimix en breng op smaak met zout en peper.

"DUIF :

"Zet de pakketjes duif in een oven van 180 graden gedurende 12 tot 15 minuten.

"GARNITUUR :

"Maak de torentjes knolselderij warm in oven van 100 graden.

"Maak de knolpuree warm en breng de saus op temperatuur.

"DRESSEREN :

"Snijd de pakketjes duif midden door en leg op de borden.

"Zet de torentjes er bij en trek een streep knolmousseline er langs.

"Nappeer de saus er bij .

EEND MET VIJGEN

Menugang	Voorgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 okt			Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten

3stEend heel

32stVijgen

4stSinaasappel

1 ltrWitte wijn

5dlGevogeltefond

50 grKnoflook

400 grWortel

200 grUien

1 bos Kervel



Bereiding

Voorbereiding

VIJGEN :

Leg de vijgen in een passende schaal en giet er de witte wijn over en marineer gedurende 12 uur.

SINAASAPPELS :

Schil de sinaasappels dun met een dunschiller.

Snijd de schil in een fijne julienne.

GROENTEN :

Schil de wortel en pel de uien en snijd deze samen met de knoflook in kleine blokjes.

EEND :

Neem een passende braadslede waar de drie eenden in kunnen en bestrooi de bodem hiervan met de groenten en giet hierop de helft van de marinade van de vijgen.

Zout de eenden van binnen.

Leg de eenden op de groenten en zet deze in een voorverwarmde oven van 250 graden gedurende 15 minuten.

Schakel de temperatuur hierna terug naar 200 graden, laat de eenden nog 15 minuten staan en bedruip de regelmatig met het vocht.

Haal de eenden uit de oven, verwijder de poten en leg de rest in de alto-shaam bij 60 graden.

Pluk het vlees van de poten en bewaar tot gebruik in de alto-shaam.

SAUS :

Giet het braadvocht met de groenten in een passende pan en voeg hier de gevogeltefond en de rest van de vijgenmarinade aan toe.

Breng aan de kook en laat tot sausdikte reduceren.

Passeer hierna de saus en ontvet deze.

Breng de saus op smaak met zout en peper.

Leg de vijgen in de saus en laat deze afkoelen.

Bereiding

EEND :

Verwijder de borsten van de eenden en snijd deze in tranches en leg terug in de alto-shaam.

Doe het pootvlees in een pan en voeg hier wat saus aan toe zodat er een ragout ontstaat.

Breng aan de kook, voeg wat room toe en breng op smaak met zout en peper.

SAUS :

EEND MET VIJGEN

Breng de saus tot tegen het kookpunt met de vijgen er in.

DRESSEREN :

Schep een lepel ragout op de borden en leg hier tegenaan de tranches borstvlies.

Zet er twee vijgen bij en schep de saus er langs.

Garneer met pluk kervel.

FAZANTLOLLIE MET HELDERE SAUS VAN CREPES, CHAMPIGNON EN ZUURKOOL

Menugang	Voorgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	09 jan			Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten

GARNITUUR

40 gram Sjalotten

100 gram Ontbijtspek

500 gram Zuurkool

1,5 kg Champignons groot

250 gram Truffelaardappelen



LOLLY

500 gram Panko

2,5 dl Room

4 st Eieren

25 gram Cepes gedroogd

0 0 Zout

0 0 Peper

240 gram Eiwit gep.

8 st Fazantfilet

200 gram Patentbloem

SAUS

25 gram Cepes gedroogd

2 dl Gevogeltefond

10 gram Aardappelzetmeel

200 gram Suiker

Bereiding

Vorbereitung

AARDAPPELPAPIER :

Kook de truffelaardappelen in de schil gaar en wrijf ze door een zeef.

Breng deze puree op smaak met zout en peper.

Strijk deze puree met behulp van een mal uit op siliconenpapier en droog ze op 60 graden in oven of izidry.

LOLLY :

Snijd de fazantfilets in blokjes en pureer deze samen met de eieren en de room in magimix.

Breng de puree op smaak met zout, peper en het cepespoeder.

Spuut de fazantpuree in ingevette metalen ringen welke op plaat met silpad staan.

Stoom ze gaar in 12 minuten op 100 graden en laat afkoelen.

Paneer de cylinders door bloem, eiwit en panko.

GARNITUUR :

FAZANTLOLLIE MET HELDERE SAUS VAN CREPES, CHAMPIGNON EN ZUURKOOL

Spoel de zuurkool af en laat uitlekken.

Snipper de sjalotten en snijd ontbijtspek in kleine blokjes.

Haal de stelen uit de champignons en hak deze fijn.

Zweet de sjalotten aan in boter en voeg de gehakte stelen toe en sauteer op hoog vuur, voeg het ontbijtspek toe en verhit even mee.

Roer deze massa door de zuurkool en breng op smaak met zout en peper.

Leg de paddestoelen in een beboterde pan met een bodempje water, besprenkel met citroensap, bestrooi met zout en peper en leg er vetvrij papier op.

Breng aan de kook en laat de champignons op laag vuur in 5 minuten garen en laat afkoelen.

Vul de afgekoelde champignons met de zuurkool en zet ze op plaat met silpad.

SAUS :

Doe de suiker in een pan met 4 dl. water, breng aan de kook en laat 5 minuten doorkoken.

Voeg het cepsespoeder toe en de gevogeltefond en nbreng weer aan de kook.

Roer het zetmeel aan met koud water, voeg toe aan de kokende saus en laat een minuut doorkoken.

Breng de saus op smaak met zout en peper.

Bereiding

LOLLY'S

Frituur de lolly's in olie van 180 graden en steek er een stokje in.

Laat uitlekken op papier.

CHAMPIGNONS :

Maak de gevulde champignons warm in oven van 180 graden.

SAUS :

Breng de saus aan de kook.

DRESSEREN :

Leg de lolly's op de borden samen met de champignons en schep wat saus er langs.

Garneer met het aardappelpapier.

FEUILLETEE DE SCAMPI ET CRABE

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 november			Sterren	

Ingrediënten

15 loempiavellen
15 scampi
150 g, krab
1 sjalot
1 eetl, hoi-sinsaus
eiwit
zout
peper
SAUS
1/2 ltr, schaaldierenfond
1 dl, creme fraiche
1 dl, room
100 g, boter
zout
peper
dragon
1 eetl, hoi-sinsaus



Bereiding

"Scampi's pellen (schalen bewaren) en darmkanaal verwijderen.
"Scampi in boter een minuut sauteren en laten afkoelen.
"Krab in stukken snijden.
"De scami in stukken snijden en met de krab en de hoi-sinsaus mengen en op smaak brengen.
"Met dit mengsels de feuilles vullen en met eiwit dicht plakken.
"SAUS :
"Sjalot snipperen en in boter aanzweten.
"De scampschalen toevoegen en meebakken tot ze kleuren.
"Aflussen met de schaaldierenfond en tot de helft laten reduceren.
"De room en de boter aan de kook brengen en tot de helft reduceren.
"De scampifond passeren en aan de gereduceerde room toevoegen en op smaak brengen met de hoi-sinsaus en zout en peper.
"De dragon hakken.
"
"De saus warm maken en de dragon toevoegen.
"De feuilletees frituren en op keukenpapier laten uitlekken.
"DRESSEREN :
"Op de borden een spiegeltje saus scheppen.
"Hierin de feuilletee leggen en garneren met takje kervel.

FILET D'AGNEAU EN ROBE DE FILO ET LEGUMES DU PRINTEMPS

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 april			Sterren	

Ingrediënten

1,5 kg lamsfilet
12 sn, witbrood
200 g, boter
20 g, basilicum
120 g, peterselie
8 g, thijm
vers vet spek
filodeeg
eidooier
LEGUMES
150 g, shii-takes
500 g, tuinbonen
500g, doperwten
4 meiknollen
500 g, waspeen
SAUS
1 ltr, lamsfond
2 sjalotten
5 teentjes knoflook
5 takjes thijm
2 takjes rozemarijn
2 eetl, honing
100 g, boter



Bereiding

"LAMSFILET :

"Bak de lamsfilet kort rondom in hete boter en laat afkoelen.

"Snijd van het brood de korsten af en maal de rest tot kruim.

"Hak de basilicum en de peterselie fijn samen met de blaadjes van de thijm.

"Meng deze kruiden met het broodkruim en de boter.

"Snijd het vers vet spek in plakken.

"Leg deze plakken op plasticfolie.

"Verdeel hierover regelmatig het kruidenmengsel.

"Leg de lamsfilets hierop en rol het geheel op en laat in koeling opstijven.

"Bestrijk het filodeeg met eidooier en leg de in spel opgerolde filets hierop en rol geheel in en ndruk be buitenkanten plat.

"Leg ze op plaat met siliconen.

"SAUS :

"Breng de lamsfond aan de kook.

"Maak de sjalotten en de knoflook schoon en voeg deze samen met de thijm, rozemarijn en de honing aan de fond toe en laat tot de helft reduceren.

"Passeer de fond en monteer met de boter.

"GARNITUUR :

"Dp de tuinbonen en de doperwten.

FILET D'AGNEAU EN ROBE DE FILO ET LEGUMES DU PRINTEMPS

"Blancheer beide apart in kokend water met zout en spoel koud.

"Snijd de waspeen diagonaal in dunne lange plakken en blancheer beetgaar en spoel koud.

"Schil de meiknol en snijd deze in battons van 3 mm dikte en blancheer ook deze beethaar en spoel koud.

"Laat de shitakes heel als ze klein zijn en anders in vieren snijden.

"

"LAMSFILLET :

"Zet de lamsfilet in ven van 200 graden tot een kerntemperatuur is bereikt van 50 graden.

"Laat ze daarna rusten op een temperatuur van 50 graden.

"SAUS :

"Breng de saus toot aan kookpunt.

"GARNITUUR :

"Sauteer de shii-takes in hete boter en zout ze licht.

"Roerbak de resterende groenten in hete olie en breng op smaak met zout en peper.

"DRESSEREN :

"Snijd de lamsfilets in 32 stukken en dresseer 2 stukken op bord.

"Schep hiernaast de groenten en de shii-takes.

"Giet de saus om het vlees.

FILET DE BOEUF ROTI AUX FOUR, JUS DE TRUFFES, CHAMPIGNONS AUX BOIS, ASPERGES

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 juni partner			Sterren	

Ingrediënten

2 kg runderhaas
4 kg, asperges
paneermeel
boter
1 kg, spinazie
250 g, Parmezaanse kaas
100 g, pancetta
1 kg, bospaddestoelen
SAUS :
1 ltr, kalfsfond
1 dl, truffeljus
1 dl, rode wijn
1 dl, rode port
1 sjalotje
50 g, truffel
100 g, truffelpasta



Bereiding

"RUNDERHAAS :

"Haas gelijkmatig opbinden en rondom aanbakken.Laten afkoelen.

"ASPERGES :

"Deze schillen en van onderkant 2 cm. afsnijden.

"De schillen en de kontjes opzetten met koud water, aan kook brengen en 20 minuten laten trekken.

"Aspergebouillon zeven en hierin de asperges 8 minuten koken.

"Hierna op papier laten uitlekken.

"De asperges als ze koud zijn door midden snijden .

"Per persoon 2 asperges oprollen met een dun lapje pancetta en op bakplaat leggen.

"SPINAZIE :

"Deze plukken, wassen en op ijswater zetten.

"PADDESTOELEN :

"De bospaddestoelen schoonborstelen en indien gewenst snijden en hierna in koeling bewaren.

"SAUS :

"De rode wijn en de rode port samen met gesnipperd sjalotje tot de helft reduceren.

"De kalfsfond toevoegen en aan de kook brengen.

"Deze vloeistof laten reduceren tot 8 dl.

"Hierna passeren en de truffeljus, truffelpasta en zeer klein gesneden truffel toevoegen.

"De saus op smaak brengen met zout en peper.

"

"RUNDERHAAS :

"De haas in een oven van 140 g. garen tot een kerntemperatuur van 50 graden.

"Hierna bedekt met alufolie in oven van 50 graden laten rusten gedurende 20 minuten.

"De saus verhitten.

FILET DE BOEUF ROTI AUX FOUR, JUS DE TRUFFES, CHAMPIGNONS AUX BOIS, ASPERGE

"De spinazie laten uitlekken en droog maken.

"Spinazie vermengen met wat zout, peper en olijfolie.

"De asperges bestrooien met beetje paneermeel en besprenkelen met gesmolten boter.

"Onder salamander gratineren.

"De paddestoelen in boter beetgaar sauteren.

"DRESSEREN :

"Midden op de borden een tranche runderhaas.

"Hierop de spinaziesalade en wat parmezaanse kaas.

"Er langs de gegratineerde asperges en de paddestoelen.

"De saus er omheen napperen.

FILET DE CARRELET ET MOUSSELINE DE TRUFFE

Menugang Tussen gerecht
Keuken -
Bron 04 December

Soort Vis
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

16 scholfilets
zout
peper
olijfolie

MOUSSELINE

500 g, aardappelen
1 ltr, visfond
1 dl, witte wijn
1 dl, room
80 g, eidooier
truffelpasta

SAUS

kookvocht aardappelen
creme fraiche
zout
peper

GARNITUUR

500 g, zuurkool
room
thijm
laurier
zoete aardappel



Bereiding

"De scholfilets portioneren op 80 gram.

"Een ovenplaat besprenkelen met olijfolie, bestrooien met zeezout en hierop de scholfilets leggen.

"Koelen tot gebruik.

"MOUSSELINE :

"Aardappelen schillen, wassen, pitten en een maal door snijden.

"Deze opzetten in de koude visbouillon met de witte wijn en wat zout en onder deksel gaar koken.

"Afgieten en wat kookvocht bewaren.

"Aardappelen pureren door pureeknijper en deze puree soepel maken met wat kookvocht.

"Bewaren tot gebruik.

"GARNITUUR :

"De zuurkool onder koud water afspoelen.

"Deze in room, samen met de thijm en laurier onder deksel gaar stoven.

"De zoete aardappel schillen en op snijmachine in dunne plakken snijden.

"Deze wassen en drogen en in olie tot chips frituren.

"SCHOLFILETS :

FILET DE CARRELET ET MOUSSELINE DE TRUFFE

"Deze besprenkelen met olijfolie en in oven van 140 graden zachtjes garen in 5 tot 8 minuten.

"De mousseline warm maken en met de garde de room en de eidooier er door kloppen.

"Op smaak brengen met wat truffelpasta.

"De zuurkool verhitten en goed laten uitlekken.

"Saus verhitten.

"DRESSEREN ;

"Op de borden een lepel zuurkool.

"Hierop de scholfilet.

"Op de scholfilet de mousseline.

"De saus er omheen scheppen.

"Garneren met een chip en kervel.

FILET DE CERF ET MOUSSELINE DE MARRONS

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Wild	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 november			Sterren	

Ingrediënten

1,5 kg, hertfilet
boter
opbindtouw
MOUSSELINE
250 g, kastagnepuree
500 g, aardappelen
50 g, boter
1/2 dl, room
zout
peper
GARNITUUR
250 g, vossebessen
75 g, suiker
1 kg, bospaddestoelen
SAUS
1/2 ltr, wildfond
2 dl, rode wijn
10 jeneverbessen
2 bl, laurier
2 takjes thijm
1 kaneelstokje
2 dl, room



Bereiding

"HERTFILET :

"Hertfilet opbinden met rolladesteek.

"In hete boter rondom gedurende 3 minuten aanbraden en laten afkoelen.

"MOUSSELINE :

"Aardappelen schillen en wassen , gaar koken , afgieten, droog stomen en pureren.

"Door deze puree eerst de boter roeren, dan de kastagnepuree en de room.

"Op smaak brengen met zout en peper.

"SAUS :

"De rode wijn samen met de gekneusde jeneverbessen, thijm, laurier, kaneelstok tot de helft reduceren.

"De wildfond aan de kook brengen en hierin de reductie passeren.

"De saus verder teduceren tot een halve liter en de room toevoegen.

"Op smaak brengen met zout en peper.

"VOSSEBESSEN / PADDESTOELEN :

"In een sauteuze de suiker strooien en hierop de vossebessen.

"Op hoog vuur verhitten tot de suiker is gesmolten en laten afkoelen.

"De bospaddestoelen schoonborstelen en de grote exemp[laren in stukken snijden en koelen.

"

"De hertfilet op een plaat in oven van 120 graden tot een kernpempatuur van 35 graden verhitten.

FILET DE CERF ET MOUSSELINE DE MARRONS

"Hierna in oven van 50 graden laten rusten gedurende 15 minuten.

"Saus verhitten.

"Mousseline warm maken.

"Vossebessen warm maken.

"Bospaddestoelen in hete boter kort sauteren.

"DRESSEREN :

"De hertfilet in 15 tranches snijden.

"Midden op bord een lepel mousseline leggen.

"Hierop een lepel paddestoelen.

"Op de paddestoelen een tranche hertfilet.

"Op het hertfilet een lepel vossebessen.

"De saus er langs scheppen.

FILET DE CERF GRILLEE ET BEURRE AUX PIEDS DE MOUTONS

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron 04 November

Soort Wild
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

16 hertbiefstukjes 100 g,
BOTER
250 g, boter
zout
peper
citroensap
rode port
250 g, pieds de mouton
CROUSTADES
70 g, zetmeel
100 g, eiwit
35 g, bloem
20 g, eidooier
water
zout
UIEN/BESSENCOMPOTE
1 kg, rode uien
2 dl, rode wijn
250 g, vossebessen
50 g, suiker
zout
peper
GARNITUUR
500 g, zoete aardappel
250 g, witte bonen
olijfolie
truffelpasta
zout
peper
KROKETJES
2 dl, wildfond
1 theel, zwarte peper
1 kruidnagel
1 pijp kaneel
boekweimeel
150 g, hertvlees



Bereiding

"KROKETTEN :

"Breng de wildfond samen met de kaneel, kruidnagel en peperkorrels aan de kook en laat op laag vuur 15 minuten trekken.

"Hierna passeren.

"Hertvlees in kleine reepjes snijden.

"Fond aan de kook brengen en binden met de boekweit tot een dikke saus.

FILET DE CERF GRILLEE ET BEURRE AUX PIEDS DE MOUTONS

"Het rauwe hertenvlees er door roeren en op smaak brengen met zout en peper.

"In terugkoeler snel laten afkoelen.

"Hiervan 16 kleine kroketjes rollen.

"Deze door de bloem, losgeklopt ei en paneermeel rollen en koelen.

"BEURRE AU PIED DE MOUTON :

"De boter wit kloppen met de vlinder onder machine.

"De schapenvoetjes schoon borstelen en fijn hakken.

"Toevoegen aan de boter samen met wat rode port, citroensap, zout en peper.

"Hiervan met een spuitzak met kartelspuit op siliconen grote rozetten spuiten en koellen.

"CROUSTADES :

"Het zetmeel, bloem en eidooier door het eiwit roeren, eventueel wat water toevoegen en zout.

"Hiervan met een croustadeijzer 16 croustades frituren en op keukenpapier laten uitlekken.

"UIEN/BESSENCOMPOTE :

"De rode uien schillen en in halve ringen snijden.

"Deze in boter aanzweten, afblussen met de rode wijn en onder deksel gaar stoven.

"Als ze gaar zijn deksel verwijderen en vocht bijna laten verdampen.

"Hierna de suiker toevoegen en geheel goed door verhitten.

"Van het vuur af de vossebessen door roeren en op smaak brengen met zout en peper.

"Hiermee de croustades vullen.

"GARNITUUR :

"De aardappelen schillen en onder deksel gaar koken en pureren.

"Door deze puree de witte bonen roeren samen met wat olijfolie en beetje truffelpasta.

"Op smaak brengen met zout en peper.

"HERTENBIEFSTUKJES :

"Deze op een hete grillpan tot de gewenste gaarheid grillen en hierna in oven van 60 graden 5 minuten laten rusten.

"De puree warm maken.

"De croustades in oven van 180 graden verhitten.

"De kroketjes frituren.

"DRESSEREN :

"Schep de puree op de warme borden.

"Leg hierop een biefstukje met daarop een rozet boter.

"Zet de croustade er langs en leg het kroketje erbij.

FILET DE MARCASSIN AUX POIRE DE NASH

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Wild	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	04 december			Sterren	5

Ingrediënten

2 kg, wildzwijnfilet

SAUS

3 sjalotten
4 kruidnagelen
4 laurierblad
10 jeneverbessen
2 takjes thijm
2 dl, rode port
4 dl, wildfond
2 dl, room
1 truffel



RAVIOLIDEEG

150 g, granoduro
80 g, eidooier
olijfolie
zout
water

GARNITUUR

4 nashi peren
water
witte wijn
citroensap
1/2 knolselderij
pissenlit

Bereiding

"RAVIOLIDEEG :

"Meng de bloem met de eidooier, olifolie, water en zout tot een soepel en glad deeg.

"Laat het ingepakt in folie een uur rusten.

"GARNITUUR :

"Schil de peren en kook deze gaar in het water met de witte wijn en citroensap.

"Giet ze af en pureer de peren en breng de puree op smaak met zout en peper.

"Schil de knolselderij en snijd deze op snijmachine in zeer dunne plakken en snijd deze in een zeer fijne julienne.

"Frituur de julienne van knolselderij in olie en laat op keukenpapier uitlekken.

"SAUS :

"Snipper de sjalotten en zweet deze aan in boter.

"Blus af met de port en voeg de thijm, laurier, jeneverbessen en kruidnagel toe.

"Breng aan de kook en voeg de wildfond toe en laat zachtjes reduceren tot sausdikte.

"Passeer de saus en verdeel deze over twee pannen.

"Voeg aan een pan de room toe en aan de andere de gehakte truffel en breng beide op smaak.

FILET DE MARCASSIN AUX POIRE DE NASH

"RAVIOLI :

"Rol het deeg uit en steek hieruit 16 cirkels met een doorsnede van 6 cm. en 16 cirkels met een doorsnede van 8 cm.

"Spuut op de kleine cirkels een hoopje nashi peer puree.

"Maak de randen vochtig en druk de 8 cm. cirkels hierop vast.

"Bewaar in koeling tot gebruik.

"WILD ZWIJN :

"Snijd de filet in 16 biefstukjes en zet koel.

"Zout en peper de biefstukjes en sauteer deze in boter aan beide zijden goudbruin in 3 minuten.

"Zet ze in oven van 80 graden en laat 8 minuten rusten.

"Verhit de beide sauzen.

"Verwarm de gefrituurde knolselderijk in oven van 80 graden.

"Kook de ravioli's in kokend water met zout beetgaar.

"DRESSEREN :

"Schep de sauzen in strepen op de borden.

"Leg in het midden de biefstukjes.

"Op de biefstukjes een ravioli.

"Op de ravioli een lepel nashi peer puree.

"En daarop een beetje gefrituurde knolselderijk.

"Garneer met pissenlit.

FILET DE SAUMON CUIT AU GRASS DE FOIE D' OIE

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 mei			Sterren	

Ingrediënten

16 zalmfilets
ganzenvet
2 takjes salie
schil 1 citroen
3 steranijs
zeezout
citroensap
KORST
140 g, boter
600 g, broodkruim
1 eetl, mierikswortel
4 bl, salie
mespunt nootmuskaat
citroensap
zout
SAUS
2 sjalotten
2 dl, witte wijn
citroensap
1 dl, schaaldierenfond
1 dl, visfond
2 dl, creme fraiche
2 dl, room
50 g, boter
4 eetl, kappertjes
1 bos peterselie
zout
peper
GARNITUUR
1 kg, asperges
kervel



Bereiding

"Huid verwijderen.
"Ganzenvet smelten tot 55 graden.
"Salie, citroenschil, steranijs toevoegen.
"Hierin de zalmfilets 25 minuten trekken.
"Zalm uit vet halen en op papier laten uitlekken.
"Huid van de zalm schoonmaken en op siliconen in oven van 150 graden krokant laten worden.
"KORST :
"Boter zacht roeren.
"Salie zeer fijn hakken.
"Door de boter het broodkruim, salie en de noot door roeren.
"Tussen siliconenmat de massa dun uitrollen en hiervan stukken snijden die de helft van de

FILET DE SAUMON CUIT AU GRASS DE FOIE D' OIE

zalmfilet kunnen bedekken.

"Deeg koelen.

"SAUS :

"Sjalotten snipperen.

"Witte wijn met citroensap en sjalotten tot helft reduceren.

"De visfond en de schaaldierenfond toevoegen en weer tot helft reduceren.

"De creme fraiche, rom en boter aan kook brengen en tot helft reduceren.

"Beide reducties samen voegen en op smaak brengen.

"De peterselie en de kappertjes hakken en aan de saus toevoegen.

"GARNITUUR :

"De asperges schillen en van onderkant 2 cm. verwijderen.

"De asperges met een dunschiller in dunne repen snijden en in koud water bewaren tot gebruik.

"ZALM :

"De zalmfilets op een plaat leggen.

"De helft van de filets bedekken met aluminiumfolie en de andere helft met de korst.

"Geheel onder salamander zetten toot korst goudbruin gekleurd is.

"Saus verhitten.

"Tagliatelli van asperges laten uitlekken en in olijfolie beetgaar bakken.

"DRESSEREN :

"De folie van de zalmfilets halen en deze bestrooien met zeezout en besprenkelen met citroensap.

"Schep oop de borden wat tagliatelli van asperges.

"Leg hierop de zalmfilet.

"Schep wat saus er langs en garneer met de gedroogde zalmhuid en takje kervel.

FILET MIGNON A L' AMERICAINE

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron 06 maart

Soort Vlees
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

18 filet mignons
DROGE MARINADE
2 eetl, zwarte peper
1 eetl, thijm
5 bl, salie
1 eetl, paprikapoeder
1 eetl, marjolein
SAUS
2 eetl, boter
150 g, sjalot
2 eetl, zwarte peper
3 tenen knoflook
3 laurierbladeren
2 takjes thijm
4 dl, rode wijn
5 dl, kalfsfond
UIENTIMBALES
650 g, uien
3 eetl, boter
1 teen knoflook
2 dl, room
1/2 theel, zwarte peper
6 eieren
TOMATENCOULIS
6 pomodori
1/2 dl, olijfolie
zout
peper
GARNITUUR
2 str, broccoli
boter
zout
peper



Bereiding

"MARINADE :

"Maal de ingrediënten voor de marinade in de magimix fijn.

"Wrijf hiermee de filets mignon in en laat een uur marinieren.

"MIGNONS :

"Zout de mignons vlak voor het aanbraden.

"Braad ze aan in boter gedurende 1 minuut .

"Leg op plaat en laat afkoelen.

"SAUS :

"Kneus de peperkorrels, snipper de sjalot en hak de knoflook.

FILET MIGNON A L' AMERICAINE

"Voeg aan de braadboter de boter toe en zweet hierin de sjalot, knoflook, peperkorrels, laurier en thijm aan.

"Voeg de rode wijn toe en laat tot de helft reduceren.

"Voeg de kalfsfond toe, breng aan de kook, laat nog 5 minuten reduceren en passeer de saus.

"Breng op smaak en bewaar tot gebruik.

"UIENTIMBALES :

"Pel de uien en snijd deze in dunne halve ringen.

"Sauteer deze gedurende 3 minuten in boter.

"Voeg de knoflook toe en 2 dl. water en roer om.

"Breng aan de kook, temper het vuur en laat onder deksel nog 5 minuten sudderen.

"Neem hierna de deksel weg, draai de vlam hoog en laat het vocht geheel verdampen.

"Maal de uien in de blender tot moes.

"Voeg de room toe en maal verder.

"Voeg de eieren toe en maal door zonder schuim te maken.

"Beng op smaak met zout en peper.

"Vet 18 timbales in met boter en vul deze met de uienmoes voor de helft.

"Zet de timbales in een bain-marie van 80 graden en het geheel in een oven van 160 graden en pocheer ze gaar in 20 tot 30 minuten.

"Laat de timbales iets afkoelen en los ze op een plat.

"TOMATENCOULIS :

"Pliceer de tomaten, snijd in vieren, verwijder het zaad en snijd vruchtvlees in blokjes.

"Stoof de tomatenblokjes in olijfolie en wrijf ze dor een zeef.

"Breng op smaak met zout en peper.

"BROCCOLI :

"Maak de broccoli schoon en verdeel deze in 18 roosjes.

"Blancheer de broccoli in kokend water beetgaar en spoel ze koud, bewaar tot gebruik.

"FILET MIGNONS :

"Zet de mignons in een oven van 140 graden en verhit tot de gewenste kerntemperatuur.

"Verhit de timbales in een oven van 180 graden in 10 minuten.

"Maak de saus warm.

"Maak de coulis warm.

"Stoof de broccoli in boter warm.

"DRESSEREN :

"Zet midden op de borden de filet mignon.

"Zet de timbaar er naast met wat tomatencoulis er op.

"Tegen de timbaal een roosje broccoli.

"De saus er omheen schenken.

FRICANDEAU DE VEAU ET RAGOUT AUX CHAMPIGNONS ET HERBES FRAIS

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron 06 april

Soort Vlees
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

1600 g, kalfsfricandeau
100 g, boter
3 sjalotten
500 g, champignons
500 g, shii-take
1/4 bos basilicum
1 bos bieslook
1 bos peterselie
1 bos kervel
60 g, boter
70 g, bloem
100 g, gekookte ham
zout
peper
200 g, wit broodkruim
200 g, geraspte kaas
SAUS
1 eetl, bloem
1 dl, witte wijn
4 dl, kalfsfond
madeira
GARNITUUR
1 kg, peultjes
zout
suiker
boter



Bereiding

"FRICANDEAU :

"Verwarm de oven voor op 140 graden.

"Peper en zout de fricandeau.

"Verwarm de boter en braad de fricandeau rondom bruin.

"Laat het vlees in de oven garen tot een kerntemperatuur van 60 graden C.

"Laat de fricandeau afkoelen.

"SAUS :

"Roer voor de saus een eetlepel bloem door de braadresten en blus met de witte wijn, voeg de kalfsfond toe en laat geheel 2 minuten koken.

"Breng de saus p smaak met zout peper en madeira.

"GARNITUUR :

"Maak de peulen schoon en blancheer deze 1 minuut in kokend water met zout en spoel ze koud en laat uitlekken.

"

"Pel en snipper voor de ragout de sjalotten en snijd de paddestoelen in plakjes en hak de kruiden fijn.

FRICANDEAU DE VEAU ET RAGOUT AUX CHAMPIGNONS ET HERBES FRAIS

"Smelt de boter, zweet de sjalotten aan en voeg de paddestoelen toe en bak deze op hoog vuur aan.

"Bestrooi geheel met de bloem en roer deze er door en laat 1 minuut garen.

"Voeg de room toe en breng aan de kook.

"Kook geheel iets in .

"Snijd de gekookte ham in blokjes en voeg deze samen met de kruiden aan de paddestoelen toe en roer door.

"Verhoog de oventemperatuur 200 graden.

"Snijd de fricandeau in 16 plakken.

"Schep op elke plak wat ragout, bestrooi met kaas en broodkruim en laat het laagje in de oven bruin en knapperig worden.

"GARNITUUR :

"Verwarm de peultjes in boter en breng op smaak met zout, peper en suiker.

"Ver hit de saus.

"DRESSEREN :

"Leg de plakken vlees op de borden.

"Schep de peultjes en de saus er langs.

FRICASSEE DE CAILLE

Menugang Amuse
Keuken -
Bron 05 juni

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

8 kwartels
2 sjalotten
2 takjes thijm
2 bl, laurier
1 eetl, bloem
1 dl, witte wijn
3 dl,gevogeltefond
citroensap
zout
peper
1 dl, room
8 sneedjes brood
kervel



Bereiding

"Snijd de poten van de kwartels.
"Braad ze rondom aan in boter.
"Snipper de sjalotten en voeg deze bij de poten samen met de laurier en de thijm.
"Bestrooi geheel met de bloem en roer door.
"Blus af met de witte wijn en breng aan de kook.
"Voeg de gevogeltefond toe en laat onder deksel de pootjes garen.
"Braad de kwartelborsten p het karkas in boter goudbruin en laat ze afkoelen.
"Haal de borsten van het karkas.
"Snijd borstvlies in repen. en laat afkoelen.
"Snijd van het brood de korsten af en snijd schuin door.
"Bak de croutons in boter goudbruin en laat op papier uitlekken.
"AFWERKEN :
"Verhit de poten in de saus.
"Voeg het borstvlies toe.
"Haal poten en vlees uit de saus en verdel over de schaalpjes.
"Veg aan de saus citroensap en room toe en breng op smaak.
"Verwijder laurier en thijm.
"Giet de saus over het vlees.
"Maak de croutons warm en steek deze in de fricassee.
"garneer met kervel.

FRICASSEE VAN KREEFT MET GESAUTEERDE ASPERGES

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 mei			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

8 kreeften
boter
visfond
16 asperges
SPATZLE
250 g, bloem
3 g, zout
2 eieren
110 g, water
FRICASSEE
kreeftenvlees
visfond
boter
cognac
50 g, kreeftenpasta
60 g, bloem
5 dl, schaaldierenfond
2 dl, room
zout
peper
GARNERING
kervel

Bereiding

"KREEFTEN :

"Breng voldoende water met zout aan de kook en kook hierin de kreeften gedurende 6 minuten.

"Haal ze uit het vocht en laat in snelkoeler afkoelen.

"Haal het kreeftenvlees uit de staarten en de scharen en bewaar in koeling tot gebruik.

"SAUS FRICASSEE :

"Smelt de kreeftenpasta en roer samen met de bloem tot een roux.

"Voeg hieraan al roerende de schaaldierenfond toe en kook tot een gebonden saus en bewaar tot gebruik.

"ASPERGES :

"Schil de asperges en snijd van onderkant 2 cm. af.

"Snijd de asperges diagonaal in plakken en bewaar in koeling.

"SPATZLE :

"Meng de ingrediënten hiervoor tot een homogene massa.

"Breng ruim water met zout aan de kook en leg op de pan de spatzlezeef.

"Giet het beslag hierin en ga met de trechter over de zeef tot alles in het water ligt.

"Kook de spatzle gaar, giet ze af, spoel ze koud en laat op doek uitlekken.

FRICASSEE VAN KREEFT MET GESAUTEERDE ASPERGES

"FRICASSEE :

"Snijd de staarten van de kreeften in tranches.

"Halveer de scharen in de lengte en maak deze warm in wat visfond.

"Sauteer de asperges beetgaar in boter en breng ze op smaak met zout en peper.

"Sauteer ook de spatzle in boter lichtbruin en breng op smaak.

"Sauteer de kreeftentranches licht in boter, flambeer met cognac en blus af met de saus.

"Voeg de room toe en breng de fricassee op smaak.

"DRESSEREN :

"Schep onderin de diepe borden een lepel asperges.

"Hierop de fricassee verdelen.

"Op de fricassee een lepel spatzle en hierop de halve kreeftenscharen zetten.

"Garneer af met kervel.

FRITATA DI ILETTO ROMBO LISCIO CINESE

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	06 februari			Sterren	

Ingrediënten

16 grietfilets

zout

peper

bloem

eiwit

kroepoek

olie

GARNITUUR

3 bos groene asperges

sezamolie

150 g, zeekraal

tempurabeslag

OMELETJE

300 g, tauge

4 eieren

1/2 dl, room

1 theel, miso

SAUS

100 g, suiker

1 dl, witte wijn

100 g, tomatenpuree

3 dl, visfond

1 eetl, hoisinsaus

zout

peper



Bereiding

"ASPERGES :

"Schilde asperges en snijd van onderkant 2 cm. af.

"Kook de asperges beetgaar in kokend water met zout, spoel ze koud en laat uitlekken op papier.

"Roer de ingrediente voor het tempurabeslag dor elkaar.

"SAUS :

"Karameliseer de suiker en blus deze af met de wite wijn

"Laat de suiker in de wijn oplossen enreduceer tot de helft.

"Voeg de tomatenpuree toe en roer goed door

"Voeg de visfond toe enbreng geheelaandekook.

"Voeg de hoisinsaus toe en reduceer tot sausdikte.

"Breng op smaak met zout en peper.

"PANEERLAAG :

"Maal de kroepoekin de magimix tot gruis.

"Dep de grietfilets goed droog.

"Roer het eiwit los met een lepel sezamolie

"Zout ze licht en wentel ze door de bloem en klop overtollige bloem af.

FRITATA DI ILETTO ROMBO LISCIO CINESE

"Haal de filets door het eiwit en hierna door het kroepoekgruis.

"Leg ze op een plaat en dekaf met plasticfolie en zet in koeling.

"OMELETJE :

"Pluk de tauge.

"Roer de room en de miso glad en roer de eieren er door, breng op smaak met zout en peper.

"BARBUE :

"Frituur de barue filets i olie va 180 graden en laat op papier uitlekken.

"Leg de filets op een plaat en houd warm in de oven.

"Haal de zeekraal door het tempurabeslag en frituur kort in olie en laat op papier

"uitlekken

"Snijd de tauge in stukjes en roer dit door de eimasa.

"Verhit de diepe poffertjes platen, olie ze in en schep de taugemassa in .

"Bak ze aan beide zijden goudbruin.

"Verhit de saus.

"DRESSEREN :

"Leg de filets op de borden.

"Op de filets een lepel zeekraal en daarop een omeletje.

"Schep de saus er langs.

GAMBA'S MET WITLOF EN AARDAPPELMOUSSELINE

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 maart			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

48 gamba's
olijfolie
zout
peper
GARNITUUR
16 str, witlof
500 g aardappelen
50 g, boter
1 dl, room
SAUS
2,5 dl, schaaldierenfond
1teen knoflook
1 bl, laurier
1 takjes thijm
1 sjalotje
2 dl, room
13 g, pro espuma
zout
peper
kervel

Bereiding

"Pel de gamba's, en verwijder darmkanaal en zet koud. Bewaar de schalen.

"GARNITUUR :

"Haal de kernen uit de witlof en maak de blaadjes los en zet deze in koud water met ijs en citroensap koud.

"Schil de aardappelen en kook ze gaar, giet ze af en wrijf ze door een zeef.

"Roer er de boter en de room door en breng op smaak met zout en peper.

"SAUS :

"Snipper de sjalot en voeg deze samen met de knoflook, laurier en thijm toe aan de schaaldierenfond.

"Breng geheel aan de kook en laat op laag vuur reduceren tot 3 dl.

"Passeer de saus en voeg de room toe en breng op smaak met zout en peper.

"Laat de saus afkoelen en roer de pro espuma door.

"

"Sauteer de gamba's gedurende 1 minuut en houd ze warm in oven van 70 graden.

"Maak de mousseline warm.

"Maak de saus warm en schuim op met de staafmixer.

"Bak de witlofblaadjes kort in hete olie en breng op smaak met zout en peper.

"DRESSEREN :

"Schep de blaadjes op de borden en leg de gamba's er op.

GAMBA'S MET WITLOF EN AARDAPPELMOUSSELINE

"Trek er een streep mousseline langs en druppel het schuim er omheen.

"Garneer met kervel.

GATEAU AUX CHOCOLAT ET BETTERAVES ROUGE

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 mei			Sterren	

Ingrediënten

BESLAG

3 eieren

115 g, zachte boter

1 theel, vanillesuiker

75 g, melkchocolade

225 g, bloem

1/2 thl, zout

2 thl, bakpoeder

120 ml, melk

VULLING

225 g, gare bieten

bietensap

suiker

GANACHE

5 dl, room

500 g, couverture puur

1 thl, vanillesuiker

GARNERING

200 g, creme fraice

bietensap

75 g, suiker

SAUS

1/4 ltr, melk

250 g, creme fraiche

10 g, vanillesuiker

125 g, suiker

100 g, eidooiers

50 g, boter



Bereiding

"BIETEN :

"Snijd de helft van de bieten in plakken van 2 mm. en wrijf de andere helft door een passe-vite met grove zeef.

"Leg deze op een plaat en bestrooi met suiker.

"Laat deze in oven van 90 graden confijten.

"Laat daarna afkoelen.

"BESLAG :

"Klop de boter luchtig met de suiker, klop de eieren er door.

"Smelt de couverture au bain-marie en klop deze op een lage stand door het beslag.

"Voeg het zout en de bakpoeder bij de bloem en spatel deze samen met de melk door het beslag.

"Voeg de doorgewreven bieten en het sap toe en spatel door.

"Giet beslag in een met boter ingevette ring en bak af op 180 graden in 30 - 35 minuten.

"Laat afkoelen.

GATEAU AUX CHOCOLAT ET BETTERAVES ROUGE

"GANACHE :

"Breng de room aan de kook en roer er van het vuur af de couverture door tot deze gesmolten is en laat afkoelen.

"SAUS :

"Melk met de suiker en de vanillesuiker aan de kook brengen.

"De eidooiers toevoegen en tot aan kookpunt verhitten.

"Van het vuur af de boter doorklppen en daarna de creme fraiche.

"laten afkoelen.

"

"AFWERKEN TAART :

"Snijd het taartdeeg in drie lagen.

"Bekleed een ring met plastic band en leg onderin de taartbodem bestreken met ganache en belegd metgeconfijte rode biet, hierop weer een laag deeg met ganache en rode biet en hierop de deksel.

"Zet in koeling om op te stijven.

"Hierna de taart lossen en rondom instrijken met ganache en koelen.

"DRESSEREN ;

"Klop de creme fraiche op met bietensap en suiker.

"Snijd de taart met een warm mes in punten.

"Dresseer op de borden.

"Maak de saus lauwwarm en giet in een kidde.

"Spuut naast de taartpunt wat vanilleschuim.

"Garneer met de creme fraiche en met poedersuiker bestoven rode bieten scheuten.

GAZPACO MET MOUSSE VAN GEITENKAAS

Menugang Tussen gerecht
Keuken -
Bron 06 juni

Soort Vegetarisch
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

GAZPACHO

10 pomodori
7,5 dl, tomatensap
1 bleekselderij
1 venkelknol
2 sjalotten
mesp, cayenne
mesp, kaneel
2 sinaasappels
5 dl, olijfolie

MOUSSE

500 g, geitenkaas
1 sjalot
2 tenen knoflook
1 bos dragon
1 bos basilicum
1 bos peterselie
citroensap



Bereiding

"GAZPACHO :

"Pliceer de tomaten.

"Schil en snijd de bleekselderij.

"Snijd de venkelknol en verwijder de partjes uit de sinaasappels.

"Pureer deze ingredienten met het tomatensap in de blender tot een gladde massa.

"Zet dit in de koeling en laat goed koud worden.

"Zeef hierna deze puree en monteer met de olie met de staafmixer.

"Breng op smaak en zet weer koud.

"MOUSSE :

"Ontdoe de kaas van de korst.

"Snipper de sjalot, hak de koflook en de kruiden fijn.

"Pureer de kaas in de magimix, voeg de koflook, kruiden en sjalot toe en maal even door.

"Breng deze mousse op smaak met zout, peper en citroensap.

"

"DRESSEREN :

"Schep de gazpacho in glazen.

"Leg er een kleine quenele mousse in.

"Garneer met plukje kervel

GEBAKKEN SPEK OP TONG MET ZUURKOOLMAYONAISE

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 januari			Sterren	

Ingrediënten

300 g, zuurkool
50 g, boter
32 pl, ontbijtspek
MAYONAISE
150 g, zuurkool
60 g, eidooier
mosterd
2,5 dl, maisolie
32 tongfilets
BUIKSPEK
1 kg, buikspek
10 g, kleurzout
verse peper
2 dl, gevogeltefond
100 g, wortel
1 ui
100 g, prei
1 laurierblad
1 kruidnagel
tuinkers



Bereiding

"Kook de zuurkool met wat water en de boter beetgaar.

"Leg de plakken gerookt spek op een plaat met siliconen en droog dit 20 minuten in oven van 120 graden tot de plakken krokant zijn.

"Wrijf hierna het spek tot kruim.

"ZUURKOOLMAYONAISE ;

"Pureer in de keukenmachine 150 gram van de beetgare zuurkool met de eidooiers en de mosterd.

"Voeg hier langzaam, druppel voor druppel, de maisolie aan toe.

"Breng op smaak met zout en peper.

"BUIKSPEK :

"Besrooi het buikspek met versgemalen peper en het kleurzout.

