



Receptenboek

Seizoen 2015 – 2016

Inhoud¹

Amuses

Komkommercarpaccio met zalmartaar met komkommer-dilledressing	4
Bloemkoolsalade, krenten en walnoten in filodeeg	11
Waterkers, Maïs, Popcorn, Gerookte eidooier, Kippendij	19
Canneloni van Courgettes met Gemarineerde Zalmartaar	28
Amuse van lamsspiesje met aardappel	37
Gefrituurde Tonijnrol Op Japanse Wijze	53
Kaviaar van Tomaat	61
Kofta's Met Asperge-Meloensalsa	70
Wafel met geitenkaas, gepofte trostomaatje en balsamicostroop	77

Soepen / sauzen

Tomatengazpacho, garnaal, olijven met wasabi-ijs	14
Westlandse Tomatensoep	23
Heldere selderijbouillon met garnaal en saffraan room	47
Bospeen, Dragon, Bulghur En Kokkels	55

Voor- / tussengerechten

Scheermessen met sesamzaad, frisse komkommer, sojavinaigrette met koriander	5
Cornetto van filodeeg gevuld met Kalfstartaar en Paprika-ijs	6
Croquet van zuurkool en fazant	12
Artisjok, Appel, Kervel, Slak, Knoflookbroodjes	21
Gerookte makreel met biet en waterkers	30
Gegrilde prei met amandel	32
Brandade van Sardine op gegrild Marokkaans brood	39
Gekonfijte Zalmatarator Met Koriander	41
Gerookte coquille met sinaasappel-worteltartaar, Yuzucrème	48
Mousse van rode biet, tuinbonen in appelcider vinaigrette, Pattison frites en katenspek	49
Cannelloni van makreel	54
CousCous van Basmati	62
Stroopwafel met Oosterschelde kreeft	64
Zeebaars met Citrus vinaigrette en groene asperges	71
Involtini met groene asperges en eekhoortjesbroodsous	72
Haring, in tempura gebakken met risotto van rode biet en soja-reductie, krokantje van korst en nori	78
Quiche met gerookte schelvis en waterkers	79

Hoofdgerechten

Lamsrack in een kruidenjasje, lasagne van gegrilde groenten en stro-aardappeltjes	7
Gebakken eendenlever met bieten, bessen en amandelschuim	16
Oerwortel, Quinoa en Wild Konijn	24

¹ Alle receptuur is voor 10 personen, tenzij anders vermeld

Gebraden Canette met een saus van rodekool	33
Musakhan: kruidige parelhoen op Bedoeïense wijze.....	43
Wildzwijnrol met pompoen, paddenstoelen, spruiten, blauwe druiven en amandelen	50
Kalfsentrecote Met Tagliatelle Van Courgette En Pistachepesto	57
“Texels” lamsvlees met structuren van Limburgse asperges	67
Gebraden geitenlam met couscous en asperges	74
Lamsrump met malaga, pommes tsarine, lente groenten kruim van Parmaham.....	81

Nagerechten

Trio van Gembermousse met aardbeiensaus, Sneeuweieren, Amandelijskoffie	9
Lycheemousse met rozenijs & amandel chocolate crumble	17
Haagse Hopjes, Gezouten Mascarpone.....	26
Biscuit van Guanaja met structuren van mandarijn	35
Muskaatjies met Libanese donuts, citroensiroop en Turkse koffie.....	45
Appelcheesecake en parfait van kaneel	52
Witte Chocolade En Citroen	59
Bananarama's.....	69
Gemberasperges Met Frambozen En Sinaasappelijs, Honing-Aspergemousse Met Rabarbercompote	75
Zomerkoninkjes-taartje met spekjes, gelei van szechuan peper bombe van citroen en aardbei	83

Menu's

A - Menu september 2015 - Jubileummenu 10 jaar CCA.....	4
B - Menu oktober 2015	11
C - Menu november 2015	19
D - Menu december 2015	28
E - Menu januari 2016	37
F - Menu februari 2016.....	47
G - Menu maart 2016.....	53
H - Menu april 2016.....	61
I - Menu mei 2016.....	70
J - Menu juni 2016.....	77