"Doe het spek, gevogeltefond, schoongemaakte wortel, prei, ui en laurier en kruidnagel in een plastic zak en trek vacuum.

"Kook het spek gaar in water van 90 graden.

"Maak de tongfilets droog.

"Snijd het buikspek in 32 plakken en leg op elke tongfilet een plak.

"Bak de tongfilets in olie met de spekzijde naar beneden, tot het spek krokant is.

"Verwarm de resterende zuurkool.

"DRESSEREN ;

"Leg de filets met het spek naar boven op de borden.

"Schep er wat zuurkool langs.

"Leg een lepel zuurkoolmayonaise p het bord en bestrooi dit met het spekkruim.

GEBAKKEN SPEK OP TONG MET ZUURKOOLMAYONAISE

"Garneer met tuinkers

GEBRADEN EEND MET MOUSSELINE VAN HAZELNOOT EN POMPOENCUTNEY

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron okt 09

Soort Wild
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Ingrediënten

CHUTNEY

1 st Pompoen muskaat

0,5 dl Witte wijnazijn

100 gram Suiker

2 bl Laurierblad

1 st Serehstengel

50 gram Gember

100 gram Sjalotten

300 gram Wortel

EEND

8 st Eend heel

0 0 Ganzenvet

GARNERING

200 gram Hazelnooten

GARNITUUR

0 0 Patentbloem

0 0 Water

3 st Pastinaak

MOUSSELINE

50 gram Boter

1 kg Aardappel Irene

2,5 dl Room

1 dl Hazelnootolie

SAUS

1 dl Rode port

0 0 Braadboter

0,5 ltr Gevogeltefond

50 gram Boter

40 gram Sjalotten



Bereiding

Vorbereiding

EEND :

Snijd van de eenden de pootjes af en zout deze aan de binnenzijde.

Smelt het ganzenvet, voeg de pootjes toe en gaar deze in oven van 90 graden onder deksel.

Maak wat boter heet in een pan en braad de eenden gedurende 5 minuten stevig aan.

Laat ze hierna rusten in de altoshaam op 50 graden.

Braadvet bewaren voor de saus.

Als de poten gaar zijn deze in het vet laten afkoelen.

SAUS :

De sjalotten snipperen en deze in de braadboter aanzweten.

GEBRADEN EEND MET MOUSSELINE VAN HAZELNOOT EN POMPOENCUTNEY

De gevogeltefond toevoegen, aan de kook brengen en tot 3 dl. Laten reduceren.

De rode port toevoegen, aan de kook brengen en de saus passeren.

Monteren met de boter en op smaak brengen.

HAZELNOOTMOUSSELINE :

Aardappels schillen, opzetten met koud water en zout en gaar koken.

Afgieten, droogstomen en pureren.

Door deze puree de room en de boter roeren, monteren met de hazelnootolie en op smaak brengen met zout en peper.

De hazelnoten 12 minuten bruneren van uit een koude oven welke is ingesteld op 180 graden, hierna laten afkoelen en grof hakken.

POMPOENCHUTNEY :

De pompoen en de wortel schillen, de sjalotten pellen.

Snijd deze in stukken ter grootte van een halve sjalot.

Snijd de serehstengel in stukken, schil de gember en snijd in stukken.

Zet al deze grondstoffen plus de laurier in olie stevig aan en voeg de suiker toe en laat even al roerende door verhitten.

Laat de massa op laag vuur zachtjes garen en blus daarna af met de witte wijnazijn.

Breng op smaak met zout en peper.

Schep de massa over in de magimix en pureer kort met de pulsknop.

Doe de chutney weer in de pan en bewaar tot gebruik.

PASTINAAK :

Schil de pastinaken en schaf deze in dunne repen met een dunschiller.

Leg ze in een kom en giet er heet water op, laat ze uitlekken op keukenpapier.

Bereiding

EEND :

Haal de eenden uit de altoshaam en zet ze gedurende 10 minuten in oven van 180 graden.

Haal de eendenpoten uit het vet en sauteer deze krokant in droge hete pan.

HAZELNOOTMOUSSELINE :

Verhit de hazelnootmouseline .

CHUTNEY :

Maak de chutney lauwwarm.

SAUS :

Breng de saus tot tegen het kookpunt.

PASTINAAK :

Haal de pastinaak door de bloem en frituur ze goudbruin op 160 graden en laat ze op papier uitlekken.

DRESSEREN :

Schep op de borden een lepel mousseline.

Snijd van de eenden de borstfilets af en leg deze tegen de mousseline aan.

Schep er een quenelle chutney bij en giet wat saus er omheen.

Garneer met de gefrituurde pastinaak en strooi wat hazelnoten op de mousseline.

GEBRADEN EEND MET TAARTJE VAN PARMAHAM

Menugang	Voorgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 okt			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

8 eenden
16 eendenpoten
1 kg, ganzenvet
zout
peper
TAARTJE
16 plakken Parmaham
500 g, aardappelen
2 bosui
gekonfijte eendenpoten
50 g, boter
50 g, creme fraiche
SAUS
eendkarkassen
50 g, prei
50 g, wortel
50 g, knolselderij
1 sjalotje
1 sinaasappel
5 dl, gevogeltefond
2 bl, laurier
2 bl, foelie
zout
peper
50 g, boter

Bereiding

"EEND :

"Snijd de poten van de eenden af en zout de binnenkant.

"Laat deze 6 uur in koeling pekelen.

"Spoel hierna het zout af, droog de poten.

"Smelt het ganzenvet en verhit tot 80 graden.

"Leg hierin de poten, dek af met deksel en laat in oven van 150 graden gedurende 1 uur konfijten.

"Haal de poten uit het vet en laat op papier afkoelen.

"Verwijder de huid en pluk het vlees er af.

"Braad het borstvlees op het karkas aan in wat boter gedurende 5 minuten.

"Laat afkoelen en snijd het borstvlees van het karkas af en bewaar tot gebruik.

"SAUS :

"Hak karkassen in stukken.

"Snijd de prei, wortel, knol en sjalot in blokjes.

GEBRADEN EEND MET TAARTJE VAN PARMAHAM

"Zweet de groenten aan in het braadvet van de eend en voeg het karkas toe.

"Snijd de sinaasappel in stukken en verhit deze even mee.

"Blus geheel af met de gevogeltefond, voeg de laurier en de foelie toe, breng aan de kook en laat tot de helft reduceren.

"Passeer de saus en breng op smaak met zout en peper.

"TAARTJE :

"Schil de aardappelen, kook ze gaar en pureer ze.

"Snijd de bosui in dunne ringen.

"Roer door de puree de bosui samen met de boter, creme fraiche en de gekonfijte eendenpoten.

"Breng op smaak met zout en peper.

"Vet ringen in met olie en bekleed deze met de Parmaham.

"Vul de ringen met de aardappelvulling en zet koud.

"Zet de ringen met het taartje in oven van 180 graden gedurende 6 minuten.

"Verhit de saus.

"Zet de eendenborsten in oven van 160 graden en verhit gedurende 5 minuten.

"Trancheer de eendenborsten en houd ze warm.

"DRESSEREN :

"Zet het taartje midden op de borden en verwijder de ringen.

"Schep de saus er omheen.

"Leg op het taartje een getrancheerde eendenborst en een plakje Parmaham.

GEBRADEN PATRIJS MET KAMEL VAN HAZELNOTEN

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Wild	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 jan			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

8 patrijzen

SAUS

karkassen

2 bl, laurier

2 bl, foelie

1 sjalotje

5 dl, gevogeltefond

CAMEL

100 g, kristalsuiker

2 dl, water

1 theel, zout

100 g, boter

200 g, hazelnoten

MAISCREME

450 g, gare maïs

boter

2 dl, gevogeltefond

olijfolie

zout

peper

CANNELONI SPITSKOOL

1/2 spitskool

boter

zout

peper



Bereiding

"PATRIJS :

"Snijd de pootjes van de patrijzen en maak de botjes kaal.

"Rol ze strak in de folie en pocheer ze in water gaar gedurende 30 minuten en laat afkoelen in het vocht.

"Braad de patrijzenborsten op het karkas aan en laat ze afkoelen.

"Snijd hierna de borstfilets er af.

"SAUS :

"Snipper de sjalot en hak de karkassen fijn.

"Bak beide aan in boter tot ze bruin zijn.

"Voeg de gevogeltefond bij, breng aan de kook en doe de laurier en de foelie er bij.

"Laat op laag vuur reduceren tot 3 dl.

"Passeer de jus en breng op smaak met zout en peper.

"KAMEL :

"Karameliseer de suiker en breng het water aan de kook.

GEBRADEN PATRIJS MET KARMEL VAN HAZELNOTEN

"Blus de karamel af met het water en laat geheel oplossen.

"Hak de hazelnoten fijn.

"Voeg de boter en het zout aan de karamel toe samen met de hazelnoten en laat al roerende de noten bruin kleuren.

"Giet de massa uit op een siliconenmat en laat afkoelen.

"Hak de notenmassa hierna fijn.

"MAISCREME :

"Zweet de maïs in boter aan en voeg de gevogeltefond toe.

"Breng aan de kook en stoof de maïs verder gaar.

"Pureer in magimix en monteer met beetje olijfolie.

"Breng op smaak met zout en peper.

"CANNELONI :

"Haal uit 16 bladeren van de kool de nerf en blancheer in kokend water en spoel koud.

"Droog ze op keukenpapier.

"Snijd de rest van de kool in een fijne julienne.

"Stoof deze net gaar in boter, breng op smaak en laat afkoelen.

"Rol de gestoofde kool in de bladeren en leg op plaat met siliconen.

"

"PATRIJS :

"Leg de borstfilets met de rauwe zijde naar boven op een plaat.

"Bestrooi de filets met de notenkaramel en glaceer ze in oven van 180 graden in 4 minuten.

"Zet de canneloni's bij de patrijs.

"Haal de folie van de pootjes en sauteer deze rondom goudbruin en warm in boter.

"Maak de saus warm.

"Maak de maiscreme warm.

"DRESSEREN :

"Schep een lepel maiscreme op de borden.

"Leg hierop de patrijsborstjes.

"Hiernaast de canneloni, het pootje en de saus.

GEGRATINEERDE GNOCCHI

Menugang	Tussen gerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 februari			Sterren	

Ingrediënten

6 dl, melk
150 g, bloem
80 g, boter
3 eieren
4 eetl, parmezaanse kaas
zout
peper
nootmuskaat
SAUS
150 g, gorgonzola
100 g, mascarpone
70 g, boter
zout
peper



Bereiding

"Giet de melk in een pan met wat zout en de in kleine stukjes gesneden boter.
"Breng aan de kook, haal van het vuur af en voeg in een keer de bloem toe en roer goed om.
"Zet de pan terug op het vuur en blijf roeren totdat de massa van de wand van de pan los laat.
"Haal pan van het vuur en roer de eieren er een voor een door.
"Voeg de kaas toe en breng geheel op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
"laat afkoelen.
"SAUS :
"Smelt de boter boven laag vuur en voeg de in stukjes gesneden gorgonzola en mascarpone toe en verhit zachtjes tot geheel gesmolten is.
"GNOCCHI :
"Breng een grote pan met water en zout aan de kook.
"Doe de gnocchi beslag in een spuitzak met een glad spuitmondje.
"Span over de pan strak een touwtje en spuit hierover met op en neer gaande beweging kleine stukjes deeg in het kokende water.
"Als de gnocchi gaar is komt deze boven drijven.
"Schep ze hierna uit de pan en laat uitlekken.
"DRESSEREN :
"Verdeel de gnocchi over de schaalpjes.
"Maak de saus warm en nappeer de gnocchi hiermee.
Laat onder salamander gratineren.

GEGRILDE COQUILLES, PASTINAAK, SCHORSENEER, BEUKENZWAM

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 nov			Sterren	

Ingrediënten



Bereiding

IngrediëntenVorbereitung

COQUILLES

32stCoquillesPASTINAAK :

GARNITUUR

600gramBundelzwammenSchil de pastinaken en snijd deze in stukken.

Kook ze gaar in de gevogeltefond met water.

500gramSchorsenerenDraai in de thermoblender de pastinaken met wat kookvocht tot een mooie zalf

en breng deze

PASTINAAKZALFop smaak met zout en peper.

2dlWaterGiet in een pan en bewaar tot gebruik.

2,5dlGevogeltefondSCHORSENEREN :

1kgPastinaak

Schil de schorseneren en was deze goed.

Snijd ze in dunne plakjes en bewaar ze tot gebruik in koud water met citroensap.

BUNDELZWAMMEN :

Maak de zwammen schoon en snijd onderste deel van steel af.

Bewaar tot gebruik in koeling.

Bereiding

COQUILLES :

Dep de coquilles droog en grill deze op hete met olie ingevette grillpan.

Leg op plaat en houd warm in oven van 80 graden.

PASTINAAKZALF :

Verwarm de pastinaakzalf op niet te hoog vuur.

SCHORSENEREN :

Laat deze uitlekken en droog ze op keukenpapier.

GEGRILDE COQUILLES, PASTINAAK, SCHORSENEER, BEUKENZWAM

Sauteer ze in boter gaar en lichtbruin en zout ze licht.

BUNDELZWAMMEN :

Sauteer ze in boter beetgaar en breng op smaak met zout en peper.

DRESSEREN :

Schep de pastinaakzalf in een diep bord.

Leg hierop de coquilles.

Strooi de schorseneren en de zwammetjes er over en garneer met takje dille.

GEGRILDE COQUILLES MET CREME BRULEE VAN GEITEKAAS EN WITLOF

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	-	Slank	Nee
Bron	09 nov			Sterren	3

Ingrediënten

Ingrediënten

COQUILLES

24 st Coquilles

CREME

0 0 Rietsuiker

10 gram Gelatine

160 gram Eigeel gep.

2 dl Melk

3 dl Room

250 gram Geitenkaas

GARNERING

1 bos Kervel

0 0 Balsamicoazijn

0 0 Olijfolie arbequina

GARNITUUR

160 gram Gandaham

0,5 bos Bieslook

3 st Granny's

0,5 kg Witlof



Bereiding

Voorbereiding

COQUILLES :

Maak deze droog op papier en snijd ze in twee stukken.

Gril ze aan een zijde en leg op plaatje en laat afkoelen.

CREME BRULEE :

Voeg de melk en de room samen en breng tot tegen het kookpunt.

Week de gelatine in koud water.

Roer door de warme vloeistof de eidooiers .

Snijd de geitenkaas klein en meng deze door de vloeistof met de staafmixer tot een glad geheel zonder veel lucht en roer de galatine er door.

Breng de massa op smaak met zout en peper en giet dit door een fijne zeef in een met boter ingevette ovenschaal.

We stomen de brulee gaar op 84 graden gaar in 30 minuten.

Laat in snelkoeler afkoelen.

Hierna steken we er 48 ronde plakken uit ter grootte van de coquilles.

Bestrooi deze met de rietsuiker en brand af met een brander.

Bewaar tot gebruik.

GARNITUUR :

Haal van de witlof de blaadjes los.

Schil de appels en snijd deze in een fijne brunoise.

Snijd de bieslook fijn en meng deze door de appelbrunoise.

Breng dit op smaak met zout en peper en wat olijfolie.

Schep dit mengsel in de helft van de witlofblaadjes en leg de andere helft er

GEGRILDE COQUILLES MET CREME BRULEE VAN GEITEKAAS EN WITLOF

bovenop.

Rol de struikjes in een plak gandraam en bewaar in koeling.

Bereiding

COQUILLES :

Maak de coquilles warm in oven van 180 graden in 2 minuten.

DRESSEREN :

Zet op de borden 3 creme brulees en leg hierop de warme coquilles.

Zet de in ham gedraaide witlof er tegenaan.

Druppel er wat olijfolie en balsamicoazijn omheen en garneer met kervel.

GEGRILDE PANGASIUS MEDALIONS, FOCCACIA MET FILETAMERICAIN VAN TONIYN

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	09 jan			Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten

COMPOTE

1 eetlepel(s Vadouvan)
2 dl Visfond
1 dl Witte wijnazijn
100 gram Suiker
300 gram Hollandse garnalen
100 gram Sjalotten
2 st Komkommer
1 bos Bieslook

FILET AMERICAINE

0 0 Zout
1 st Foccacia
500 gram Tonijn
100 gram Eigeel gep.
100 gram Sjalotten
0,5 bos Peterselie
100 gram Kappertjes
1 dl Tomatenketchup
2 eetlepel(s Blanke azijn)
0 0 Worchestersaus
0 0 Peper gemalen
0 0 Tabasco

PANGASIUS MEDAILLONS

1600 gram Pangasiusfilet

Bereiding

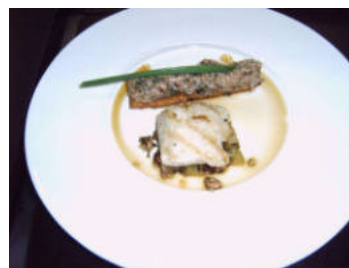
Vorbereiding

PANGASIUS MEDAILLONS :

Droog de medaillons met keukenpapier en bestrijk beide zijden met olijfolie.
Stook een grilpan heet, bestrijk met olijfolie en gril de medaillons aan beide zijden gedurende 1 minuut.
Leg ze op een plaat met silpad en laat afkoelen.

FILET AMERICAINE VAN TONIYN :

Snijd de tonijn in repen en koel ze goed terug.
Maal de tonijn eenmaal door de fijne plaat van de worstmolen en koel weer terug.
Maak de sjalotten schoon en snijd deze in vieren.
Doe de sjalotten samen met de kappertjes in de magimix en maal ze fijn.
Roer dit mengsel samen met de eidooier, azijn en tomatenketchup door



GEGRILDE PANGASIUS MEDALIONS, FOCCACIA MET FILETAMERICAIN VAN TONIYN

de tonijn.

Breng de filet americaine op smaak met zout, peper, worchestersaus en tabasco.

Zet de massa afgedekt koud.

Snijd de foccacia in dunne plakken op de snijmachine.

Bestrijk deze met olijfolie en leg op plaat met silpad.

Bak ze in oven van 180 graden in 8 minuten krokant en laat afkoelen.

COMPOTE :

Schil de komkommer en snijd deze zonder zaad in een fijne brunoise.

Pel de sjalotten en snipper deze zeer fijn.

Karameliseer de suiker licht en blus af met de azijn en laat de suiker oplossen.

Voeg hieraan toe de vadouvan en de visfond en breng geheel aan de kook.

Voeg de sjalotten en de komkommer toe en kook zachtjes tot de komkommer gaar is.

Roer dan de garnalen er door en breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.

Bereiding

PANGASIUS :

Zet deze in oven van 160 graden gedurende 5 minuten.

FILET AMERICAINE VAN TONIYN :

Bestrijk de foccacia met de filet americaine en garneer met sprietje bieslook.

COMPOTE :

Maak de compote lauwwarm.

DRESSEREN :

Schep een lepel compote op de borden.

Leg hier tegenaan de pangasiusmedaillons.

Leg er de foccacia met tonijn filet americaine bij.

GEKONFIJTE KALFSZIJLENDE MET KROKANTE GROENTEN EN POLENTA FRITES

Menugang	Hoofdgerecht	Soort Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type -	Slank	Nee
Bron	07 april		Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

2 kg, kalfszijlende

ganzenvet

6 tenen knoflook

4 bl, salie

2 bl, laurier

1 takje rozemarijn

POLENTA FRITES :

500 g, polentabloem

5 dl, gevogeltebouillon

50 g, parmezaanse kaas

zout

peper

GARNITUUR

2 bos groene asperges

1 bos bospeen

1 bos paarse bospeen

olijfolie

zout

peper

SAUS

4 dl, kalfsfond

1 dl, witte wijn

8 pomodori tomaten

2 takjes thijm

1 bl, laurier



Bereiding

"KALFSZIJLENDE :

"Verwarm het ganzenvet tot 80 graden en voeg salie, laurier, rozemarijn en de knoflook toe.

"Leg de zijlendes in het vet en konfijt het onder deksel gedurende 30 minuten.

"Haal de lendes uit het vet en laat op keukenpapier uitlekken.

"Braad het rondom aan in boter en laat het afkoelen.

"POLENTA FRITES :

"Breng de gevogeltebouillon aan de kook en strooi hier al roerende de polenta in .

"Laat enige minuten al roerende doorkoken, haal van het vuur af, roer de parmezaan er door en stort de polenta op een plaat 1 cm. dik en strijk glad.

"Laat de polenta afkoelen en snijd hiervan frites van 1 cm bij 8 cm. lang.

"Rol deze door paneermeel en bewaar tot gebruik.

"GARNITUUR :

"Schil de beide bospeensoorten en schaaf deze in de lengte in dunne plakken en zet in koeling.

"Snijd van de asperges de kontjes af en schaaf ook deze in dunne plakken en zet koud.

GEKONFIJTE KALFSZILENDE MET KROKANTE GROENTEN EN POLENTA FRITES

"SAUS :

"Breng de kalfsfond aan de kook, voeg de wite wijn toe en reduceer tot 4 dl. en laat afkoelen.

"Pliceer de tomaten, snijd deze in vieren en verwijder het zaad.

"Verwarm wat olijfolie en maak hierin de tomaten zacht met de thijm en de laurier en laat afkoelen.

"

"KALFSZILENDE :

"Zet de lende in een oven van 140 graden en gaar hem op een kerntemperatuur van 45 graden.

"Laat hierna rusten in oven van 50 graden.

"GARNITUUR :

"Meng de beide bospeensoorten met de asperges en breng deze op smaak met olijfolie, zout en peper.

"SAUS :

"Breng de kalfsfond aan de kook en roer hier de tomaatkwarden door en breng op smaak met zout en peper.

"POLENTA FRITES :

"Frituur deze in olie van 180 graden e laat op keukenpapier uitlekken.

"DRESSEREN :

"Leg de rauwkost in de lengte op de borden.

"Schep hiervoor een streep saus en leg daarin de in nootjes gesneden zijlende.

"Stapel de polentafrites er naast.

GEPOCHEERDE EN GESAUTEERDE KALFSWANG, ASPERGES EN AARDAPPEL-CRESSPOFF

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron 07 juni

Soort Vlees
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

KALFSWANG :

1,5 kg, kalfswang
1 ltr, gevogeltebouillon
1 ltr, gevogeltefond
100 g, prei
100 g, knolselderij
3 sjalotten
3 takjes thijm
3 bl, laurier
3 bl, foelie
20 peperkorrels
2 tenen knoflook

GARNITUUR

16 witte asperges
16 groene asperges
100 g, boter
16 pl, serranoham

SAUS

pocheervocht
100 g, boter
zout

POFFERS

500 g, aardappelen
150 g, bloem
5 eieren
120 g, eiwit
zout
peper

1bk, tuinkers

GARNERING

2 b, tuinkers



Bereiding

"KALFSWANG :

"Ontvries de wangen, spoel ze schoon.

"Snijd de prei en de knolselderij in brunoise.

"Doe deze samen met de sjalotten, thijm, laurier, foelie, gekneusde peperkorrels, knoflook, gevogeltefond en gevogeltebouillon in een pan.

"Breng aan de kook, voeg de wangen toe en laat op laag vuur gaar pocheren.

"Haal ze uit het vocht en laat afkoelen.

"Braad de wangen hierna rondom in hete boter goudbruin.

GEPOCHEERDE EN GESAUTEERDE KALFSWANG, ASPERGES EN AARDAPPEL-CRESSPOFF

"Snijd ze in plakken en portioneer op plaat met siliconen.

"GARNITUUR :

"Schil de witte asperges en trek van de schillen in 10 minuten een bouillon.

"Snijd de witte en groene asperges op gelijke lengte.

"Kook ze afzonderlijk van elkaar beetgaar en laat in vocht afkoelen.

"Haal ze uit het vocht en laat op papier uitlekken.

"Snijd ze in de lengte door.

"Leg per persoon op plaat met siliconen afwisselend de groene en witte asperges.

"Smelt de boter en bestrijk hiermee de asperges.

"SAUS :

"Laat het pocheervocht reduceren tot 5 dl.en passeer het.

"Breng aan de kook en klop met staafmixer de boter er door en breng op smaak met zout.

"AARDAPPELPOFFERS :

"Schil de aardappelen en kook ze gaar.

"Pureer ze en roer de eieren en de bloem door.

"Klop de eiwitten stijf met wat zout en spatel deze door de massa.

"Knip de tuinkers en roer deze er door en breng op smaak met zout en peper.

"Laat het beslag afgedekt rusten tot gebruik.

"

"AFWERKING :

"Bak van de aardappelmassa in een poffertjespan 3 poffers per persoon.

"Maak de asperges warm in oven van 140 graden in 6 minuten.

"Verhit de saus.

"Maak de wangen warm in de oven als de asperges er uit komen gedurende 5 minuten.

"DRESSEREN :

"Leg de asperges op de borden.

"Dresseer hierop de plakken kalfswang.

"Schep de saus er langs en leg de poffers er bij.

"Garneer met tuinkers.

GEPOCHEERDE WILDZWIJNHAAS GEGRATINEERD MET HONINGKRUIM

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Wild	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 januari			Sterren	5

Ingrediënten

16 wildzwijnbiefstukjes

1 ltr, wildfond

1 ltr, bouillon

3 dl, rode wijn

1 takje thijm

2 bl, laurier

1 takje rozemarijn

10 gekn, jeneverbessen

4 teentjes knoflook

HONINGKRUIM

8 sn, witbrood

40 g, honing

130 g, boter

zout

peper

RODEBIETEN/SJALOTTENCOMPOTE

500 g, sjalotten

olijfolie

50 g, bruine suiker

1 laurierblad

3 dl, kalfsfond

1 eetl, boter

zeezout

8 rode bieten

boter

balsamico



Bereiding

"RODE BIETEN :

"Leg de gewassen rode bieten op een laag zeezoout in een passende pan en bedek met zeezout.

"Zet de pan met deksel in oven van 150 graden en laat ze garen in 30 tot 40 minuten.

"Neem ze uit het zout (herbruikbaar) schil ze en snijd ze in fijne blokjes van 2 mm.

"SJALOTTENCOMPOTE :

"Snijd de schoongemaakte sjalotten in ringen.

"Verwarm de olijfolie, voeg de sjalotten, bruine suiker en laurier toe en laat onder roeren de sjalotten lichtbruin worden.

"Voeg de kalfsfond toe, breng aan de kook en laat op matig vuur garen tot het vocht bijna verdampt is.

"Roer de boter door de compote en voeg de gesneden bietjes toe.

"Breng op smaak met zout en peper en balsamico.

"ZWIJNBIEFSTUK :

"Bind de biefstukken op met een touwtje.

"Voeg de wildfond, rode wijn en bouillon bij elkaar.

GEPOCHEERDE WILDZWIJNHAAS GEGRATINEERD MET HONINGKRUIM

"Breng aan de kook en voeg de knoflook, thijm, laurier, rozemarijn en jeneverbessen toe.

"Laat geheel zachtjes trekken gedurende 20 minuten.

"Hierna de fond passeren.

"HONINGKRUIM :

"Snijd van het brood de korsten af en vermaal het kruim in de magimix.

"Voeg de honing, boter, zout en peper toe en meng alles goed dooreen.

"

"Breng de fond voor te pocheren tot aan het kookpunt.

"Leg de zwijnbiefstukken in een beboterde passende pan.

"Giet hierover de fond tot de biefstukken onderstaan.

"Breng geheel tot aan kookpunt en laat op laag vuur de biefstuk pocheren tot een kerntemperatuur van 55 graden is bereikt.

"Haal de biefstukken uit het vocht en laat ze op keukenpapier uitlekken en verwijder de touwtjes.

"Leg de biefstukken op een schaal en bestrijk de bovenkant met de honingkruim.

"Gratineer de biefstukjes tot de kruim goudbruin is.

"Breng de rode bieten/sjalottencompote tot aan kookpunt.

"SAUS ;

"Neem 5 dl. pocheervocht en reduceer tot 3 dl.

"Monteer dit met 50 g. boter en 1 dl. olijfolie.

"DRESSEREN :

"Schep midden op de borden in een ring de compote en verwijder de ringen.

"Zet hierop de biefstuk.

"Schep de saus er omheen.

GEROOKTE PALING, PALINGSCHUIM EN RODE BIET

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 okt			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

1,5 kg, ger, paling

SOEP

palinggraat

palinghuid

2 sjalotten

50 g, prei

50 g, knolselderij

2 eetl, olie

2 takjes thijm

2 bl, laurier

2 ltr, visfond

1 dl, witte wijn

2 dl, room

200 g, eidooier

zout

peper

BIETENSALADE

5 gare rode bieten

5 bosui

olijfolie

balsamicoazijn

zout

peper

BIETENSORBET

5 gare rode bieten

1/2 ltr, water

100 g, glucose

zout

peper

BIETENCHIPS

2 rode bieten

GARNITUUR

1 rode biet

1 rettich

Bereiding

"GEROOKTE PALING :

"Fileer de palingen en stroop de huid er af.

"Snijd de palingfilets in 16 mooie stukken.

"PALINGSOEP :

"Snijd de prei, knolselderij en sjalot in kleine blokjes.

GEROOKTE PALING, PALINGSCHUIM EN RODE BIET

"Snijd de huid en de graat in stukken.

"Verhit de olie en voeg de groenten toe en zweet aan tot de geur vrij komt.

"Voeg de huid en de graat toe en zweet deze ook mee aan.

"Blus het af met de witte wijn en breng aan de kook.

"Voeg de visfond toe en breng opnieuw aan de kook.

"Draai het vuur laag, schuim de vloeistof af en voeg de thijm en laurier toe.

"Laat het geheel 20 minuten trekken en passeer de soep.

"Breng de soep op smaak met zout en peper.

"Roer de dooiers door de room en bewaar tot gebruik.

"BIETENSALADE :

"Snijd de rode bieten in een fijne brunoise van 4 mm. en spoel deze af met koud water en laat uitlekken op papier.

"Snijd de bosui in zeer fijne ringen en vermeng deze met de bietenblokjes.

"Breng de salade op smaak met olijfolie en een beetje balsamicoazijn, zout en peper verdeel de salade over de met acetaat beklede ringen, druk goed aan en zet koud.

"BIETENSORBET :

"Snijd de rode bieten in blokjes en voeg deze samen met de glucose aan het water toe.

"Breng geheel aan de kook en laat het gedurende 10 minuten zachtjes koken.

"Pureer de massa in de magimix en wrijf door een zeef.

"Breng op smaak met zout en peper en vul hiermee een aantal fixbekers.

"Bevries de massa in de blastchiller en zet ze al het bevroren is in de diepvries.

"BIETENCHIPS :

"Schil de rode bieten en schaaf deze op de mandoline in dunne plakjes.

"Bewaar ze een half uur in koud water, laat ze uitlekken en op papier drogen.

"Frituur ze op 160 graden tot chips en laat op papier uitlekken en bewaar tot gebruik.

"GARNITUUR :

"Schil de rode bieten en de rettich.

"Schaaf hiervan op de mandoline en zeer fijne julienne en laat deze in ijswater krokant worden.

"Breng de palingsoep aan de kook en klop er met de staafmixer de room/dooiermassa door tot het schuimig is.

"Schep de soep in warme kopjes.

"Draai de sorbet in de frix-air en schep deze in kleine glaasjes welke bevroren zijn.

"Laat het garnituur uitlekken en droog het op papier en bestrooi licht met zout.

"DRESSEREN :

"Zet de salade op de boden en verwijder de ringen.

"Leg op de salade een tranche paling en hierop het garnituur.

"Strooi de chips op het bord.

"Leg op de soep een fijne julienne van paling.

"Garneer met kervel.

GEROOSTERDE GAMBA'S MET TRUFFELPASTA, DOPERWTEN EN MORIELTJES

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 april			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

48 gamba's

SAUS

4 tenen knoflook

2 sjalotten

50 g, morieltjes

1 dl, madeira

2 dl, room

50g, boter

zout

peper

TRUFFELPASTA

250 g, grano duro

100 g, eidooier

25 g, truffelpasta

olijfolie

zout

water

GARNITUUR

500 g, doperwten

16 pl, parmezaan



Bereiding

"SAUS :

"Week de morieltjes in warm water.

"Giet ze af en zeef het nat door een koffiefilter.

"Maak de knoflook en de sjalotten schoon en snijd deze fijn.

"Zweet de knoflook en de sjalot aan in wat boter.

"Blus af met het morieltjesvocht en reduceer tot de helft.

"Voeg de madeira en de room toe en breng aan de kook.

"Laat nog 5 minuten zachtjes reduceren en breng op smaak.

"TRUFFELPASTA :

"Maak een pastadeeg samen met de truffelpasta en laat een uur rusten.

"Draai hiervan een fijne spaghetti of tagliatelli met het pastamachien.

"Kook deze beetgaar in kokend water met zout, spoel koud en vermeng met beetje olijfolie.

"GARNITUUR :

"Blancheer de doperwten en spoel deze koud.

"Snijd de morieltjes in ringen.

"

"Maak de spaghetti of tagliatelli warm met een beetje saus.

"Maak de saus warm en klop de saus schuimig met de staafmixer door de boter toe te voegen.

"Maak de doperwten warm en sauteer de morieltjes licht in boter.

"Gril de gamba's op een hete grill aan beide zijden een 1/2 minuut en houd ze warm.

GEROOSTERDE GAMBA'S MET TRUFFELPASTA, DOPERWTEN EN MORIELTJES

"DRESSEREN :

"Leg een lepel pasta op de borden .

"Leg hiet tegenaan de gamba's.

"Schep de doperwtten en de morieltjes er bij.

"Nappeer met een lepel schuimige saus en garneer met een plak parmezaan.

GESAUTEERDE ZWEZERIK MET ASPERGESABAYON

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 mei			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

2 kg, zwezerik

water

4 bl, laurier

4 takjes thijm

zout

bloem

SABAYON

12 asperges

water

200 g, eidooier

150 g, boter

zout

peper

GARNITUUR

5 asperges

500 g, korenaarasperges

water

zout

boter

Bereiding

"ZWEZERIK :

"Breng het water met zout, laurier en thijm aan de kook en voeg de zwezerik toe en laat op laag vuur gedurende 30 minuten pocheren.

"Haal de zwezerik uit het vocht en spoel het koud en pel de zwezeriken.

"Bewaar in koeling tot gebruik.

"ASPERGESABAYON :

"Schil de asperges en snijd de onderkanten af.

"Trek van de schillen en de kontjes een aspergebouillon gedurende 20 minuten.

"Passeer de bouillon en kook hierin de asperges goed gaar.

"Haal de asperges uit het vocht (bewaar vocht) en pureer deze in de magimix en giet de puree door een fijne zeef.

"Zorg voor een halve liter aspergepuree en laat zonodig reduceren.

"Reduceer kookvocht tot 2 dl en laat afkoelen.

"GARNITUUR :

"Schil de asperges, snijd onderkant af en maak met een dunschiller aspergelamellen en leg deze in ijswater.

"Breng water met zout aan de kook en blancheer hierin de korenaarasperges gedurende 1 minuut, spoel ze koud en laat op papier uitlekken.

"ZWEZERIK :

GESAUTEERDE ZWEZERIK MET ASPERGESABAYON

"Trancheer de zwezerik in 16 tranches.

"Zout en peper deze en wentel ze door de bloem.

"Sauteer ze in bruisende boter goudbruin, leg op een plaat en warm in oven van 160 graden door.

"GARNITUUR :

"Laat de aspergelamellen uitlekken en drogen op papier.

"Stoof de korenaarasperges in boter warm en breng ze op smaak.

"SABAYON :

"Maak de aspergepuree warm.

"Smelt de boter.

"Voeg de eidooier toe aan de koude aspergefond en klop deze op hoog vuur tot stand.

"Klop de gesmolten boter door de dooiermassa en daarna de aspergepuree.

"Breng de sabayon op smaak met zout en peper.

"DRESSEREN :

"Leg de korenaarasperges op de borden.

"Leg de tranche zwezerik op de stelen hiervan.

"Schep de sabayon er omheen.

"Garneer met gefrituurde aspergelamellen.

GLACE MARBREE AUX FRAISES ET GAUFRETTES D'AMANDES

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 Juni Partner			Sterren	

Ingrediënten

AARDBEIENIJS

1 ltr, aardbeien coulis

1/2 dl, citroensap

4 dl, water

400 g, suiker

fraises de bois

4 dl, room

VANILLEIJS

1 ltr, melk

200 g, eidooiers

2 vanillestokjes

300 g, suiker

4 dl, room

AMANDELWAFELS

400 g, bitterpijs

60 g, eiwit

AMANDELCROUTONS

200 g, amandelspijs

GARNERING

1 kg, aardbeien

mint

poedersuiker

SAUS

5 dl, aardbeien coulis

fraises des bois

citroensap

GARNERING

4 dl, room



Bereiding

"AMANDELWAFELTJES :

"Roer door de bitterpijs het eiwit zodat een gladde spuitbare massa ontstaat.

"Spuit hiervan op siliconen ronde wafeltjes (66 stuks) welke iets groter zijn dan de vorm van het ijs.

"Bak deze af op 190 graden in 3 minuten en laat afkoelen.

"AMANDELCROUTONS :

"Druk de amandelspijs tussen twee staven stevig en ongelijkmatig aan.

"Laat in koeling opstijven.

"Snijd hiervan kleine blokjes.

"Bak deze op plaat in oven van 190 graden in 3 minuten en laat afkoelen.

"VANILLEIJS :

"Breng de melk met de helft van de suiker en het gespleten vanillestokje aan de kook.

"Laat van het vuur af onder deksel 20 minuten trekken.

"Klop de dooiers met de rest van de suiker wit en voeg al kloppende de warme melk toe.

GLACE MARBREE AUX FRAISES ET GAUFRETTES D'AMANDES

"Zet de massa op het vuur en verhit onder roeren tot 80 graden.

"Roer de room door en laat afkoelen.

"Draai er ijs van en bewaar in diepvries.

"AARDBEINIJS :

"Breng de helft van de aardbeienpuree met suiker en citroensap aan de kook.

"Voeg de rest van de puree toe en laat afkoelen.

"Draai ook hier ijs van.

"Schep hierna het vanille-ijs door het aardbeienijs zodat een marmer effect ontstaat.

"Vul met deze massa de ringen en zet in vriezer.

"SAUS :

"Klop de room op tot yoghurt dikte en roer de aardbeien coulis, citroen en fraises des bois er door.

"Bewaar in koeling.

"GARNERING :

"Was de aardbeien en laat uitlekken en bewaar in koeling.

"

"AFWERKING :

"Los de ijscylinders en snijd ze overdwars door met warm mes.

"DRESSEREN :

"Leg midden op de borden een puntje saus.

"Zet hierop een wafeltje vast, daarop een cylindertje ijs, weer een wafeltje en weer een cylindertje ijs afgedekt met wafeltje.

"Druppel de saus er omheen.

"Strooi de croutons er omheen.

"Garneer met aardbeien, slagroom, mint en poedersuiker.

GOUSJONS VAN SCHOL, CESAR SALADE, WASABI-REMOULADE, FIETJES

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	09 sept			Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten

FRIETJES

2500 gram Aardappel Irene

16 st Puntzak

GARNERING

2 bos Peterselie

REMOULADE

0 0 Zout

100 gram Eigeel gep.

1 eetlepel(s) Azijn

0 0 Peper

2,5 dl Zonnenbloemolie

0 0 Peper

1 eetlepel(s) Mosterd

0 0 Worchestersaus

1 eetlepel(s) Wasabi

0 0 Zout

1 bos Bieslook

80 gram Kappertjes

100 gram Augurken

80 gram Sjalotten

SALADE

2 st Romaanse sla

1 dl Olijfolie ocal

VISGERECHT

3 st Schol

250 gram Paneermeel

1 dl Eiwit gep.

0 0 Peper

0 0 Zout



Bereiding

Voorbereiding

SCHOL :

Fileer de schollen en verwijder van de filets de huid.

Snijd het visvlees in repen van 1 cm. en bewaar in koeling.

SALADE :

Verwijder de nerf van de romaanse sla en snijd deze in repen van 1 cm. en leg ze in ijswater.

FRIETJES :

Schil de aardappelen en snijd deze rondom bij.

Snijd de aardappelen in plakken van 1 cm en snijd deze plakken in staafjes van 1 cm.

Was de frietjes in ruim koud water en droog ze goed op keukenpapier.

Arreteeer de frietjes in olie van 160 graden tot ze gaar zijn en laat ze uitlekken en

GOUSJONS VAN SCHOL, CESAR SALADE, WASABI-REMOULADE, FIETJES

afkoelen op keukenpapier.

WASABI-REMOULADE :

Roer door de eidooier de mosterd, azijn, zout en peper.

Voeg al roerende de olie toe tot een mayonaise ontstaat.

Roer door de mayonaise de wasabi.

Snipper de sjalotten, snijd de augurk in een fijne brunoise, snijd de bieslook fijn en voeg deze samen met de kappertjes toe aan de wasabi-mayonaise.

Breng nu de saus op smaak met zout, peper en worchestersaus.

GARNERING :

Was de peterselie en pluk deze hierna en droog op keukenpapier.

Bereiding

GOUJONS :

Bestrooi de goujons met zout en peper, wentel door de bloem, haal door het eiwit en daarna door de paneermeel.

Frituur de goujons in olie van 180 graden tot goudbruin.

Laat op papier uitlekken en zet in warmkast.

SALADE :

Laat de romaande salade uitlekken en droog in centrifuge.

Breng de sla op smaak met olijfolie, zout en peper.

FRIETJES :

Frittuur de frietjes krokant in olie van 180 graden en houd warm in warmkast.

GARNERING :

Frituur de peterselie in olie van 180 graden, laat op papier uitlekken en bestrooi licht met zout.

DRESSEREN :

Leg op de borden een beetje salade en leg hiernaast de goujons.

Schep de frietjes in de puntzakjes en leg deze er bij.

Schep wat wasabi-remoulade op de borden en bestrooi de goujons met de gefrituurde peterselie.

GRAND DESSERT

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 mei			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

VANILLEBOL

250 g, basterdsuiker

6 eieren

250 g, bloem

2 theel, bakpoeder

merg 2 van, stokjes

CREME

200 g, boter

60 g, poedersuiker

150 g, gianduja

NOTENOLIE

120 g, hazelnoten

60 g, notenolie

2 theel, poedersuiker

merg 1 van, stokje

KOFFIE CHOCOLADE GANACHE

170 g, room

20 g, water

12 g, oploskoffie

180 pure couverture

KOFFIETUILLES

100 g, suiker

75 g, water

10 g, oploskoffie

125 g, poedersuiker

125 g, bloem

80 g, eiwit

TONKABONENIJS

1 ltr, melk

250g, suiker

100 g, tonkabonen

1 vanillestokje

100 g, eidooiers

2,5 dl, room

GARNERING

2,5 dl, room

bailey's

atsinacress



Bereiding

"VANILLEBOL MET HAZELNOOTCREME :

"Doe de eieren in een bekken en voeg de basterdsuiker toe en klop geheel luchtig.

GRAND DESSERT

"Voeg de bakpoeder en het vanillemerg bij de bloem en spatel dit door de eiermassa.

"Spuut dit beslag in kleine siliconen bolvormen (40 stuks).

"Bak af op 180 graden in 15 minuten en laat afkoelen.

"CREME :

"Klop de zachte boter met de poedersuiker wit.

"Smelt de gianduja couverture au bain marie.

"laat deze iets afkoelen en spatel deze door de boter.

"NOTENOLIE :

"Meng de hazelnoten met de notenolie, de poedersuiker en het vanillemerg.

"Doe deze massa in frix bekers en vries dit aan.

"Frixeer de massa in de frix-air en zuig hiermee 20 pipetten vol.

"KOFFIE/CHOCOLADE GANACHE :

"Verwarm de room, het water en de koffie tot 90 graden.

"Voeg de couverture toe en roer door tot een gladde massa.

"Dek af met plastic folie en laat in koeling opstijven.

"KOFFIETUILLES :

"Breng het waqter met de suiker aan de kook, laat even doorkoken en laat afkoelen tot 70 graden.

"Voeg de koffie toe en los deze op.

"Laat afkoelen tot kamertemperatuur, roer de gezeefde bloem en de poedersuiker er door en roer het eiwit er door.

"Strijk hiervan 32 ronde koekjes op een silpad en bak deze af op 170 graden gedurende 5 minuten.

"Haal ze warm van de plaat af en modelleer in het gewenste model.

"Laat ze afkoelen .

"TONKABONENIJS :

"Doe de melk in een pan, strooi er de helft van de suiker in, voeg het gespleten vanillestokje en de tonkabonen toe.

"Breng de melk aan de kook en laat van het vuur af onder deksel 30 minuten trekken.

"Klop de eidooiers met de rest van de suiker wit.

"Zeef de melk en voeg deze al roerende aan de dooiers toe.

"Breng de massa al roerende tot aan het kookpunt en roer de room er door.

"Koel de massa terug.

"

"TONKABONENIJS :

"Draai de tonkabonencompositie tot ijs in ijsmachine.

"VANILLEBOL MET GIANDUJACREME :

"Spuut op de helft van de bollen de giandujacreme en dek ze af met de andere helft.

"Steek in elke bol een pipet met de notenolie.

"GARNERING :

"Klop de room stijf en parfumeer met Bailey's

"DRESSEREN :

"Zet de vanillebol op een toefje room op de borden.

"Spuut op de borden twee een rozetten room en druk hierop de koffietuille.

"Leg een bal tonkabonenijs in de ene tuille en een rozet ganache in de andere tuille.

"Garneer deze met atsina cress en bestuif met poedersuiker.

GRAND DESSERT MET VARIATIES OP AARDBEIEN

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	06 Juni			Sterren	

Ingrediënten

AARDBEIENKAVIAAR

250g, aardbeien coulis

2 g, algin

500 g, water

2,5 g, calcic

AARDBEIENSCHUIM

200 g, qimiqlagroom

400 g, koksroom

1,2 dl, aardbeien coulis

AARDBEIENRAVIOLI

24 aardbeien

GELEI

1/2 ltr, water

250 g, aardbeien

100 g, suiker

1/2 dl, fraises des bois

5 agar

AARDBEIENSORBET

500 g, aardbeienpuree

1 eetl, citroensap

200 g, suiker

1/2 ltr, water

GEMARINEERDE AARDBEIEN

500 g, aardbeien

1dl, Monin fraise

2 dl, water

1 vanillestokje

AARDBEIENBAVAROIS

250 g, aardbeienpuree

1 eetl citroensap

100 g, suiker

8 g, gelatine

1/2 dl, fraises des bois

2 dl, room

AARDBEIEN KROKANTJE

100 g, boter

100 g, suiker

100 g, Monin fraises

100 g, bloem

GARNERING

Atsinacress



Bereiding

"AARDBEIENKAVIAAR :

GRAND DESSERT MET VARIATIES OP AARDBEIEN

"Roer de algin goed door 83 gram aardbeienpuree en voeg dan pas de rest aardbeienpuree toe.

"Zeef het geheel door een fijne zeef en laat rusten.

"Vul hiermee een injectienaald.

"Maak het calciumbad door het water te vermengen met de calcic.

"Druppel nu met behulp van de naald de aardbeien coulis in het bad en laat deze druppels 1 minuut hierin liggen.

"Schep ze uit het bad op een zeef en spoel onder koud water af.

"Bewaar in koeling tot gebruik.

"AARDBEIENSCHUIM :

"Klop de qimiq room in keukenmachine tot yoghurt dikte op.

"Voeg er al draaiende de aardbeien coulis aan toe en de koksroom.

"Doe dit in een kidde van 1 liter en draai er twee patronen in.

"Zet minimaal 30 minuten in koeling.

"Voor gebruik de kidde goed schudden.

"AARDBEIENRAVIOLI :

"Breng water, suiker en fraises des bois aan de kook.

"Voeg de van kroontjes ontdane aardbeien toe en laat op laag vuur 30 minuten trekken.

"Zeef hierna in schone pan, voeg de agar toe en breng tot aan kookpunt.

"Giet de gelei op plaat uit tot 2 mm. dikte en laat stollen.

"Was de aardbeien met kroontje, verwijder dit dan en laat ze op keukenpapier goed uitlekken.

"Halveer de aardbeien en zet koud.

"Als de gelei is uitgehard hieruit 96 cirkels steken en de helft hiervan op plaat met siliconen leggen.

"Op elke cirkel gelei een halve aardbei leggen en hierop de andere cirkels gelei leggen en in koeling bewaren tot gebruik.

"AARDBEIENSORBET :

"Breng het water met citroensap en suiker aan de kook.

"Haal van het vuur af en voeg de aardbeienpuree toe en laat afkoelen.

"GEMARINEERDE AARDBEIEN :

"Was de aardbeien, verwijder het kroontje en leg ze in een kom.

"Voeg het water, de monin fraise en gespleten vanillestokje bij elkaar, breng aan de kook, laat 10 minuten trekken, verwijde stokje en laat iets afkoelen.

"Giet deze siroop over de aardbeien en bewaar in koeling tot gebruik.

"AARDBEIENBAVAROIS :

"Breng de helft van de aardbeienpuree samen met de suiker en het citroensap aan de kook.

"Week de gelatine in ruim koud water.

"Als de massa kookt van het vuur halen en de geweekte gelatine doorroeren.

"De rest van de aardbeienpuree en de fraises des bois toevoegen en op ijswater hangend laten worden.

"De room opkloppen tot yoghurt dikte.

"Als de massa hangend is de room door spatelen.

"De bavarois in natgemaakte savarinringen scheppen en in koeling laten opstijven.

"AARDBEIENKROKANTJE :

"Smelt de boter met de suiker en de moninsiroop.

"Roer er de bloem door tot een gladde egale massa.

"Strijk hiervan cirkels op een silpad en bak af op 180 graden in 6 tot 8 minuten en laat afkoelen.

"Draai de sorbet en los de bavarois.

GRAND DESSERT MET VARIATIES OP AARDBEIEN

"Scheep in de glaasjes de sorbet en hierop de gemarineerde aardbeien met wat siroop.

"DRESSEREN :

"Zet de glaasjes op de borden.

"Dresseer de bavarois en scheep in het midden hiervan de kaviaar.

"Leg de drie ravioli's er bij.

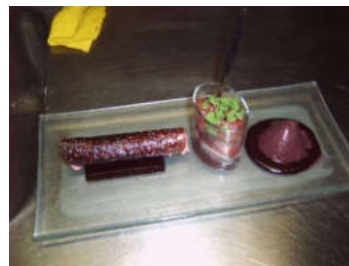
"Schud de kidde met het schuim en spuit dit midden tussen de ravioli's.

"Garneer met het krokantje, atsincess en poedersuiker.

GRANDESSERT VAN BOSBESSEN

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 nov			Sterren	

Ingrediënten



Bereiding

IngrediëntenVorbereitung

CANNELONI

50gramPatentbloemCANNELONI BOSBESSEN :

50gramBosbessenpuree

20gramSuikersiroopBreng de bosbessenpuree aan de kook en los hierin de suiker en de suikersiroop op.

Roer van het vuur af de bloem en daarna de gesmolten boter door.

75gramBoterStrijk de pasta met behulp van een sjabloon uit op een silpad en bak af op 170

200gramSuikergraden in 9 minuten.

R0;

CASSISBONBONRol ze warm om een stok en laat afloelen.

75gramSuikerCREME BOSBESSEN :

2dlRoom

2dlBosbessenpureeGiet de bosbessenpuree in een machinebekken en voeg de pate toe.

Klop het geheel stevig en luchtig.

4gramGelatineWeek de gelatine in koud water en verwarm de cassis en los hierin de gelatine op en laat afkoelen.

150gramCouverture puur

1dlRoomAls de gelei koud is door de creme kloppen.

CASSISSCHUIMKlop de room half op en spatel deze door de creme.

Vul met deze creme de canneloni's en zet ze afgedekt in koeling.

4gramLecitine

2dlWaterBOSBESSENGELEI :

1dlBosbessenpuree

Breng de cassis en het water aan de kook en roer de agar er door en breng weer tot kookpunt.

GELEI

6gramAgarRoer er de bosbessenpuree door en giet de massa in siliconen vormen en laat in koeling opstijven.

0,5dlCreme de cassis

3dlWaterBOSBESSENSORBET :

GRANDESSERT VAN BOSBESSEN

2dlBosbessenpuree

MOUSSEKook het water met de suiker en laat 4 minuten doorkoken.

4gramGelatineVoeg de bosbessenpuree toe en daarna de cassis.

Bewaar tot gebruik in koeling.

30gramPate emulsie

1dlRoomBOSBESSENSCHUIM :

250gramBosbessenpuree

Roer door de bosbessenpuree het water samen met de metil en de lecithine met een staafmixer

0,5dlCreme de cassis en laat een nacht in koeling rusten.

75gramSuiker

SAUSBOSBESSENGANACHE BONBONS :

1dlBosbessenpureeBreng de room en de glucose aan de kook en los

hierin van het vuur af de saothome op.

50gramCouverture puurWeek de gelatine in koud water en los deze op in de thomeroom.

0,5dlCreme de cassisRoer de bosbessenpuree door de massa.

2dlRoomKlop de room bijna stijf en spatel deze door de ganache.

Spuut de ganache in de flexipanvormen en laat in koeling opstijven.

SORBET

2dlWaterSAUS :

150gramSuikerBreng de room aan de kook en giet deze op de thome en los deze op.

1dlCreme de cassisVoeg de bosbessenpuree en de cassis toe en roer tot een saus.

3dlBosbessenpuree

Bereiding

BOSBESSENSORBET :

Turbineer de sorbet in de ijsmachine, spuit deze in de glaasjes en zet de glaasjes in de diepvries.

BOSBESSENSCHUIM :

Zet de staafmixer in de bosbessenmassa en klop tot schuim.

BOSBESSENGELEI :

Los de bosbessengelei en leg deze op een silpad.

BOSBESSENGANACHE BONBON :

GRANDDESSERT VAN BOSBESSEN

Los deze en zet op silpad.

DRESSEREN :

Leg de gelei op de borden en dresseer hierop de canneloni.

Zet de glaasjes sorbet er bij en schep hierop een lepel bosbessenschuim en garneer met atsinacress.

Zet de bonbon er naast en schep een lepel saus er bij.

GROENTENTERRINE MET SALADE VAN KWARTEL EN GEKONFIJTE EENDENLEVER

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron 05 januari

Soort Wild
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

GROENTENTERRINE

100 g, bloemkool
100 g, waspeen
100 g, doperwten
100 g, haricots verts
100 g, knolselderij
100 g, shii-takes
olijfolie
3 dl, gevogeltefond
3 dl, room
1 teen knoflook
1 takje rozemarijn
2 takjes thijm
2 sjalotten
4 g, agar-agar

EENDENLEVER

600 g, eendenlever
zout/peper
1 takje rozemarijn
20 cc, madeira
20 cc, cognac

SALADE KWARTEL

8 kwartels
ganzenvet
100 g, veldsla
150 g, roquette
100 g, pousse de blette
100 g, mizuna
150 g, shii-take
kervel

DRESSING

0,5 dl, madeira
1 sjalot
0,5 dl, balsamico
0,5 dl, truffeljus
2 dl, druivenpitolie
20 g, truffel



Bereiding

"GROENTENTERRINE ;
"Bekleed een vorm met plasticfolie.
"Snijd de bloemkool in roosjes.
"Snijd de wortel en de knolselderij in blokjes van 4 mm.
"Dop de doperwten.

GROENTENTERRINE MET SALADE VAN KWARTEL EN GEKONFIJTE EENDENLEVER

"Snijd de haricots in kleine stukjes.

"Blancheer de groenten per soort en koel af in ijswater en laat op keukenpapier drogen.

"Verwijder de stelen van de shii-takes en snijd de hoeden in blokjes van 4 mm.

"Sauteer deze kort in in olijfolie en laat ze uitlekken.

"Voeg de shii-take's bij de groenten.

"Verwarm de gevogeltefond met de room, geplette knoflook, rozemarijn, thijm en gehakte sjalot en laat 1/2 uur trekken.

"Zeef de vloeistof, roer de agar-agar er door en laat 2 minuten zachtjes doorkoken.

"Voeg de groenten hier aan toe en laat iets afkoelen.

"Giet alles in de vorm en laat in koeling opstijven.

"GECONFIJTE EENDENLEVER :

"Kruid de lever met zout en peper.

"Doe de lever samen met de rozemarijn, madeira en cognac in een plastic zak en vacumeer het.

"Pocheer de lever in 50 minuten in water van 50 graden.

"Leg hierna de lever in ijswater en laat hem in koeling opstijven.

"KWARTELSALADE ;

"Snijd de boutjes van de kwartels.

"Haal het dijbeen uit de boutjes en konfijt ze in ganzenvet van 80 graden in oven van 80 graden tot ze gaar zijn, 1 uur.

"Sauteer de borsten van de kwartels op het karkas gedurende 4 minuten en laat ze op warme plaats (50 g.) rusten.

"Pluk en was de slasoorten en zet op ijswater.

"DRESSING :

"Snipper de sjalot en voeg deze aan de madeira toe en kook in tot de vloeistof bijna verdampt is.

"Haal de pan van het vuur en voeg de balsamico en de truffeljus toe.

"Roer hierna de druivenpitolie en de gehakte truffel door.

"Breng op smaak met zout en peper.

"AFWERKING :

"Laat de sla uitlekken en drogen.

"Snijd de lever in dunne lange plakken.

"Haal het borstvlees van de kwartels van het karkas af en verwijder de huid.

"Zout en peper de borsten.

"Laat de boutjes op keukenpapier uitlekken.

"Snijd de terrine in plakken.

"DRESSEREN :

"Midden op de borden wat salade.

"Zet hier tegenaan het boutje en de borstfilet.

"Leg een plak lever en een plak terrine er langs.

"Schep de dressing er over en garneer met tak kervel.

HAMBURGER VAN VARKENSHAAS, BLOEDWORST EN APPEL

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 nov			Sterren	

Ingrediënten



Bereiding

IngrediëntenVorbereiding

APPELKROKANTJE

8gramMetilBLOEDWORST :

3dlAppelsap

APPELSSnijd het spek in brunoise en vermeng met het bloed.

Rooster de sechuanpepers en stamp deze met de andere specerijen fijn in een vijzel.

8stGranny'sVoeg ze toe aan het bloed en het spek.

APPELSCHUIMVerwarm het geheel onder toevoeging van het boekweitmeel en roer tot een dikke brij is ontstaan

1theelepelLecitine

Breng op smaak met zout en peper.

3dlAppelsapLaat de massa iets afkoelen en rol op tot een worst in plasticfolie.

BLOEDWORSTKnoop de uiteinden goed dicht.

0,5kgRugspek varkenGaar de bloedworst op 80 graden in de roer gedurende 40 minuten.

Koel de worst terug.

110gramBoekweitmeel

1theelepelKaneelpoederVARKENSHAAS :

1blLaurierblad

4stJeneverbessenSnijd van de varkenshaasjes 32 plakken.

Zout deze licht en sauteer ze in boter goudbruin, leg op plaat en laat afkoelen.

4stKruidnagel

2gramKorianderAPPELS :

3gramNootmuskaat

Schil de appels en snijd deze in 32 plakken.

0,5ltrBloedSteek deze uit met steker en steek het klokhuis er uit.

2gramSichuanpeperBak de appelschijven in hete boter aan beide zijden goudbruin en leg ze op plaaplaat en laat afkoelen.

GARNERING

2stApple blossomSAUS :

SAUS

100gramSuikerKarameliseer de suiker en blus deze af met de balsamico en los hierin de suiker

HAMBURGER VAN VARKENSHAAS, BLOEDWORST EN APPEL

op.

1dl Balsamicoazijn Voeg de kalfsfond toe, breng aan de kook en laat reduceren gedurende 10 minuten op laag vuur.

4dl Kalfsfond Voeg hierna de appelstroop toe en breng op smaak met zout en peper

2 eetlepel(s) Appelstroop

APPELKROKANT :

VARKENSHAAS

1kg Varkenshaas Mix met een staafmixer de metil door het appelsap en laat afgedekt een nacht in koeling staan.

Strijk dun uit op silpad en bak af op 120 graden in 20 minuten en laat ze afkoelen.

APPELSCHUIM :

Meng met de staafmixer de lecithine door het appelsap en bewaar tot gebruik.

Bereiding

BLOEDWORST :

Snijd de bloedworst in 16 plakken.

Zout deze licht, wentel door de bloem en bak ze krokant in hete boter.

SAUS :

Maak de saus warm.

HAMBURGER :

Leg op 16 plakken varkenshaas een schijf appel, hierop een schijf bloedworst, hierop weer een schijf appel en sluit af met een plak varkenshaas.

Zet vast met een satestokje.

Zet het geheel in een oven van 180 graden gedurende 6 minuten.

DRESSEREN :

Zet de hamburgers op de borden.

Druppel de saus er omheen.

Klop met de staafmixer het appelschuim en schep hiervan een lepel op de hamburger.

Steek in het schuim een appelkrokantje en garneer met de apple blossom.

HELDERE BOUILLON VAN SERRANOHAM MET BATONS VAN HAM

Menugang Soep
Keuken -
Bron 08 Jan

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

Been en afval serranoham

1 wit van prei

1 wortel

1 knolselderij

3 uien

3 takjes salie

1 takje rozemarijn

4 takjes thijm

20 peperkorrels

1 ltr, witte wijn

water

madeira

BATONS

2 pl, tramezzini

200 g, serranoham

2 kip filets

2 eieren

1 dl, room

zout

peper

basilicum



Bereiding

"BOUILLON :

"Leg de beenderen en afval op ovenplaat en bruneer dit in oven van 180 graden gedurende 15 minuten.

"Scheep over in een pan voeg de witte wijn toe samen met het water en breng naar kookpunt.

"Draai vuur laag en schuimaf.

"Snijd de prei, wortel, knolselderij en ui in grove stukken, was deze en voeg toe samen met de peperkorrels, salie, rozemarijn en thijm.

"Laat geheel 8 uur trekken en passeer de bouillon.

"Breng deze op smaak met zout, peper en scheutje madeira.

"BATONS :

"Snijd de kipfilet in stukken en pureer deze met de eieren in de magimix.

"Roer de room er door heen en breng op smaak met zout en peper.

"Snijd de serranoham in een fijne brunoise en hak de basilicum.

"Bestrijk het tramezzinibrood met deze farce en snijd hiervan repen van 1,5 cm.

"Leg deze op een plaat met siliconen en bak af in oven van 180 graden in 15 minuten en laat afkoelen.

"

"BOUILLON :

HELDERE BOUILLON VAN SERRANOHAM MET BATONS VAN HAM

"Breng de bouillon aan de kook.

"Maak de batons warm in oven van 180 graden in 4 minuten.

"DRESSEREN :

"Schep de bouillon in soepkoppen en zet deze op een bord.

"Leg de batons er langs.

HERTEN COTELET, PUREE VAN BIET EN BRAMEN, PADDESTOELEN

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron 08 nov

Soort Vlees
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten



Bereiding

Ingrediënten Voorbereiding

BIETENPUREE

500gram Rode bieten gaar BIETENPUREE :

5dl Bramenpuree

250gram Nicola Snijd de rode bieten en de aardappelen in brunoise en kook ze gedurende 20 minuten in de bramenpuree met wat water.

CROUSTADE Puree de massa in de magimix en laat zonodig reduceren.

0gram Water Breng de puree op smaak en schep deze in ingevette ringen en zet op plaat met silpad.

50gram Eigeel gep.

HERTENRACKS :

70gram Patentbloem

200gram Eiwit gep. Vlies de hertenracks en braad ze aan in hete boter gedurende

6 minuten en 2 gram zout leg ze in de alto-shaam op 150 g. F.

140 gram Aardappelzetmeel

2gram Zout

KANTARELLEN :

GARNITUUR

100gram Suiker Borstel deze schoon en snijd onderkant steel af.

250gram Vossenbessen

SAUS :

1kg Cantharellen

HERTENRACK Breng de rode wijn met de sjalotten, kantarelstelen, laurier, thijm en knoflook aan de kook en reduceer tot de helft.

1,6kg Hertenrack

Voeg de wildfond toe en breng opnieuw aan de kook en laat nog 10 minuten zachtjes reduceren.

SAUS

5dl Wildfond Passeer de saus en breng op smaak met zout en peper.

2dl Rode wijn

40gram Sjalotten CROUSTADES :

10gram Knoflook

2takje Thijm Voeg alle ingredienten bij elkaar en roer tot een soepel beslag en laat afgedekt

HERTEN COTELET, PUREE VAN BIET EN BRAMEN, PADDESTOELEN

2blLaurierbladrusten gedurende 20 minuten.

Dompel het croustadeijzer in olie van 180 graden en laat heet worden.

Haal het ijzer uit de olie en dompel het tot aan de bovenkant in het croustadebeslag.

Houdt het ijzer weer in de hete olie tot de croustade goudbruin is en laat op papier uitlekken.

Herhaal dit 20 keer.

VOSSENBESSEN:

Doe de vossenbessen met de suiker in een pan.

Voeg water toe tot de bessen onderstaan en kook tot de bessen kapot springen en laat afkoelen.

Bereiding

HERTENRACKS :

Zet de racks in oven van 160 graden en verwarm ze tot een kerntemperatuur van 55 graden.

BIETENPUREE :

Maak de bietenpuree warm in oven van 180 graden in 6 minuten.

KANTARELLEN ;

Sauteer de kantarellen in boter beetgaar en breng op smaak met zout.

SAUS :

Breng de saus aan de kook en houd deze warm.

VOSSEBESSEN :

Maak de vossenbessen warm.

Vul hiermee de croustades.

DRESSEREN :

Zet de bietenpuree op de borden en verwijder de ringen.

Snijd de racks in koteletten en zet deze tegen de puree aan.

Druppel de saus er omheen en strooi de kantarellen er omheen.

Zet de croustade met vossenbessen er bij en garneer met pluk kervel.

HERTENBIEFSTUK GEGRILD EN GEGRATINEERD MET PADDESTOELEN

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 nov			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

16 hertbiefstukjes

mycryo

GRATIN

1 kg, paddestoelen

1 teen look

3 sjalotten

boter

1/2 dl, madeira

1/2 dl, wildfond

GARNITUUR

16 paksoy

500 g, flageolets

2 eetl, creme fraich

SAUS

4 dl, wildfond

150 g, boter

150 g, dadels

1/2 dl, cognac

vanillezout

peper

COMPOTE

250 g, vossebessen

100 g, suiker

1/2 dl, rode wijnazijn

2 eetl, bessengelei

Bereiding

"HERTENBIEFSTUKJES :

"Bestrooi deze met de mycryo gril ze op een hete grillpan aan beide zijden gedurende 2 minuten en laat ze afkoelen op een silpad.

"GRATIN :

"Snipper de sjalotten en hak de knoflook.

"Borstel de paddestoelen en hak ze fijn.

"Zweet de sjalotten met de look in boter.

"Voeg de paddestoelen toe en bak op hoog vuur tot vocht verdampt is.

"Blus af met de madeira en voeg de wildfond toe.

"Kook in tot een smeuge massa, beng op smaak en laat afkoelen.

"Verdeel de duxelles over de biefstukjes en bestrooi met wat mycryo.

"GARNITUUR :

"Kook de flageolets gaar in kokend water met zout, spoel koud en laat uitleken.

"Hak de dadels niet te fijn en bewaar.

HERTENBIEFSTUK GEGRILD EN GEGRATINEERD MET PADDESTOELEN

"COMPOTE :

"Karameliseer de suiker en blus af met de rode wijnazijn en laat de suiker oplossen.

"Voeg de bessengelei toe en breng aan de kook.

"Doe de vossebessen er bij en kook deze net kapot en haal van het vuur.

"DADELBOTER :

"Klopde boter in de machine met de vlinder wit en luchtig.

"Pureer de dadels in de magimix met de cognac.

"Klop de dadelpuree door de boter en breng deze op smaak met beetje vanillezout en peper.

"Zet koud

"HERTENBIEFSTUKJES :

"Zet de biefstukjes in oven van 200 graden en gaar ze tot een kerntemperatuur van 50 graden.

"GARNITUUR :

"Stoof de paksoy in boter beetgaar en breng op smaak met zout en peper en laat uitlekken.

"Verhit de flageolets in boter, voeg de creme fraiche toe en breng op smaak.

"Maak de vossebessencompote warm.

"SAUS :

"Breng de wildfond aan de kook en monteer deze met de dadelboter.

"DRESSEREN :

"Leg op elk bord een paksoy.

"Hierop een biefstukje.

"Dresseer de flageolets en de compote er bij.

"Dresseer de saus er langs.

HERTFILET MET HERFSTFRUIT EN KASTANJECREME

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Wild	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	09 nov			Sterren	4

Ingrediënten

Ingrediënten

GARNERING

2 st Schorseneren

GARNITUUR

16 st Peren Williams

2 st Kweeperen

4 st Venkel

16 st Waspeen

400 gram Tromettes de la morte

64 st Amarenakersen

4 st Vijgen

HERTENRACK

100 gram Boter

0,5 dl Olijfolie hoyblanca

1 st Hertenrug

MOUSSELINE

0 0 Zout

32 st Kastagnes tam

1 st Limoen

0 0 Peper

4 st Bananen

SAUS

0 0 Water

1 st Rugkarkas

1 st Prei

1 st Wortel

200 gram Knolselderij

80 gram Sjalotten

4 bl Laurierblad

4 takje Thijm

20 gram Jeneverbessen

4 dl Rode wijn

1 ltr Wildfond



Bereiding

Voorbereiding

HERTENRUG :

Ontvries de hertenrug en snijd de filets uit.

Zout en peper de filets en braad deze rondom aan in hete olie.

Voeg dan een klontje boter toe en braad nog een minuut door en arroseer regelmatig.

Haal de filets uit de pan, leg op een schaal en zet ze te rusten in altoshaam op 45 graden.

SAUS :

Hak het rugkarkas in stukken en bruneer dit in oven van 180 graden gedurende

HERTFILET MET HERFSTFRUIT EN KASTANJECREME

20 minuten.

Maak ondertussen de prei, wortel, sjalot en knolselderij schoon en snijd dit in grove stukken.

Schep het karkas in een passende pan, voeg de rode wijn toe en breng aan de kook.

Voeg de gesneden en gewassen groenten toe samen met de jeneverbessen, laurier en thijm.

Voeg de wildfond toe en zoveel water tot de karkassen onder staan.

Breng geheel aan de kook, temper het vuur en laat gedurende 4 uur trekken.

Passeer de fond, reduceer indien nodig is en breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen.

GARNITUUR :

WILLIAMS PEREN :

Was de peren en zet ze rechtop in een passende pan.

Breng 2 liter water met 750 g suiker, citroensap en 5 steranijs aan de kook en laat 5 minuten doorkoken.

Giet deze vloeistof op de peren en pocheer deze hierin tot ze zacht zijn.

Haal de peren uit de siroop en laat ze op keukenpapier uitlekken en afkoelen.

Snijd hierna van de peren de buitenkanten af en steek met een steker het klokhuis er uit en bewaar tot gebruik.

KWEE PEREN :

Schil de kwee peren, snijd deze in vieren, verwijder klokhuis en snijd de kwarten nogmaals door.

Tourneer de 16 stukken kweeper egaal bij.

Stop de kwee peer in een vacuum zak en voeg hier wat zout en een lepel boter aan toe.

Vacumeer en laat de peer in roner van 95 graden gedurende 2 tot 2,5 uur garen.

Haal uit de roner en koel terug.

VENKEL :

Verwijder de stelen van de venkel en snijd de knollen in vier tot zes kwarten.

Breng water met zout aan de kook en kook hierin de kwarten venkel beetgaar.

Spoel ze koud en laat op papier uitlekken.

WASPEEN :

Schil de waspeentjes en snijd ze allemaal bij op dezelfde grootte.

Stop ze in een vacuum zak, voeg wat zout en suiker toe en vacumeer.

Gaar ze in roner op 95 graden gedurende een uur.

Haal zee uit de roner en koel ze terug.

VIJGEN :

Snijd de vijgen in kwarten en bewaar tot gebruik.

GARNERING :

Was de schorseneren en snijd hiervan met de dunschiller dunne repen en zet deze op water met citroensap.

KASTAGNE MOUSSELINE :

Snijd een kruis in de kastagnes en kook deze 20 minuten in kokend water.

Pel hierna de kastagnes en pureer deze samen met de bananen en citroensap tot een puree.

Doe deze puree over in een pan en rasp er de limoenschil in, breng op smaak met zout en peper.

Bereiding

HERTFILET :

Zet het hertfilet in een oven van 180 graden gedurende 6 tot 8 minuten.

GARNITUUR :

Sauteer de williams peren in boter en glaceer ze.

Sauteer de wortel en de kweeper en glaceer deze.

HERTFILET MET HERFSTFRUIT EN KASTANJECREME

Sauteer de venkel en glaceer deze.

Sauteer de trompettes de la morte in boter een minuut.

Maak de saus warm en monteer met klontje boter.

GARNERING :

Frituur de schorseneren op 170 graden en laat uitlekken op papier.

DRESSEREN :

Schep op de borden een streep kastagnemousseline.

Zet hierop de peren, wortel, venkel en de vijg.

Leg de tropettes er bij en werk af met de amarenakersen en blaadjes basilicum.

Snijd de hertfilet in tranches en leg de op de borden

Schep de saus er langs en garneer met een schorseneer stengel.

HOMARD FROID

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 november			Sterren	

Ingrediënten

8 kreeften
water
zout
laurier
sjalot
thijm
MAYONAISE
60 g, eidooier
1 eetl, azijn
mosterd
zout
peper
2 dl, zonnebloemolie
worchestersaus
citroensap
GARNITUUR
kropsla
16 eieren



Bereiding

"KREEFTEN :

"Breng ruim water met zout, gesneden sjalot, laurier, thijm aan de kook.

"Verwijder de rubbers van de scharen en laat deze met de kop naar beneden in het kokend water zakken.

"Wacht tot het water opnieuw kookt, zet het vuur lager en pocheer de kreeften gedurende 10 minuten.

"Haal uit het water en laat afkoelen.

"Maak ondertussen de mayonaise.

"Kook de eieren hard.

"Pluk en was de sla en zet deze op ijswater.

"

"Breek de scharen van de kreeften en maak de schaargewrichten los.

"Hak de scharen open en verwijder het vlees.

"Snijd de schaargewrichten open en verwijder hieruit ook het vlees.

"Zet de punt van een koksmes tussen de romp en de staart en druk het mes naar beneden en snijd de staart open, zo ook andersom voor de romp.

"Verwijder de maagzak en het darmkanaal.

"Laat de kropsla uitlekken.

"DRESSEREN :

"Leg de kropsla en de halve kreeft op het bord.

"Pel de eieren, halveer deze en leg ze op de borden.

"Leg de schaar en het schaargewricht op de romp van de kreeft.

Schep wat mayonaise op het bord en garneer met wat kervel.

IN KRUIDENOLIE GEGAARDE WILDZWIJNHAAS MET PICCALILLY EN FRIET

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Wild	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 jan			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

1,5 kg, wild zwijnhaas
1 bos basilicum
1 bos peterselie
250 g, olijfolie
4 teen look
kleurzout
peper
SAUS
4 dl, wildfond
rest kruidenolie
zout
peper
PICCALILLY
1/2 bloemkool
1 courgette
1 komkommer
3 augurken
200 g, zilveruitjes
100 g, zout
1 liter water
1 theel, mosterdpoeder
1/2 theel, gemberpoeder
1/2 teentje look
75 g, basterdsuiker
1dl, azijn
1 theel, kerriepoeder
15 g, bloem
2 eetl, azijn
GARNITUUR
500 g, aardappelen
1 dl, water
50 g, boter
50 g, bloem
100 g, eieren
zout



Bereiding

"ZWIJNHAAS :

"Pluk de kruiden en pureer deze samen met de olijfolie en de look in de magi-mix.

"Bestrooi de zwijnhaas met kleurzout en peper en wrijf in met de kruidenolie.

"Doe de haas in een vacuumzak en trek deze vacuum.

IN KRUIDENOLIE GEGAARDE WILDZWIJNHAAS MET PICCALILLY EN FRIET

"Gaar de haas in de roner op 58 graden in 2 uur en laat afkoelen.

"SAUS :

"Breng de wildfond aan de kook en monteer deze met de resterende kruidenolie en breng op smaak met zout en peper.

"PICCALILLY :

"Maak van de bloemkool kleine roosjes.

"Snijd de courgette, en augurk in een fijne brunoise.

"Schil de komkommer, halveer , verwijder zaad en snijd in fijne brunoise.

"Laat de zilveruitjes uitlekken.

"Vermeng het zout met het water en leg hierin de piccalillygroenten en laat in koeling 24 uur marinieren.

"Kook de azijn met de suiker, knoflook, gember- en mosterdpoeder.

"Voeg de uitgelekte groenten toe en laat 3 minuten doorkoken.

"Maak een papje van de azijn met de bloem en de kerriepoeder en voeg aan de groenten toe.

"Breng al roerende aan de kook en breng op smaak met zout en peper.

"GARNITUUR :

"Schil, was en kook de aardappelen gaar en pureer ze.

"Maak voor het soezendeeg het water en de boter warm tot de boter is gesmolten.

"Breng geheel aan de kook en voeg in een keer de bloem toe en roer met lepel krachtig tot een bal.

"Laat op laag vuur even garen en roer er een voor een de eieren door.

"Meng de gepureerde aardappel met het soezendeeg en breng op smaak met zout en peper.

"Strijk deze massa op vetvrijpapier uit tot een dikte van 1 cm. en laat in koeling opstijven.

"Snijd hiervan staafjes van 1 cm. breed en een lengte van 8 cm.

"Bewaar in koeling tot gebruik.

"

"ZWIJNHAAS :

"Braad de haas rondom zeer snel aan en zet in oven van 100 graden en verhit tot een kerntemperatuur van 50 graden.

"Verwarm de piccalilly licht.

"Maak de saus warm.

"Frituur de aardappelstaafjes in olie van 180 graden en laat op papier uitlekken.

"DRESSEREN :

"Snijd de haas in tranches en leg op de borden.

"Schep hiernaast wat piccalilly.

"Dresseer de aardappel en maak af met de saus.

IN MOJO GEBAKKEN GAMBA'S

Menugang Tussen gerecht
Keuken -
Bron 06 juni

Soort Vis
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

48 gamba's
MOJO
200 g, amandelpoeder
3 dl, melk
8 teentjes knoflook
4 sn, witbrood
balsamico
GARNITUUR
pissenlit
shiso purper
borage cress



Bereiding

"MOJO :

"Kook voor de mojo de teentjes knoflook zachtjes gaar in de melk.

"Snijd de korsten van het brood.

"Draai de melk met het brood en het amandelpoeder fijn in de magimix.

"Breng op smaak met zout, peper en balsamico

"GAMBA'S :

"Pel de gamba's, laat het staartje zitten en verwijder het darmkanaal.

"

"Smeer de gamba's in met de mojo en frituur ze krokant.

"DRESSEREN :

"Zet ze op de borden en garneer met de pissenlit en de cress-soorten.

JAMBON- ET COPPA DI PARMA EN SALADE MESCLUN ET FROMAGE DE PARMEZAN

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 april			Sterren	

Ingrediënten

240 g, Parmaham
240 g, Coppa di Parma
150 g, mersclun
150 g, Parmezaanse kaas
100 g, pijnboompitten

DRESSING

1 dl, madeira
2 sjalotten
1,5 dl, aceto balsamico
1 dl, truffeljus
2 dl, druivenpitolie
2 dl, olijfolie
40 g, truffelpasta
zout
peper

BRIOCHEBROOD

45 g, gist
35 g, suiker
1,3 dl, melk
560 g, patentbloem
3 eieren
15 g, zout
170 g, boter



Bereiding

"BRIOCHEBROOD :

"Los de gist en de suiker op in de melk welke op lichaamstemperatuur is gebracht.

"Doe de bloem in de machinebekken met deeghaak en voeg de oplossing en de eieren toe samen met het zout en meng geheel.

"Voeg beetje voor beetje de boter toe en kneed tot een soepel en glad deeg.

"Laat het bij 30 g. 1/2 uur rijzen.

"Sla hierna deeg plat en bol het op.

"Leg de bol in een met boter besmeerd blik en bak het 30 minuten op 180 graden.

"Laat afkoelen en los de brioche.

"SALADE :

"Was de mesclun en laat krokant worden in ijswater.

"DRESSING :

"Snipper de sjalotten zeer fijn.

"Kook de madeira samen met de sjalotten in tot 1/3 deel over is.

"Roer er van het vuur af de aceto en de truffeljus door.

"Voeg de druivenpitolie en de olijfolie toe en roer tot een emulsie.

"Voeg de truffelpasta toe en breng op smaak met zout en peper.

"JAMBON'S

"Snijd van de Parmaham en de Coppa per persoon 3 plakken en leg koel.

JAMBON- ET COPPA DI PARMA EN SALADE MESCLUN ET FROMAGE DE PARMEZAN

"Snijd van de Parmezaan 16 plakken.

"

"BRIOCHE :

"Snijd van de brioche in de lengte plakken van 1/2 cm.

"Snijd deze plakken in repen van 1 cm. en leg deze op plaat.

"Maak de repen brioche krokant in hete oven van 200 graden gedurende 4 minuten.

"SALADE :

"Laat de salade uitlekken en drogen.

"Maak de salade aan met wat dressing.

"DRESSEREN :

"Zet een ring p de borden en leg onderin een plak coppa met hierop wat salade en druk licht aan.

"Hierop weer een plak coppa en salade en weer coppa en salade.

"Verwijder de ring en dresseer de parmaham er omheen.

"Besprenkel geheel met de dressing.

"Bestrooi met in olie gebruneerde pijnboompitten.

"Leg op de salade een briochestengel en garneer met de Parmezaanse kaas.

KABELJAUW MET RISOTTONERO, KERRIE UITJES EN GEROOKTE KNOFLOOKSAUS

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	09 okt			Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten

RISOTTO

6 dl Gevogeltebouillon

100 gram Sjalotten

2 teentje Knoflook

50 gram Olijfolie hoyblanca

10 gram Inktvisseninkt

500 gram Arborio rijst

SAUS

2 teentje Knoflook

4 dl Room

4 dl Gevogeltebouillon

15 gram Boter

UITJES

2 gram Kerriepoeder

1 kg Zilveruitjes

2 dl Water

2 dl Verjus

0,5 st Kaneelstokken

6 st Kardamonzaad

100 gram Suiker

2 st Steranijs

VISGERECHT

1600 gram Kabeljauw

0 0 Olijfolie cornicabra

1 st Citroen

0 0 Zout

0 0 Peper



Bereiding

Vorbereiding

RISOTTO NERO :

Maak sjalotten schoon en snipper deze en pers de knoflook.

Verwarm de olijfolie in de pan en zweet hierin de sjalot, knoflook en de rijst aan.

Blus af met de bouillon, breng aan de kook en zet de pan met deksel in oven van 180 graden gedurende 20 minuten.

Als hij gaar is de risotto losroeren en laten afkoelen.

KERRIE-UITJES :

Breng alle ingrediënten samen aan de kook.

Voeg de zilveruitjes toe en laat het een uur zachtjes stoven op laag vuur en laat hierna afkoelen.

GEROOKTE KNOFLOOKSAUS :

Rook de knoflook gedurende 3 minuten in rookoven.

Voeg deze toe aan de bouillon en giet de room er bij, breng aan de kook en laat 5

KABELJAUW MET RISOTTONERO, KERRIE UITJES EN GEROOKTE KNOFLOOKSAUS

minuten reduceren.

Passeer de saus, breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.

KABELJOUW :

Ontschub de kabeljauw en fileer deze.

Bewaar in koeling tot gebruik.

Bereiding

KABELJAUW :

Leg de kabeljauw filets met de huidzijde op een plaat en bestrooi de filets met zout en peper en bestrijk met olijfolie en rasp er wat citroenschil over.

Draai de filets om en bestrijk de huid met olijfolie.

Zet de filets in een oven van 75 graden gedurende 20 tot 25 minuten.

RISOTTO NERO :

Roer de risotto op het vuur warm en voeg eventueel nog wat bouillon toe.

Als deze heet is de risotto kleuren met wat inkvisseninkt en afsmaken met zout en peper.

KERRIE-UITJES :

Verwarm de kerrie-uitjes op het vuur en laat ze goed uitlekken.

SAUS :

Breng de saus aan de kook en schuim deze op met de boter.

DRESSEREN :

Verdeel de kabeljauw in schelpjes en dresseer deze op de borden.

Leg hiernaast een quenelle risotto nero .

Strooi wat zilveruitjes over de vis.

Schep er een paar lepels schuimige saus over.

Garneer met takje kervel.

KABELJOUW MET AVOCADO, PAPRIKA, ASPERGES EN LARDO DI COLLONATO

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 mei			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

16 x 80 g, kabeljouwfilet

GARNITUUR

1 avokado

witte wijnazijn

1 rode paprika's

olijfolie

16 plakjes lardo

16 asperges

SAUS

2 dl, aspergevocht

mespunt kerrie

100 g, boter

zout

peper

KERRIEMOUSSELINE

250 g, aardappelen

80 g, boter

1 dl,room

2 takjes kerriekruid

zout

peper



Bereiding

"GARNITUUR :

"Snijd de paprika's in vieren, verwijder zaad en zaadlijsten.

"Bak de paprika in olijfolie op de velzijde, verwijder het velletje, laat op keukenpapier afkoelen en snijd in blokjes van 1/2 cm.

"Schil de asperges en kook deze beetgaar in kokend water met zout gedurende 6 minuten en laat in kookvocht afkoelen.

"Droog ze op keukenpapier.

"Snijd ze in stukjes van 1/2 cm.

"Schil de avokado's verwijder de pit en snijd vruchtvlees in blokjes van 1/2 cm.

"Vermeng de drie groenten met elkaar en besprenkel met witte wijnazijn en zet koud.

"KABELJOUW :

"Sauteer de kabeljouwfilets op de huidzijde gedurende 5 minuten.

"Leg ze met de gesauteerde zijde naar oven op een plaat en laat afkoelen.

"KERRIEMOUSSELINE :

"Schil de aardappelen, kook ze gaar en pureer ze.

"Breng de room aan de kook en laat hierin het kerriekruid 20minuten trekken.

"Smelt de boter en roer deze door de aardappel.

"Voeg de kerrieroom toe en breng de mousseline op smaak.

KABELJOUW MET AVOCADO, PAPRIKA, ASPERGES EN LARDO DI COLLONATO

"SAUS :

"Kook het aspergevocht samen met de boter in tot 2/3 en breng op smaak met zout en peper.

"

"Zet de kabeljouw in oven van 160 graden gedurende 4 minuten.

"Verhit in een sauteuze de groentenmix gedurende 2 minuten.

"Verdeel de groentenmix over de kabeljouwfilets en leg hierop een lapje lardo di collonato.

"Verwarm de mousseline.

"Zet de kabeljouw onder de salamander en maak de lardo zacht en warm.

"SAUS :

"Breng de saus aan de kook en schuim op met de staafmixer.

"DRESSEREN :

"Schep midden op de borden een lepel mousseline en leg hierop de kabeljouw filet.

"Schep het aspergeschuim er langs.

KALFISOESTER MET GANDAHAM, SPAGHETTI EN TOMAATSCHUIM

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 februari			Sterren	

Ingrediënten

16 kalfsoesters
16 pl, gandaham
SAUS
80 g, boter
basilicum
1/2 ltr, rode wijn
3 sjalotten
1 takje rozemarijn
2 takjes thijm
2 bl, laurier
4 teentjes knoflook
1/2 ltr, kalfsfond
GARNITUUR
500 g, grano duro
200 g, eidooier
olijfolie
zout
water
16 pomodori
2 sjalotten
balsamico
1 theel, Italiaanse kruiden
2 dl, room
2 dl, gevogeltefond



Bereiding

"De kalfsoesters zouten en peperen en aan beide zijden bruin kleuren.

"Laten afkoelen en omwikkelen met plak gandaham. en op plaat leggen.