Index

Index	85
Overzicht bijpassende wijnen	88

A - Menu september 2015 - Jubileummenu 10 jaar CCA

KOMKOMMERCARPACCIO MET ZALMTARTAAR MET KOMKOMMER-DILLEDRESSING²

BENODIGDHEDEN

2 komkommers
zout
875 g gefileerde zalm
± 250 g komkommer
5 limoenen
150 g Griekse yoghurt
15 g dille
zout
verse gemalen peper

BEREIDINGSWIJZE

1. Ga met de zijkant van de zesteur over de gewassen schil van 1 komkommer, zodat een gekartelde rand ontstaat.
2. Schaaf de komkommer in heel dunne plakjes (op de snijmachine) en bestrooi met zout.
3. Laat de plakjes 15 minuten intrekken op keukenpapier. Spoel de komkommerplakjes af en dep droog met keukenpapier.
4. Maak de zalm schoon, verwijder eventueel het vel en de bruine stukjes. Verwijder zorgvuldig de achtergebleven graatjes met een pincet en snijd het visvlees in zeer kleine stukjes of hak het grof.
5. Schil de tweede komkommer, verwijder het zaad en snijd het vruchtvlees in stukjes of rasp het grof.
6. Schil 1 limoen zeer dun en snijd de schilletjes julienne.
7. Blancheer de reepjes 3 minuten in kokend water, waardoor ze nog mooier van kleur worden. Laat ze uitlekken en reserveer.
8. Pers de limoenen uit. Roer beetje bij beetje 1/3 deel van het sap door de komkommer, zorg dat het niet "te nat" wordt, samen met de yoghurt en de fijngesneden dille en breng op smaak met zout en peper.
9. Schep de rest van het limoensap door de zalm, strooi er wat zout en peper over. Goed proeven of het vol op smaak is.



PRESENTATIE

10 takjes dille

PRESENTATIE

10. Rangschik de plakjes komkommer in een cirkel op de bordjes.
11. Verdeel de zalm in 10 gelijke porties en vorm er platte, ronde schijven van. Leg de zalm op de komkommer carpaccio.
12. Plaats een dessertlepel met daarop de komkommer-dilledressing net naast het midden van het bord. Strooi er de in julienne gesneden limoen over en garneer de zalm met een takje dille. Zorg dat de dille even in ijswater is opgefrist!

² Eerder gekookt: Maart 2007 - Bron: Feestelijke Visrecepten, Ian McAndrew

SCHEERMESSEN MET SESAMZAAD, FRISSE KOMKOMMER, SOJAVINAIGRETTE MET KORIANDER³

BENODIGDHEDEN

KOMKOMMERMARINADE

- 250 ml azijn
- 250 ml water
- 100 g suiker
- 4 laurierblaadjes
- 4 teentjes knoflook
- 5 komkommers

SCHEERMESSEN

- 40 grote verse scheermessen
- 2 teen knoflook
- 2 sjalotjes
- 2 el sechuan peper
- 1 glas witte wijn
- olijfolie

SOJAVINAIGRETTE

- 250 ml maïsolie
- 50 ml zoute sojasaus
- 1 teentje knoflook
- 1 citroen
- 30 ml wijnazijn
- 30 ml gembersiroop

PRESENTEREN

- 10 g sesamzaad
- 10 takjes koriander
- 2 Roma tomaten
- 10 rode kruisbessen

BEREIDINGSWIJZE

KOMKOMMERMARINADE

1. Breng voor de komkommer marinade de azijn met water, suiker, laurier en knoflook aan de kook. Haal van het vuur en laat afkoelen tot lauwwarm.
2. Snijd de komkommer in 40 dunne linten en marineer tot aan gebruik in de marinade.

SCHEERMESSEN

3. Snij de knoflook en sjalotten zeer fijn en vijzel de sechuanpeper fijn.
4. Was de scheermessen (zeer verse kan je van binnen niet uitwassen).
5. In een kleine pan olijfolie doen, nog niet verwarmen, de knoflook, sjalot en (gevijzelde) sechuanpeper toevoegen en dan pas zeer zacht aanzweten, op z'n Italiaans.
6. In de grootste pan de scheermessen uitspreiden.
7. De knoflookolie heet laten worden, zonder te laten kleuren, afblussen met 1 glas witte wijn en direct op de scheermessen gieten.
8. Deksel op de pan en 1 minuut laten stoven op hoog vuur de messen 1 x maal voorzichtig omscheppen.
9. Scheermessen eruit scheppen, het vocht laten verdampen en bij de vinaigrette voegen.
10. De scheermessen met een lepel eruit schrapen verwijder het mondje en de maag, in 3'en snijden en terug doen in de schelp.