"SAUS :

"De rode wijn samen met de sjalotten, rozemarijn, knoflook, thijm en laurier aan de kook brengen en tot de helft reduceren.

"Passeren, kalfsfond toevoegen en reduceren tot sausdikte.

"Saus op smaak brengen met zout en peper.

"GARNITUUR :

"Van het grano duro meel samen met de eidooier, olijfolie, water en zout een soepel en glad deeg zetten.

"In folie een uur laten rusten.

"Van dit deeg een spaghetti draaien met de pastamachine en deze in ruim kokend water met zout beetgaar koken, koud spoelen en vermengen met olijfolie.

"De pomodorie tomaten pliceren, in vieren snijden en zaad verwijderen.

"De sjalotten snipperen en aanzweten in olijfolie.

"De tomaatkwarten toevoegen met de kruiden en deze verhitten tot ze zacht zijn .

"Het geheel met staafmixer pureren, op fijne zeef laten uitlekken en bewaren.

"De room reduceren tot de helft.

KALFISOESTER MET GANDAHAM, SPAGHETTI EN TOMAATSCHUIM

"De geveltefong reduceren tot de helft.

"Beide reducties samenvoegen en de boter er door kloppen van het vuur af en bewaren tot gebruik.

"De kalfsoesters in oven van 140 graden verhitten tot kerntemperatuur van 55 graden.

"De spaghetti in olijfolie verhitten.

"Aan de uitgelekte tomaat de gereduceerde saus toevoegen, verhitten en op smaak brengen.

"De rode wijnsaus verhitten.

"DRESSEREN :

"Midden op de borden een lepel spaghetti leggen.

"Hier omheen de rode wijnsaus scheppen.

"De kalfsoester op de spaghetti leggen.

"De tomatenmoes in een kisse doen en hiermee even schudden.

"Over het geheel de tomatenschuim verdelen.

"Garneren met basilicum.

KANEELPARFAIT MET TARTAIN VAN APPEL EN SPECERIJEN SABAYON

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	09 nov			Sterren	3

Ingrediënten

Ingrediënten

KANEELSTENGEL

100 gram Boter

4 st Filodeeg

100 gram Suiker

25 gram Kaneelpoeder

KAVIAAR

2 gram Algin

1 dl Kaneellikeur

5 gram Calcic

1,5 dl Water

1 ltr Water

PARFAIT

150 gram Eigeel gep.

3 dl Room

150 gram Suiker

1 dl Water

1 eetlepel(s) Kaneelpoeder

1 dl Kaneellikeur

SABAYON

1 dl Kaneellikeur

2 dl Witte wijn

1 theelepel Speculaaskruiden

100 gram Suiker

100 gram Eigeel gep.

TARTE TATIN

16 bl Bladerdeeg

8 st Granny's

100 gram Krenten

100 gram Rozijnen

50 gram Boter

150 gram Suiker

0,5 dl Kaneellikeur



Bereiding

Voorbereiding

PARFAIT :

Breng het water en de suiker aan de kook en reduceer tot de helft.

Roer het kaneelpoeder door de kaneellikeur en voeg dit toe aan de gereduceerde suikersiroop en breng weer aan de kook.

Klop de eidooiers op en voeg de hete kaneelsiroop toe en klop geheel koud en luchtig.

Klop de room op tot bijna spuitbaar en spetel deze door de kaneelmassa.

Giet de parfait in savarinringen en bevries.

KANEELPARFAIT MET TARTAIN VAN APPEL EN SPECERIJEN SABAYON

TARTE TATIN :

Wel de krenten en rozijnen in de kaneellikeur.

Schil de appels, snijd tot klokhuis in plakken en deze plakken in brunoise.

Meng de brunoise van appel met de krenten en rozijnen.

Vet de vormen in met boter en bestrooi de bodem hiervan met suiker.

Verdeel de appelmassa over de vormen .

Bak de appel in een oven van 180 graden gedurende 10 minuten, haal uit de oven en laat afkoelen.

Steek uit het bladerdeeg cirkels ter grootte van de vormen, prik het in met een vork en bedek hiermee de appelmassa.

Bestrijk het deeg met eidooier vermengd met water en zout.

Bak de tarte tatins af op 190 graden in 15 tot 20 minuten.

laat ze hierna tot kamertemperatuur afkoelen en los de tarte tatins.

KANEELSTENGELS :

Snijdt de filodeegvellen in vieren. Bestrijk elk vel met gesmolten boter en bestrooi het met een mengsel van de suiker en het kaneelpoeder.

Rol de vellen op tot stengels en leg op plaat met silpad.

Bak ze af op 180 graden in 8 tot 10 minuten en laat afkoelen.

SPECERIJENSABAYON :

Doe de wijn en de likeur samen met de suiker en de specerijen in een pan.

Breng aan de kook en reduceer tot de helft en laat afkoelen.

KAVIAAR :

Voeg de likeur toe aan het water.

Neem 1/3 deel hiervan en mix dit met de algin en voeg dan de rest van de vloeistof toe.

Laat hierna deze vloeistof een uur rusten.

Los de calcic op in de liter water en bewaar tot gebruik.

Spuit hierna de kaneelvloeistof met kleine beetjes in het calcicbad en laat ze 2 minuten hierin liggen.

Haal ze met een schuimspaan er uit en leg ze in een bak met schoon water.

Haal ze hier uit en bewaar in koeling tot gebruik.

Bereiding

DRESSEREN :

Maak de tarte tatins lauwwarm en zet deze op de borden.

Los de parfaits en zet deze er naast.

Klop de room stijf en spuit op de tarte een rozet.

Garneer met de kaneelstengel en de kaneelkaviaar.

KANEELSTOKKENSORBET MET GEKARAMELISEERDE PEER EN WITTE CHOCOLADEMOUSS

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 jan			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

SORBET

750 g, water

170 g, suiker

15 g, glucose

5 g, kaneelpoeder

PEREN

8 doyenne du commice

1 ltr, water

500 g, suiker

citroensap

rietsuiker

MOUSSE

400 g, witte couverture

1 dl, melk

2 g, gelatine

3 dl, room

SAUS

100 g, suiker

4 dl, perensiroop

50 g, boter

STENGEL

2 pl, bladerdeeg

eidooier

suiker



Bereiding

"SORBET :

"Breng het water met de suiker en de glucose aan de kook en roer er de kaneelpoeder door.

"Koel terug en bewaar tot gebruik.

"PEREN :

"Breng het water met de suiker en het citroensap aan de kook.

"Schil de peren, snijd in lengte door en verwijder het klokhuis met een parisienneboor.

"Snijd elke halve peer in 5 plakken.

"Pocheer deze in de siroop gedurende 5 minuten en laat hierin afkoelen.

"Leg de plakken peer dakpansgewijs per persoon op plaat met siliconen en bestrooi met rietsuiker en bewaar tot gebruik.

"MOUSSE :

"Smelt de witte couverture u bain marie zonder te roeren.

"Verwarm de melk en week de gelatine in koud water.

"los de gelatine op in de melk en voeg deze al roerende aan de gesmolten couverture toe.

"Laat de couverture tot 30 graden afkoelen.

KANEELSTOKKENSORBET MET GEKARAMELISEERDE PEER EN WITTE CHOCOLADEMOUSS

"Klop de room bijna stijf en spatel deze door de couverture.

"Spuut de mousse in met acetaat beklede ringen en zet in koeling.

"SAUS :

"Karameliseer de suiker zonder te roeren.

"Breng 4 dl. perensiroop aan de kook en voeg dit toe aan de karamel.

"Laat geheel reduceren tot siroop en klop de boter er door .

"Laat afkoelen.

"STENGEL :

"Snijd van de bladerdeeg repen van 1 cm.

"Bestrijk deze met eidooier en druk ze in de suiker.

"Wikkel ze spiraalvormig om een stokje en laat op plaat met siliconen rusten gedurende 20 minuten.

"Bak af op 190 graden in 15 minuten.

"

"SORBET :

"Turbineer de massa in ijsmachine tot sorbet.

"PEREN :

"Laat de peren onder salamander karameliseren.

"DRESSEREN :

"Zet de cylinder witte mousse op de borden en verwijder de cylinders en de acetaat.

"Leg hiernaast de gekarameliseerde peer.

"Leg op de mousse een quenelle sorbet.

"Werk af met streepjes karamelsaus en garneer met takje atsinacress en krokante stengel.

KNOLSELDERIJSOEP MET ROULEAU VAN GEVOGELTE EN KNOLSELDERIJCHIPS

Menugang Soep
Keuken -
Bron 09 okt

Soort Vegetarisch
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 2

Ingrediënten

Ingrediënten

CHIPS

250 gram Knolselderij

GARNERING

1 bos Kervel

GROENTENBOUILLON

1 st Prei

1 st Wortel

1,2 ltr Water

1 st Sinaasappel

40 gram Gember

3 teentje Knoflook

80 gram Sjalotten

ROULEAU

0 0 Peper

0 0 Zout

1 dl Room

0,5 dl Eiwit gep.

250 gram Kippengehakt

SOEPEN

0 0 Zout

2,5 dl Room

0 0 Peper

1 st Knolselderij



Bereiding

Vorbereitung

GROENTENBOUILLON :

Maak de wortel, prei, sjalot, knoflook en gember schoon en snijd deze in blokjes.

Snijd de sinaasappel in stukken.

Voeg deze aan het koude water toe, breng aan de kook en laat op laag vuur 20 minuten trekken.

Passeer de bouillon in een andere pan.

KNOLSELDERIJSOEP :

Maak de knolselderij schoon en snijd deze in blokken van 2 cm.

Voeg deze aan de bouillon toe en kook ze hierin gaar.

Pureer het geheel in de thermoblender en passeer de soep door een zeef.

Voeg de room toe, breng opnieuw aan de kook en smaak de soep af met zout en peper en bewaar tot gebruik.

ROULEAU VAN KIP :

Doe het kippengehakt in de magimix samen met het eiwit en pureer tot een gladde zalf.

Haal deze farce uit de magimix en roer er de room door.

Breng op smaak met zout en peper.

KNOLSELDERIJSOEP MET ROULEAU VAN GEVOGELTE EN KNOLSELDERIJCHIPS

Verdeel in twee gelijke delen en rol hiervan in plasticfolie twee worsten.

Pocheer deze gaar in water van 90 graden gedurende 20 minuten.

Koel ze hierna terug.

KNOLSELDERIJ-CHIPS :

Maak de knolselderij schoon en snijd deze op de snijmachine in flinterdunne plakken.

Frituur deze goudbruin in olie van 170 graden en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Bereiding

KNOLSELDERIJSOEP :

Breng de soep aan de kook en schuim deze op met de staafmixer.

ROULEAU :

Snijd de rouleau in plakjes en sauteer deze in hete boter goudbruin en laat op papier uitlekken.

DRESSEREN :

Schep de soep in soepkoppen of borden.

Leg in het midden een paar schijfjes rouleau en verdeel de chips er over.

Garneer met takje kervel.

KOOLVIS MET EEN AARDAPPELKORST, KNOFLOOK EN OESTERSAUS

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 febr			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

16 koolvisfilets
3 citroenen
olijfolie
zout
peper
AARDAPPELKORST
500 g, aardappelen
30 g, knoflookpuree
50 g, creme fraiche
2,5 cl, olijfolie
400 g, witbrood
400 g, boter
zout
SAUS
1,5 dl, visfond
1/2 dl, droge vermouth
12 peperkorrels
1 eetl, venkelzaad
3 sjalotten
150 g, creme fraiche
1/2 dl, oestersaus
GARNITUUR
4 venkelknollen
1 bos peterselie



Bereiding

"KOOLVIS :

"Snijd de vis in 16 mooie filets van 100 gram.

"Schil van de citroenen met een dunschiller de gele schil en snijd deze in een zeer fijne julienne.

"Bestrijk de vis met olijfolie.

"Bestrooi de vis aan de oliezijde met zout, peper en de citroenzesdes.

"Bak de vis aan twee kanten gedurende 1 minuut in olijfolie en leg op plaat.

"AARDAPPELKORST :

"Schil de aardappelen en kook ze gaar, stoom ze droog en wrijf ze door een zeef.

"Voeg hieraan de olijfolie en de creme fraiche toe.

"Maal het brood in de keukenmachine fijn.

"Voeg dit samen met de knoflook aan de puree toe en roer tot een homogene massa.

"Rol dit tussen twee lagen plastic dun uit.

"Leg op plaatjes en zet in rookkast gedurende 10 minuten.

"Laat hierna in koeling opstijven.

KOOLVIS MET EEN AARDAPPELKORST, KNOFLOOK EN OESTERSAUS

"Snijd de korst in 16 even grote plakken als de oppervlakte van de vis en leg deze hierop.

"SAUS :

"Kneus de peperkorrels en snipper de sjalotten.

"Voeg deze toe aan de visfond samen met de vermouthe en venkelzaad.

"Kook dit bijna geheel in.

"Voeg de oestersaus toe, breng weer aan de kook en passeer de saus.

"Monteer de saus met creme fraiche en breng op smaak met zout.

"GARNITUUR :

"Snijd de stelen van de venkelknollen af en snijd deze in dunne plakken.

"Blancheer ze beetgaar in kokend water met zout, spoel koud en laat uitlekken.

"Was en pluk de peterselie.

"AFWERKING :

"Zet de vis in een oven van 150 graden gedurende 8 minuten.

"Stoof de venkel in boter en breng op smaak met zout en peper.

"Maak de saus warm.

"Frituur de peterselie.

"Zet na 8 minuten de vis onder de salamander om de korst te kleuren.

"DRESSEREN :

"Schep midden op de borden een lepel venkel.

"Leg hierop de vis en schenk de saus er omheen.

"Garneer met de gefrituurde peterselie.

KOTELET SPEENVARKEN MET GANDAHAM EN ASPERGES

Menugang	Hoofdgerecht	Soort Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type -	Slank	Nee
Bron	06 juni		Sterren	

Ingrediënten

32 asperges
16 speen koteletten
16 plakken gandaham
16 champignons
parmezaanse kaas
bieslook
4 pl, bladerdeeg
zout
peper
PINDASABAYON
2 eetl, pindakaas
azijn
olijfolie
zout
peper
ROQUETTECREME
150 g, roquette
mesp, citroenzuur
olijfolie
zout
peper
GARNERING
16 korenaarasperges
aardappelzetmeel
eiwit
panko



Bereiding

"Schil de asperges, snijd van onderkant 2 cm. af.
"Trek van de schillen en de kontjes een bouillon.
"Snijd de asperges in 3 gelijke stukken, kook deze 4 minuten in de bouillon en laat ze af koelen.
"Snijd de champignons in dunne plakjes en zet koud weg.
"Snijd de bieslook fijn.
"Kook de korenaarasperges beetgaar in kokend water met zout, spoel koud en laat uitlekken.
"Leg de bladerdeegplakken op een silpad en bak ze in oven van 190 graden krokant en laat afkoelen.
"Parreer de koteleten en sauteer ze in hete boter aan beide zijden 1/2 minuut, leg op plaat en laat afkoelen.
"ROQUETTECREME :
"Pureer de roquettesla in blender samen met olijfolie en het citroenzuur tot een niet te dikke pasta ontstaat en breng op smaak met zout en peper.
"PINDASABAYON :
"Klop de pindakaas los met azijn en voeg al kloppende de olijfolie toe, breng op smaak met zout en peper.

KOTELET SPEENVARKEN MET GANDAHAM EN ASPERGES

"

"AFWERKING :

"Zet de koteleten in oven van 140 graden en verwarm tot kerntemperatuur van 55 graden.

"Verwarm de aspergestukken in wat boter.

"Sauteer de plakken champignons licht in boter.

"Verkruimel de bladerdeeg.

"Haal de korenaarasperges door het aardappelmeel, dan door losgeroerd eiwit en paneer ze met de panko.

"Frituur ze op 180 graden goudbruin en laat op keukenpapier uitlekken.

"DRESSEREN :

"Dresseer de aspergepunten op de borden.

"Kruimel hierover wat bladerdeeg.

"Leg er een paar champignonplakjes op en bestrooi met bieslook en parmezaan.

"Hierop de kotelet.

"Leg hierop een plak gandaham.

"Op de gandaham een gefrituurde korenaarasperge.

"Druppel de beide sauzen er omheen

LAMSCARREE MET GEFRITUURDE ASPERGES EN GEKONFIJTE LAMSSCHOUDE

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron 07 mei

Soort Vlees
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

INGREDIENEN :

6 lamscarrees
honing
boter
zout

peper

LAMSSCHOUDE

1 schouder
ganzenvet
4 takjes thijm
3 takjes rozemarijn
4 sjalotten
4 teen knoflook
4 bl, laurier

GARNITUUR

32 asperges
3 eieren
bloem
panko

BESCHUITJE

80 g, bloem
20 g, gist
25 g, ei
12 g, eidooier
3/4 dl, melk
30 , blanke stroop
12 g, witte basterd
zout

170 g, bloem

VULLING

1 aubergines
olijfolie
2 sjalotten
1 teen knoflook
Parmezaanse kaas

SAUS

Braadvet
2 teen knoflook
2 sjalotten
2 eetl, honing
1 dl, witte wijn
5 dl, lamsfond
zout
peper

GARNERING

shiso purper:arta



LAMSCARREE MET GEFRITUURDE ASPERGES EN GEKONFIJTE LAMSSCHOUDER

"Maak de melk lauwwarm en los hierin de gist op.

"Meng dit met de 80g. bloem, ei en eidooier en laat 1/2 uur rijzen.

"Roer hierna de blanke stroop, basterdsuiker, zout en bloem door tot een homogene massa en laat 1/2 uur rijzen.

"Sla het deeg terug, verdeel in stukken van 30 gram en bol op.

"Leg deze bolletjes in siliconen mat en druk ze plat.

"Leg hierop een siliconenmat en een plaat en laat 20 minuten rijzen.

"Bak ze af op 190 graden in 8 tot 10 minuten en laat afkoelen.

"LAMSSCHOUDER :

"Maak de schouder schoon, ontbeen hem en snijd deze in drie stukken.

"Wrijf goed in met zeezout en laat in koeling 3 uur marineren.

"Hierna de stukken afspoelen en drogen.

"Smelt het ganzenvet en verhit tot 80 graden.

"Voeg aan het vet de thijm, rozemarijn, laurier, koflok en sjalot toe.

"Leg hierin de stukken lamsschouder, zet er een deksel op en konfijt het geheel in oven van 80 graden gedurende 3 uur.

"Haal de lamsstukken uit het vet en laat op keukenpapier uitlekken en afkoelen.

"Pluk hierna het vlees fijn en druk dit samen met beetje vet in een passende vorm en laat in koeling onder druk opstijven.

"Snijd hiervan 20 plakken en bewaar in koeling tot gebruik.

"LAMSCARREES :

"Maak de carrees schoon en braad ze rondom aan in boter.

"Laat de carrees afkoelen en bestrijk ze met de honing.

"SAUS :

"Snipper de sjalotten en pel de knoflook.

"Zweet deze aan in de braadboter, voeg de honing toe, blus af met de witte wijn en reduceer tot de helft.

"Voeg de lamsfond toe, breng aan de kook en reduceer tot sausdikte.

"Passeer de saus en breng op smaak met zout en peper.

"AUBERGINE COMPOTE :

"Prik de aubergines met een vork in, leg ze op een plaat, besprenkel met olijfolie en zet ze in oven van 100 graden en laat ze in 30 minuten zacht worden.

"Snijd ze in de lengte door, verwijder met een lepel het vruchtvlees.

"Hak het vruchtvlees fijn en breng het op smaak met zout, peper, olijfolie en citroensap en roer tot een stevig maar smeug geheel.

"ASPERGES :

"Schil de asperges, snijd van onderzijde 2n cm. af en kook ze in kokend water met klontje boter en zout gedurende 5 minuten.

"Haal hierna uit het kookvocht en laat op keukenpapier uitlekken en afkoelen.

"

"LAMSCARREES :

"Zet deze in oven van 140 graden en laat garen tot een kerntemperatuur van 50graden.

"Laat ze hierna op 50 graden 10 minuten rusten.

"LAMSSCHOUDER :

"Wentel de plakken schouder door de bloem.

"Sauteer de plakken goudbruin in boter en laat op keukenpapier uitlekken en houd warm in oven van 50 graden.

"ASPERGES :

LAMSCARREE MET GEFRITUURDE ASPERGES EN GEKONFIJTE LAMSSCHOUDER

"Wentel de asperges door de bloem, hierna door het ei en paneer ze met de panko.

"Frituur de asperges op 180 graden goudbruin en laat op keukenpapier uitlekken.

"BESCHUITJES AUBERGINECOMPOTE :

"Snijd de gebakken beschuitjes door en bestrijk de onderzijde met de compote en bestrooi deze met beetje parmezaan.

"Zet ze op laat en maak ze warm in ove van 180 graden in 5 minuten.

"Maak de saus warm.

"DRESSEREN :

"leg de plak schouder op de borden, hierop de gefrituurde asperge.

"Tegen de asperge de gesneden lamsrib.

"Zet het beschuitje er langs.

"Schep de saus rondom en garneer met de shiso

LAMSCARREES MET EEN LAMS-BALSAMICOJUS

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 juni			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

6 lamscarrees
2 teen look
4 takjes rozemarijn
6 takjes thijm
3 sjalotten
100 g, boter
zout
peper
SAUS
1dl, balsamicoazijn
1 eetl, vadouvan
5 dl, lamsfond
zout
peper
GARNITUUR
1 kg, krielaardappelen
2 takjes rozemarijn
2 teen look
boter
zout
peper
500 g, peulen



Bereiding

"LAMSCARREES ;

"De sjalotten snipperen.

"De boter smelten en hierin de knoflook, sjalotten, thijm en rozemarijn aanbakken en uit de boter halen.

"De lamscarrees parreren en in deze boter aanbraden en op plaat leggen.

"SAUS :

"De balsamicoazijn met de vadouvan tot de helft reduceren.

"De azijn passeren en de lamsfond toevoegen.

"Aan de kook brengen en nog 5 minuten reduceren en daarna op smaak brengen.

"GARNITUUR :

"De krielaardappelen wassen en in kokend water met zout net gaar koken, afgieten en laten afkoelen.

"De rozemarijn ritsen en de look hakken.

"De peulen in kokend water met zout blancheren en koud spoelen.

"

"LAMSCARREES :

"De carrees in een oven van 140 graden tot een kerntemperatuur verhitten van 50 graden.

LAMSCARREES MET EEN LAMS-BALSAMICOJUS

"De saus aan de kook brengen.

"GARNITUUR :

"De kriel in boter samen met de look en de rozemarijn goudbruin bakken.

"De peulen in boter verhitten en op smaak brengen met zout, peper en suiker.

"DRESSEREN :

"Schep de kriel en de peulen op een bord.

"Snijd de carrees in dubbele coteletten en zet op de borden.

"Schep de saus er omheen.

LAMSCOTELET EN LAMSVINK MET GEPOFTE KNOFLOOK

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	09 april			Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten

COTELET

5 st Lamsracks

GARNITUUR

0 0 Peper

150 gram Knoflook

1 dl Olijfolie hoyblanca

0 0 Zeezout

1,5 kg Snijbonen

60 gram Boter

0 0 Zout

20 gram Suiker

LAMSVINK

500 gram Lamsgehakt

1 st Eieren

2 eetlepel(s Paneermeel
)

0,25 bos Basilicum

50 gram Sjalotten

150 gram Katenspek

SAUS

1 dl Olijfolie cornicabra

4 dl Lamsfond

0,5 dl Balsamicoazijn

40 gram Sjalotten

0 0 Peper

0 0 Zout

SCHUIM

50 gram Boter

0 0 Zout

1 gram Xantana

1 dl Melk

250 gram Nicola

0 0 Peper

75 gram Eigeel gep.

Bereiding

Vorbereitung

LAMSRACKS :

De lamsracks parreren en in hete boter aanbraden en op plaat met silpad leggen.

Het lamsgehakt aanmaken met het ei en de paneermeel.

De sjalotten snipperen en de basilicum hakken.

Deze door het gehakt mengen en geheel op smaak brengen met zout en

LAMSCOTELET EN LAMSVINK MET GEPOFTE KNOFLOOK

peper.

De plakken katenspek op plasticfolie leggen en hierop het lamsgehakt.

Geheel tot een worst oprollen in het spek en uiteinden dicht knopen.

Deze rouleau garen in roter van 80n graden gedurende 20 minuten.

Hierna in blast chiller terug koelen.

GARNITUUR knoflook :

De knoflookbollen van de buitenste schillen ontdoen.

Deze in een sleetje leggen en met de olijfolie bedruipen.

In oven van 100 graden poffen.

Hierna laten afkoelen en pellen.

GARNITUUR snijbonen :

De snijbonen schoonmaken en in een grove julienne snijden.

Blancheren in kokend water met zout, koud spoelen en laten uitlekken.

GARNITUUR aardappelschuim :

Aardappelen schillen en gaar koken.

Pureer de aardappelen, voeg de boter, melk, eidooiers en xantana toe en roer tot een vloeibare creme.

Breng op smaak met zout en peper, giet in een syphon en zet twee gaspatronen er op.

Houd de creme warm op 65 graden in de roter.

Bereiding

LAMSRACKS :

Deze in oven van 160 graden tot een kerntemperatuur brengen van 55 graden.

LAMSVINKEN :

De lamsvink portioneren en rondom in boter aanbraden en bij de racks in oven warm maken.

GARNITUUR knoflook :

De knoflook in wat olie verhitten en op smaak brengen met zout en peper.

GARNITUUR snijbonen :

De snijbonen met in boter verhitten en op smaak brengen met zout, peper en suiker.

DRESSEREN :

Op de borden een lepel snijbonen leggen.

Hierop een doorgesneden lamskotelet zetten samen met een lamsvink.

De knoflook er omheen strooien.

De saus er omheen scheppen.

Afmaken met een lepel aardappelschuim.

LAMSKOTELETJES MET EEN TOSTI VAN LAMSHACHEE

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	06 mei			Sterren	

Ingrediënten

5 lamsracks
boter
zout
peper
HACHEE
800 g, lamspoulet
boter
4 sjalotten
3 bl, laurier
4 takjes thijm
4 dl, rode wijn
4 dl, gevogeltefond
2 eetl, bloem
2 vanillestokjes
2 plakken tramezzini
zout
peper
SAUS
3 dl, rode wijn
1 dl, kalfsfond
1/2 dl, balsamico
1 vanillestokje
zout
peper
GARNERING
shiso leaves rood en groen



Bereiding

"LAMSRACKS :

"Parreer de racks, braad aan in boter en laat afkoelen.

"HACHEE :

"Snijd de sjaloten in halve ringen.

"Rissoleer de poulet in hete boter.

"Voeg de sjaloten oe en verhit een minuut mee.

"Voeg de bloem toe en roer om.

"Mouilleer met de rode wijn en breng aan de kook.

"Voeg de gevogeltefond toe en breng weer aan de kook.

"Splijt de vanillestokjes en voeg deze samen met de laurier en de thijm toe.

"Laat de hachee op matig vuur onder deksel zachtjes garen.

"Als het vlees goed gaar is op zeef laten uitlekken en thijm, laurier en vanille verwijderen.

"Laat de vrijgekomen fond tot de helft reduceren.

"Pluk het vlees klein, roe het door de saus, breng op smaak en laat afkoelen.

"Als hachee is afgekoeld deze op een plak tramezzini strijken en de andere plak er stevig op drukken.

LAMSKOTELETJES MET EEN TOSTI VAN LAMSHACHEE

"Snijd nu in 16 stukken van 2 cm. breed.

"Sauteer deze in bruisende boter goudbruin en laat op keukenpapier uitlekken.

"SAUS :

"Breng de rode wijn samen met de kalfsfond en het gespleten vanillestokje aan de kook en laat reduceren tot 1.5 dl.

"Voeg de balsamico toe en reduceer verder tot stroopdikte en verwijder vanille en breng op smaak met zout en peper.

"

"AFWERKING ;

"Laat de racks in oven van 160 graden garen tot een kerntemp. van 150 graden en laat ze daarna 10 minuten rusten in oven van 60 graden.

"Zet de hachee in oven van 160 graden gedurende 8 minuten.

"Verhit de saus.

"DRESSEREN :

"Leg midden op borden een reep hachee.

"Snijd de racks in coteletten.

"Dresseer op de hachee 2 coteletten.

"Trek er een streepje saus langs.

"Garneer met Shiso leaves rood en groen

LANGOUSTINES MET GORGONZOLACREME EN WITLOF

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 februari			Sterren	

Ingrediënten

48 langoustinestaarten
1 dl, olijfolie
2 sinaasappels
5 dl, schaaldierenfond
SAUS
32 str, witlof
4 dl, room
6 dl, gevogeltefond
120 g, Gorgonzola
25 g, gembersap
180 g, koude boter



Bereiding

"SAUS :

"Haal van 16 struikjes witlof de blaadjes los en snijd deze in julienne en zet in koud water met citroensap.

"Kook de resterende witlof op een zacht vuur gaar in de room en de gevogeltefond.

"Als de witlof gaar is de roquefort en het gembersap toevoegen en in keukenmachine pureren.

"Zeef de saus en roer er de in blokjes gesneden koude boter door en breng op smaak.

"LANGOUSTINES :

"Maak de langoustinestaarten schoon en verwijder darmkanaal.

"Rasp de sinaasappel.

"AFWERKING :

"Maak de saus warm en giet deze in een kiddespuut.

"Bak de langoustinestaarten op matig vuur in olijfolie.

"Laat de witlofjulienne uitlekken en bak deze op hoog vuur kort in olijfolie goudbruin en strooi er de sinaasappelrasp over en breng op smaak met zout en peper.

"Verwarm de schaaldierenfond.

"DRESSEREN :

"Leg de langoustines op de borden en verdeel de witlof hierover.

"Spuut de roquefortsaus rondom en besprenkel geheel met de schaaldierenfond

LASFILET MET AMANDELHONING, LAMSOREN, LAMSJUS EN AMANDELAARDAPPEL

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 mei			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

2 kg, lamsfilet
amandelhoning
geschaafde amandelen

SAUS

2 dl, rode wijn
2 sjalotten
50 g, amandelspijs
5 dl, lamsfond
2 eetl, amandelhoning
zout

peper

GARNITUUR

1 kg, lamsoren
AMANDELAARDAPPEL
1kg, aardappelen
SOEZENDEEG
1 dl, water
50 g, boter
50 g, bloem
100 g, eieren
geschaafde amandelen

Bereiding

"LAMSFILET :

"Zout en peper de lamsfilet en braad deze in hete boter rondom bruin.

"Laat de filet afkoelen en bestrijk hem met de amandelhoning en rol hem daarna door de geschaafde amandelen.

"Bewaar in koeling tot gebruik.

"SAUS :

"Snipper de sjalotten en voeg deze samen met de amandelspijs toe aan de rode wijn en reduceer tot de helft.

"Breng de lamsfond aan de kook en reduceer gedurende 5 minuten.

"Passeer de rodevin en voeg deze aan de lamsfond toe.

"Breng de saus op smaak met zout, peper en de amandelhoning.

"LAMSOREN :

"Pluk de lamsoren en bewaar tot gebruik in koeling.

"AMANDELAARDAPPEL :

"Schil en was de aardappelen en kook ze gaar, giet af, stoom goed droog en pureer ze.

"SOEZENDEEG :

"Doe het water samen met de boter in een pan en laat op laag vuur de boter smelten.

"Als deze is gesmolten het geheel aan de kook brengen en in een keer de bloem toevoegen en

LASFILET MET AMANDELHONING, LAMSOREN, LAMSJUS EN AMANDELAARDAPPEL

van het vuur af tot een massa roeren.

"Laat het deeg op laag vuur al roerende een minuut garen en roer er dan van het vuur af een voor een de eieren door.

"Roer door de gepureerde aardappel het soezendeeg tot een homogene massa en breng op smaak met zout en peper.

"Maak hiervan met een lepel 48 gelijke hoopjes en rol deze stevig door de geschaafde amandelen en bewaar tot gebruik in koeling.

"LAMSFILET :

"Verhit de lamsfilet in oven van 160 graden tot een kerntemperatuur van 50 graden.

"Breng de saus aan de kook.

"Stoof de lamsoren kort in wat boter.

"Frituur de amandelaardappelen in olie van 180 graden goudbruin en laat ze op papier uitlekken.

"DRESSEREN :

"Trancheer de lamsfilet in 48 tranches.

"Schep op de borden een lepel lamsoren.

"Dresseer hierop 3 tranches lamsfilet pp.

"Leg 3 amandelaardappeltjes er bij en schep de saus er omheen.

LASSAGNA VAN MANGO, SINAASAPPEL EN GRAPEFRUIT, CHOCOLADEBEIGNETS EN THEE

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 februari			Sterren	

Ingrediënten

BEIGNETS

2 steranijs
1 vanillestokje
2 kaneelstokjes
1 geraspte citroenschil
1 geraspte sinaasappelschil
3 dl, melk
150 g, boter
150 g, bloem
4 eieren
150 g, couverteur puur
150 g, witte basterdsuiker

IJS :

3 dl, melk
30 g, earl greythee
220 g, suiker
180 g, eidooier
4 dl, room

LASSAGNE

30 g, suiker
1/2 dl, water
250 g, mangopuree
4 g, agar-agar
2 mango's
8 sinaasappels
8 rode grape-fruits

MANGOSAUS

150 g, mangopuree
1 dl, water
100 g, suiker



Bereiding

"BEIGNETS ;

"Voeg het steranijs, gespleten vanillestokje, kaneelstokjes, citroenschil en sinaasappelschil aan de melk toe , breng aan de kook en laat van het vuur af 1/2 uur trekken.

"Passeer de melk, voeg de boter toe en verwarm de melk tot de boter is gesmolten.

"Breng geheel aan de kook en voeg in een keer de bloem toe en roer op laag vuur tot een bal.

"Haal van het vuur af en roer er een voor een de eieren door.

"Doe het beslag in een spuitzak en spuit de bodem en de zijkant van de flexipan vormen in met het beslag.3 per persoon.

"Smelt de couverteur en giet deze in de vorm en laat in koeling uitharden.

"Dek hierna de couverteur af met de rest van het beslag en vries ze in.

"IJS :

"Breng de melk aan de kook en voeg de thee toe en laat van het vuur af 3 minuten trekken.

LASSAGNA VAN MANGO, SINAASAPPEL EN GRAPEFRUIT, CHOCOLADEBEIGNETS EN THEE

"Zeef de melk, voeg de suiker en de eidooier toe en laat al roerende verhitten tot 80 graden.

"Roer de room er door en laat afkoelen.

"LASSAGNE ;

"Breng het water met de suiker aan de kook en voeg de mangopuree toe en breng tot aan kookpunt.

"Voeg de agar-agar toe en laat even doorkoken.

"Giet de gelei op een schoon plateau en laat zo dun mogelijk uitvloeien.

"Laat de gelei afkoelen en steek hiervan cirkels uit ter grootte van de vormen.

"Bewaar de rest.

"Snijd de sinaasappels en de grapefruit uit en laat de partjes op zeef uitlekken.

"Schil de mango's en snijd deze in blokjes van 4 mm.

"Smelt de overgebleven gelei en meng dit door de gesneden vruchten .

"Leg in de ronde vormen een plakje gelei, hierop wat fruit, weer gelei, weer fruit en weer gelei.

"Laat in koeling opstijven.

"MANGOSAUS :

"Kook het water met de suiker tot deze is opgelost.

"Voeg de mangopuree toe en breng geheel aan de kook en laat afkoelen.

"BEIGNETS :

"Haal de beignets uit de vriezer, druk ze uit de vormen en vorm er ballen van.

"Frituur ze 3 minuten in olie van 180 graden en rol ze direct hierna door de basterdsuiker.

"DRESSEREN :

"Draai het ijs in de ijsmachine.

"Zet de lassagne op de borden en verwijder de ringen.

"Schep hierlangs de mangosaus.

"Leg er de beignets bij en een bal theeijs.

LASSAGNE VAN ZACHT GEROOKTE EENDENLEVER, COQUILLE EN ASPERGES

Menugang Tussen gerecht
Keuken -
Bron 06 mei

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

4 avokado's
4 appels
400 g, pompoen
2 plakken tramezzini
50 asperges
16 coquilles
400 g, eendenlever
ruccola
VINAIGRETTE
20 cl, sojasaus
20 cl, sherryazijn
60 cl, duvelbier
16 g, suiker
8 g, knoflokpuree
8 dl, olijfolie



Bereiding

"EENDENLEVER :

"Breng in rookpan de rook tot ontwikkeling en draai vuur uit.

"Leg de lever gedurende 5 minuten in de rookpan.

"Koel de lever terug en leg in koeling.

"ASPERGES :

"Schil de asperges en snijd deze op de lengte van de flexipan vormen.

"Kook ze 6 minuten in kokend water met zout.

" Laat in vocht afkoelen.

"Gril de coquilles aan elke zijde een minuut en laat afkoelen.

"Rol het brood dun uit en snijd er rechthoeken uit.

"Bak deze in boter goudbruin en laat uitlekken op papier.

"VINAIGRETTE :

"Meng alle ingredienten en roer er de olijfolie door, breng op smaak.

"Schil de avokado en de appel en snijd deze in brunoise.

" Vermeng deze met beetje vinaigrette.

"Snijd de pompoen in brunoise en blancheer de en spoel koud.

"Voeg toe aan de appel en avokado en breng geheel op smaak.

"Scheep de salade in rechthoekige flexipan vormen en koel.

"

"AFWERKING :

"Verwarm de asperges in boter.

"Verhit de plakken brood en de coquilles in oven van 180 graden.

"Los de salade uit de flexipan vormen.

"Snijd de lever in 16 plakken.

"DRESSEREN :

"Leg de salade op de borden.

"Leg hierop de sneden brood.

LASSAGNE VAN ZACHT GEROOKTE EENDENLEVER, COQUILLE EN ASPERGES

"Op het brood de asperges.

"Op de asperges een plak lever.

"Op de lever een in drie stukken gesneden coquille.

"Garneer met takje ruccola en schep de vinaigrette er omheen.

LENTE FANTASIE

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	09 april			Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten

BAVAROIS

75 gram Suiker

2,5 dl Sinaasappelpuree

8 gram Gelatine

2,5 dl Room

0,5 dl Grand Marnier

1 eetlepel(s Sinaasappelcompound
)

GARNERING

2 ds Atsinacress

2 st Atsinacress

1 ds Viooltjes geel

GARNITUUR

100 gram Suiker

2 dl Water

16 st Quem quatsch

1 eetlepel(s Sinaasappelpoeder
)

PARFAIT

250 gram Couverture wit

2,5 dl Room

125 gram Suiker

125 gram Eigeel gep.

TUINAARDE

100 gram Malto poeder

200 gram Couverture melk

200 gram Mycroyo

Bereiding

Voorbereiding

TUINAARDE :

Meng het maltopoeder met de mycroyo.

Smelt de couverture en giet deze als ze gesmolten is al roerende op de malto tot er korrels ontstaan.

Bewaar in afgesloten bak tot gebruik.

PARFAIT :

Voeg bij de dooiers de suiker en verwarm tot 40 graden en klop daarna luchtig.

Smelt de witte couverture, laat iets afkoelen en klop onder de dooiermassa en klop volledig koud.

Klop de room half op en spatel deze door de dooiermassa.

Giet de parfait in de vormen en zet in vriezer.

BAVAROIS :

LENTE FANTASIE

Breng het sinaasappelsap met de compound en de suiker aan de kook.

Week de gelatine in ruim koud water.

Los de gelatine op in de sinaasappelmassa en laat op ijswater hangend worden.

Klop de room half op en spatel deze door de compositie en breng op smaak met de likeur.

Schep de massa in de vormen en zet in vriezer.

GARNITUUR :

Breng het water met de suiker en het sinaasappelpoeder aan de kook en confijt hierin de quem quatsch tot ze glazig zijn op laag vuur en laat afkoelen.

Bereiding

DRESSEREN :

Strooi op de borden de tuinaarde.

Zet hierop de parfait en de bavarois en garneer met de quem quatsch, de viooltjes en de atsinacress.

LIMONCELLOBAVAROIS MET YOGHURTGANACHE VULLING

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 maart			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

BAVAROIS

1/4 ltr, melk

25 g, citroengraspuree

1/2 dl, tarte citron siroop

1/4 dl, limoncello

50 g, suiker

10 g, gelatine

1,5 dl, room

YOGHURTGANACHE

250 g, witte couverture

125 g, yoghurt

YOGHURTKROKANTJES

150 g, fondant

100 g, glucose

112 amandelpoeder

15 g, yoghurtpoeder

YOGURTESPUMA

375 g, yoghurt

125 g, water

75 g, suiker

50 g, pro espuma

SAUS :

1,5 dl, melk

75 g, suiker

1 vanillestokje

75 g, witte couverture

1/2 dl, limoncello

2 dl, room

GARNERING

citroenmelisse

Bereiding

"BAVAROIS :

"Voeg citroengraspuree, tarte citron, limoncello en suiker bijeen en breng aan de kook.

"Week de gelatine in koud water en voeg aan de citroenmassa toe en los op.

"Roer de melk er door en laat hangend worden.

"Klop de room op en spatel deze door de hangende massa.

"Vul de natgemaakte bavarois vormen voor de helft met de limoncello bavarois.

"Spuut de ganache met de spuitzak in de bavarois en laat geheel in koeling opstijven.

"YOGHURTGANACHE :

"Smelt de witte couverture au bain-marie.

LIMONCELLOBAVAROIS MET YOGHURTGANACHE VULLING

"Roer hier de yoghurt door en laat afkoelen.

"Vul hier een spuitzak mee.

"YOGHURTKROKANTJES :

"Verwarm de fondant met de glucose toet 160 graden C.

"Meng het amandelpoeder met de yoghurtpoeder en roer dit door het suikermengsel.

"Giet dit op een silicenenmat en laat uitharden.

"Breek in stukken en leg deze tussen 2 siliconenmatten in een oven van 100 graden en laat smelten.

"Rol daarna dun uit en laat afkoelen.

"YOGHURTESPUMA :

"Breng water met suiker aan de kook en kok er een siroop van en laat afkoelen.

"Roer hier de yoghurt door met een garde.

"Meng met de staafmixer de espuma er door en giet geheel in een siphon.

"Plaats twee patronen en zet de siphon in koeling tot gebruik.

"SAUS :

"Breng de melk met gespleten vanillestokje en de suiker aan de kook en laat van het vuur af onder deksel 20 minuten trekken.

"Verwijder het stokje en voeg het merg aan de melk toe.

"Smelt in de melk de witte couverture en roer de limoncello en de room er door.

"

"Los de bavarois.

"DRESSEREN :

"Zet de bavarois op de borden.

"Scheep wat saus er langs.

"Spuit de espuma er op en garneer met een stukje yoghurtkrokant.

"Garneer met citroenmelisse.

LONGE DE VEAU ET TARTELETTE D' ASPERGE, SAUCE CHORON

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 mei			Sterren	

Ingrediënten

LONGE

1600 g, kalfszijlende

TARTELETTES

16 plakjes bladerdeeg

2 kg, asperges

500 g, lamsoren

100 g, aspergescheuten

30 g, boter

40 g, bloem

2 dl, aspergevocht

1 dl, room

zout

peper

SAUS

1 dl, witte wijn

1 dl, dragonazijn

1 dl, water

4 takjes dragon

1 sjalot

2 bl, laurier

10 peperkorrels

180 g, eidooier

150 g, boter

50 g, tomatenpuree

zout

peper

GARNITUUR

1 kg, krielaardappelen

kervel



Bereiding

"TARTELETTES :"

"Bladerdeegplakjes iets uitrollen en prikken.

"Hiermee 16 ronde tarteletvormen bekleden.

"Afbakken op 180 graden in 15 minuten.

"Laten afkoelen.

"ASPERGES :

"Asperges schillen, van onderkant 2 cm. verwijderen en schillen metr onderkanten opzetten en hiervan een bouillon trekken.

"De koppen van de asperges op 3 cm. afsnijden en in de aspergefond beetgaar koken en laten afkoelen.

"De resterende asperge snijden in stukken van 2 cm. en beetgaar koken.

"De boter smelten en hiervan samen met de bloem een roux maken.

"Hieraan toevoegen aspergefond tot een niet te dunne saus ontstaat en deze 5 minuten

LONGE DE VEAU ET TARTELETTE D' ASPERGE, SAUCE CHORON

zachtjes laten doorkoken.

"Hieraan de room toevoegen en de gekookte aspergestukken en op smaak brengen met zout en peper.

"Bewaren tot gebruik.

"SAUS :

"De witte wijn, dragonazijn, water, gekneusde peperkorrels, dragon, laurier en gesnipperde sjalot aan de kook brengen en reduceren tot de helft.

"Passeren en laten afkoelen.

"GARNITUUR :

"Aardappelen wassen, beetgaar koken, afgieten en laten uitdampen.

"LONGE DE VEAU :

"Vlees rondom bruin sauteren en laten afkoelen.

"LONGE DE VEAU :

"Kalfszijlende in oven van 140 graden tot een kerntemperatuur verhitten van 50 graden.

"Hierna in oven van 50 graden 15 minuten laten rusten.

"TARTELETES :

"De tartelettes in oven van 150 graden verhitten.

"De aspergeragout verwarmen en de lamsoren in boter stoven.

"GARNITUUR :

"De aardappelen doorsnijden en in boter sauteren.

"SAUS :

"De gastric samen met de eidooiers op hoog vuur tot stand kloppen.

"De boter smelten.

"Door de eimassa de tomatenpuree roeren en de gesmolten boter toevoegen.

"Smaak brengen met zout en peper.

"AFWERKEN :

"De tartelettes vullen met de lamsoren en hierop de aspergeragout scheppen.

"DRESSEREN :

"De tartelettes midden op de borden zetten.

"De zijlendes trancheren en de tranches op de tartelettes dresser.

"De aardappelen er langs scheppen.

"De saus in een klein kopje apart op bord er bij zetten.

"Garneren met de aspergescheuten en takje kervel

LOTTE DE MER POCHE EN MOUSSELINE DE FENOUILLE, SABAYON DE

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 april			Sterren	

Ingrediënten

16 zeeduivelfiletjes
16 lenteuitjes/stone leeks
4 venkelknollen
1 kg, aardappelen
1 1/2 dl, room
1 dl, olijfolie
20 g, knoflookpuree
100 g, boter
VISBOUILLON
2 dl, visfond
20 g, boter
0,5 dl, olijfolie
MAKREELSABAYON
500 g, gestoomde makreel
2 sjalotten
2,5 dl, visbouillon
160 g, eidooier
100 g, boter



Bereiding

"VENKELMOUSSELINE :

"Snijd de stelen van de venkel en snijd deze middendoor.

"Snij op de machine van de venkel 16 dunne plakken af en leg deze op plaat met siliconen.

"Droog deze in oven van 80 graden.

"Kook de rest van de venkel gaar in water met zout, druk het vocht er uit en pureer in de keukenmachine.

"Schil en kook de aardappelen gaar en stoom ze drog.

"Pureer de aardappelen.

"Roer eerst de room, dan de olijfolie, knoflookpuree en de gepureerde venkel er door.

"Roer de boter er door en breng op smaak met zout en peper.

"VISBOUILLON :

"Breng de visbouillon aan de kook, roer de boter en vervolgens de olijfolie door.

"MAKREELSABAYON :

"Maak de sjalot schoon en snijd deze fijn.

"Maak de gestoomde makreel schoon.

"Breng de visbouillon, makreel en gehakte sjalotje aan de kook en laat geheel 15 minuten trekken.

"Zeef de makreelbouillon.

"LENTEUI / STONE LEEKS ;

"Blancheer deze in kokend water met zout gedurende 1 minuut en spoel koud/ bewaar het water.

"

"ZEEDUIVEL :

"Breng het water van de lenteui aan de kook.

LOTTE DE MER POCHE EN MOUSSELINE DE FENOUILLE, SABAYON DE

"Leg de zeeduivfiletjes in een beboterde pan.

"Giet het kokende water er op en pocheer de zeeduivel op laag vuur gaar.

"AFWERKING :

"Verhit de venkelmousseline.

"Voeg de eidooiers bij de koude makreelboullion en kloep op hoog vuur luchtig en tot stand.

"Smelt de boter en kloep deze door de sabayon en breng geheel op smaak.

"Maak de lenteui warm in wat boter.

"DRESSEREN :

"Schep midden op de borden wat venkelmousseline.

"Dresseer hierop de zeeduivel.

"Schep wat makreelsabayon er langs.

"Garneer met de gedroogde venkel en het lenteuitje.

MAGRET DE CANARD FUME AUX THEE, SAUCE MISO

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Wild	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 september			Sterren	

Ingrediënten

8 magret canard

zwarte thee

zout

peper

boter

GARNITUUR

500 g, shi-itake

500 g, tauge

150 g, mizuna

shiso purper

MISOSAUS

5 dl, gev, fond

1 eetl, miso

1 eetl, hoi sin saus

4 teen look

2 sjalotten

zout

peper



Bereiding

"MAGRET CANARD :

"Parreer de eendenborst en snijd vetzijde tot op vlees ruitvormig in.

"Schep in rookoven rookmot met daarop een eetlepel zwarte thee.

"Zet op matig vuur en wacht op rookontwikkeling.

"Leg de eendenborsten op het rooster van de oven met de vetzijde naar beneden.

"Sluit de oven en laat de borsten 5 minuten roken.

"Haal de borsten uit de oven en laat afkoelen.

"Sauteer de borsten in wat boter aan de vetzijde krokant, draai ze om en laat de andere zijde nog 1 minuut sauteren.

"Laat ze afkoelen.

"MISOSAUS :

"Breng de gevogelte fond aan de kook met de stelen van de shi-itake.

"Snipper de sjalot en hak de look en voeg deze aan de fond toe.

"Laat gedurende 5 minuten koken.

"Passeer de fond.

"Voeg de miso en de hoi sin toe en breng weeraan de kook.

"Breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.

"GARNITUUR :

"Snijd de stelen van de shi-itake en gebruik deze voor de saus.

"Snijd de shi-itake in vieren en bewaar.

"Maak de tauge schoon en bewaar.

"Zet de mizuna op ijswater.

"MAGRET :

"Snijd de eendenborsten in mooie tranches.

MAGRET DE CANARD FUME AUX THEE, SAUCE MISO

"Leg ze op een plaat en verwarm ze in oven van 170 graden gedurende 8 minuten.

"Verwarm de saus.

"GARNITUUR :

"Laat de mizuna goed uitlekken.

"Sauteer de shi-itake in boter en breng op smaak.

"Sauteer de tauge zeer kort in boter en breng op smaak.

"DRESSEREN :

"Leg om en om op de warme borden een tranche eend, tauge, misuna, shi-itake tot alle ingrediënten op zijn.

"Schep de saus er omheen.

"Garneer met shiso purper.

MARBE VAN EEND MET MOUSSE VAN EENDENLEVER EN RILETTE VAN EEND

Menugang	Voorgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 nov			Sterren	

Ingrediënten



Bereiding

IngrediëntenVorbereitung

EEND

20gramVadouvanMARBREE :

2eetlepel(s)Olijfolie

Kruid de eendenborsten met zout en peper.

4stEend wildVacumeer ze samen met de vadouvan en de olijfolie.

GARNERINGGaar ze gedurende 10 minuten in de roner op 80 graden.

Koel ze terug in de blast-chiller.

2stAtsinacress

GELEIGELEI :

3dlRode port

Breng de rode port samen met de gevogeltefond aan de kook en reduceer tot 5 dl.

3dlGevogeltefondWeek de gelatine in koud water en los deze op in de vloeistof,

breng op smaak

zout en peper en laat de gelei afkoelen

10gramGelatine

MOUSSE

1dlRoomOPBOUW MARBREE :

200gramEendenleverSnijd de eendenborsten in dunne tranches.

0,5dlWitte wijnSchep in de terrine een dunne laag gelei en leg hierop wat tranches eend.

0,5dlGevogeltefondHierover weer gelei en weer eend, ga zo door tot alle grondstoffen op zijn.

Laat de terrine in koeling opstijven.

4gramGelatine

RILETTEMOUSSE :

8stEendenpootjes wild

Snijd de lever in blokjes en sauteer deze snel in hete droge pan gedurende 1/2 minuut en laat afkoelen in chiller.

1ltrGanzenvet

2blLaurierbladVerwarm de gevogeltefond, week de gelatine en los deze in de fond op en laat afkoelen.

MARBE VAN EEND MET MOUSSE VAN EENDENLEVER EN RILETTE VAN EEND

2takjeThijmPureer de lever samen met de witte wijn en de gelei in de magi-mix.

Klop de room half op en spatel deze door de leverpuree en breng op smaak met zout en peper.

1stSinaasappel

40gramSjalottenSchep de mousse in een spuitzak en bewaar in koeling tot gebruik.

SAUS

2dlGevogeltefondPORTSIROOP :

1stVanillestokjesBreng de rode port samen met de fond en het gespleten vanillestokje aan de kook en reduceer tot 3 dl.

3dlRode port

Verwijder vanillestokje en breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.

RILETTE :

Zout de pootjes aan de binnenzijde laat 30 minuten intrekken.

Verwarm het ganzenvet tot 80 graden en voeg hier aan toe de gesneden sjalot, thijm, laurier en de schil van de sinaasappel.

Spoel de eendenpootjes af, droog ze en leg ze in het vet.

Zet een deksel op de pan en zet de pan in oven van 90 graden en konfijt de pootjes gedurende 1,5 uur.

Haal de pootjes uit het vet, verwijder de huid en pluk het vlees van het bot.

Vermeng het pootvlees met het sap van de sinaasappel en wat ganzenvet tot een smeug geheel.

Breng de rilette op smaak met zout en peper en laat afkoelen.

Bereiding

MARBREE :

Los de marbree uit de vormen.

DRESSEREN :

Leg de marbree op de borden.

Spuut hierop een streep eendenmousse.

Leg op de mousse een quenelle rilette.

Trek een streep portsiroop er langs.

Garneer met de cress.

MARQUISE AUX CHOCOLAT ET SAUCE D'ORANGE

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 december			Sterren	

Ingrediënten

BISCUIT

3 eieren

90 g, suiker

90 g, bloem

30 g, boter

15 g, cacaopoeder

MOUSSE

75 g, santa domingo

75 g, sao thome

60 g, eidooier

100 g, eiwit

70 g, suiker

150 g, basterd wit

2 dl, room

1/2 dl, marakesch

1/2 dl, tia maria

6 g, gelatine

GLAZUUR

100 g, room

100 g, couverture

100 g, boter

SAUS

2 dl, sinaasappelpuree

250 g, mascarpone

Grand marnier



Bereiding

"BISCUIT :

"De eieren met de suiker au bain-marie tot 40 graden roeren.

"Deze met de klutsmachine luchtig en koud kloppen.

"De boter smelten en deze door de dooiermassa spatelen.

"Hierna de bloem en de cacaopoeder door spatelen.

"Het beslag uitstrijken op siliconenmat .

"Afbakken op 180 graden in 8 tot 10 minuten en laten afkoelen.

"Hierna een reep afsnijden van 4 cm. breed met de lengte van de vorm.

"Een bodem uitsteken van de rest.

"Wat over is in kleine blokjes snijden.

"MOUSSE :

"De couverture au bain-marie smelten.

"De dooier samen met de suiker luchtig kloppen.

"De gelatine weken in koud water.

"De likeur verwarmen en hierin de gelatine oplossen.

"Door de dooiermassa de afgekoelde couverture spatelen en de gelei.

"De room opkloppen en door spatelen.

MARQUISE AUX CHOCOLAT ET SAUCE D'ORANGE

"De eiwitten opkloppen tot volume, langzaam de basterdsuiker toevoegen.

"Het eiwit door de massa spatelen.

"GLAZUUR :

"De room met de boter aan de kook brengen en van het vuur af de couverture doorroeren tot deze is gesmolten.

"SAUS :

"De mascarpone losroeren.

"De sinaasappelpuree en wat Grand Marnier door roeren.

"

"De vorm bekleden met een reep plastic.

"Hiertegen de reep biscuit zetten en de bodem inleggen.

"Volgieten met de mousse en glad afstrijken.

"In koeling laten opstijven.

"Hierna de marquise lossen, plastic verwijderen en glaceren met de glazuur.

"In koeling zetten en laten uitharden.

"DRESSEREN :

"De marquise in punten snijden en op de borden zetten.

"Garneren met een reepje geconfijte sinaasappel.

"De saus er langs scheppen.

MARSHMELLOW AUX CRABE ET AVOCADO

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	06 januari			Sterren	

Ingrediënten

2 avocado's

200 g, crabe

1/2 dl, olijfolie

1 eetl, citroensap

brikdeeg

boter

MARSHMELLOW'S

300 g,eiwit

120 g, sojasaus

150 g, suiker

20 g, gelatine

25 g, glucose

SAUS

1/2 dl, sherryazijn

1/2 dl, rode wijnazijn

mosterd

zout

peper

1/2 dl, olijfolie

1/2 dl, zonnebloemolie

1/2 dl, druivenpitolie

1/2 dl, sojasaus

GARNERING

kervel

shiso purper



Bereiding

"MARSHMELLOW'S :

"Kook de suiker en de glucose samen met een beetje water tot 121 graden Celsius.

"Klop de eiwitten op.

"Week de gelatine in ruim koud water.

"Voeg op lage stand de gekookte suiker toe aan de eiwitten en daarna de sojasaus, zodat een homogeen mengsel ontstaat.

"Voeg de uitgeknepen geweekte gelatine toe en klop nog 2 minuten op lage stand door.

"Strijk het mengsel gelijkmatig uit op een plaat met siliconenpapier tot een dikte van 2 cm. en laat in koeling opstijven.

"Steek hieruit als het opgesteven is 32 cirkels met een doorsnede van 3 cm.

"Steek uit het brikdeeg ook 32 cirkels van 3 cm. leg deze op een siliconenmat en bestrijk met gesmolten boter, leg een tweede siliconenmat er op en bak af in 5 minuten op 190 graden en laat afkoelen.

"VULLING :

"Schil de avocado's en verwijder de pit.

"Snij d het vruchtvlees in brunoise.

"Snijd de krab klein en vermeng met de avocado en breng op smaak met citroensap, olijfolie,

MARSHMELLOW AUX CRABE ET AVOCADO

zout en peper.

"Zet in koeling.

"SAUS :

"Meng de azijn samen met de mosterd en zout en peper.

"Voeg al roerende de oliesoorten en de sojasaus toe.

"Breng op smaak met zout en peper.

"Zet over de marshmellow's een ring.

"Vul deze met het krab-avocadomengsel en druk aan.

"DRESSEREN :

"Zet de ringen op de borden en verwijder deze.

"Leg bovenop de taartjes een plakje brikdeeg.

"Garneer met kervel en shiso purper.

"Schep wat saus er omheen.

MAYONAISE DE QUEUES DE GRANDE CIGALE Bretonnes

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 juni partner			Sterren	

Ingrediënten

1 kg, berenkreeftstaarten

3 bl, laurier

4 takjes thijm

2 sjalotten

SALADE

500 g, rozevalaardappelen

5 granny's

citroenmelisse

CROUTONS

11 sn, witbrood

MAYONAISE

80 g, eidooier

mosterd

zout

peper

1 dl, druivenpitolie

1 dl, olijfolie

bieslook

dragon

kervel

peterselie

GARNERING

roomse kervel

0,5 dl, witte wijn

0,5 ltr, zonnebloemolie

citroensap

VINAIGRETTE

1/2 dl, azijn

1/2 dl, witte wijn

mosterd

zout

peper

1 dl, zonnebloemolie



Bereiding

"BERENKREEFTSTAARTEN :

"Breng twee liter water met de thijm, laurier en sjalot aan de kook.

"Leg de kreeftstaarten er in en breng opnieuw aan de kook.

"Als de vloeistof kookt, vuur temperen en de staarten 3 minuten pocheren en in het vocht laten afkoelen.

"MAYONAISE :

"De eidooier samen met mosterd zout en peper en de witte wijn glad roeren.

"Hierna al roerende de olie toevoegen.

"Mayonaise op smaak brengen met zout, peper, worchester en citroensap.

MAYONAISE DE QUEUES DE GRANDE CIGALE Bretonnes

"SALADE :

"De rozevalaardappelen wassen en in blokjes van 4 mm snijden.

"Deze in kokend water met zout beetgaar koken en koud spoelen.

"Op papier laten uitlekken.

"De granny's schillen en in blokjes van 4 mm. snijden.

"Deze direct met 1 dl. mayonaise vermengen om verkleuring tegen te gaan.

"Als de rozevalblokjes uitgelekt zijn deze voorzichtig door de granny blokjes mengen.

"Breng de salade indien nodig op smaak met zout en peper.

"Zet 22 ringen op een siliconenmat en verdeel hierin de salade en druk deze licht aan en zet koud.

"VINAIGRETTE :

"Roer de azijn, witte wijn, mosterd, zout en peper door elkaar.

"Voeg al roerende de oliesoorten er door.

"Pluk de peterselie, kervel en dragon en hak deze samen met de bieslook fijn en voeg aan de emulsie toe.

"Breng de vinaigrette op smaak met zout, peper en worchester.

"CROUTONS :

"Snijd van het witbrood de korsten en het kruim in blokjes van 4 mm.

"Bak deze in boter en olie goudbruin en laat op keukenpapier uitlekken.

"

"KREEFT :

"Pel de kreeftstaarten en snijd deze in mooie tranches.

"Verwarm de croutons in oven van 100 graden.

"DRESSEREN :

"Zet de salade op de borden en dresseer hierop de tranches berenkreeft.

"Verwijder de ringen.

"Leg op de kreeft een kleine quenelle citroenmayonaise en garneer met roomse kervel.

"Doe de resterende mayonaise in een spuitflacon en spuit aan de rand van het bord druppels mayonaise.

"Schenk tussen de druppels en de salade wat vinaigrette saus.

"Strooi in de vinaigrette de croutons.

MOUSSE AUX FOIE DE CANARD ET SCAMPI SAUTEE

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 December			Sterren	

Ingrediënten

MOUSSE

300 g, eendenlever

1/2 dl, room

zout

peper

cognac

16 scampi's

zout

peper

SAUS

1 sjalotje

schalen scampi's

cognac

witte wijn

2,5 dl, gevogelte fond

1 dl, room

STENGEL

5 lapjes bladerdeeg

5 plakken gandaham

kervel



Bereiding

"MOUSSE

"Eendenlever in kleine stukken snijden en samen met de room in magimix pureren.

"Op smaak brengen met zout, peper en cognac.

"Van deze mousse op vetvrij papier 30 cirkels spuiten van 5 cm. en koelen.

"Scampi's pellen, maar staartstukje laten zitten.

"SAUS

"Sjalotje snipperen en aanzweten in boter.

"Scampi schalen toevoegen en even meebakken.

"Aflussen met cognac en witte wijn en naan de kook brengen.

"Vloeistof passeren en de gevogeltefond toevoegen en aan de kook brengen.

"Reduceren tot 3 dl. en de room toevoegen en nog 5 minuten koken.

"Saus op smaak brengen met zout en peper.

"STENGELS

"Het bladerdeeg per twee lapjes op elkaar leggen en uitrollen tot 18 cm. lengte.

"Lapjes bestrijken met eidooier en hierop de gandaham leggen.

"Op de gandaham weer een laagje bladerdeeg en geheel goed aanrollen.

"Hiervan stengels snijden van 1 cm. breed.

"Bestrijken met eidooier en 20 minuten laten rusten.

"Afbakken op 180 graden in 15 minuten en laten afkoelen.

"

MOUSSE AUX FOIE DE CANARD ET SCAMPI SAUTEE

"Scampi's sauteren gedurende 2 minuten.

"Saus verhitten.

"De eendenlever cirkels op de borden dressereren.

"In het midden hiervan een scampi zetten met de staart omhoog.

Saus er omheen druppelen en garneren met de stengel met gandaham en kervel

MOUSSE DE FRUITS EN GELEE ET FRUIT ROUGE, SORBET AUX FRAISES DES

Menugang Nagerecht
Keuken -
Bron 05 mei

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

MOUSSE

1/2 ltr, passiecoulis

10 g, agar-agar

1 dl, eiwit

1dl, mintsiroop

MINTSIROOP

1 bos mint

1 ltr, water

500 g, suiker

citroensap

FRUIT

aardbeien

frambozen

rode bessen

bramen

AFDEKGELEI

1 dl, neutrale gelei

1/2 dl, mintsiroop

GARNERING

1 bos mint

poeedersuiker

SORBET

1/2 ltr, water

200 g, suiker

1fles asti spumante

1 dl, fraises des bois

ANIJSKROKANTJE

100 g, suiker

100 g, glucose

100 g, boter

100 g, bloem

1 theel, anijskruiden



Bereiding

"MINTSIROOP :

"Breng het water met de suiker aan de kook.

"Pluk de mint en voeg deze aan de vloeistof toe.

"Laat geheel 30 minuten trekken en verwijder de mint.

"Laat de vloeistof tot de helft reduceren en afkoelen.

"MOUSSE EN GELEE :

"Breng de helft van de passiecoulis aan de kook.

"Roer de agar-agar er door en laat 1 minuut koken.

"Laat de vloeistof hangend worden.

"Klop de eiwitten tot volume en breng de mintsiroop aan de kook.

MOUSSE DE FRUITS EN GELEE ET FRUIT ROUGE, SORBET AUX FRAISES DES

"Voeg de hete siroop langzaam aan het eiwit toe en klop geheel koud.

"Spatel het eiwit door de passie gelei.

"Vul hiermee 16 vierkante vormen .

"Maak het fruit schoon en was zonodig.

"Leg het fruit op de mousse in de vormen en zet koud.

"Als ze voldoende zijn gekoeld napperen met de afdekgelei en weer koelen.

"AFDEKGELEI :

"Verwarm de neutrale gelei au bain-marie tot deze gesmolten is en roer de mintsiroop er door.

"SORBET :

"Breng het water met de suiker aan de kook tot de suiker is opgelost.

"Laat dit afkoelen en voeg de spumante en de fraises des bois toe .

"Bewaar tot gebruik.

"KROKANTJE :

"Doe de suiker, glucose en de boter in een pan en smelt deze.

"Roer de bloem en de anijskruiden er door en laat afkoelen.

"Vorm hierna van deze massa een worst, verpak in plastic en vries deze aan.

"Snijd hiervan op snijmachine dunne plakken en leg deze op plaat met siliconen.

"Bak af op 180 graden en laat afkoelen.

"

"SORBET :

"Giet de sorbetvloeistof in de sorbetiere en draai tot sorbet.

"Schep deze in ovale glaasjes en garneer met takje rode bessen.

"DRESSEREN :

"Zet op de borden de mousse en gelee.

"Zet er een glaasje sorbet bij.

"Pluk van de mint 16 topjes en bestuif deze met poedersuiker.

"Steek in de mousse en gelee een krokantje en daarvoor een besuikerd topje mint.

MOUSSE MET KOKOSSCHOTSEN EN LIMOENSCHUIM

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	09 okt			Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten

KOKOSSCHUIM

225 gram Eiwit gep.

225 gram Kokos gemalen

75 gram Heel ei gep.

40 gram Patentbloem

40 gram Boter

450 gram Basterd bruin

LIMOENSCHUIM

90 gram Suiker

90 gram Water

3 gram Sucro

100 gram Citroensap

MOUSSE

300 gram Couverture puur

3 dl Room

0,5 dl Tia maria

0,5 dl Espresso

150 gram Suiker

140 gram Eigeel gep



Bereiding

Vorbereitung

CHOCOLADEMOUSSE :

De couverture au bain-marie smelten.

Breng de espresso samen met de tia maria en de suiker aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken.

Klop de eidooier op en voeg aql kloppende de hete koffiesiroop toe en klop het geheel koud.

Spatel 1/3 deel van de dooiermassa door de gesmolten couverture en daarna de rest.

Klop de room lobbij en spatel deze door de chocolademassa.

Verdeel de mousse over de vormen en zet in koeling.

KOKOSSCHOTSEN :

Roer de suiker, gemalen kokos, bloem, eiwit, heel ei en basterdsuiker door elkaar en voeg als laatste de gesmolten boter toe.

Strijk de massa op een silpad en bak gedurende 12 minuten af in oven van 160 graden.

Laat hierna afkoelen.

LIMOENSCHUIM :

Meng alle ingredienten in een bekken en verwarm de massa au bain-marie tot 60 graden.

Zeef de massa en laat afkoelen.

Bereiding

MOUSSE MET KOKOSSCHOTSEN EN LIMOENSCHUIM

MOUSSE :

Ontvorm de mousses en zet deze op de borden.

DRESSEREN :

Schuim de limoenmassa met de staafmixer op en schep een lepel bij de mousse.

Breek de kokoskoek in stukken en steek deze als garnering in de mousse.

MOUSSE VAN GEROOKTE FOREL MET GEROOKTE ZALM EN CRESS-SALADE

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	09 maart			Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten

DRESSING

1 dl Arbequina olie

0,5 dl Witte wijnazijn

1 dl Visfond

0,5 dl Hoyblanca

MOUSSE

500 gram Zalm gerookt

20 gram Boter

30 gram Patentbloem

30 gram Sjalotten

2 dl Visfond

1 dl Room

0,5 bos Bieslook

0,4 bos Salie

0 0 Zout

0 0 Peper

5 st Forel vers

0 0 Citroen

SALADE

2 st Borage cress

2 st Basilicum cress

2 st Ruccola cress

2 st Sakura cress

2 st Tahoon cress

2 st Shiso-purper

2 st Daikon cress

Bereiding

Voorbereiding

ROKEN FOREL ;

Spoel de forellen af met koud water en maak ze droog met keukenpapier.

Zout de buikholte van de forellen en zet ze in het rookrekje met de buikzijde naar boven

Zet het rekje in de rookoven en rook ze op 100 graden gedurende 10 minuten.

Haal uit de rookoven en laat afkoelen.

Verwijder de kop en de huid en haal de filets los van de graat en snijd ze klein.

MOUSSE :

Snipper de sjalot en zweet deze aan in de boter.

Voeg de bloem toe en verwerk tot een roux.

Roer de visfond door de roux en kook tot een dikke saus.

Voeg hieraan toe de kleingesneden forelfilets, de gesneden bieslook, de

MOUSSE VAN GEROOKTE FOREL MET GEROOKTE ZALM EN CRESS-SALADE

gehakte salie en de room.

Breng de mousse op smaak met zout, peper en citroensap.

Schep de mousse in frixbekers en vries deze aan in vriezer.

Bekleed siliconen vormen met de getrancheerde gerookte zalm.

Pureer de mousse met de frixair en spuit deze in de vormen en dek af met gerookte zalm.

Zet in koeling en laat opstijven.

CRESS-SALADE :

Knip de cress-soorten af en meng deze met elkaar en zet in koeling.

DRESSING :

Roer de visfond door de azijn en voeg al roerende de oliesoorten toe.

Breng de dressing op smaak met zout, peper en oestersaus.

Bereiding

Los de mousse en maak de salade aan met wat dressing.

DRESSEREN :

Zet de mousse op de borden, garneer met de cress-salade en druooel de dressing er omheen.

MOUSSELINE DE RASCASSE

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	06 maart			Sterren	

Ingrediënten

2 courgettes
4 bos groene asperges
500 g, roseval aardappelen
SAUS
10 pomodori tomaten
1 sjalotje
boter
1 dl, witte wijn
5 dl, visfond
1 bos basilicum
zout
peper
MOUSSELINE
1 kg, roodbaarsfilet
90 gr, eiwit
2 dl, room
zout
peper
boter
GARNITUUR



Bereiding

"MOUSSELINE :

"De roodbaarsfilet klein snijden, zouten, peperen en overgieten met het eiwit.

"Koelen.

"In magimix pureren.

"Room opkloppen en door de vispuree spatelen.

"Op smaak brengen met zout en peper.

"Timbales invetten met boter en hierin de farce spuiten, voor 2/3 vullen.

"Koud wegzetten.

"GARNITUUR :

"De courgettes wassen en op snijmachine in dunne plakken snijden.

"Ringenvet met boter en de rand bekleden met de repen courgette en op plaat met siliconen zetten.

"Asperges schillen, punten op 4 cm. afsnijden en in kokend water net zout beetgaar koken en koud spoelen.

"Van de resterende delen de onderzijden afsnijden en het overgebleven deel beetgaar koken en koud spoelen.

"De roseval aardappelen schillen en in een brunoise van 4 m. snijden.

"Deze in kokend water met zout beetgaar koken, afgieten en laten uitdampen.

"SAUS :

"De tomaten pliceren, in vieren snijden, zaad verwijderen en vruchtvlees in blokjes snijden.

"De sjalot snipperen en aanzweten in boter.

"De tomaatblokjes toevoegen en even mee verhitten.

MOUSSELINE DE RASCASSE

"Afblussen met de witte wijn, de visfond toevoegen en aan de kook brengen.

"Geheel op laag vuur 30 minuten laten koken.

"De massa door een zeef wrijven en laten reduceren tot sausdikte

"De saus op smaak brengen met zout en peper.

"De basilicum plukken en hakken en bewaren tot gebruik.

"MOUSSELINE :

"De timbales in water van 80 graden zetten en in oven van 160 graden in 20 tot 25 minuten garen.

"Ondertussen de aspergestelen in lengte doorsnijden en in de ringen leggen.

"De aardappelblokjes in beetje boter stoven en op smaak brengen .

"Deze op de asperges in deringen verdelen.

"Het geheel in oven van 180 graden warm maken gedurende 10 minuten.

"De aspergepunten in bodem water met boter verhitten.

"De saus verhitten en de basilicum toevoegen.

"DRESSEREN :

"De ringen op de warme borden zetten .

"De mousselines lossen en in de ringen zetten.

"Ringen verwijderen.

"De drie puntasperges er bij leggen en de saus er langs scheppen.

"Op de mousseline een takje kervel leggen.

MULFILET MET EEN ANTIBOISE VAN ASPERGES EN TOMAAT

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 juni			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN ;

16 mulfilets
16 asperges
8 tomaten
1/2 bos bieslook
100 g, kappertjes
DRESSING
1/2 dl, witte wijnazijn
1/2 dl, aspergebouillon
2 theel, grove mosterd
1 dl, hoyblanca
1 dl, druivenpitolie
1 dl, zonnenbloemolie
zout
peper



Bereiding

"Schil de asperges, snijd deze in brunoise en zet in koeling.

"Mondeer de tomaten, snijd in vieren, verwijder zaad en snijd vruchtvlees in brunoise en zet in koeling.

"Snijd de bieslook zeer fijn en zet koud.

"DRESSING :

"Voeg de azijn en aspergevocht bij elkaar en roer hier de mosterd en zout en peper door.

"Voeg al roerende de oliesoorten toe.

"Roer de kappers en de bieslook door de dressing en breng op smaak.

"

"Zout de mulfilets en sauteer deze op de graatzijde in olie en boter gedurende een minuut en leg op plaat.

"Laat ze hierna in oven van 140 graden 4 minuten garen.

"Sauteer de brunoise van asperges in boter beetgaar.

"Voeg de tomatenbrunoise toe, blus af met de dressing, verwarm geheel en breng op smaak.

"DRESSEREN :

"Leg de sla midden op de borden.

"leg hierop een mulfilet.

"Schep de antiboise er omheen.

NOGAPARFAIT MET PASSIESORBET EN SINAASAPPELSALADE

Menugang Nagerecht
Keuken -
Bron 05 januari

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

NOGAGALLETES

110 g, geschaafde amandelen
200 g, suiker
160 g, glucosestroop
olie

PASSIESORBET

500 g, passiecoulis
500 g, suiker
5 dl, water

NOGATPARFAIT

kapsel
4,5 dl, room
60 g, suiker
15 cc, water
90 g, honing
120 g, eiwit
60 g, bigareaux
60 g, pistache
60 g, pecanoten

KAPSEL

115 g, eidooier
70 g, suiker
100 g, eiwit
30 g, bloem
30 g, aardappelmeel

SINAASAPPELSALADE

8 sinaasappelen
150 g, suiker
1,5 dl, water
4 passievruchten
4 g, aardappelzetmeel

ITALIAANS SCHUIM

200 g, suiker
1 dl, water
115 g, eiwit
30 g, poedersuiker



Bereiding

"NOGAGALLETES ;

"Leg de amandelen op een bakplaat en bruneer ze licht in oven van 180 graden.

"Kook de suiker en de glucose op matig vuur lichtbruin.

"Roer er van het vuur af de nog warme amandelen door.

"Giet de nogat op een siliconenmat, leg er een tweede mat op en rol de nogat dun uit.

"Steek hieruit 16 galettes met een ronde steker en laat afkoelen.

NOGAPARFAIT MET PASSIESORBET EN SINAASAPPELSALADE

"De overgebleven nogat fijnmalen voor in de parfait.

"SORBET :

"Kook de suiker in het water tot een siroop en voeg de passiecoulis toe en laat afkoelen.

"KAPSEL :

"Klop de dooiers met de helft van de suiker stijf.

"Klop het eiwit met de rest van de suiker stijf.

"Scheep het eiwit door de dooiers en spatel hierna de bloem en zetmeel door.

"Strijk uit op bakplaat met siliconen en bak af op 210 g. in 10 minuten en laat afkoelen.

"NOGATPARFAIT :

"Klop de room lobbijg en zet koud.

"Kook suiker, water en honing tot een lichtbruine siroop.

"Klop het eiwit op tot volume en giet langzaam de siroop er bij en klop geheel koud.

"Hak de bigareaux, pistache en pecannoten en spatel deze samen met de gemalen nogat door de eiwitmassa.

"Spatel hierna de room er door.

"Bekleed ringen met reepjes kapsel van 22 x 2 cm.

"Vul deze met de parfait en maak in het midden hiervan een kuiltje en zet ze in de vriezer.

"Draai de sorbet en scheep deze op de parfait en strijk glad af en zet terug in vriezer.

"ITALIAANS SCHUIM :

"Kook de suiker met het water tot 126 g. C.

"Klop het eiwit met de poedersuiker tot volume en giet hier langzaam al kloppende de suikersiroop bij.

"Klop geheel koud.

"Strijk het schuim in een punt op de parfait en zet terug in vriezer.

"SINAASAPPELSALADE :

"Snijd de sinaasappelen uit en verwijder de partjes tussen de vliezen.

"Knijp het sap uit de vliezen.

"Snijd de partjes doormidden.

"Kook de suiker en het water tot een siroop en marineer hierin de sinaasappelstukjes tot de siroop koud is en laat ze daarna uitlekken, vocht bewaren.

"Haal de passievruchten leeg en zeef het sap, bewaar de pitten.

"Voeg de suikersiroop en het passiesap bij elkaar, breng aan de kook en bindt met het aardappelmeel en laat afkoelen.

"Voeg de pitten aan de saus toe.

"AFWERKING :

"Neem de parfait uit de vriezer en verwijder de ringen.

"Bruneer het schuim onder de salamander gooudbruin.

"DRESSEREN ;

"Zet de parfait midden op de borden.

"Vermeng de saus met de sinaasappelstukjes en scheep deze om de parfait.

"Garneer met een nogagalette.

OLIEBOLLETJES VAN REYPENAERKAAS MET SELDERIJSUIKER, GROENTE CHIPS EN TRUFFEL

Menugang Tussen gerecht
Keuken -
Bron 09 nov

Soort Vegetarisch
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 2

Ingrediënten

Ingrediënten

BESLAG

250 gram Water

20 gram Gist

10 gram Zout

10 gram Suiker

250 gram Patentbloem

CHIPS

200 gram Champignons fijn

100 gram Spinazie

20 gram Eiwit gep.

10 gram Alcohol

15 gram Water

0 0 Zout

10 gram Ovoneve

30 gram Water

0 0 Zout

5 gram Olijfolie arbequina

0 0 Zout

5 gram Olijfolie arbequina

15 gram Water

10 gram Alcohol

20 gram Eiwit gep.

10 gram Paprikapoeder

GARNITUUR

50 gram Gedroogde tomaat

50 gram Zwarte olijven

50 gram Reijpenaer

SAUS

40 gram Sjalotten

0 0 Peper

1 eetlepel(s) Truffelpasta

1 dl Rode port

4 dl Kalfsfond

0 0 Zout

SUIKER

150 gram Poedersuiker

1 st Bleekselderij



Bereiding

Vorbereitung

SELDERIJSUIKER :

Schil en was de bleekselderij en snijd deze fijn.

OLIEBOLLETJES VAN REYPENAERKAAS MET SELDERIJSUIKER, GROENTE CHIPS EN TRUFFELSAUS

Leg op plaat met silpad en droog de selderij in oven van 93 graden.

Maal hierna de droge selderij tot poeder in de magimix en vermeng met de poedersuiker.

GROENTENCHIPS :

Droog de spinazie in de magnetron in 6 minuten.

Maal de droge blaadjes tot poeder en meng 10 gram hiervan met het eiwit, de alcohol en de olijfolie.

Strijk hiervan 16 cirkels van 1 mm. Dikte uit op een silpad en droog in oven van 80 graden tot het loskomt van de plaat.

Bewaar droog tot gebruik.

Snijd de champignons in dunne plakjes en droog deze 6 minuten in magnetron.

Maal tot poeder en meng 10 gram hiervan met het water en de ovoneve.

Strijk hiervan 16 cirkels van 1 mm. Dikte op silpad en behandel als de spinazie.

Meng de paprikapoeder met het eiwit, de alcohol en de olijfolie.

Strijk hiervan 16 cirkels van 1 mm. Dikte op silpad en droog in oven van 80 graden.

BESLAG :

Roer de gist, het water, de bloem, suiker en zout tot een glad beslag en laat afgedekt 30 minuten rijzen.

Hak de olijven en de gedroogde tomaten fijn en roer deze onder het beslag en laat weer 15 minuten rijzen.

TRUFFELSAUS :

Snipper de sjalot en zweet deze in weinig boter aan, blus af met de rode port en laat deze inkoken tot er 1/3 deel over is.

Voeg de kalfsfond toe, breng weer aan de kook en reduceer tot 2/3.

Passeer de saus en roer de truffelpasta door en breng op smaak met zout en peper.

Bereiding

OLIEBOLLETJES :

Maak met een lepel 48 kleine bolletjes en frituur deze in olie van 175 graden goudbruin en laat op papier uitlekken.

Maak de saus warm.

DRESSEREN :

Leg per persoon 3 oliebolletjes op de borden.

Bestrooi deze met de selderijzuiker.

Schep er een lepel saus bij en garneer met de chips.

OP DE HUID GEBAKKEN ZEEBAARS, ROMIGE RISOTTO, GEFRITUURDE PALING

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 OKT			Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten

1,6 kg Zeebaarsfilet
50 gr Boter
1 dl Olijfolie
500 gr Arborio rijst
40 gr Sjalotten
0,5 dl Olijfolie
1 ltr Visfond
10 gr Chorizo
1 takje Salie
2 dl Room
1 kg Paling vers
1 st Kropsla
500 gr Paneermeel
3 st Eieren
3 st Gele paprika
3 dl Visfond
3 dl Olijfolie
250 gr Truffelaardappelen



Bereiding

Vorbereiding

ZEEBAARS :

Snijd de zeebaarsfilets in gelijke stukken en kerf de huid op drie plaatsen in.

Verhit de boter en de olijfolie en sauteer de filets op de huid krokant.

Leg de filets met de huidzijde naar boven op een silpad en laat afkoelen.

PALING :

Snijd de paling in 16 gelijke stukken en kook deze 5 minuten zachtjes in wat visfond met zout.

Haal ze uit de fond, laat afkoelen en snijd van elk stuk de filets van de graat .

Pluk en was de kropsla en blancheer de blaadjes zeer kort in kokend water en spoel koud.

Droog ze op papier en verdeel in 32 blaadjes.

Rol elk stukje paling in een blaadje geblancheerde kropsla en rol deze door paneermeel.

Haal de stukken door losgeklopt ei en wentel door paneermeel, herhaal

dit indien nodig en zet koud.

RISOTTO :

Snipper de sjalotten.

Snijd de chorizo in een zeer fijne brunoise en hak de salieblaadjes fijn.

Zweet de sjalotten aan in olijfolie, voeg de rijst toe en zweet ook deze aan.

Voeg zoveel visfond toe tot de rijst onder staat en breng al roerende aan de kook en laat koken tot de fond bijna geheel verdampt is, voeg dan weer visfond toe en gaa zo door tot de rijst gaar is.

Roer er dan de choriso en de salie door en de room.

Breng de rijst op smaak met zout en peper.

DRESSING :

OP DE HUID GEBAKKEN ZEEBAARS, ROMIGE RISOTTO, GEFRITUURDE PALING

Steek de paprika's aan een vleesvork en rooster ze boven de gasvlam zwart.

Pel de paprika's, snijd ze in vieren, verwijder zaad en zaadlijsten.

Snijd het vruchtvlies klein en voeg het toe aan de visfond.

Kook de paprika gaar.

Pureer de paprika in de magimix en wrijf daarna door een zeef.

Voeg al roerende de olijf toe.

Breng de dressing op smaak met zout en peper.

GARNERING :

Was de truffelaardappelen en schaaft deze op de mandoline tot chips.

Zet deze in ruim koud water met ijs.

Bereiding

ZEEBAARS :

Zet de baars in oven van 150 graden gedurende 6 minuten.

PALING :

Frituur de paling in olie van 180 graden en laat uitlekken op keukenpapier.

RISOTTO :

Verwarm de risotto.

GARNERING :

Laat de chips uitlekken en droog ze op papier.

Frituur ze krokant zonder te verkleuren in olie van 170 graden.

Laat ze op papier uitlekken.

DRESSEREN :

Schep midden op de borden een lepel risotto.

Dresseer hierop de zeebaars met de huid naar boven.

Leg er de gefrituurde paling bij en schep de dressing er omheen.

Garneer met de chips.

PATE EN COUTE VAN GANS MET CUMBERLANDSAUS

Menugang	Voorgerecht	Soort	Wild	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	-	Slank	Nee
Bron	november 09			Sterren	

Ingrediënten

CUMBERLANDSAUS

0,5 dl Sinaasappelsap

1,5 dl Rode port

0,5 dl Citroensap

1 eetlepel(s) Gember siroop

1,5 gram Mosterd Colmans

0 0 Zout

0 0 Peper

1 st Sinaasappel

1 st Citroen

250 gram Rode bessengelei

FARCE

450 gram Ganzenvlees

200 gram Varkenspoulet

20 gram Zout-kruidenmengsel

200 gram Vers vet spek

GARNERING

1 st Kervel

1 st Eikenblad

GELEI

0,5 ltr Gevogeltebouillon

12 gram Gelatine

PASTEIDEEG

180 gram Water

10 gram Zout

600 gram Patentbloem

300 gram Boter

VULLING

100 gram Sjalotten

4 dl Gevogeltefond

500 gram Ganzenborst



Bereiding

Voorbereiding

PASTEIDEEG :

Doe de bloem in een machinebekken en voeg het zout toe.

Voeg de boter er in stukken bij en meng op lage snelheid met deeghaak.

Voeg langzaam het water toe en meng tot een soepel en glad deeg.

Laat het deeg ingepakt in folie een uur rusten.

Vet de pasteivorm licht in met boter.

Rol het deeg uit tot 3 mm. En bekleed hiermee de vorm.

GANZENFARCE :

Haal het vlees van de ganzenpoten en snijd dit in kleine stukken.

Het vet spek in kleine stukken snijden.

PATE EN COUTE VAN GANS MET CUBERLANDSAUS

Voeg het vet spek en varkenspoulet toe, meng met elkaar en strooi de kruiden er over.

Laat een uur in koeling rusten of 15 minuten in snelkoeler.

VULLING :

Snijd de ganzenborsten uit het karkas en snipper de sjalotten.

Braad de borsten in boter goudbruin en haal uit de pan.

Zweet in het braadvet de sjalotten aan, voeg de gevogeltefond toe en laat tot de helft reduceren.

Giet deze gereduceerde fond door een zeef over het borstvlees en zet in koeling of snelkoeler en laat volledig afkoelen.

CUMBERLANDSAUCE :

Los de rode bessengelei op en roer hierdoor de Colmansmosterd, rode port, sinaasappelsap, citroensap en gembersiroop.

Breng op smaak met zout en peper.

Schil de sinaasappel en de citroen zeer dun en snijd hiervan zestes.

Blancheer deze 3 x door ze met koud water op te zetten en 1 minuut te laten koken, afgieten en dit dus 3 maal.

Roer de zestes door de saus en zet deze koud.

Bereiding

FARCE :

Maal het vlees voor de farce twee keer door de fijne plaat van de worstmolen.

Zet de farce op ijswater en roer om tot een homogene massa, proef af en breng zonodig nog op smaak met zout en peper.

AFWERKING PATE :

Rol het deeg uit tot een dikte van 3 mm. Bekleed hiermee de patevorm.

Snijd het vers spek op de snijmachine in plakken en bekleed hiermee het deeg.

Vul de vorm voor de helft met de farce en druk deze goed aan.

Leg op de farce een borst en vul de vorm af met de rest van de farce.

Sla het overvloedige vet spek over de farce en dek af met een deksel van deeg.

Maak in het deeg een opening als schoorsteen.

Bestrijk het deeg met eidooier vermengd met water en zout.

Bak de pate af in een voorverwarmde oven van 200 graden gedurende 15 minuten en daarna op 160 graden gedurende 30 minuten.

Los de pate.

Laat de pate afkoelen tot kamertemperatuur.

Giet hierna door de schoorsteen de geleidelijke in de pate en laat in koeling 12 uur rijpen.

DRESSEREN :

Snijd van de pate plakken en leg deze samen met de cumberlandsaus en de gerookte ganzenborst op de borden.

Garneer met de eikenbladsla en de kervel.

PERCHE AU FOUR EN CHAPEAU DE MOUTARDE

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 maart			Sterren	

Ingrediënten

16 victoriabaarsfilets a 80 g,

4 eetl, mosterd

8 sneedjes witbrood

zout

peper

boter

GARNITUUR

3 ds, kerstomaten

1/2 bos dragon

olijfolie

zeezout

SAUS

2,5 dl, witte wijn

1 dl, vermouth

4 dl, visfond

100 g, champignons

2 sjalotten

1/2 venkelknol

4 dl, room

100 g, koude boter

GARNERING

1/2 bos dragon

tempurabeslag



Bereiding

"VICTORIABAARS :

"Snijd van het witbrood de korsten af en verkruimel het kruim in de processor.

"Zout en peper de visfilets.

"Bestrijk een zijde met de mosterd en strooi hierop het broodkruim en druk aan.

"Bak de filets op het kruim in hete boter goudbruin, en leg ze met de niet gebakken zijde op een plaat, laat afkoelen.

"Pliceer de kerstomaten en leg ze op een bakplaat.

"Bestrooi met zeezout en de dragonblaadjes en besprenkel met olijfolie.

"Droog ze in oven van 80 graden gedurende 30 minuten.

"Haal uit oven en laat afkoelen.

"SAUS :

"Kook de witte wijn en de vermouth in tot er 1/3 over is.

"Voeg de visfond toe en reduceer nog 10 minuten.

"Snijd de champignons in vieren, snipper de sjalotten en snijd de venkel in kleine blokjes.

"Voeg deze aan de room toe en breng aan de kook.

"Reduceer de room tot de helft.

"Passeer de room en voeg deze toe aan de visfond.

"Breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.

"

PERCHE AU FOUR EN CHAPEAU DE MOUTARDE

"VICTORIABAARS :

"Maak de baars gaar in een oven van 120 graden in 8 minuten.

"Zet de tomatjes in deze oven om warm te maken.

"Breng de saus aan de kook en monteer deze met de koude boter met de staafmixer.

"DRESSEREN :

"Leg de baarsfilet op de borden.

"Schik de tomaatjes er langs en schep de saus op de borden.

"Garneer met een takje dragon wat door tempurabeslag is gehaald en in olie gefrituurd.

PERENBAVAROIS, SPECERIJENSABAYON EN SPECULAASROOM

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 nov			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

BAVAROIS

5 doyenne du comice

1/2 ltr,peerpuree

1 dl, poire williams

14 g, gelatine

2 1/2 dl, room

SABAYON

3 dl, rode wijn

1 kaneelstok

1 steranijs

2 kruidnagelen

100 g, suiker

100 g, eidooiers

ROOM

4 dl, room

1 eetl, speculaaskruiden

1/2 dl, kaneellikeur

PEERCHIPS

1 doyenne du comice

poedersuiker

Bereiding

"BAVAROIS :

"Week de gelatine in ruim koud water.

"Verwarm de poire williams en los hierin de gelatine op.

"Roer dit vocht door de peerpuree en laat op ijswater hangend worden.

"Schil de peren en snijd deze in een mooie brunoise.

"Klop de room op tot yoghurtdikte en spatel deze door de hangende massa.

"Spatel nu de peerblokjes er door.

"Spel de vormen om met koud water en vul deze met de bavarois en zet koud.

"SABAYON :

"Voeg aan de rode wijn de suiker, kaneel, steranijs en kruidnagelen toe.

"Breng aan de kook en reduceer tot de helft over is en passeer door een zeef en laat afkoelen.

"PEERCHIPS :

"Snijd de peer in de lengte door midden.

"Snijd hiervan op snijmachine dunne plakken en leg deze op een silpad.

"Bestuif met poedersuiker en droog ze in een oven van 90 graden en laat afkoelen.

"SPECULAASROOM :

"Klop de room op onder toevoeging van de likeur en de speculaaskruiden.

"SABAYON :

PERENBAVAROIS, SPECERIJENSABAYON EN SPECULAASROOM

"Voeg de dooiers bij de gereduceerde rode wijn en klop op hoog vuur tot een sabayon.

"DRESSEREN :

"Los de bavarois door de vormen even in heet water te dompelen.

"Zet ze midden op de borden

"Schenk de sabayon er omheen.

"Spuit in het midden van de bavarois de room en garneer met de chips.

"

PETIT OMELET SIBERIENNE

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	06 maart			Sterren	

Ingrediënten

BISCUIT

8 eieren

200 g, suiker

10 g, citroenrasp

160 g, bloem

40 g, zetmeel

IJS

1/2 ltr, melk

100 g, eidooier

75 g, suiker

1 vanillestokje

2,5 dl, room

OMELETMASSA

4 eieren

50 g, suiker

SAUS

2 dl, melk

50 g, suiker

100 g, witte couverture

100 g, saothome couverture

2 dl, room

KANEELSTENGEL

4 plakjes bladerdeeg

eidooier

25 g, kaneel

10 g, gemberpoeder

50 g, suiker



Bereiding

"BISCUIT :

"Verwarm de eieren met de suiker en de citroenrasp in bekken au bain-marie tot 40 graden.

"Klop de massa onder machine luchtig en koud.

"Spatel de bloem en het zetmeel door en doe dit zo lang tot de massa gaat glanzen en het volume voor een derde is verminderd

"Strijk het beslag uit op twee platen met siliconen.

"Bak af op 180 graden in 8 tot 10 minuten en laat afkoelen.

"Steek hieruit 18 cirkels van 10 cm. doorsnede en 18 cirkels van 15 cm en bewaar tot gebruik.

"IJS :

"Giet de melk in een pan, strooi er de helft van de suiker in en voeg het gespleten vanillestokje toe.

"Breng zonder te roeren aan de kook en laat zonder vuur onder deksel 20 minuten trekken.

"Klop intussen de eidooiers met de rest van de suiker luchtig.

"Verwijder uit de melk het stokje en schraap het merg er uit en voeg dit aan de melk toe.

"Giet de warme melk op de kloppende eidooiers.

PETIT OMELET SIBERIENNE

"Schenk het geheel terug in de pan en breng al roerende tot aan het kookpunt.

"Roer de room er dor en koel terug.

"Draai hiervan in ijsmachine ijs.

"Zet ondertussen de bombes in de vriezer.

"Als het ijs gereed is de bombes vullen en in vriezer aanvriezen.

"Los de ijsbombes en zet deze op de cirkels van 10 cm.

"Druk de cirkels van 15 cm. er omheen en zet geheel in vriezer.

"SAUS :

"Strooi de suiker in de melk en breng aan de kook.

"Roer ervan het vuur af de beide couverture soorten door tot deze zijn opgelost en als laatste de room en laat afkoelen.

"KANEELSTENGELS :

"Bestrijk de plakken bladerdeeg met eidooier.

"Strooi op twee hiervan de kaneelsuiker en leg de andere twee met de ingestreken kant op de suiker en druk goed aan.

"Snijd met een korstwiël hiervan 20 repen van 1 cm. , draai deze tot een wokkel en leg ze op een plaat met siliconen.

"Laat ze 20 minuten rusten en bak ze af op 180 graden in 15 tot 20 minuten en laat afkoelen.

"OMELETMASSA "

"Splits de eieren.

"Klop de dooiers met de helft van de suiker tot stand.

"Klop de eiwitten tot volume en voeg langzaam de rest van de suiker toe.

"Klop nog 4 minuten door.

"Spatel het eiwit onder de dooiermassa.

"Haal de siberiennes uit de vriezer en spuit de omeletmassa op elke siberienne zo dat er geen deeg meer zichtbaar is.

"Zet terug in de vriezer.

"AFWERKING :

"Bestuif de siberiennes met poedersuiker.

"Zet de siberiennes in een oven van 200 graden tot de omeletmasa goudbruin en gaar is.

"DRESSEREN :

"Zet de siberiennes op de borden.

"Schenk de saus er omheen en garneer met de kaneelstengel

"Dien de omelet meteen op.

PETIT TARTARE DE SAUMON FUME

Menugang Amuse
Keuken -
Bron 05 juni

Soort Vis
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

800 g, ger, zalm
100 g, mascarpone
2 sjalotten
bieslook
zout
peper
frisee
olijfolie
citroensap
kervel
SAUS
100 g, mascarpone
citroensap
zout
peper
1/2 dl, witte wijn



Bereiding

"De zalm in blokjes snijden van 3 mm.
"De sjalotten zeer fijn snipperen.
"De bieslook fijnsnijden.
"De zalmblokjes vermengen met de mascarpone, sjalotten, bieslook, citroensap zout en peper.
"De tartaar in ingevette ringen drukken en koelen.
"Frisee plukken en wassen.
"SAUS :
"De mascarpone aanroeren met de witte wijn en op smaak brengen met zout en peper.
"AFWERKEN :
"Frisee drogen en aanmaken met citroensap, olijfolie, zout en peper.
"Tartaar uit de ringen drukken en op bordjes plaatsen.
"Garneren met de frisee en takje kervel.
"Saus er langs scheppen.

PETIT VESUVIENNE AUX FRAISES

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type IJs

Slank Nee

Bron 04 September

Sterren

Ingrediënten

BISCUITDEEG

6 eieren

200 g, suiker

45 g, gesm, boter

120 g, patentbloem

30 g, zetmeel



AARDBEIEN IJS

500 g, aardbeien coulis

1 ltr, yoghurt

200 g, suiker

2 dl, room

SCHUIM

200 g, gep, eiwit

250 g, basterdsuiker

SAUS

500 g, aardbeien coulis

1,5 dl, rode wijn

120 g, suiker

1 eetl citroensap

GARNERING

500 g, aardbeien

mint

poedersuiker

Bereiding

"BISCUITDEEG :

"Bedek 2 bakplaten met siliconen.

"Doe de eieren met de suiker in een bekken en roer dit au bain-marie tot 40 g. C

"Klop hierna onder machine koud en luchtig.

"Smelt de boter en spatel deze door de dooiermassa.

"Spatel hierna de bloem en het zetmeel door en blijf spatelen tot het volume met 1/3 is afgenomen.

"Strijk het beslag uit over de twee platen.

"Bak af op 175 g. in 10 minuten en laat afkoelen.

"AARDBEIEN-YOGHURTIJS :

"Verhit de helft van de aardbeien coulis en los hierin de suiker op.

"Voeg de rest van de coulis toe samen met de yoghurt en de room.

"Draai hiervan in ijsmachine ijs van en bewaar in diepvries.

"SCHUIM :

"Klop het eiwit tot stand .

"Voeg nu langzaam de suiker toe en klop nog 5 minuten door.

PETIT VESUVIENNE AUX FRAISES

"SAUS :

"Breng de rode wijn samen met de suiker en het citroensap aan de kook.

"Voeg hierbij de aardbeien coulis en laat afkoelen.

"GARNERING :

"Was de aardbeien en zet de mint op ijswater.

"IJSBOMBES :

"Vul de metalen bombes tot 2 mm. van de rand met aardbeien-yoghurtijs en zet in vriezer.

"Steek uit het biscuitbeslag 16 bodems en leg deze op de bombes en vries aan.

"Los de bombes door ze even in heet water te dompelen.

"Steek grotere cirkels biscuitdeeg uit en snijd deze overlangs door midden.

"Bedek hiermee de ijsbombes en vries weer even in.

"Spuut met een spuitzak met glad spuitmondje op de bombes doppen tot deze volledig zijn bedekt met schuim.

"Bestuif ze met poedersuiker en zet ze in oven van 200 graden om het eiwitschuim te garen en te kleuren.

"Vries tot gebruik weer in.

"DRESSEREN :

"Snijd de vesuviennes met een warm gemaakt mes middendoor en zet deze op de borden.

"Nappeer er wat saus bij.

"Garneer met de aardbeien, mint en poedersuiker

POMMES L'ETOILES AUX GLACE DE SUCRE BRUN

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	04 december			Sterren	

Ingrediënten

16 sterappels
1 ltr, water
1 vanillestokje
2 kaneelstokjes
3 steranijs
200 g, suiker
citroensap



BRUINE SUIKERIJS

1 ltr, melk
1/2 ltr, room
100 g, suiker
2 vanillestokjes
200 g, bruine suiker
300 g, eidooier
SAUS
Pocheervocht appels
150 g, vossebessen

KLETSKOPPEN

75 g, boter
50 g, suiker
200 g, bruine basterd
100 g, bloem
1/2 theel, kaneel
100 g, amandelen

GARNERING

3 dl, room
kaneellikeur
poedersuiker

Bereiding

"STERAPPELS ;

"Breng het water aan de kook met het citroensap, gespleten vanillestokje, kaneel, steranijs en suiker.

"Snijd van de appels het kapje af en hol ze uit met een parisienneboor.

"Pocheer de appels samen met de uitgehaalde inhoud in het vocht tot ze zacht zijn.

"Haal de appels uit het vocht en laat ze uitlekken en afkoelen.

"ROOMIJS ;

"Breng de room met de melk, de suiker en de gespleten vanillestokjes aan de kook.

"Laat onder deksel van het vuur af 20 minuten trekken en verwijder hierna het vanillestokje waarvan de merg aan de vloeistof wordt toegevoegd.

"Klop de eidooiers met de basterdsuiker luchtig.

POMMES L'ETOILES AUX GLACE DE SUCRE BRUN

"Voeg hier aan toe de getrokken melk en breng al roerende tot 80 graden.

"Koel geheel snel terug.

"SAUS :

"Laat het pocheervocht reduceren tot 1/2 ltr.

"Passeer het vocht en voeg de vossebessen er aan toe en verhit tot kookpunt, laat hierna afkoelen.

"KLETSKOPPEN :

"Roer de boter romig met de suiker en de basterdsuiker.

"Voeg de bloem, kaneel en wat zout toe en roer door de suikermassa samen met een beetje water.

"Hak de amandelen en roer door de massa.

"Scheep hiervan kleine hoopjes op een siliconenmat met een tussenliggende afstand van 8 cm.

"Bak ze af op 200 graden in 5 tot 7 minuten.

"Haal ze van de plaat af en laat op rolstok afkoelen.

"ROOMIJS :

"Draai de ijscompositie in de ijsmachine tot ijs.

"Verwarm de saus licht.

"Klop de room stijf met kaneellikeur.

"DRESSEREN :

"Zet de sterappels op de borden en scheep hiein een bal ijs.

"Zet op het ijs het kapje van de appel.

"Scheep naast het appeltje nog een bal ijs.

"Zet daarop een kletskop.

"Leg in de kletskop een quenelle slagroom.

Bestuif geheel met poedersuiker

PROEVERIJ VAN AARDBEIEN / GEMARINEERDE AARDBEIEN

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	09 juni			Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten

AARDBEIEN

50 gram Rose pepers

0 0 Citroensap

1 ltr Vlierbessensiroop

1,5 kg Aardbeien

Ingrediënten

AARDBEIENIJS

10 gram Citroensap

100 gram Suiker

2 gram Gelatine

200 gram Room

20 gram Fraises des bois

300 gram Aardbeien

500 gram Aardbeienpuree

BISCUIT

40 gram Boter

0 0 Zout

5 gram Bakpoeder

50 gram Patentbloem

15 gram Amandelpoeder

15 gram Eigeel gep.

35 gram Basterd wit

GARNERING

2 st Atsinacress

500 gram Yoghurtaardbeien

GLACAGE

500 gram Creme dell Artigiano

Ingrediënten

ANGLAISE

1 dl Room

10 gram Custardpoeder

80 gram Eigeel gep.

1 st Vanillestokjes

100 gram Suiker

0,5 ltr Melk

GARNERING

0 0 Poedersuiker

2 st Atsinacress

SOEPEN

20 gram Citroensap

1 st Steranijs

1 st Vanillestokjes

1,5 ltr Water:arta

PROEVERIJ VAN AARDBEIEN / GEMARINEERDE AARDBEIEN

GEMARINEERDE AARDBEIEN :

Was de aardbeien en verwijder het kroontje.

Snijd ze in vieren en voeg de pepers en de citroen toe en giet de vlierbloessesiroop er over.

Dek af en laat in koeling marineren.

Bereiding

DRESSEREN :

Schep de aardbeien op kleine bordjes, schep wat marinade er over en leg de canneloni er op.

maandag

Voorbereiding

BISCUIT :

meng de zachte boter met de basterdsuiker, daarna de andere grondstoffen toevoegen en mengen tot een homogene massa.

Verpak in plastic en laat in koeling een uur rusten.

Rol het deeg uit tot 3 mm en steek er cirkels uit ter grootte van de bombes.

Bak ze af op 180 graden in 10 minuten en laat afkoelen.

AARDBEIENIJS :

Weekde gelatine in koud water.

Breng de helft van de puree met het citroensap en de suiker aan de kook.

Los hierin de gelatine op en voeg de andere helft puree toe samen met de fraises des bois en de room.

Koel geheel terug en turbineer tot ijs.

Bereiding

BOMBES :

Zet metalen bombes in vriezer.

Vul deze met het aardbeienijs en zet terug in vriezer.

Was de aardbeien, verwijder kroontje en snijd ze in brunoise.

Besprenkel de brunoise met fraises des bois.

Hol de bombes met een warme lepel uit, schep in de ontstane ruimte de gemarineerde aardbeienbrunoise en dek af met aardbeienijs, druk er een biscuitbodem op en vries weer in.

Maak de creme dell artigiano au bain marie warm tot 20 graden.

Los de bombes en zet deze op een rooster.

Glaceer de bombes met de creme en vries opnieuw in.

DRESSEREN

Zet de bombes op klein bordje en garneer met de yoghurtaardbeitjes en atsinacress.

Voorbereiding

AARDBEIENSOEP :

Was de aardbeien, verwijder kroontje en snijd ze in vieren.

Doe de aardbeien in een pan, voeg gespleten vanillestokje, steranijs, citroensap, suiker en water toe en breng aan de kook.

Laat de massa 20 minuten zachtjes koken en wrijf daarna door zeef en laat afkoelen.

ANGLAISESCHUIM :

PROEVERIJ VAN AARDBEIEN / GEMARINEERDE AARDBEIEN

Giet 4 dl. melk in de pan, strooi de suiker er in en voeg het gespleten vanillestokje toe, breng aan de kook en laat van het vuur af onder deksel 20 minuten trekken.

Roer de rest van de melk met de eidooiers en de custard tot een papje. Voeg de warme melk al roerende aan het papje toe en breng opnieuw al roerende aan de kook.

Roer de room er door en laat afkoelen.

Bereiding

ANGLAISESCHUIM :

Giet de anglaise in een siphon en zet er twee patronen op.

DRESSEREN :

Schenk de aardbeiensoep in kopjes en spuit het anglaiseschuim er op.

Garneer met takje atsinacress en poedersuiker.

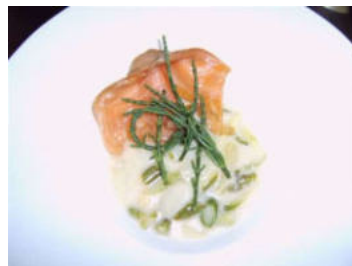
RAGOUT VAN WITTE- EN GROENE ASPERGES MET GEROOKTE ZALM

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 juni			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

1 kg, witte asperges
2 bos groene asperges
50 g, boter 60 g, bloem
1 sjalotje
1/2 ltr, aspergevocht
2 dl, room
zout
peper
1 kg, ger, zalm
250 g, zeekraal



Bereiding

"Schil de beide aspergesoorten en snijd de onderkanten af.

"Zet de witte schillen op met koud water, breng aan de kook en laat 20 minuten trekken.

"Passeer de vloeistof over twee pannen en kook hierin de asperges gedurende 6 minuten.

"laat de asperges afkoelen op papier.

"Snipper de sjalot.

"Smelt de boter en zweet hierin de sjalot aan.

"Voeg de bloem toe en roer tot een roux.

"Voeg al roerende met een garde de aspergebouillon toe en breng geheel aan de kook.

"laat de saus 2 minuten doorkoken, passeer deze en laat afkoelen.

"Trancheer de gerookte zalm en zet koud.

"

"Snijd de asperges in stukken van een centimeter.

"breng de saus aan de kook en roer de asperges er door.

"Klop de room bijna stijf en roer deze door de ragout.

"breng de ragout op smaak met zout en peper.

"Maak de zeekraal warm in wat boter.

"DRESSEREN :

"Schep de ragout in diepe borden.

"Leg hierop de gerookte zalm.

"Garneer met de zeekraal.

RAVIOLI'S MET EENDENLEVER GEGRATINEERD MET PARMEZAAN

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 april			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

PASTADEEG

500 g, grano duro

200 g, eidooier

olijfolie

zout

VULLING

800 g, eendenlever

zout

peper

GARNITUUR

150 g, ruccola

olijfolie

balsamico

zout

peper

16 pl, parmezaan

DRESSING

225 g, grove mosterd

225 g, suiker

1 ei

225 g, zonnebloemolie

1 eetl, azijn

citroensap

zout

peper

1 bos dille

SEZAMOEKJE

100 g, sinaasappelsap

100 g, boter

100 g, sesamzaad

50 g, bloem

160 g, poedersuiker



Bereiding

"PASTADEEG :

"Meng de grano duro samen met de eidooier, olijfolie, zout en wat water

"tot een soepel deegen laat rusten.

"VULLING :

"Snijd de lever in blokjes en breng deze op smaak met zout en peper en zet in koeling.

"DRESSING :

"Voeg alle ingredienten bij elkaar en roer met staafmixer tot een emulsie.

"Breng de dressing op smaak en voer er de gehakte dille aan toe.

"SEZAMKOEKJE :

RAVIOLI'S MET EENDENLEVER GEGRATINEERD MET PARMEZAAN

"Meng alle ingredienten voor het koekje en laat een dag rusten.

"Strijk hiervan op silpad banen en bak af op 180 graden in 6 minuten en laat afkoelen.

"RAVIOLI :

"Rolhet deeg dun uit en steek hieruit 4 cirkels per persoon van 6 cm.

"Leg op de helft hiervan de blokjes lever.

"Bestrijk de randen met eidooier en druk er de andere deegcirkels op en leg in koeling.

"

"GARNITUUR :

"Was de ruccola en breng deze op smaak met zout, peper, olijfolie en balsamico.

"RAVIOLI'S :

"Kook de ravioli's in ruim kokend water met zout 4 minuten en laat uitlekken.

"Leg ze twee aan twee op een plaat en leg de plakken parmezaan er op.

"Zet onder de salamander en gratineer ze.

"DRESSEREN :

"Leg in de lengte op de borden wat ruccola.

"Hierop het duo ravioli.

"Op de ravioli het sesamkoekje.

"Trek een streep dressing er langs.

RAVIOLI AUX MOUSSE DE FOIE DE CANARD EN GELEE DE CALVADOS

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron 05 maart

Soort Wild
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

GELEI

5 dl, witte wijn
1 dl, calvados
1 dl, water
10 g, agar-agar
6 g, gelatine
zout

MOUSSE

500 g, eendenlever
calvados
1 dl, room
zout
peper

GARNITUUR

5 appels
boter
suiker
calvados

SAUS

1 sjalotje
1 dl, rode port
1 eetl, honing
4 dl, gevogeltefond

GARNERING

violtjes geel



Bereiding

"GELEI :

"Voeg witte wijn, calvados en water bij elkaar en voeg wat zout en peper toe.

"Breng aan de kook .

"Week de gelatine in koud water.

"Als vloeistof kookt de agar-agar toevoegen en door roeren.

"Geheel een minuut laten doorkoken en van het vuur af de uitgeknepen gelatine toevoegen.

"Giet de geleï op schone vlakke platen tot een dikte van 1 mm. uit en laat afkoelen.

"MOUSSE :

"Pureer de eendenlever in de keukenmachine samen met een beetje calvados.

"Klop de room licht op en spatel deze door de leverpuree.

"Breng op smaak met zout en peper.

"GARNITUUR :

"Schil de appels en snijd deze in niet te dikke plakken en steek deze met een steker uit tot een cirkel van 3 cm. 48 stuks

"Smelt de boter en bak hierin de plakken appel zonder te kleuren beetgaar, bestrooi met wat suiker en blus af met calvados en laat afkoelen.

"SAUS :

RAVIOLI AUX MOUSSE DE FOIE DE CANARD EN GELEE DE CALVADOS

"Snipper een sjalotje en zweet dit aan in boter.

"Blus af met rode port, voeg een lepel honing toe en gevogelte fond.

"Breng aan de kook en reduceer tot sausdikte.

"Breng op smaak met zout en peper.

"

"RAVIOLI'S :

"Steek uit de gelei 96 gekartelde cirkels van 5 cm. doorsnede.

"Leg op 48 hiervan een plakje appel.

"Spuut hierop een dotje eendenlevermousse en dekaf met de andere helft van de geleicirkels en druk de randen aan.

"Leg de ravioli's in een geperforeerde oven slede en zet in koeling.

"AFWERKING :

"Maak de saus warm.

"Zet de ravioli's in een oven van 100 graden en stoom ze warm in 2 minuten.

"DRESSEREN :

"Leg per persoon in een diep bord 3 ravioli's.

"Schep de saus er omheen.

"Garneer met een viooltje

RAVIOLI VAN ZWARTE PASTA MET KRAB

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 okt			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

400 g, grano duro

100 g, patentbloem

5 g, inktvisinkt

zout

peper

100 g, eidooier

3 eetl, olijfolie

water

VULLING :

300 g, krab

50 g, eiwit

1 dl, room

zout

peper

GARNITUUR

300 g, krab

300 g, inktvis

kervel

SAUS

2 dl, room

100 g, boter

2 dl, creme fraiche

vanillezout

kervel

peper

80 g, eidooiers

SEZAMKRULLEN

1 dl, water

50 g, boter

50 g, bloem

100 g, eieren

zout

25 g, sesamzaad

Bereiding

"PASTADEEG :

"Voeg de grano duro, patentbloem, inkt, olijfolie, eidooier, zout en peper bijeen in machinebekken en meng het geheel.

"Voeg zoveel water toe tot een glad en soepel deeg ontstaat.

"Verpak in folie en laat een uur rusten.

"VULLING :

RAVIOLI VAN ZWARTE PASTA MET KRAB

"Verwijder de schaal van de krabpoten en snijd het vlees in stukken.

"Pureer de krab in de magimix samen met het eiwit.

"Klop de room op tot yoghurtdikte en spatel deze door de krabpuree.

"Breng op smaak met zout en peper, schep in een spuitzak en leg koud.

"SAUS :

"Breng de room samen met de boter aan de kook en reduceer tot 2/3 .

"Voeg de creme fraiche toe en breng opnieuw aan de kook.

"Breng op smaak met het vanillezout en de peper.

"RAVIOLI'S :

"Rol het pastadeeg uit tot lange lappen met de pastamachine.

"Spuit hierop 3 x 16 hoopjes krabvulling.

"Bestrijk rondom met water en leg een tweede lap er over heen.

"Druk met de raviolisteker de ravioli's uit en leg ze op een plaat bestrooid met grano duro en zet koud tot gebruik.

"GARNITUUR :

"Verwijder van de krabpoten de schaal en snijd het krabvlees in 16 stukken en leg koud.

"SESAMSKRULLEN :

"Verwarm water met boter tot deze gesmolten is.

"Breng aan de kook en voeg in een keer de bloem toe en roer van het vuur af tot een bal.

"Laat de massa op laag vuur al roerende 1 minuut garen.

"Roer hierna een voor een de eieren er door.

"Roer wat zout en het sesamzaad er door.

"Spuit op een silpad 16 krullen hiervan met een zeer fijn spuitmondje.

"Bak ze af op 180 graden in 10 tot 15 minuten en laat afkoelen.

"RAVIOLI'S :

"Breng ruim water aan de kook en kook hierin de ravioli's gedurende 6 minuten gaar.

"Giet ze af en spoel ze af met heet water en laat op papier uitlekken.

"Breng de saus aan de kook en klop schuimig met onder toevoeging van de eidooiers.

"Sauteer de inktvis licht in niet te hete boter, breng op smaak met zout en peper en laat uitlekken.

"Verwarm de krabstukken in oven van 80 graden in 3 minuten.

"DRESSEREN :

"Leg in diepe borden 3 ravioli's, schenk de saus er bij.

"Leg in het midden de inktvis met daarop de krab.

"Garneer met de sezamkrullen en kervel.

RISOTTO D' ASPERGE ET MOUSSELINE DE CRABE

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 mei			Sterren	

Ingrediënten

16 groene asperges

16 witte asperges

RISOTTO

1 sjalot

250 g, rijst

175 cl, schaaldierenfond

200 cl, aspergevocht

zout

boter

MOUSSELINE

200 g, crabe

1 dl, room

6 g, agar-agar

1 ei

zout

peper

SAUS

2 dl, room

100 g, boter

2 dl, schaaldierenfond

40 g, eidooier

zout

peper



Bereiding

"Schil de asperges en snijd van de onderkant 2 cm. af.

"Zet de schillen en de kontjes op met koud water, breng aan de kook en laat 15 minuten trekken.

"Passeer de vloeistof en kook hierin de asperges gaar.

"Laat de asperges in vocht afkoelen.

"Snijd de groene asperges in stukken van 1 cm. en laat goed uitlekken op keukenpapier.

"RISOTTO :

"Snipper de sjalot en zweet deze aan in weinig olie.

"Voeg de rijst toe en zweet deze mee aan.

"Voeg nu de schaaldierenfond en het aspergevocht toe, breng geheel aan de kook.

"Zet de rijst onder deksel 20 minuten in oven van 180 graden en laat garen.

"Hierna uit oven nemen boter en de gesneden groene asperges door roeren.

"Druk de risotto in ingevette metalen ringen en zet op plaat met siliconen.

"MOUSSELINE :

"Houd van de crab 16 stukken achter en pureer de rest in de keukenmachine.

"Breng de room aan de kook en roer er de agar-agar door samen met de crab puree.

"Klop het ei tot stand en spatel hierdoor de crabemassa en breng op smaak.

"Vorm hiervan met een warme lepel 16 quenelles en leg deze op een siliconenmat.

"SAUS :

RISOTTO D' ASPERGE ET MOUSSELINE DE CRABE

"Voeg de boter aan de room toe en breng geheel aan de kook.

"Voeg de schaaldierenfond toe en reduceer tot er 2/3 over is.

"Breng op smaak met zout en peper

"RISOTTO :

"Verhit de risotto in oven van 260 graden gedurende 10 minuten.

"Verhit in de laatste 5 minuten de quenelles crabemousse mee.

"Maak de saus warm.

"Maak de witte asperges warm in het kookvocht.

"DRESSEREN :

"Zet de ringen met risotto op de borden en verwijder de ringen.

"Leg hierlangs een witte asperge en de quenelle van crabe.

"Maak de crabstukken snel warm en leg deze op de risotto.

"Klop de saus schuimig onder toevoeging van de eidooier en schep deze langs het gerecht.

"Garneer met roomse kervel.

ROLLADE VAN ASPERGES EN GEROOKTE ZALM IN GELEI

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	06 juni			Sterren	

Ingrediënten

GELEI

1/2 ltr, visfond

100 g, eiwit

5 g, agar

SAUZEN

80 g, eidooier

4 eetl citroensap

1 theel, mosterd

zout

peper

2 dl, maisolie

2 dl, zonnebloemolie

100g, mascarpone

15 g, salsa tartufa

15 g, truffeljus

zout

peper

1 bos basilicum

1 bos peterselie

ROLLADE

1 kg, ger, zalm

16 asperges

16 groene asperges

16 korenaarasperges

DRESSING

1/2 dl, wite wijnazijn

zout

peper

1 dl, zonnebloemolie

1/2 dl, druivenpitolie

GARNERING

shiso purper



Bereiding

"GELEI :

"Voeg het eiwit toe aan de visfond en breng al roerende over de bodem van de pan tot aan het kookpunt, blijven roeren.

"Draai het vuur laag en laat de ontstane eiwitkoek stollen.

"Schep eiwitkoek af en giet de heldere fond door een koffiefilter in een schone pan.

"Roer de agar er door en breng tot aan kookpunt.

"Laat iets afkoelen en giet uit op een plaat tot 2 mm. dikte en laat opstijven.

"SAUZEN :

"Voeg aan de eidooier de mosterd, citroensap, zout en peper toe en roer glad.

"Voeg al roerende de oliesoorten toe tot een emulsie ontstaat.

ROLLADE VAN ASPERGES EN GEROOKTE ZALM IN GELEI

"Verdeel deze mayonaise in twee delen.

"Voeg aan de mascarpone de truffelpasta en truffeljus toe, roer glad en breng op smaak met zout en peper.

"Pluk de basilicum en de peterselie en kook deze gaar in 2 dl. water.

"Giet af en pureer in magi-mix.

"Laat op fijne zeef uitlekken en afkoelen.

"Roer deze groene puree door een deel mayonaise en breng op smaak.

"DRESSING :

"Roer de azijn met zout en peper en voeg alroerende de oliesoorten er dor.

"Breng opsmaak.

"ASPERGES :

"Schilde witte - en groene asperges ensnijdt ze op een lengte van 12 cm.

"Kook beide apart in kokend water met zout beetgaar.

"Als ze beetgaar zijn uit het water nemen en warm in de dressing leggen en laten afkoelen.

"Snijdt van de gelei rechthoeken van 10 x 5 cm.

"Laat de asperges goed uitlekken op keukenpapier.

"Rol 1 groene- en 1 witte asperge in een plak gerookte zalm.

"Rol dit in een plak gelei, leg op plaat en zet koud.

"DRESSEREN :

"Spuut met een kornetje op een vierkant bord aan de buitenzijde 2 x 2 strepen mascarpone met een tussenruimte van 1/2 cm.

"Vul deze ruimte opmet de mayonaise en de groene saus.

"Leg hier midden tussen de asperge rol.

Garneer met een korenaarasperge en shiso purper

SALADE DE POIREAU, BETTERAVE ROUGE ET SALMON FUME

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	06 april			Sterren	

Ingrediënten

1,5 kg, gerookte zalm

8 wit van prei

50 g, boter

5 rode bieten

3 sjalotten

DRESSING

bietensap

1 dl, witte wijnazijn

1 theel, grove mosterd

1 dl, olijfolie

1/2 dl, notenolie

citroensap

zout

peper

dille

GARNERING

blatte rouge



Bereiding

"ZALM :

"Trancheer de gerookte zalm in 32 tranches en bewaar in koeling.

"DRESSING :

"Roer het bietensap, de witte wijnazijn, mosterd, zout en peper door elkaar.

"Voeg al roerende de oliesoorten toe en breng op smaak met zout, peper en citroensap.

"Hak de dille fijn en roer deze door de dressing.

"PREI :

"Snij het worteleind van de prei af.

"Breng water met zout aan de kook met de boter en kook hierin de stukken prei 10 minuten.

"Haal ze uit het water en overgiet de warme prei met de dressing en laat afkoelen.

"RODE BIETEN :

"Snijd de rode bieten in een brunoise en spoel deze af met warm water, laat uitlekken.

"Snipper de sjalotten en meng deze onder de rode biet en breng op smaak met wat dressing.

"GARNERING :

"Zet de blatte rouge in ijswater.

"

"Laat de preistukken uitlekken en snijd deze in de lengte en breedte door.

"Laat ook de rode bieten uitlekken.

"DRESSEREN :

"Leg per persoon 2 stukken prei op de borden.

"Scheep hierover wat rode biet.

"Dresseer hierop twee tranches gerookte zalm.

"Scheep wat dressing er omheen en garneer met de blatte rouge.

SALADE QUIMPERLOISE

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	-	Slank	Nee
Bron	04 september			Sterren	

Ingrediënten

1 kg, Noorse garnalen
cognac
50 g, kappertjes
40 zwarte olijven
8 pomodori
8 eieren
1 frisee
1 peterselie



SAUS

40 g, eidooier
2 eetl, azijn
3 dl, olie
mosterd
zout
peper
citroensa

Bereiding

"Besprenkel de garnalen met cognac en laat marineren in koeling.

"Pluk en was de frisee en zet op ijswater.

"Pliceer de pomodori, snijd in vieren, verwijder zaad.

"Kook de eieren in kokend water met zout hard in 10 minuten.

"Spoel ze koud en pel ze.

"Snijd de olijven in blokjes.

"SAUS :

"Voeg aan de dooiers mosterd, zout, peper en de azijn toe en roer glad.

"Voeg al roerende de olie toe tot er mayonaise ontstaat.

"Breng de mayonaise op smaak met zout, peper en zoveel citroensap dat deze fris, maar niet te zuur van smaak wordt.

"SALADE :

"Meng de garnalen met de kleingesneden olijven, de kappertjes en een beetje saus.

"DRESSEREN :

"Zet ringen op de borden en verdeel hierover de frisee.

"Schep op de frisee de garnalen en druk aan.

"Verwijder de ringen en druppel wat saus om de salade.

"Garneer met de kwarten tomaat en kwarten ei.

"Werk af met peterselie.

SALADE VAN GEROOKTE, GEGLACEERDE ASPERGES EN GEROOKTE GANZENBORST

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 mei			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

48 groene puntasperges
48 witte puntasperges
1,5 kg gerookte ganzenborst

GLACAGE

4 dl, aspergebouillon
6 g, kappa

GARNERING

150 g, rode veldsla

DRESSING

1 dl, frambozenazijn
1 dl, basilicumolie
1 dl, druivenpitolie
1 dl, zonnenbloemolie
60 g, eidooier
zout
peper

Bereiding

"ASPERGES :

"Snijd de onderkanten 1 cm. af en rook de asperges 5 minuten in rookoven.

"Blancheer ze hierna in kokend water met zout beetgaar en spoel koud.

"Laat ze op papier uitlekken.

"GLACAGE :

"Trek van de schillen van asperges een bouillon in 20 minuten, breng op smaak met zout en peper en meet hiervan 4 dl. af en laat dit afkoelen.

"Roer door de koude bouillon de kappa en verhit deze tot 80 graden.

"Haal de puntasperges een voor een door deze gelei en leg ze op een siliconenmat en laat uitharden.

"GARNERING :

"Was de veldsla en zet in ijswater.

"DRESSING :

"Roer door de frambozenazijn zout en peper en roer er de oliesoorten door.

"Roer de eidooier door de dressing om een binding tot stand te maken.

"Breng de dressing op smaak met zout, peper en worchestersaus.

"GANZENBORST :

"Snijd de gerookte ganzenborst in dunne plakken op de snijmachine.

"

"Laat de veldsla uitlekken en maak deze aan met wat dressing.

"Dresseer deze midden op de borden.

"Leg hierop om en om de witte- en groene puntasperges.

"Dresseer de ganzenborst en besprenkel geheel met de dressing.

SALADE VAN GEROOKTE, GEGLACEERDE ASPERGES EN GEROOKTE GANZENBORST

SEMIFREDDO

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	06 februari			Sterren	

Ingrediënten

3 plakken tramezzini

boter

SEMIFREDDO

200 g, room

75 g, olijfolie

50 g, eiwit

80 g, suiker

30 g, water

50 g, rucola

10 g, bieslook

GELEI

2 dl, bouillon

1 dl, witte wijnazijn

4 eetl, honing

3 g, agar-agar



Bereiding

"SEMIFREDDO :

"Klop de room op.

"Kook de suiker samen met het water tot 121 graden C.

"Klop de eiwitten op en voeg de gekookte suiker langzaam op lage snelheid toe.

"Klop daarna 3 minuten op hoogste snelheid.

"Spatel de olijfolie en de room er door.

"Hak de rucola en de bieslook fijn en spatel deze onder de massa.

"Strijk de semifreddo in de vormen uit en zet in vriezer.

"GELEI :

"Meng de bouillon met de honing ende azijn en breng aan de kook.

"Voeg de agar-agar toe en los deze op.

"Giet de geleï uit op een plaat en zet koud weg.

"Steek uit de geleï vormen ter grootte van de semifreddo.

"Steek uit de tramezzini ook vormen ter grootte van de semifreddo.

"Bestrijk deze met gesmolten boter en bak op 190 graden 4 a 5 minuten en laat afkoelen.

"

"DRESSEREN :

"Leg op de bordjes de krokantjes met hierop een plakje geleï en daarop de semifreddo en serveer onmiddellijk

SNOEKBAARS GEBAKKEN IN CITRUS, GEFRITUURDE SPIERING, PREI, CREME VAN AARDPEREN

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 nov			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

SNOEKBAARS

16 mootjes snoekbaars 100 g,

4 sinaasappelen

4 citroenen

2 zakjes panko

100 g, mycryo

PREI

16 st, wit van prei

2 dl, gevogeltefond

zout

SPIERING

48 spieringen

BESLAG

1/2 ltr, bier

1 ei

300 g, bloem

zout

60 g, eiwit

CREME

500 g, aardperen

1/2 ltr, melk

1 dl, room

zout

suiker

SCHUIM

3 dl, witte wijn

1/2 dl, visfond

6 dl, room

1/2 dl, melk

150 g, kappers

1 eetl, sucro

1 eetl,lecitine

GARNERING

150 g, postelijn

Bereiding

"SNOEK :

"Schil van de sinaasappels en de citroenen zeer dun de schil af en hak deze fijn.

"Droog de schillen in oven van 90 graden en vermeng daarna met de panko en de mycryo en bewaar.

"Snijd de snoekbaars in gelijke stukken van 100 gram en zet koud.

SNOEKBAARS GEBAKKEN IN CITRUS, GEFRITUURDE SPIERING, PREI, CREME VAN AARDPEREN

"PREI :

"Was de prei en snijd van het wit 16 gelijke stukken.

"Doe deze samen met wat zout en de gevogeltefond in een vacuum zak, trek vacuum en gaar 8 minuten op 100 graden in oven en laat afkoelen.

"Haal uit de vacuum en zet ze op een plaat.

"BESLAG :

"Roer door het bier de bloem, zout en het ei en bewaar tot gebruik.

"CREME :

"Schil de aardperen en kook ze gaar in de melk met de room en wat zout.

"Pureer met wat kookvocht en breng op smaak met zout en beetje suiker en bewaar.

"SCHUIM :

"Reduceer de wite wijn tot 1 dl.

"Voeg de room, melk en visfond toe en reduceer nog 2 minuten.

"Haal van het vuur af en voeg de kapertjes toe en laat geheel afkoelen.

"Pureer met staafmixer en giet door een zeef.

"Voeg de sucro en de lecitine toe en bewaar tot gebruik.

"SNOEKBAARS :

"Wentel de snoekbaars door het pankomengsel.

"Bak de mootjes eerst in een met olie ingevette pan op de huid goudbruin en draai ze om en bak nog 1 minuut.

"Leg ze op een ovenplaat en houd warm in oven van 80 graden.

"PREI :

"Maak de prei warm in oven van 140 graden.

"SPIERING :

"Klop het eiwit voor het beslag stijf met wat zout en spatel het door het bierbeslag.

"Wentel de spiering door de bloem, haal door het bierbeslag en frituur ze op 180 graden goudbruin.

"Laat op keukenpapier uitlekken.

"CREME :

"Maak de creme warm.

"SCHUIM :

"Maak de vloeistof warm en schuim op met de staafmixer.

"DRESSEREN :

"Leg de mootjes snoekbaars op de borden.

"Zet er een preiring naast met daarop een lepel aardperencreme.

"Schep het schuim er langs en garneer met een takje postelijn.

SOUFFLEE DE POISSON FRAIS ET FUME

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 maart			Sterren	

Ingrediënten

500 g, witvis
2 sjalotten
1/2 dl, witte wijn
1 eetl nolly prat
250 g, ger, zalmsnippers
80 g, eiwit
250 g, room
zout
peper
SAUS
1/2 ltr, schaaldierenfond
2 dl, creme fraiche
2 dl, room
100 g, boter
GARNITUUR
250 g, zeekraal
100 g, cordifole



Bereiding

"De witvis in stukken snijden, het eiwit, zout en peper er over en kelen.

"De sjalotten snipperen, aanzweten in boter en afblussen met de witte wijn en nolly prat , tot 1/2 reduceren en laten afkoelen.

"De witvis in magimix pureren samen met de reductie.

"De room bijna stijf kloppen en door de vismassa spatelen.

"De gerookte zalm in blokjes snijden en door de massa spatelen,.

"Het geheel op smaak brengen met zout en peper.

"Timbales beboteren en hierin de vismassa spuiten.

"Deze au bain-marie pocheren in oven van 140 graden in 10 minuten.

"Uit de oven halen en laten afkoelen.

"De soufflé's lossen en in een geperforeerde ovenslede zetten.

"SAUS :

"De schaaldierenfond tot de helft reduceren.

"De room samen met de creme fraiche tot de helft reduceren.

"Beide reducties samenvoegen en hierdoor de boter kloppen.

"Op smaak brengen met zout en peper.

"

"SOUFFLEE'S :

"Zet de soufflé's in oven van 100 g. en verwarm ze met stoom in 10 minuten.

"SAUS :

"Verhit de saus en klop deze schuimig met de staafmixer.

"GARNITUUR :

"Verhit de zeekraal in een weinig boter.

"DRESSEREN :

"Zet de soufflé's midden op de borden.

SOUFFLEE DE POISSON FRAIS ET FUME

"Schep er een beetje zeekraal langs en de schuimig geklopte saus.

"Garneer met cordifole.

SOUFFLEE VAN PARELHOEN ROTHSCHILD

Menugang Tussen gerecht
Keuken -
Bron 09 sept

Soort Wild
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Ingrediënten

FOND

4 st Parelhoenkarkassen

1 st Prei

80 gram Sjalotten

200 gram Knolselderij

100 gram Wortel

4 bl Laurierblad

4 takje Thijm

4 bl Foelie

1 ltr Gevogeltefond

GARNITUUR

2 theelepel Truffelpasta

8 st Parelhoenpoten

1 kg Snijbonen

GEVOGELTE

4 st Parelhoen

ROUX

60 gram Patentbloem

50 gram Boter

SAUS

50 gram Boter

0 0 Zout

0 0 Peper

2 dl Room

SOUFFLEE

8 st Parelhoenborsten

80 gram Eiwit gep.

2 dl Room

50 gram Truffel

0 0 Zout

0 0 Peper

8 0 Cognac



Bereiding

Voorbereiding

PARELHOEN :

Verwijder van de parelhoenders de poten en het borstvlies.

Snijdt het borstvlies in repen en vries het licht aan.

Haal van de boten het dijstuk af en bewaar voor garnituur.

De drumsticks worden in de fond gebruikt samen met de karkassen.

FOND :

Bruneer in oven van 180 graden de karkassen en de drumsticks gedurende 10 minuten.

Snijdt de prei, knolselderij, wortel en sjalot in blokjes.

SOUFFLEE VAN PARELHOEN ROTHSCHILD

Doe de karkassen en drumsticks over in een passende pan voeg de gesneden groenten, laurier, thijm en foelie toe en de gevogeltefond plus halve liter water. Breng aan de kook, voeg de dijstukken toe en laat op laag vuur 1,5 uur trekken en de dijstukken garen.

Passeer de fond en bewaar de dijstukken.

ROUX :

Smelt de boter, voeg de bloem toe en verwerk tot een roux en laat deze afkoelen.

SAUS :

Roer de roux aan met de gevogeltefond, breng aan de kook en voeg weer fond toe.

Als alle fond gebruikt is het geheel aan de kook brengen en op laag vuur 15 minuten zachtjes laten uitkoken.

Hierna de saus passeren, de room toevoegen en de boter door kloppen.

De supremesaus op smaak brengen met zout en peper.

SOUFFLEE :

De aangevoren parelhoen in de magimix samen met het eiwit pureren.

Deze puree hierna door een zeef wrijven en in een kom op ijswater zetten.

De room half opkloppen en door de parelhoenpuree spatelen.

De truffel in een zeer fijne brunoise snijden en door de souffleemassa spatelen.

Op smaak brengen met zout en peper en een beetje cognac.

De souffleemassa in beboterde vormen spuiten en au bain-marie van 80 graden in oven van 180 graden gedurende 10 minuten garen.

Hierna uit oven halen en laten afkoelen en lossen.

GARNITUUR :

Pluk van de dijstukken het vlees en snijd dit in een grove brunoise.

Voeg hier wat supremesaus aan toe zodat er een dikke ragout ontstaat.

Breng dit aan de kook en breng op smaak met zout en peper en de truffelpasta.

Strijk de massa uit op een schaal en koel snel terug in snelkoeler.

Maak hiervan 16 gelijke balletjes en druk deze plat tot ronde schijfjes.

Maak de snijbonen schoon en snijd deze in een chinese ruit.

Blancheer ze beetgaar in kokend water met zout en spoel ze koud.

Bereiding

SOUFFLEE'S :

Zet de soufflee's in een geperforeerde bak en stoom deze gedurende 10 minuten op 100 graden.

GARNITUUR :

Bak de schijfjes parelhoen in boter goudbruin.

Stoof de snijbonen in wat boter warm en breng op smaak met zout, peper en suiker.

SAUS :

Breng de supremesaus aan de kook.

DRESSEREN :

Schep op de borden een lepel snijbonen.

Zet hierop de soufflee en dresseer de parelhoengallet er langs.

Schep wat saus er omheen.

SUPREME DE LOTTE DE MER GRILLEE

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	06 januari			Sterren	

Ingrediënten

16 zeeduiwelwangen

olijfolie

1/2 bos dragon

citroensap

boter

BEARNAISE

5 dl, kreeftfond

1 tak dragon

1 bl, laurier

1 sjalot

150 g, eidooier

150 g, boter

zout

peper

1/2 bos dragon

GARNITUUR

500 g, roseval

2 dl, room

70 g, boter

70 g, olijfolie

500 g, waspeen

1/2 eetl, komijnzaad

70 g, boter

GARNERING

zeekraal



Bereiding

"Gril de zeeduiwelwangen aan beide zijde op een hete grilpan.

"Leg ze op een plaat en besprenkel ze met citroensap, leg de dragontakjes er op en kruid met zout en peper en beleg met vlokjes boter en besprenkel met olijfolie.

"GARNITUUR :

"Schil de wortelen en rasp deze in de magimix.

"Stoof de wortelrasp in boter met de komijn gaar.

"Pureer ze daarna in de magimix en monteer met de olijfolie en breng op smaak met zout en peper en bewaar in pan.

"Schil de aardappelen en kook ze gaar, giet af, stoom droog en pureer ze.

"Monteer de puree met de boter, olijfolie en de room en breng op smaak.

"BEARNAISE :

"Breng de kreeftfond aan de kook samen met de gesneden sjalot, dragon en laurier en reduceer tot de helft.

"Passeer de vloeistof en laat afkoelen.

"ZEEDUIVELWANGEN :

"Zet de wangen in een oven van 150 graden gedurende 10 minuten.

SUPREME DE LOTTE DE MER GRILLEE

"GARNITUUR :

"Maak de aardappelmousseline en de wortelpuree warm.

"SAUS :

"Voeg aan de kreeftfond de eidooiers toe en smelt de boter.

"Klop op hoog vuur de bearnaise tot stand en van het vuur af de boter er door.

"Hak de dragon en roer deze door de bearnaise en breng op smaak.

"Stoof de zeekraal in wat boter warm.

"DRESSEREN :

"Trek op warme borden wat strepen wortelpuree en aardappelmousseline.

"Leg de wangen op de borden en hierop een lepel zeekraal.

"Schep de bearnaise er omheen.

SUPREME VAN PARELHOEN MET FICOIDE EN PISSENIT

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 april			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

16 supremes van parelhoen,

zout

peper

mycryo

GARNITUUR

1 kg, ficoide

500 g, pissenlit

1 kg, krielaardappelen

SAUS

5 dl, gevogeltefond

1 sjalot

1/2 dl, madeira

1 theel, morieltjespoeder

2 dl, room

Bereiding

"PARELHOENSUPREMES :

"verwijder de huid van de supremes.

"Bestrooi ze aan beide zijden met zout en mycryo.

"Sauteer ze in een hete pan goudbruin en leg op plaat.

"GARNITUUR :

"Verwijder de dikke stelen van de ficoide.

"Pluk de pissenlit en zet deze in ijswater.

"Schil de krielaardappelen en blancheer deze in kokend water met zout beetgaar, giet ze af en laat uitdampen.

"SAUS :

"Breng de gevogeltefond met de madeira en de sjalot aan de kook en reduceer tot de helft.

"Passeer de saus, voeg de morieltjespoeder toe en de room.

"Breng weer aan de kook en breng op smaak met zout en peper.

"SUPREMES :

"Zet de supremes in oven van 140 graden en laat ze garen totm een kerntemperatuur van 60 graden.

"Verhit de ficoide in beetje boter met olijfolie en breng op smaak met zout en peper.

"Laat de pissenlit uitlekken en breng op smaak met olijfolie, zout en peper.

"Sauteer de krielaardappelen in olijfolie en boter goudbruin en bestrooi met zout.

"DRESSEREN :

"Schep de ficoide op de borden en leg de supreme er half tegenaan.

"Schep wat saus er langs en leg de aardappelen er bij.

"Leg op de supreme wat pissenlit.

TAARTJE VAN GANNY SMITH MET KREEFT, POMODORICREME EN BASILICUM ROOM

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 mei			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

8 Granny Smith appels

4 theel, kummel

MAYONAISE

40 g, eidooier

1 eetl, azijn

mosterd

zout

peper

2 dl, olie

5 eetl, creme fraiche

8 kreeften

2 takjes thijm

4 bl, laurier

zout

POMODORI CREME

1 kg, pomodori

4 teentjes knoflook

4 sjalotten

1 ltr, gev, bouillon

zout

peper

worchester

BASILICUM ROOM

2 dl, creme fraiche

1 bos basilicum

zout

peper

GARNERING

1 frisee

2 shiso purper

1 dille

1 bieslook

2 pl, bladerdeeg



Bereiding

"KREEFT :

"Breng voldoende water aan de kook met zout, de thijm en de laurier.

"Kook hier de kreeft in gedurende 6 minuten en laat afkoelen.

"MAYONAISE :

"Roer de eidooier met zout, peper en de azijn glad.

"Voeg al roerende de olie toe tot een emulsie ontstaat.

"Roer de creme fraiche los en voeg de kummel toe.

TAARTJE VAN GANNY SMITH MET KREEFT, POMODORICREME EN BASILICUM ROOM

"Roer de creme faiche door de mayonaise en breng deze op smaak.

"GRANNY SMITH :

"Schil de appels en snijd deze in een fijne brunoise.

"Meng deze met wat van de mayonaise en breng op smaak.

"Bekleed ringen met acetaat, zet deze op plaat met siliconen en verdeel hierover de appel en druk licht aanzet in koeling.

"POMODORICREME :

"Pliceer de tomaten, snijd ze in vieren en verwijder het zaad.

"Pel de knoflook en plet deze en snipper de sjalotten.

"Zweet de sjalotten aan in boter samen met de knoflook.

"Voeg de tomaten toe en zweet deze ophoog vuur mee aan.

"Blus af met de gevogelte bouillon en breng aan de kook.

"Laat het geheel 5 minuten doorkoken en pureer geheel in magimix en wrijf door een zeef.

"breng de creme op smaak met zout, peper en worchester.

"BASILICUM CREME :

"Roer de creme fraiche los.

"Hak de basilicum fijn en roer deze door de creme fraiche en breng op smaak.

"GARNERING :

"Pluk het gele deel van de frisee en zet in ijswater.

"Snijd van het bladerdeeg repen van 1/2 cm. en rol deze uit tot stengels.

"Bestrijk ze met eidooier en rol ze door zeezout.

"Leg op plaat met siliconen en leg een siliconenmat er op en hierop weer een plaat.

"Bak af op 190 graden in 15 minuten en laat afkoelen.

"TAARTJE :

"Verwijder het kreeftenvlees uit de kreeften en snijd dit in tranches.

"Leg deze tranches op de appel in de ringen.

"Laat de frisee uitlekken en leg deze luchtig op de kreeft.

"DRESSEREN :

"Schenk de pomodoricreme in glaasjes en leg hierin een kleine quenelle basilicumroom en steek er een bieslookstengel in.

"Zet deze op de borden.

"Zet hiernaast de taartjes en verwijder de ringen.

"Garneer met de shiso, dille en de stengel.

"Druppel de overige dressing er langs.

TARBOTFILET VAN PLANCHA MET EEN NAGE VAN RIVIERKREEFT

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	09 maart			Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten

GARNERING

1 bos Kervel

KOEKJE

0 0 Peper

0 0 Zout

0,5 bos Bieslook

50 gram Patentbloem

100 gram Schaaldierenfond

100 gram Malto poeder

NAGE

16 st Rivierkreeft

2 dl Wijn, wit, droog

6 dl Visfond

200 gram Knolselderij

200 gram Prei

250 gram Rivierkreeftstaarten

150 gram Wortel

VISGERECHT

1,2 kg Tarbotfilet

1 st Citroen

1 dl Olijfolie cornicabra

Bereiding

Voorbereiding

KOEKJE :

Roer door de visfond de malto en de bloem tot een beslag.

Snijd de bieslook zeer fijn en roer deze samen met zout en peper door het beslag.

Draai hiervan dunne ronde koekjes op een silpad.

Bak ze af op 120 graden in 20 tot 30 minuten en laat afkoelen.

NAGE :

Schil de wortel en de knolselderij en snijd deze samen met de prei in een fijne julienne en laat op ijswater krokant worden.

Voeg de witte wijn bij de visfond en roer er 100 g. eiwit door.

Zet de pan op een hoog vuur en breng, al langzaam roerende met een houten lepel over de bodem van de pan, de vloeistof tot aan het kookpunt.

Draai het vuur laag en laat de aan de oppervlakte aanwezige eiwitkoek 3 minuten garen.

Schep de eiwitkoek met een schuimspaan van de vloeistof af en passeer deze door een etamine en bewaar tot gebruik.

TARBOTFILET :

Leg de stukken tarbot op een schaal, bestooi met zout en peper en pers het citroensap hier over uit en giet de olijfolie er over en wentel de stukken

TARBOTFILET VAN PLANCHA MET EEN NAGE VAN RIVIERKREEFT

tarbot hier in en zet ze koud.

Bereiding

NAGE :

Laat de julienne van groenten uitlekken.

Sauteer de rivierkreeftjes in boter tot ze rood gaan kleuren.

Voeg hieraan de julienne van groenten toe en zweet even mee aan.

Blus geheel af met de geklaarde visfond, breng tot aan het kookpunt en draai vuur lager.

Breng de nage op smaak met zout en peper.

TARBOT :

Bak de tarbot a blanc op de plancha van 180 graden gedurende 1 minuut en draai ze dan om en bak nog een minuut.

Giet dan de marinade over de tarbotstukken.

TARTAAR VAN ASPERGES EN GARNALEN

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 april			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

GARNERING

bieslook

150 g, Bulls blood

olijfolie

zout

peper

KROKANTJE

75 g, eidooier

40 g, suiker

90 g, eiwit

50 g, suiker

80 g, bloem

20 g, amandelpoeder

1 kg, witte asperges

1 bos groene asperges

500 g, garnalen

2 sjalotten

1/4 bos bieslook

MAYONAISE

100 g, eidooiers

zout

peper

mosterd

2 eetl, witte wijnazijn

1 dl, zonnebloemolie

1 dl, druivenpitolie

1 dl, hoyblanca

wochestersaus

SAUS

mayonaise

1 theel, yogurtpoeder

1 dl, yoghurt

1/2 dl, witte vermouth

Bereiding

"TARTAAR :

"Asperges schillen en van onderzijde 3 cm. afsnijden.

"Snijd de asperges in brunoise.

"Blancheer de witte en de groene asperges apart van elkaar in kokend water met zout.

"Spoel ze koud, droog ze op keukenpapier.

"Snipper de sjalotten zeer fijn.

"Snijd de bieslook zeer fijn.

TARTAAR VAN ASPERGES EN GARNALEN

"Snijd de garnalen klein.

"Meng de aspergeblokjes met de garnalen, sjalot en bieslook.

"Voeg wat mayonaise toe tot er een samenhangend geheel ontstaat en breng op smaak met zout en peper.

"Bekleed ringen met acetaat en verdeel de tartaar hierover en druk aan.

"Zet de tartaar in de koeling.

"SAUS :

"Maak van de resterende mayonaise een saus door hier aan toe te voegen de yogurt, witte vermouth en de yogurtpoeder en breng op smaak.

"KROKANTJE :

"Klop de dooiers wit met de suiker.

"Klop de eiwitten tot volume en voeg al kloppende de suiker toe.

"Spatel de eiwitten door de dooiermassa.

"Spatel nu de bloem en het amandepoeder er door.

"Spuut hiervan met een glad spuitmondje dunne repen van 15 cm. lang.

"Bak af op 180 graden in 8 minuten en laat afkoelen.

"GARNERING :

"Zet de bulls blood in ijswater.

"Laat de bulls blood uitlekken en maak aan met olijfolie, zout en peper.

"DRESSEREN :

"Doe de saus in een spuitflacon en trek op de spiegel van de borden lijnen hiervan.

"Zet midden op bord de tartaar.

"Dresseer er lang wat bulls blood.

Garneer met stengel bieslook en het krokantje

TARTAAR VAN KALFSVLEES MET BRUCHETTAWAFEL

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	06 mei			Sterren	

Ingrediënten

4 strukjes witlof

4 granny's

1 eetl, citroensap

2 eetl, eidooier

1 dl, olijfolie

zout

peper

TARTAAR

800 g, kalfshaas

4 eetl, kappertjes

2 sjalotjes

2 teentjes knoflook

4 ansjovisfilets

1/2 bos kervel

zout

peper

WAFELS

250 g, bloem

80 g, boter

250 g, creme fraiche

100 g, ei

2 theel, bakpoeder

40 g, eidooier

60 g, eiwit

2 eetl, bruchetta



Bereiding

"SALADE :

"Roer de eidooier met de citroensap glad en voeg de olie toe.

"Breng op smaak met zout en peper.

"Snijd de witlof in een fijne brunoise.

"Snijd de appel in een fijne brunoise.

"Meng de witlof en de appel dor de saus en breng geheel op smaak.

"Bekleed 16 ringen met acetaat en druk de salade onder in de ringen en zet in koeling.

"TARTAAR :

"Snijd de kalfshaas in een fijne brunoise.

"Snipper de sjaloten en hak de kappers en de ansjovis.

"Hak de kervel en de knoflook.

"Meng alles onder elkaar en breng op smaak.

"Duk de tartaar op de salade in de ringen en zet weer koel.

"WAFELS :

"Meng ale ingedienten behalve het eiwit.

"Klop het eiwit op en spatel door het beslag.

"Bak hiervan 16 niet te dikke wafels.

TARTAAR VAN KALFSVLEES MET BRUCHETTAWAFEL

"Steek uit de wafels cirkels welke iets groter zijn dan de ringen met tartaar.

"

"Zet de ringen op de borden en verwijder de ringen en het acetaat.

"Dresseer de wafel er langs.

"Druppel wat saus er omheen.

"Garneer met kervel.

TARTAAR VAN TONIYN MET ANSJOVISTAPENADE EN MOUSSELINE

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 februari			Sterren	

Ingrediënten

16 flinterdunne plakjes stokbrood

olijfolie

1,5 kg tonijn

4 sjalotten

1 krop sla

16 plakjes ontbijtspek

100 g,ousse de blette

1 venkelknol

TAPENADE

100 g, zwarte olijven

60 g, ansjovis

1 teen knoflook

1 eetl, olijfolie

2 theel, mosterd

citroensap

2 theel, pernod

2 theel, geh,thijm

2 theel, gem, steranijs

MOUSSELINE

240 g, eidooier

2 dl, dragonazijn

1,5 dl, olijfolie



Bereiding

"Leg de plakjes stokbrood op bakplaat, bestrijk met eidooier en bak op 180 g. goudbruin.

"Bak de plakken ontbijtspek in hete pan krokant en laat afkoelen.

"TARTAAR :

"Snijd de tonijn in repen.

"Snipper de sjalotten.

"Draai de repen tonijn samen met de gesnipperde sjalotten twee maal door de gehaktmolen met een fijne plaat.

"TAPENADE :

"Meng alle ingrediënten hiervoor in keukenmachine tot een gladde massa en breng op smaak.

"Pluk het hart van de sla en zet op ijswater samen met de blaadjes ousse de blette.

"Snijd de venkel in zeer kleine blokjes.

"Schep een beetje ansjovistapenade tegen de zijanten van de glazen.

"Leg in elk glas twee blaadjes kropsla.

"Verdeel hierover de tartaar van tonijn.

"Steek de plakjes stokbrood en spek in de tartaar.

"Zet de blaadjes ousse de blette tussen het brood en het spek.

"MOUSSELINE :

"Meng de dooiers met de dragonazijn en klop hiervan een luchtige mousseline op hoog vuur.

"Roer er van het vuur af de olijfolie door en breng op smaak.

"DRESSEREN :

TARTAAR VAN TONIJS MET ANSJOVISTAPENADE EN MOUSSELINE

"Schep de mousseline op de tartaar en strooi er de venkelblokjes op.

TARTE A L'ORANGE ET GLACE AU GRAND MARNIER

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 april			Sterren	

Ingrediënten

DEEG

500 g , bloem

5 g, vanillesuiker

100 g, eieren

250 g, poedersuiker

200 g, boter

5 g, zout

VULLING

4 eieren

1 eidooiers

120 g, crème fraîche

120 g, sinaasappelsap

rasp van 2 sinaasappels

200 g, suiker

MERINQUE

125 g, eiwit

250 g, suiker

100 g, water

IJS

1 ltr, melk

175 g, suiker

100g, eidooiers

1 dl, Grand Marnier

2,5 dl, room

GARNERING

Spinsuiker

mint

orangesnippers



Bereiding

"DEEG :

"Meng de zachte boter met de suiker, vanillesuiker, zout en de eieren in machinebekken met vlinder.

"Voeg de bloem toe en kneed tot homogene massa.

"Verpak in plasticfolie en laat in koeling opstijven.

"Vet 16 tartelettes in met boter.

"Rol het deeg uit en bekleed de tartelettes met het deeg, prik de bodem in en bak ze blind af op 180- graden in 15 minuten.

"Verwijder de blinde vulling en laat ze nog 5 minuten nabakken.

"Los ze uit de vormen en laat afkoelen.

"VULLING :

"Meng de eieren, eidooier en suiker met elkaar.

"Voeg het sinaasappelsap, sinaasappelrasp, crème fraîche en gesmolten boter toe en roer tot homogene massa.

TARTE A L'ORANGE ET GLACE AU GRAND MARNIER

"Giet deze vulling in de tartelettes.

"Bak ze af in oven van 100 graden in 25 minuten.

"MERINQUE :

"Kook de suiker met het water tot 121 graden C.

"Klop de eiwitten met een beetje suiker stijf.

"Voeg al kloppende de hete suikersiroop aan het eiwit toe en klop koud.

"IJS :

"Breng de melk met de helft van de suiker aan de kook.

"Klop de dooiers met de rest van de suiker op.

"Giet de melk bij de dooiers en verhit geheel tot 80 graden.

"Voeg de room en de Grand Marnier toe en koel terug.

"Draai hiervan in ijsmachine ijs.

"Schep met de ijsknijper direct 32 bollen en leg deze op plateau met plastic en vries direct in.

"

"Spuit de merinque op de afgekoelde tartelettes en brand deze licht af.

"Maak de spinsuiker.

"DRESSEREN :

"Zet de tartelettes op de borden.

"Leg een bal ijs op de tartelettes en de andere er naast.

"Zet op het ijs een bol spinsuiker.

"Steek hierin een sinaasappelsnipper en takje mint en bestuif met poedersuiker.

TERINNE VAN GRUYERE, MASCARPONE EN GEDROOGDE VRUCHTEN

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron 09 jan

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Ingrediënten

GARNERING

2 st Shiso-purper

SAUS

0 0 Peper

0 0 Zout

1 dl Druivenpitolie

0,5 bos Bieslook

40 gram Sjalotten

2 eetlepel(s) Honing

2 dl Creme fraiche

TERRINE

0 0 Peper

1 kg Mascarpone

500 gram Gruyere

10 gram Gelatine

0 0 Zout

1 dl Wijn, wit, droog

VULLING

100 gram Krenten

100 gram Abrikozen gedroogd

100 gram Dadels medjoul

100 gram Vijgen gedroogd

100 gram Rozijnen

Bereiding

Voorbereiding

VULLING :

Wel de krenten en rozijnen in heet water.

Snijd de abrikozen, vijgen en dadels in kleine blokjes.

Laat de krenten en rozijnen op papier drogen.

TERRINE :

Bekleed een vorm met plastic folie.

Week de gelatine in ruim koud water, verwarm de witte wijn en los hierin de gelatine op en laat afkoelen.

Klop de mascarpone los met de vlinder en voeg de afgekoelde gelei toe.

Roer de vruchten door de mascarpone en breng op smaak met zout en peper.

Bekleed de vorm met dunne plakken gruyere en vul met de mascarpone.

Laat in koeling opstijven.



TERINNE VAN GRUYERE, MASCARPONE EN GEDROOGDE VRUCHTEN

SAUS :

Roer de honing door de creme fraiche en voeg al roerende de druivenpitolië toe.

Snipper de sjalot en snijd de bieslook fijn en roer deze door de saus en breng op smaak met zout en peper.

Bereiding

TERRINE :

Snijd de terrine met een warm mes in plakken.

DRESSEREN :

Leg op de borden een plak terrine en schep de saus er bij en garneer met shiso purper.

TERRINE AU FOIE DE CANARD ET BOUDIN NOIRE ET POMMES

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	04 November			Sterren	

Ingrediënten

1 bloedworst
1 dl, gevogeltefond
calvados
4 Granny Smith
2 dl, water
100 g, suiker
1 steranijs
citroensap
250 g, eendenlever
GELEI
1/4 ltr, kalfsfond
6 g, gelatine
GARNITUUR
roomse kervel
bloedzuring
pissenlit
appelstroop
DRESSING
1/2 dl, dragonazijn
1/2 dl, sherry azijn
mosterd
zout
peper
1 dl, druivenpitolie
1 dl, walnootolie
1 dl, bloedworstvocht



Bereiding

"Snijd de bloedworst in de lengte in plakken van 1/2 cm.
"Zout en peper deze en wentel door de bloem.
"Bak ze stevig aan in hete boter en laat op keukenpapier uitlekken en afkoelen.
"Blus de braadboter af met calvados en voeg de gevogeltefond toe.
"Reduceer tot 1 dl.
"Snijd de eendenlever in dunne plakken en bestrooi deze met zeezout en zet koel.
"Schil de appels en snijd deze in brunoise.
"Breng het water met de suiker en de steranijs aan de kook en voeg wat citroensap toe.
"Blancheer hierin de appelblokjes beetgaar, laat uitlekken en afkoelen.
"GARNITUUR :
"Pluk de kervel, zuring en pissenlit, was deze en zet op ijswater.
"DRESSING :
"Voeg de azijnsoorten samen met de mosterd, zout en peper.
"Roer hierdoor de oliesoorten en de bloedworstfond.
"Breng de dressing op smaak met zout en peper.
"GELEI :

TERRINE AU FOIE DE CANARD ET BOUDIN NOIRE ET POMMES

"Breng de kalfsfond aan de kook en reduceer tot 2 dl.

"Week de gelatine in ruim koud water.

"Haal de kalfsfond van het vuur, roer er de uitgeknepen gelatine door en breng op smaak met zout en peper.

"TERRINE :

"Leg onder in de vorm een laag bloedworst, bedek met beetje gelei, leg hierop wat appelblokjes, bedek met gelei en leg hierop plakken eendenlever.

"Ga zo verder tot de terrine vol is.

"Zet de terrine onder druk in blast chiller om op te stijven.

"Laat de slasoorten uitlekken.

"Maak deze aan met beetje dressing.

"Los de terrine en snijd deze in plakken van 1/2 cm.

"Maak de dressing lauwwarm.

"DRESSEREN :

"Spuut met een cornetje een paar strepen appelstroop op de borden.

"Leg in de lengte hiernaast wat van de slasoorten.

"Dresseer op de sla de plakken terrine.

"Besprenkel geheel met lauwwarme dressing.

TERRINE DE PINTADEAU EN GELEE

Menugang	Voorgerecht	Soort	Wild	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	06 maart			Sterren	

Ingrediënten

2 parelhoenders
2 wortelen
ganzenvet
1 sjalot
2 tenen knoflook
2 bl, laurier
2 bl, foelie
BOUILLON
parelhoenkarkassen
1 prei
wortel
100 g, knolselderij
1 sjalot
1 takje thijm
2 bl, laurier
2 bl, foelie
2 dl, witte wijn
1 ltr, gevogelte bouillon
GELEI
1 ltr, gev, bouillon
1/2 dl, madeira
25 g, gelatine
SALADE
300 g, mesclun
DRESSING
1/2 dl, sherryazijn
3 eetl, balsamicoazijn
1/2 dl, gev, bouillon
1 eetl, grove mosterd
zout
peper
1 dl, druivenpitolie
1 dl, basilicumolie
1dl, zonnebloemolie
GARNERING :
kervel
shiso purper



Bereiding

"PARELHOEN :

"Verwijder de poten en supremes van de parelhoen.

"Hak het karkas in stukken en pinceer dit in een oven van 180 graden gedurende 20 minuten.

"Snijd de prei, sjalot en knolselderij in een grove brunoise.

"Schil de wortelen en snijd hiervan in de lengte dunne plakken op de snijmachine.

TERRINE DE PINTADEAU EN GELEE

"Houd de mooiste egale plakken achter en snijd de rest in kleine stukken.

"BOUILLON :

"Schep de karkassen in een pan, voeg de witte wijn toe en de gevogeltebouillon.

"Breng aan de kook, schuim af en voeg de gesneden wortel, knolselderij, prei, sjalot, laurier, thijm en foelie toe.

"Laat op laag vuur 1 uur trekken.

"Passeer de bouillon.

"Haal hier een liter vanaf en bewaar deze voor de gelei.

"GELEI :

"Week de gelatine in ruim koud water.

"Breng de bouillon aan de kook en parfumeer deze met de madeira.

"Los de gelatine op in de bouillon en breng deze indien nodig op smaak en laat afkoelen.

"DRESSING :

"Voeg de azijnsoorten, de bouillon, mosterd, zout en peper samen en roer glad.

"Voeg al roerende de oliesoorten er door tot een emulsie ontstaat.

"Breng de dressing op smaak.

"SALADE :

"Zet de mesclun in ijswater om krokant te worden.

"PARELHOENPOTEN :

"Zout de parelhoenpoten en laat 15 minuten pekelen.

"Spoel ze af en dep ze droog.

"Verwarm het ganzenvet tot 80 graden, voeg de gesneden sjalot, de gesneden knoflook, laurier en foelie toe en leg de poten er in.

"Zet onder deksel in oven van 160 graden en confijt de poten gedurende 60 minuten.

"Haal ze uit het vet en laat op keukenpapier uitlekken en afkoelen.

"Hierna het vlees van de poten plukken.

"BORSTFILETS :

"Zout en peper 2 borstfilets, bak ze in hete boter aan beide zijden 2 minuten en gaar ze in oven van 160 graden in 15 minuten.

"Laat ze afkoelen.

"Snijd het borstvlees in repen.

"Breng de resterende bouillon aan de kook, temper het vuur en pocheer de andere twee borsten gedurende 10 minuten en laat in bouillon afkoelen.

"Droog ze op keukenpapier en snijd ze in repen.

"WORTELPLAKKEN :

"Breng ruim water met zout aan de kook, blancheer hierin de wortel net gaar.

"Spoel de plakken koud en droog ze op keukenpapier.

"OPBOUW TERRINE :

"Vet twee terrines dun in met boter.

"Bekleed deze met een dubbele laag plasticfolie.

"Leg hierin de wortelplakken.

"Schep onderin een beetje gelei.

"Verdeel hierop wat pootvlees.

"Weer een laagje gelei en hierop gepocheerd borstvlees.

"Weer gelei en hierop gesauteerd borstvlees.

"Weer gelei en in bovenstaande volgorde het parelhoenvlees opwerken.

"Zet tussendoor de terrine in de terugkoeler.

"Laat de terrine opstijven en stort hem dan.

TERRINE DE PINTADEAU EN GELEE

"DRESSEREN :

"Laat de mesclun uitlekken en maak deze aan met wat dressing.

"Leg hiervan een hoopje op de borden.

"Snijd de terrine met een warm mes in plakken en leg tegen de salade een plak terrine.

"Druppel de resterende dressing er omheen.

"Garneer met een takje kervel en shiso purper.

TERRINE MET GEROOKTE ZALM EN KREEFTBAVAROIS

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron 08 jan

Soort Vis
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

250 g, gerookte zalm

4 kreeften gekookt

1 bos bieslook

BAVAROIS

5 dl, kreeftenfond

12 g, gelatine

2,5 dl, room

zout

peper

worchester

cognac

GARNITUUR

75 g,pousse de blette

75 g, ruccola

1 frisee

DRESSING

1dl, kreeftenfond

1 dl, zonnebloemolie

1 dl,druivenpitolie

1 dl, olijfolie

mosterd

zout

peper

5 bl, citroenmelisse



Bereiding

"Snijd de gerookte zalm in dunne tranches en zet koud.

"Haal het kreeftenvlees uit de schalen.

"Hak de bieslook zeer fijn.

"BAVAROIS :

"Week de gelatine in ruim koud water.

"Breng de helft van de kreeftenfond aan de kook.

"Los hierin de gelatine op en laat op ijswater hangend worden.

"Klop de room lobbeg.

"Snijd het kreeftenvlees in blokjes.

"Spatel de room door de hangende kreeftenmassa.

"Voeg de kreeft en de bieslook toe en spatel door.

"Breng de bavaise op smaak met zout, peper, worchester en cognac.

"GARNITUUR :

"Pluk de pousse de blette, de frisee en de ruccola en zet in ijswater.

"DRESSING :

TERRINE MET GEROOKTE ZALM EN KREEFTBAVAROIS

"Roer mosterd, zout en peper door de kreeftenfond.

"Voeg al roerende de oliesoorten toe.

"Hak de citroenmelisse fijn en roer door de dressing en breng op smaak met zout, peper en worchester.

"TERRINE :

"Bekleed de terrine met folie en hierna met de gerookte zalm.

"Scheep hierin wat kreeftbavarois en leg er een laagje gerookte zalm op.

"Hierop weer kreeftbavarois en de terrine afsluiten met de gerookte zalm.

"In de koeling laten opstijven.

"DRESSEREN :

"Laat de salades uitlekken en maak aan met een weinig dressing.

"Snijd de terrine in plakken en dresseer op de borden.

"Leg er wat salade langs en schep de dressing er omheen.

TERRINE VAN AARDAPPEL EN NIEUWE HARING

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 juli			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

TERRINE

8 aardappelen
4 dl, room
4 dl, visfond
20 g, gelatine
1/2 bos bieslook
zout
peper
6 nieuwe haringen
SAUS
2 dl, creme fraiche
2 dl, room
dille
2 theel, truffelpasta
zout
peper



Bereiding

"TERRINE :

"Schil en was de aardappelen en snijd deze in plakjes van 4 mm.

"Breng de visfond en de room aan de kook, voeg wat zout toe en kook hierin de aardappelschijfjes net gaar.

"Giet ze af en vang het vocht op.

"Laat de aardappelschijfjes op keukenpapier uitlekken en afkoelen.

"Week de gelatine in koud water.

"Breng het kookvocht aan de kook en los hierin de gelatine op en breng op smaak met zout en peper.

"Laat de vloeistof hangend worden op ijswater.

"Snijd de bieslook fijn.

"Snijd van de haringen de staarten af.

"SAUS :

"Klop de room lobbige en roer de creme fraiche er door.

"Hak de dille en voeg deze samen met de truffelpasta aan de saus toe .

"Breng op smaak met zout en peper.

"

"TERRINE :

"Bekleed twee vormen met plastic.

"Schep op de bodem een laagje gelei en leg hierop plakjes aardappel.

"Hierop weer gelei en twee halve haringen.

"Hierop weer gelei, aardappel, gelei, haring, gelei etc.

"Ga zo verder tot alle ingredienten op zijn en de bovenste laag uit aardappel bestaat.

TERRINE VAN AARDAPPEL EN NIEUWE HARING

"Vouw dicht met de overhangende plastic en laat onder druk in koeling opstijven.

"DRESSEREN :

"Snijd van de terrines 24 plakken en leg deze op de borden.

"Schep er een lepel saus langs en garneer met bieslook en dille.

TERRINE VAN ASPERGECEME, GER. PALING EN MOSTERDIJS

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 juni			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

ASP,CREME

1 kg, asperges
200 g, creme fraiche
200 g, room
30 g, gelatine
6 takjes koriander
500 g, ger, paling

SAUS

2 dl, aspergevocht
sap 1 citroen
zout
peper

4 dl, zonnebloemolie
2 dl, sesamololie
bieslook

MOSTERDIJS

1/2 ltr, melk
100g, grove mosterd
50 g, glucose
100 g, eidooiers
1 dl, room

GARNERING

koriander



Bereiding

"ASPERGECEME :

"Schil de asperges en zet de schillen op met koud water.

"Breng aan de kook en laat 20 minuten trekken.

"Passeer de bouillon en kook hierin de asperges goed gaar.

"Haal de asperges uit de bouillon en laat ze goed uitlekken.

"Pureer de asperges in de magimix zonder vocht.

"Week de gelatine in koud water en roer deze door de gepureerde asperges.

"Roer hierna de room en de creme fraiche door.

"Hak de koriander fijn, roer door de aspergecreme en breng geheel op smaak met zout en peper.

"Bekleed een vorm met plastic folie en schep op de bodem wat creme.

"Leg hierop tranches gerookte paling, hierop weer creme en zo verder tot alle ingrediënten op zijn.

"Dek af met plastic folie en laat in koeling opstijven.

"SAUS :

"Roer door het aspergevocht zout, peper en het citroensap.

TERRINE VAN ASPERGECEME, GER. PALING EN MOSTERDIJS

"Voeg al roerende de oliesoorten toe.

"Hak de bieslook, voeg deze toe en breng de saus op smaak.

"MOSTERDIJS :

"Breng de melk met de mosterd en de glucose aan de kook.

"Giet deze al roerende bij de eidooiers.

"Breng de massa tot 80 graden, roer de room door en koel terug.

"Turbineer in de ijsmachine en zet in vriezer.

"AFWERKING :

"Snijd de terrine in plakken.

"DRESSEREN :

"Leg op de borden de plakken terrine.

"Leg er een quenelle mosterdijs bij.

"Schep de saus er langs en garneer met een takje koriander.

TERRINE VAN KALFWANG MET GANZELEVER

Menugang	Voorgerecht	Soort	Wild	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	09 okt			Sterren	3

Ingrediënten

Ingrediënten

DRESSING

0,5 dl Zoetzuur

0 0 Peper

0 0 Zout

40 gram Sjalotten

1,5 dl Olijfolie arbequina

1 eetlepel(s) Balsamicoazijn

1 theelepel Mosterd limb.

KALFSVLEES

1 ltr Water

100 gram Sjalotten

200 gram Knolselderij

5 st Tomaten B

1,5 kg Kalfswang

1 st Wortel

1 ltr Kalfsfond

1 st Prei

PEKEL

1 takje Rozemarijn

175 gram Kleurzout

1 takje Thijm

5 st Peperkorrels wit

2,5 ltr Water

2 teentje Knoflook

25 gram Suiker

SALADE

150 gram Ruccola

150 gram Cantharellen

150 gram Bundelzwammen

150 gram Anijspaddestoel

SAUS

2 dl Fond

2 eetlepel(s) Rode port

TERRINE

0 0 Zout

0 0 Peper

300 gram Ganzenlever



Bereiding

Voorbereiding

PEKELBAD :

Voeg alle ingrediënten aan het water toe en breng aan de kook.

Laat het geheel afkoelen.

TERRINE VAN KALFWANG MET GANZELEVER

Maak de kalfswangen schoon en leg deze 24 uur in het pekelbad.

GAREN KALFSWANGEN :

Haal de wangen uit de pekel en droog ze met papier af.

Snijd de wortel, ui, knolselderij en prei in grove Bruneise en was deze.

Zout en peper de wangen en braad ze rondom stevig aan in hete boter.

Zweet de groenten aan in een passende pan en leg hierop de kalfswangen.

Snijd de tomaten in stukken en voeg deze toe.

Giet het water en de kalfs er bij en breng naar het kookpunt.

Zet de pan met deksel in een oven van 85 graden en laat de wangen gedurende 2 tot 3 uur zachtjes garen.

Haal ze als ze gaar zijn uit het vocht en laat het vocht reduceren tot 1 liter.

Passeer het vocht en breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.

Druk de wangen warm in een vorm en laat deze onder druk in snelkoeler afkoelen.

GANZENLEVER :

Snijd de ganzenlever met een warm mes in plakken van 3 mm. Dikte.

Bestrooi ze met zout en peper en leg in koeling tot gebruik.

SALADE :

Pluk de stelen van de ruccola, was de salade en zet in ijswater.

Maak de paddenstoelen schoon en snijd deze indien nodig in plakken.

Sauteer de paddenstoelen apart van elkaar gedurende een minuut in hete boter en laat op keukenpapier uitlekken en afkoelen.

Snipper de sjalotten fijn.

DRESSING :

Roer door het zoetzuur de mosterd en de balsamicoazijn.

Roer de olie hierdoor tot een emulsie ontstaat.

Voeg de sjalotten toe en breng op smaak met zout en peper.

SAUS :

Roer door de fond de port en breng zo nodig op smaak.

Bereiding

TERRINE :

Snijd de kalfswang op snijmachine in plakken van 4 mm.

Bekleed een vorm met plasticfolie en leg op de bodem wat plakken ganzenlever.

Bestrijk deze met de afgekoelde fond en bedek met plakken kalfswang.

Bestrijk ook deze met de fond.

Ga zo door tot alle ingrediënten op gebruikt zijn.

sluit de terrine af met plastic en een deksel en laat in koeling onder druk opstijven gedurende 24 uur.

SALADE :

Laat de ruccola uitlekken en droog deze in sla droger.

Meng de paddenstoelen door de ruccola en breng de salade op smaak met de dressing, zout en peper.

DRESSEREN :

Snijd de terrine in plakken en leg deze op de borden.

Dresseer er wat salade langs en een lepel saus.

TILAPIA AU FOUR ET CANTARELLES SAUTEES

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 december			Sterren	

Ingrediënten

8 tilapia filets

zeezout

olijfolie

GARNITUUR

250 g, kantarellen

50 g, pijnboompitten

SAUS

2,5 dl, visfond

1/2 dl, witte wijn

1 sjalotje

1 steranijs

1,5 dl, room

100 g, boter

1 theel, saffraan

zout

peper



Bereiding

"Besprenkel een bakplaat met olijfolie.

"Strooi hiet wat zeezout op en leg de tilapiafilets er op.

"Zet ze koel.

"Maak de kantarellen schoon, snijd deze in niet te kleine stukken en zet koel.

"SAUS ±

"Snipper sjalotje en voeg dit toe aan de witte wijn samen met de steranijs en reduceer tot er 1-3 over is.

"Verwijder de steranijs en voeg de visfond toe en kook in tot 3 dl. en passeer de vloeistof.

"Kook de room en de boter samen in tot 2 dl. en voeg dit aan de visfond toe.

"Voeg de saffraan toe en breng op smaak met zout en peper.

"

"Verwarm een oven voor op 180 graden en zet de tilapiafilets hierin gedurende 6 minuten.

"Maak de saus warm.

"Sauteer de kantarellen in boter en voeg op laatste moment de pijnboompitten toe.

"DRESSEREN

"Leg midden op de borden de tilapiafilet.

"Hierop een lepel kantarellen met pijnboompitten.

"Schep de saus er omheen.

TILAPIA CUIRE AU FOUR ET POMMES FRITES DE BATAAT

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	06 april			Sterren	

Ingrediënten

8 tilapia filets
4 sjalotten
2 dl, witte wijn
1 dl, visfond
SAUS
Pocheervocht
200 g, eidooiers
150 g, boter
1 bos zuring
zout
peper
GARNITUUR
8 aardperen
1 kg, lamsoren
GARNERING
1 bos rode zuring



Bereiding

"Portioneer de tilapia in 16 porties.
"Snipper de sjalotten.
"Strooi de sjalotten op een beboterde ovenplaat.
"Leg de tilapiafilets hierop en zet in koeling.
"Maak de lamsoren schoon en bewaar tot gebruik.
"Schil de aardperen en snijd deze in de lengte in plakken van 0,5 cm.
"Snijd deze plakken in staafjes van 0,5 cm.
"Was deze en droog ze op keukenpapier.
"Arreteer ze in olie van 160 graden en laat op keukenpapier uitlekken.
"Snijd de zuring in een fijne julienne en bewaar in koeling tot gebruik.
"
"Zet de tilapiafilets in oven van 180 graden gedurende 10 minuten.
"Giet het pocheervocht door een zeef in een passende pan en houd de filets warm in oven van 60 graden.
"Smelt de boter.
"Voeg bij het pocheervocht de eidooiers en klop op hoog vuur tot een dikke gebonden massa.
"Giet al kloppende de boter er bij van het vuur af.
"Breng de saus op smaak met zout en peper en roer de julienne van zuring er door.
"Stoof de lamsoren in boter warm.
"Frituur de bataatfrites in olie van 180 graden en laat uitlekken.
"DRESSEREN :
"Schep midden op de borden een lepel lamsoren.
"Leg hierop de tilapiafilet.
"Op de filet wat bataatfrites.
"De saus er langs dressereren.
"Garneren met een blad rode zuring

TOAST AU GALANTINE DE VOLAILLE

Menugang Amuse
Keuken -
Bron 05 juni

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

150 g. kipfilet
1 ei
1/2 dl, room
zout
peper
GARNITUUR
50 g, pecannoten
50 g, pistachenoten
50 g, gek, ham
ontbijtspek
8 sneedjes witbrood
SAUS
1 dl, room
mosterd
bieslook



Bereiding

"Kipfilet in stukken snijden en samen met het ei en de room in foofprocessor pureren.
"Op smaak brengen met zout en peper en koelen.
"De noten hakken en de ham in fijne brunoise snijden en besprenkelen met cognac.
"Dit garnituur door de kipmassa roeren.
"Op plastic folie de plakken vers vet spek leggen.
"De kipvulling hierover in de lengte verdelen en geheel als een worst oprollen en op spanning brengen.
"Deze worst pocheren in water van 90 graden gedurende 20 tot 30 minuten.
"Hierna in keling laten afkoelen.
"TOAST :
"Uit de sneedjes brood toastjes steken ter grootte van de worstdoorsnede.
"Deze in ruim boter goudbruin bakken en op keukenpapier laten uitlekken.
"SAUS :
"Kloop de rom op tot yoghurt dikte en rer de mosterd er door, breng oop smaak.
"DRESSEREN :
"Leg de toastjes op de borden.
"Snijd de galantine in plakken en leg deze op de toast.
"Schep wat saus er langs en garneer met sriet bieslook.

TOMATES FARCIS AUX FROMAGE DE CHEVRE

Menugang	Tussen gerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 september			Sterren	

Ingrediënten

16 pomodori tomaten
8 takjes thijm
8 tenen look
olijfolie
peper
zeezout
250 g, geitenkaas
SAUS :
1 bos peterselie
1 bos waterkers
3 dl, bouillon
40 g, boter
1/2 dl, olijfolie
1/2 knolselderij
1 bos basilicum
TEMPURABESLAG
80 g, bloem
40 g, zetmeel
5 g, bakpoeder
ijswater
zout



Bereiding

"POMODORI'S :

"Pliceer de tomaten, snijd door midden en verwijder het zaad.

"Besprenkel een bakplaat met olijfolie en bestrooi met zeezout en peper.

"Leg hierop de halve tomaten met de binnenzijde naar beneden en bestrooi deze met de gehakte thijm en knoflook, zout en peper en besprenkel met olijfolie.

"Droog de tomaten in oven van 100 graden in ongeveer 2 uur.

"SAUS :

"Pluk en was de peterselie en snijd de stelen van de waterkers.

"Kook beide in kokend water gedurende 4 minuten en laat uitlekken.

"Pureer dit met de helft van de bouillon en wrijf door zeef.

"Verwarm de rest van de bouillon, voeg de puree toe, breng aan de kook en monteer met de boter en de olijfolie.

"Breng op smaak met zout en peper.

"KNOLSELDRIJ :

"Snijd de knolselderij in plakken van 1/2 cm. en steek hieruit 32 rondjes met een doorsnede van 3 cm.

"Blancheer deze beetgaar in kokend water met zout en spoel koud.

"KAAS :

"Verdeel de kaas in 32 gelijke stukken.

"TEMPURABESLAG :

"Doe bloem, zetmeel, bakpoeder en zout in een kom en roer er ijswater onder tot een niet te dik

TOMATES FARCIS AUX FROMAGE DE CHEVRE

beslag ontstaat.

"

"Leg de kaas op de halve tomaten en vouw deze om de kaas.

"Haal de gevulde tomaten door het beslag en frituur ze in olie van 180 graden en laat op keukenpapier uitlekken.

"Verwarm de saus.

"Maak der knolselderij warm in beetje water en boter.

"DRESSEREN :

"Schep in diepe borden een spiegel saus.

"Leg hierin per bord 2 plakjes knolselderij.

"Leg op de knolselderij de gefrituurde tomaten.

"Garneer met takje basilicum.

TOMPOES VAN HAZELNOTEN MET HAZELNOTENIJS EN HAZELNOTENSOUFFLE

Menugang Nagerecht
Keuken -
Bron 08 febr

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

TOMPOES :

16 pl, bladerdeeg

VULLING

150 g, couverture puur

30 g, hazelnootpasta

60 g, eidooier

60 g, boter

3 dl, room

90 g, eiwit

150 g, suiker

1 dl, frangelico

20 g, gelatine

HAZELNOOTGLAZUUR

250 g, hazelnootfondant

HAZELNOTENIJS

1 ltr, melk

100 g, hazelnootpasta

1 dl, frangelico

250 g, suiker

100 g, eidooiers

2 dl, room

250 g, hazelnoten

HAZELNOOTSOUFFLE

50 g, zachte boter

50 g, bloem

1/4 ltr, melk

20 g, couverture

20 g, hazelnootpaté

150 g, eiwit

100 g, eidooier

70 g, suiker

HAZELNOOTSNEEUW

120 g, hazelnootpasta

80 g, maltodextrine



Bereiding

"TOMPOES :

"Prik de bladerdeegplakken zeer goed in, leg op plaat met silpad, leg hierop weer een silpad en dek af met tweede plaat.

"Bak af op 200 graden gedurende 10 minuten.

"Haal uit oven, verwijder de plaat en silpad, bestuif met poedersuiker en zet nog 10 minuten in

TOMPOES VAN HAZELNOTEN MET HAZELNOTENIJS EN HAZELNOTENSOUFFLE

oven terug.

"Laat afkoelen.

"VULLING :

"Smelt de couverture samen met de hazelnootpasta au bain-marie.

"Verwarm de frangelico en week de gelatine in koud water.

"Los de geweekte gelatine op in de frangelico en laat afkoelen.

"Klop de room bijna stijf.

"Klop het eiwit tot volume en voeg langzaam de suiker toe en klop geheel taai.

"Haal de couverture als deze is gesmolten uit het warmwaterbad en roer er de boter en daarna de dooiers en de frangelicogelei door.

"Voeg de geslagen room toe en spatel door en daarna het eiwit.

"Spuut de mousse op de helft van de korstplakken 4 cm. dik en dek af met de andere plakken korst.

"Zet afgedekt met plastic in koeling om op te stijven.

"HAZELNOTENIJS :

"Doe de melk in een pan en strooi de helft van de suiker er in en breng zonder roeren aan de kook.

"Klop de eidooiers met de rest van de suiker wit.

"Leg de hazelnoten op een plaat en zet in oven van 180 graden gedurende 12 minuten om te bruneren.

"Laat afkoelen en maal ze fijn.

"Voeg de gekookte melk toe aan de dooiermassa, giet in pan en vaneer de massa tot 80 graden.

"Roer de room en de frangelico door en koel terug.

"HAZELNOOTSOUFFLE :

"Beboter de cocottes en bestrooi ze met suiker.

"Doe de melk samen met de couverture en de hazelnootpaté in een pan en breng al roerende aan de kook.

"Roer hierdoor de boter en dan de bloem tot een homogene massa ontstaat.

"Giet de massa in een kom en voeg de dooiers toe en klop met garde door.

"Klop het eiwit tot volume en voeg langzaam de suiker toe en klop taai.

"Spatel eerst 1/4 van het eiwit door de soufflémassa en daarna de rest.

"Vul hiermee de cocottes tot 1/2 cm. onder de rand.

"Bewaar tot afbakken.

"HAZELNOOTSNEEUW :

"Doe de hazelnootpasta in machinebekken en voeg de malto toe.

"Draai het geheel goed door elkaar en bewaar tot gebruik in een afgesloten bak in koeling.

"AFWERKING :

"HAZELNOOTSOUFFLE :

"Zet de cocottes in heetwaterbad van 80 graden in een oven van 190 graden gedurende 35 minuten.

"TOMPOES :

"Smelt de hazelnootfondant au bain-marie tot 37 graden.

"Bestrijk hiermee de bovenkant van de tompoezen en laat in koeling uitharden.

"Snijd ze daarna in twee stukken met een warm mes.

"HAZELNOOTIJS :

"Turbineer de ijscompositie in ijsmachine, voeg de gemalen hazelnoten toe en bewaar in vriezer.

TOMPOES VAN HAZELNOTEN MET HAZELNOTENIJS EN HAZELNOTENSOUFFLE

"DRESSEREN :

"Zet midden op de borden de tompoezen.

"Aan de linkse kant de cocotte met soufflé en aan de andere kant een cocotte met een bal hazelnootijs.

"Bestuif de soufflé met poedersuiker en zeef het hazelnootsneeuw over het ijs.

TONGFILETS MET AVOCADO EN KRAB

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 maart			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

32 tongfilets
500 g, krab
4 avocado's
citroensap
olijfolie
SAUS
3 dl, witte wijn
2 sjalotten
2 bl, laurier
15 peperkorrels
150 g, eidooier
250 g, boter
1 dl, kalfsfond
1 dl, rode wijn
parmezaanse kaas
zout
peper

Bereiding

"TONGFILETS :

"Deze tussen plasticfolie licht pletten en koud zetten.

"De krab in blokjes snijden en koelen.

"De avocado's schillen en in brunoise snijden en met citroensap en olijfolie vermengen en koelen.

"SAUS :

"De witte wijn samen met de gesnipperde sjalotten, gekneusde peperkorrels en laurier tot 2 dl. reduceren , passeren en laten afkoelen.

"De rode wijn samen met de kalfsfond reduceren tot 1/2 dl. en laten afkoelen.

"

"De tongfilets licht zouten en door de bloem wentelen.

"In bruisende boter sauteren en op plaat leggen en in oven van 100 graden warm houden.

"In de braadboter van de filets de krab eb de avocado aanzweten en op smaak brengen met zout en peper.

"SAUS :

"Aan de reductie de eidooiers toevoegen en op hoog vuur tot stand kloppen.

"De boter smelten en deze door de dooiermassa kloppen van het vuur af.

"De gereduceerde kalfsfond verwarmen en door de saus roeren en geheel op smaak brengen met de parmezaan en zout en peper.

"DRESSEREN :

"Leg de tongfilets op bord en schep hierlangs de avocado met de krab.

"Trek er een streep saus langs

TONGFILETS MET CRABE EN GROENE ASPERGES

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 juli			Sterren	

Ingrediënten

1 dl, witte wijn
100 g, boter zout
peper

GARNERING INGREDIENTEN :

24 tongfilets
KRABMOUSSE

400 g, krab
60 g, eiwit
1 dl, room

zout

peper

GARNITUUR

3 bos groene asperges

200 g, zeekraal

SAUS

100 g, eidooier

2 dl, visfond

1/2 bos bieslook

1/2 bos dille



Bereiding

"KRABMOUSSE :

"Knijp alle vocht uit de krab en doe deze in de magimx.

"Voeg het eiwit toe en maal tot een puree ontstaat.

"Klop de room op en spatel deze door de puree.

"Breng de krabmousse op smaak met zout en peper.

"TONGFILETS :

"Plet de tongfilets onder plastic licht.

"leg op elke filet een lepel mousse en rol ze op en zet met een prikker vast.

"Zet in koeling.

"GARNITUUR :

"Schil de asperges, snijd 2 cm. van onderkant af en kook ze beetgaar in kokend water met zout en laat afkoelen.

"hak de dille en de biesloo fijn.

"TONGFILETS :

"Zet de tongfilets in een geperforeerde slede en stoom deze op 100 graden gaar in 4 minuten.

"GARNITUUR :

"Maak de asperges warm en stoof de zeekraal in wat boter.

"SAUS :

"Voeg de witte wijn bij de visfond en de eidooiers.

TONGFILETS MET CRABE EN GROENE ASPERGES

"Smelt de boter.

"Klop de vloeistof op hoog vuur tot stand.

"Klop de boter door en breng op smaak met zout en peper.

"DRESSEREN :

"Leg op elk bord 3 asperges en hierop een lepel zeekraal.

"Zet hierop de twee tongfilets.

"Schep de saus rondom en strooi hierin de bieslook en de dille.

TONNELONS DE CREVETTES

Menugang Amuse
Keuken -
Bron 05 juni

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

400 g, garnalen
60 g, boter
1 sjalotje
80 g, bloem
1/2 ltr, visfond
1/2 ltr, schaaldierenfond
zout
peper
dragon
3 eieren
paneermeel
1 bos peterselie



Bereiding

"Snipper sjalotje.
"Smelt de boter en zweet sjalotje aan.
"Voeg de bloem toe en maak een roux.
"Laat de roux even garen op laag vuur.
"Voeg al roerende met een garde de visfond toe en breng aan de kook.
"Voeg de schaaldierenfond toe en breng weer aan de kook.
"Laat geheel 10 minuten nder regelmatig roeren koken tot een dikke saus.
"Hak de dragon.
"Snijd de garnalen klein.
"Voeg de garnalen en de dragn toe aan de saus.
"Breng op smaak en giet de saus op een schaal.
"Dek af met plastic folie en laat in koeling opstijven.
"AFWERKING :
"Bestrooi plateau met paneermeel.
"Maak van de opgesteven salpicon hoopjes van 50 g.
"Rol hiervan de tonnelons.
"Haal deze door paneermeel, ei en paneermeel en leg koud.
"Pluk en was de peterselie
"Frituur de tonnelons in olie.
"Frituur de peterselie in olie.
"Dresseer per persoon 2 tonnelons op bordje en bestrooi met de peterselie.

TORTA DI PASSATA CON CIOCCOLATA

Menugang Nagerecht
Keuken -
Bron 06 februari

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

100 g, peperkoek
1 theel, speculaas kruiden
kaneellikeur
2 dl, room
1 dl, creme fraiche
TORENTJE
250 g, poedersuiker
250 g, boter
200 g, bloem
50 g, cacao poeder
250 g, eiwit
MOUSSE
130 g, room
130 g, melk
80 g, eidooiers
30 g, suiker
200 g, couverture puur
100 g, couverture caramel
100 g, couverture capuccino
2 dl, room
15 g, speculaaskruiden
MACARONS
100 g, eiwit
25 g, suiker
125 g, amandelpoeder
200 g, poedersuiker
1 theel, bakpoeder
CREME
2 eieren
100 g, suiker
75 g, water
125 g, boter
mespunt peper
1 theel, speculaaskruiden
maanzaad
SAUS
2 dl, melk
50 g, suiker



Bereiding

"TORENTJE :

"Meng alle ingrediënten voor het beslag op kamertemperatuur tot een homogene massa en laat een uur rusten.

"MOUSSE :

TORTA DI PASSATA CON CIOCCOLATA

"Breng de melk en de room met de helft van de suiker aan de kook.

"Roer de eidooiers met de rest van de suiker wit.

"Giet het melkmengsel al roerende bij de dooiers.

"Breng geheel al roerende tot tegen het kookpunt.

"Giet deze massa op de couverture en roer glad.

"Laat de chocolademasa afkoelen.

"Klop de room op samen met de specerijen en spatel deze door de afgekoelde couverturemassa.

"Bewaar tot gebruik.

"MACARONS :

"Zeef het amandelpoeder samen met depoeidersuiker in een bekken.

"Klop het eiwit met de suiker stijf en voeg het bakpoeder toe.

"Spatel het poedersuikermengsel voorzichtig door het eiwitschuim.

"Spuut hiervan meteen glad spuitmondje ronde doppen op een silpat en bestrooi ze met maanzaad.

"Bak de macarons 10minuten op 150 graden en daarna 15 tot 20 minuten op 120 graden.

"Laat ze afkoelen.

"CREME :

"Kok de suiker met het water tot 117 graden C.

"Klop de eieren in machine wit en giet er al kloppende de siroop bij.

"Klop geheel koud en klop daarna de zachte boter er door.

"Parfumeer de creme met de specerijen en wat maanzaad.

"Spuut tussen twee doppen macaron een dun laagje creme.

"Laat in koeling afgedekt met plastic koelen.

"SAUS :

"Snijd de peperkoek in kleine blokjes.

"Giet demelk in een pan, strooi de suiker er in en voeg de blokjes peperkoek toe.

"Breng geheel aan de kook zonder te roeren.

"Laat zachtjes koken tot de peperkoek is opgelost.

"Giet geheel door een zeef en roer de room en creme fraiche er door.

"Breng opsmaak met dekaneellikeur en laat afkoelen.

"TORENTJE :

"Strijk het beslag met een rechthoekige mal van 10 x 15 cm. 16 x op een silpat.

"Bak ze in oven van 180 graden in 4 minuten bruin.

"Rol ze als ze nog warm zijn om een cylinder en laat ze afkoelen.

"AFWERKING :

"Spuut in de torentjes de chocolademousse .

"Zet hierop een macaron.

"Leg de andere macarons er omheen.

"Schep wat saus er langs en bestuif met cacaopoeder.

TORTELLINI'S AUX PIGEON ET SABAYON DE TRUFFE

Menugang Tussen gerecht
Keuken -
Bron 05 November

Soort Wild
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

4 duiven
20 g, eiwit
1 dl, room
zout
peper
PASTADEEG
250 g, grano duro
125 g, eidooier
olijfolie
zout
SABAYON
1 dl, gevogeltefond
1/2 dl, truffeljus
1 dl, rode wijn
1 sjalotje
150 g, eidooier
100 g, boter
zout
peper
GARNERING
truffel
kervel



Bereiding

"PASTADEEG :

"Doe de grano duro, eidooier en scheut olijfolie in machinebekken en meng dit op lage snelheid met deeghaak.

"Voeg langzaam water toe tot er een droog samenhangend deeg ontstaat.

"Kneed het deeg met de hand op werkbank soepel, verpak in plastic en laat een uur rusten.

"DUIVENFARCE :

"Snijd de borstfilets van de duiven en verwijder de huid.

"Snijd deze in stukken en leg op schaal.

"Bestrooi met zout en peper, giet het eiwit er over en zet koel.

"Klop de room lobbij en zet koel.

"Pureer de duif in de foodprocessor tot een fijne massa.

"Spatel hierdoor de room en breng op smaak met zout en peper. en zet farce koud weg.

"TORTELLINI'S :

"Rol het pastadeeg dun uit.

"Steek hieruit met een ronde steker 45 cirkels.

"Bestrijk deze dun met water, spuit hierop een hoopje duivenfarce.

"Vouw de cirkels dubbel.

"Trek de punten naar elkaar toe en zet vast met beetje water.

"Zet tortellini's in koeling.

"SABAYON :

TORTELLINI'S AUX PIGEON ET SABAYON DE TRUFFE

"Snipper de sjalot, voeg aan de wijn toe en reduceer tot de helft.

"Voeg de truffeljus en de gevogeltefond toe, breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes reduceren.

"Passeer de saus en laat afkoelen.

"

"Kook de tortellini's in ruim kokend water met zout gedurende 8 minuten.

"Giet ze af en houd ze warm.

"SABAYON :

"Smelt de boter.

"Voeg de dooiers bij de gevogelte vloeistof en klop op hoog vuur tot stand.

"Klop van het vuur af de boter er door en breng op smaak met zout en peper.

"DRESSEREN :

"Leg 3 tortellini's in een diep bord.

"Schep in het midden hiervan een lepel sabayon.

"Garneer met plakje truffel en kervel.

TOURTE MILLE-FEUILLE

Menugang Amuse
Keuken -
Bron 05 juni

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

plakjes bladerdeeg
poedersuiker
CREME
1/2 ltr, melk
20 g, custard
125 g, suiker
50 g, eidooier
8 g, gelatine
1/2 dl, water
3,5 dl, room
smaakstof naar keuze



Bereiding

"MILLE-FEUILLE :

"Roel de plakjes bladerdeeg zeer dun uit.

"Steek hieruit met een ronde steker cirkels met een doorsnede van 8 cm.

"Leg deze op een plaat met siliconen en prik ze met een vork in.

"Laat ze 30 minuten rusten.

"Bak ze hierna 10 minuten in oven van 175 graden.

"Bestrooi ze met poedersuiker en bak ze nog 15 tot 20 minuten verder.

"Laat afkoelen.

"CREME :

"Breng de melk aan de kook.

"Meng de dooiers met de custard en de suiker.

"Voeg hieraan de hete melk toe en brweng geheel tot aan kookpunt en laat 2 minuten doorkoken.

"Week de gelatine in koud water.

"Los deze op in de warmgemaakte 1/2 dl. water en roer door de creme.

"Laat de massa afkoelen.

"Klop de room bijna stijf en spatel deze samen met de smaakstof dor de creme.

"AFWERKING :

"Spuut de creme op de helft van de afgekoelde mille-feuilles.

"Dek af met de andere helft en zet koud.

"Bestuif de mille-feuilles met poedersuiker.

VARIATIE VAN AARDBEIE

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 mei			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

KWARK

/AARDBEIEBAVAROIS

200 g, kwark

200 g, aardbeienpuree

2 dl, room

1/2 dl, fraises des bois

12 g, gelatine

100 g, suiker

100 g, eiwit

75 g, poedersuiker

8 aardbeien

1 dl, witte wijn

1,5 g, kappa

AARDBEIEFONDANT MET BALSAMICOIJES

1 kg, aardbeien

500g, rietsuiker

IJS

500 g, melk

500 g, yoghurt

100 g, suiker

2 eetl, glucose

50 g, paté

1 eetl, balsamicoazijn

BALSAMICOSIROOP

1dl, balsamicoazijn

1 dl, water

100 g, suiker

AARDBEIEBOMBE

250 g, aardbeien

CUSTARD

250 g, melk

75 g, suiker

120 g, eidooiers

1/2 dl, fraises des bois

4 g, gelatine

16 bl, mint

16 bosaardbeien

GELEI

1 dl, jelfix

1/2 dl, water

1/2 dl, fraises des bois,

VARIATIE VAN AARDBEIEN

"Week de gelatine in koud water.

"Breng de aardbeienpuree met de suiker aan de kook.

"Los hierin de gelatine op en laat iets afkoelen en roer de kwark er door.

"Laat geheel hangend worden op ijswater.

"Klop de room half op en spatel deze door de hangende massa en voeg de fraises des bois toe.

"Bekleed ringen met acetaat en vul deze voor 3/4 met de bavarois en laat in koeling opstijven.

"Klop de eiwitten tot volume met 1/3 van de poedersuiker.

"Voeg de resterende suiker al kloppende toe.

"Vul de ringen bavarois tot de rand met het eiwit en strijk met een paletmes glad.

"Brand er met een brander een bruin laagje op en zet in koeling tot gebruik.

"Was de aardbeien en halveer deze.

"Roer door de witte wijn de kappa en verhit tot 80 graden.

"Haal hierdoor de halve aardbeien 2 x om te glaceren en leg deze op de bavarois.

"AARDBEIENFONDANT :

"Smelt de rietsuiker in een pan op laag vuur.

"Was de aardbeien, verwijder kroontje en snijd ze in vieren.

"Leg ze op de bodem van een pan en giet de gesmolten rietsuiker er over.

"Laat op laag vuur 5 minuten intrekken en laat afkoelen.

"BALSAMICOIJS :

"Voeg de melk, yoghurt, glucose, suiker en paté samen in een pan en breng aan de kook.

"Koel de massa terug en roer de azijn er door en zet in koeling tot gebruik.

"BALSAMICOSIROOP :

"Voeg alle grondstoffen bij elkaar en breng aan de kook en laat tot stroop reduceren en laat afkoelen.

"AARDBEIENBOMBE :

"Vet de bombevormen in met boter.

"Was de aardbeien, verwijder kroontje en snijd ze in niet te dikke plakken en bekleed hiermee de bombevormen en zet koud.

"Strooi de suiker in de melk en breng aan de kook.

"Week de gelatine in koud water.

"Verwarm de fraises des bois en los hierin de gelatine op.

"Roer de eidooiers door de melk en verhit tot 80 graden.

"haal van het vuur af en roer de gelei er door en zet op ijswater om te koelen.

"Vul hiermee de bombes en laat in koeling opstijven.

"GELEI :

"Voeg alle ingrediënten samen en breng deze aan de kook.

"Los de bombes, geleer ze met de gelei en zet ze koud.

"Verdeel de fondantaardbeien over de glazen.

"Turbineer de balsamicoapparaat tot ijs.

"Garneer de bombes met bosaardbeien en een blaadje mint.

"DRESSEREN :

"Zet de glazen met fondantaardbeien op de borden en leg er een quenelle balsamicoijs op.

"Garneer met druppels balsamicosiroop.

"Zet de bombe en de bavarois op het bord er bij.

VELOUTE AUX POIREAU

Menugang Tussen gerecht
Keuken -
Bron 04 December

Soort -
Type Soep

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

250 g, aardappelen
4 ltr, bouillon
1 eetlepel gembersap
zout
peper
500 g wit van prei
8 sn, witbrood
100 g geraspte kaas
kervel



Bereiding

"Schil de aardappelen en kook deze in de bouillon gaar.
"Pureer de aardappel en voeg deze aan de bouillon toe.
"Breng de bouillon op smaak met zout en peper en het gembernat.
"Was het wit van de prei en snijd dit in dunne ringen en bewaar tot gebruik.
"Snijd van het brood de korsten af en steek hieruit kleine cirkels met een doorsnede van 3 cm.
"Bak deze in boter goudbruin en bestrooi ze met geraspte kaas.
"Maak de soep warm.
"Verdeel de preiringen in de borden.
"Schep de soep in en leg er 3 croutons met kaas op.
"Garneer met kervel.

WARME GEITENKAAS MET EENDENLEVER, SCHUIM VAN BATAAT EN BIETENBLADSALADE

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 febr			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

KAAS

1 kg, chevre

250 g, eendenlever

zout

peper

madeira

8 vijgen

SCHUIM

500 g, bataat

25 g, ovoneve per ltr,

SALADE

150 g, pousse de blette

DRESSING

1/2 dl, rode wijnazijn

1theel, mosterd grof

zout

peper

1,5 dl, hoijblanca

2 eetl, truffeljus

GARNERING

kervel



Bereiding

"KAAS :

"Snijd de eendenlever in stukjes, bestrooi met zout en peper en besprenkel met beetje madeira.

"Kneed de leverstukjes door elkaar tot een homogene massa.

"Maak er een worst van en verpak deze strak in plasticfolie en knoop goed dicht.

"Trek de worst vacuüm en leg hem in de roter gedurende 20 minuten.

"Koel hierna terug.

"Schil de vijgen en snijd deze in 16 plakken.

"Snijd de kaas in 16 plakken en leg op plaat.

"Snijd de eendenlever in 16 plakken.

"Leg op de kaas een plak vijg en hierop een plak eendenlever en zet koud.

"SCHUIM :

"Schil de bataat, snijd deze in stukken en kook gaar in water met zout.

"Giet af en wrijf door zeef.

"Meet de hoeveelheid bataatpuree af in een litermaat en roer hier in verhouding de ovoneve door en breng op smaak met zout en peper.

"Giet de puree in een kidde, plaats 2 patronen en zet de kidde in een warmwaterbad van 65 graden.

"SALADE :

WARME GEITENKAAS MET EENDENLEVER, SCHUIM VAN BATAAT EN BIETENBLADSALADE

"Pluk de pousse de blette en zet in ijswater.

"DRESSING :

"Roer door de rode wijnazijn de mosterd, zout en peper.

"Voeg de olijfolie al roerende toe en daarna de truffeljus.

"Breng op smaak met zout en peper.

"AFWERKING :

"KAAS :

"Zet de kaas in oven van 200 graden tot de lever zacht wordt.

"Laat de pousse uitlekken en breng op smaak met de dressing.

"DRESSEREN :

"Verdeel de pousse over de borden.

"Leg in het midden hiervan de kaas.

"Besprenkel geheel met de resterende dressing.

"Schud de kidde goed en spuit het bataatschuim midden op de kaas.

"Garneer met kervel.

WONTON SOEP VAN GEVOGELTE

Menugang	Soep	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 OKT			Sterren	

Ingrediënten

Ingrediënten

250grPatentbloem

100grHeel ei gep.

2 tl Zout

500grKipgehakt

100grHeel ei gep.

Zout

Peper gemalen

1 st Soepkip

1 st Prei

1 st Wortel

0,4 st Knolselderij

20grPeperkorrels wit

4 bL laurierblad

0,8 takje Thijm

6 bl Foelie

5 ltr Water

400grPrei



Bereiding

Voorbereiding

KIPPENBOUILLON :

Leg de soepkip in een passende pan en giet er het water op.

Breng tot aan het kookpunt, temper het vuur en schuim het geheel af.

Maak de groenten schoon, was deze en snijd in grove stukken en leg deze bij de soepkip in de pan samen met de kruiden.

Laat de bouillon 8 uur op laag vuur trekken.

Passeer hierna de bouillon en breng deze op smaak en laat iets reduceren.

WON TONS :

Roer de bloem en het zout door het ei en kneed hiervan een soepel deeg.

Laat dit deeg 30 tot 60 minuten rusten.

Rol het deeg zeer dun uit en steek hieruit cirkels van 6 cm.

GARNITUUR :

Snijd van het wit van de prei een zeer fijne julienne en leg deze in ijswater om krokant te worden.

VULLING WON TONS :

Meng het kippengehakt met het ei en breng geheel op smaak met zout en peper.

WONTON SOEP VAN GEVOGELTE

Spuut hiervan kleine hoopjes op de deegcirkels.

Bestrijk de randen met ei en vouw de cirkels als zakjes dicht.

Kook de won ton's in ruim kokend water met zout gaar in 6 minuten, spoel ze koud en bewaar tot gebruik.

Bereiding

AFWERKING :

Breng de kippenbouillon aan de kook.

Maak in een gedeelte van deze bouillon de won ton' s warm.

Laat de prei goed uitlekken.

DRESSEREN :

Schep de won ton' s op de borden.

Strooi hierover de prei-julienne.

Schenk hierover de kippenbouillon.

ZACHTGEGAARD BUIKSPEK MET ASPERGES, LARDO EN PARMEZAANSCHUIM

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	07 juni			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

BUIKSPEK

1,5 kg, buikspek

zeezout

50 g, boter

1 dl, olijfolie

100 g, prei

100 g, wortel

100 g, knolselderij

5 bl, laurier

5 takjes thijm

10 g, zwarte peperkorrels

5 dl, gevogelte fond

GARNITUUR

32 asperges

16 pl, lardo collonato

16 pl, truffel

PARMEZAANSCHUIM

250 g, parmezaanse kaas

450 g, water

3 g, lecite

SAUS

vocht van spek

1 dl, aspergevocht

15 g, truffelpasta

1 dl, room



Bereiding

"BUIKSPEK :

"Zout het spek aan twee zijden en laat het 24 uur in koeling marineren.

"Spoel het zout van het spek af en droog het met keukenpapier.

"Snijd de prei, wortel en knol in een fijne brunoise.

"Maak de boter en de olijfolie warm en zweet hierin het spek aan.

"Neem het spek uit het vet en zweet hierin de groenten samen met de laurier, thijm en de gekneusde peperkorrels aan.

"Stop het spek in een vacuumzak met de groenten en de gevogeltfond en tek vacuum.

"Gaar het spek in oven van 80 graden gedurende 3 uur en laat hierna afkoelen.

"GARNITUUR :

"Schil de asperges en trek van de schillen in 10 minuten een bouillon.

"Kook in deze bouillon de asperges beetgaar en laat afkoelen.

"PARMEZAANSCHUIM :

"Meng de kaas met het water en verhit langzaam tot 80 graden.

ZACHTGEGAARD BUIKSPEK MET ASPERGES, LARDO EN PARMEZAANSCHUIM

"Laat hierna 30 minuten trekken en zeef de massa, vang het vocht op.

"Voeg de lecite toe en mix met staafmixer.

"Activeer de staafmixer aan de oppervlakte van de vloeistof tot er schuim ontstaat.

"Laat dit schuim in 1 minuut opstijven.

"Schep met een lepel hiervan 16 porties en zet in koeling tot gebruik.

"SAUS :

"Doe het kookvocht van het spek samen met de aspergebouillon in een pan.

"Breng aan de kook en reduceer tot 4 dl.

"Voeg de room en de truffelpasta toe en breng op smaak met zout en peper.

"

"AFWERKING :

"Snijd het spek in 32 plakken en leg in porties op plaat met siliconen.

"Leg op elke portie twee doorgesneden asperges en leg hierop de lardo di collonato.

"Zet het geheel in oven van 140 graden gedurende 6 minuten.

"Maak de saus warm.

"DRESSEREN :

"Leg de porties op de borden.

"Schep de saus er omheen.

"Garneer met het schuim en hierop een plakje truffel.

ZACHTGEGAARDE KALFSZIJLENDE ARCHIDUC

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 febr			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN ;

1,5 kg, kalfszijlende

zout

peper

boter

1 dl, rode port

4 laurier

2 sinaasappels

SAUS

3 rode paprika's

2 uien

2 eetl, paprikapoeder

2 eetl, bloem

2 dl, witte wijn

2 dl, gevogeltefond

1 dl, rode port

200 g, creme fraiche

GARNITUUR :

500 g, veldsla

olijfolie

zout

peper



Bereiding

"KALFSZIJLENDE :

"Zout en peper de lende en braad deze rondom aan in hete boter gedurende 4 minuten.

Bewaar de braadboter,

"Laat de lende afkoelen en vacumeer deze met de port, laurier en de in stukken gesneden sinaasappels.

"Leg de vacuüm lende in de roner bij een watertemperatuur van 80 graden gedurende 60 minuten.

"Haal ze uit de roner en koel ze terug.

"SAUS :

"Maak de uien schoon en snipper deze.

"Snijd de paprika's in vieren, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd vrucht vlees in brunoise.

"Verwarm de braadboter van de lende en zweet hierin de ui en de paprika gedurende 5 minuten.

"Draai het vuur laag, voeg de paprikapoeder toe en verhit even mee.

"Voeg de bloem toe, roer door en laat even garen.

"Blus af met de witte wijn en roer geheel glad.

"Voeg de gevogeltefond toe en breng geheel aan de kook en laat 10 minuten zachtjes reduceren.

ZACHTGEGAARDE KALFSZIJLENDE ARCHIDUC

"Voeg hierna de rode port toe en de creme fraiche en laat de saus even doorkoken.

"Breng de saus op smaak met zout en peper en wrijf door een zeef.

"GARNITUUR :

"Was en pluk de veldsla en zet op ijswater.

"AFWERKING :

"KALFSZIJLENDE :

"Haal de zijlendes uit de vacuüm en voeg het vocht toe aan de saus.

"Leg de lenden op plaat en zet in oven van 160 graden en verwarm tot een kerntemperatuur van 55 graden C.

"Verhit de saus.

"GARNITUUR :

"Laat de veldsla uitlekken en drogen.

"Maak de sla aan met olijfolie, zout en peper.

"DRESSEREN :

"Snijd de lenden in biefstukjes en leg op de borden.

"Schenk de saus er langs en leg op het vlees een toefje veldsla.

ZACHTGEKOOKT EI, GEPANEERD, MET TRUFFELCROSTINI

Menugang	Tussen gerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	05 januari			Sterren	

Ingrediënten

16 eieren
azijn
bloem
eiwit
paneermeel
SOEZENBESLAG
1 dl, water
50 g, bter
50 g, bloem
100 g, eieren
zout
CROSTINI'S
2 plakken witbrood
truffelpasta
boter



Bereiding

"Kook de eieren in kokend water met zout en azijn in 4 minuten zacht en laat ze in ijswater afkoelen.

"Pel de eieren en wentel ze achtereenvolgens door de bloem, eiwit en paneermeel.

"Haal hierna de eieren nogmaals door eiwit en paneermeel.

"SOEZENDEEG :

"Doe het water met de boter en mespunt zout in een pan en verwarm geheel tot boter is gesmolten.

"Breng aan de kook en voeg de bloem in een keer toe en roer oop laag vuur tot een bal.

"Haal van het vuur af en roer er de eieren een voor een door.

"Spuut hiervan op siliconenmat 16 cirkels met een doorsnede van 3 cm. met een klein glad spuitmondje.

"Bak ze af in oven van 180 graden in 15 minuten en laat afkoelen.

"CROSTINI'S :

"Snijd de plakken brood middendoor.

"Bak ze in boter aan beide zijden krokant en goudbruin.

"Snijd de plakken in de lengte open en bestrijk ze met de truffelpasta en leg ze weer op elkaar.

"Snijd hiervan 32 repen.

"

"Frituur de eieren in olie van 180 g.

"Laat ze uitlekken op keukenpapier.

"Verwarm de crostinis in oven van 80 graden.

"DRESSEREN :

"Leg op elk bord twee soezenringen.

"Snijd aan de spitse kant van de eieren een kapje af.

"Zet de eieren op de soezenringen.

"Leg er twee crostini's naast.

ZEEDUIVELWANGEN, KORENAARASPERGES, ZEEKRAAL EN ZURINGS SAUS

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 april			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

16 zeeduivelwangen,

zout

peper

Ras el Hanout

bloem

paneermeel

boter

SAUS

4 dl, visfond

1 sjalot

2 bl, laurier

2 dl, room

1 dl, creme fraiche

100 g, boter

zout

peper

1 bos zuring

GARNITUUR

2 bossen korenaarasperges

1 kg, zeekraal

RAS EL HANOUTSCHUIM

3 dl, melk

3 g, Ras el Hanout

0,9 g, lecitine

snufje zout

bloedzuring

Bereiding

"ZEEDUIVELWANGEN :

"Parreer de wangen.

"Bestrooi ze met een mengsel van zout, peper en Ras el Hanout.

"Wentel ze hierna door een mengsel van 1 ddl bloem en 1 deel paneermeel.

"Sauteer ze lichtbruin in bruisende boter en leg op plaat.

"SAUS :

"Kook de visfond met de sjalot en laurier tot de helft in.

"Voeg de room, creme fraiche en boter bij elkaar en reduceer tot de helft.

"Voeg de beide reducties bijeen, giet door een zeef en breng op smaak met zout en peper.

"Haal van de zuring de stelen af en bewaar tot gebruik.

"GARNITUUR :

"Verwijder van de zeekraal de worteleinden en bewaar tot gebruik.

"SCHUIM :

ZEEDUIVELWANGEN, KORENAARASPERGES, ZEEKRAAL EN ZURINGS SAUS

"Mix de Ras el Hanout en het zout door de melk.

"Voeg de lecitine toe en mix goed door en bewaar tot gebruik.

"ZEEDUIVELWANGEN :

"Zet deze in een oven van 140 graden gedurende 8 minuten.

"Verhit de saus, snijd de zuring in een fijne julienne en roer deze door de saus.

"Stoof de zee kraal kort in boter.

"DRESSEREN :

"Schep midden op de borden wat zee kraal.

"Leg hierop de zeeduivelwangen.

"Schuim het Ras el Hanoutvocht op met de staafmixer en leg een lepel hiervan op de wangen.

"Leg op het schuim een blaadje bloedzuring.

ZEEWOLF IN GANZENVET GEGAARD

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	08 maart			Sterren	

Ingrediënten

INGREDIENTEN :

1,5 kg, zeewolf

1 ltr, ganzenvet

2 sjalotten

1 teen look

2 bl, laurier

3 takjes thijm

BOTER

400 g, boter

2 teen look

1 vanillestokjes

zout

peper

citroensap

GARNITUUR

250 g, aardappelen

1,5 kg, spinazie

3 bolletjes gember

zout

peper

Bereiding

"Snipper de sjalotten en zweet even aan in ganzenvet.

"Schep de sjalotten in een passende ovenslee en leg hierbij de laurier, thijm en knoflook.

"Verwarm de rest van het ganzenvet.

"Snijd de zeewolf in 28 porties en leg deze op de sjalotten.

"Giet hierover het warme ganzenvet tot de vis voor de helft in het vet ligt.

"Bestrooi de bovenzijde met zout en peper en dek geheel af met aluminiumfolie.

"Bewaar tot gebruik.

"BOTER :

"Klop de boter met de vlinder in de machine wit.

"Haal het merg uit de vanillestokjes en voeg toe aan de boter.

"Pers de knoflook in de boter en meng geheel.

"Breng de boter op smaak met zout, peper en citroensap.

"Spuut hiervan op vetvrij papier 28 rozetten en laat in koeling opstijven.

"GARNITUUR :

"Was en pluk de spinazie en bewaar tot gebruik.

"Hak de gember fijn.

"Schil de aardappelen en snijd deze in plakken van 4 mm.

"Snijd deze plakken in repen van 4 mm.

"Was deze en blancheer ze in ganzenvet en laat uitlekken.

"Zet de ovenslede met de zeewolf in een oven van 140 graden gedurende 10 minuten.

ZEEWOLF IN GANZENVET GEGAARD

"Verhit de spinazie in wat boter tot deze zacht is, voeg de gehakte gember toe en breng op smaak met zout en peper en laat p zeef goed uitlekken.

"Sauteer de aardappelkaantjes in ganzenvet goudbruin en laat uitlekken.

"Als de zeewolf gaar is deze op papier laten uitlekken en warm houden

"DRESSEREN :

"Scheep midden op de borden de spinazie.

"Leg hierop de zeewolf.

"Leg op de zeewolf de vanilleboter.

"Garneer met de aardappelkaantjes.