SOJAVINAIGRETTE

11. Meng voor de sojavinaigrette de sojasaus met de knoflook, het sap van 1 citroen, de wijnazijn en de gembersiroop.
12. Monteer er met behulp van de staafmixer maïsolie door.

PRESENTEREN

13. Rooster de sesamzaadjes, snij de kruisbessen in vieren.
14. Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in zeer dunne reepjes.
15. Bewaar de koriander in ijswater.
16. Haal de scheermessen uit hun schelp en bak ze kort en wok ze in een hoge pan met olie, knoflook en sechuan peper.
17. Droog de komkommerslierten, snij ze in tweeën en rol ze strak op, totaal 80 rolletjes! en schik in de schelpen. Schik het scheermessenvlees in de schelp en werk af met de sesam, kruisbessen, 2 komkommerrolletjes per schelp en vinaigrette.
18. Garneer de borden met een takje koriander.



³ Eerder gekookt: Juni 2009

CORNETTO VAN FILODEEG GEVULD MET KALFSTARTAAR EN PAPRIKA-IJS⁴

BENODIGDHEDEN

5 vellen filodeeg
375 g kalfshaas
7 grote rode paprika's
150 g roomboter

MAYONAISE

(zie basis
ingredientenboek)

Tabasco
Pezo
Kappertjes
1 sjalot
10 g bieslook
150 g glucose
Wittewijnazijn
Citraensap
5 75 ml Griekse yoghurt

PRESENTEREN

Affilla Cress

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd het filodeeg in een driehoek en besmeer royaal met gesmolten roomboter.
2. Draai het deeg tweemaal rond een roomhoornpen en sluit af met een tweede pen. Bak het geheel 8 minuten goudbruin in een warme oven op 200°C. Haal de cornetto direct van de pen.
3. Verwijder de zaden en zaadlijsten van de paprika's en blancheer de paprika's. Mix ze met een blender en wrijf de massa door een fijne zeef tot je 250 g paprikacoulis overhoudt. Voeg de glucose toe en breng op smaak met een scheutje witte wijnazijn, citroensap, peper en zout.
4. Voeg de Griekse yoghurt toe en giet het (afgekoelde) mengsel in de ijsmachine en draai er sorbet van.
5. Maak de mayonaise.
6. Snijdt de kalfshaas tot fijne tartaar en breng op smaak met wat mayonaise, tabasco, zout, peper, kappertjes, fijngesneden sjalot en dunne ringetjes bieslook.

PRESENTEREN

7. Vul de cornetto met de tartaar en schep er een bolletje paprika-ijs bovenop. Garneer met cress.
8. Plaats de cornetto in een langwerpige glas en plaats het glas op een vierkant bordje.



⁴ Eerder gekookt: Juni 2012

LAMSRACK IN EEN KRUIDENJASJE, LASAGNE VAN GEGRILDE GROENTEN EN STRO-AARDAPPELTJES⁵

BENODIGDHEDEN

FOND

1000 g lamsbotten
Mirepoix
Bouquet garni
tomatenpuree
300 ml rode wijn

LAMSRACK

5 st lamsracks
(8 ribben)

KRUIDEN VOOR KORST

45 g Engelse mosterd
5 oude sneetjes witbrood
0,5 bos peterselie
(1 handvol blaadjes)
0,25 bos koriander
(0,5 handvol blaadjes) 2
0,5 bosje tijm
2,5 tak rozemarijn
75 g Parmezaanse kaas

GORGONZOLASAU

250 g gorgonzola
250 ml crème fraîche
Slagroom
lasagne
1,5 st courgette
1,5 st aubergine
3 st gele paprika
15-18 st preibladere,
alleen het wit
500 g vleestomaat
4 teentjes knoflook
1,5 ui

BEREIDINGSWIJZE

FOND

1. Snij/hak de botten.
2. Pinceer⁶ het karkas en het bouquet en blus af met rode wijn.
3. Vul af met koud water en laat trekken.

PREPAREER DE LAMSRACK

4. Snij de racks in 2 x 4 ribben, snij een kruispatroon in het vet (als aanwezig), bestrooi met peper.
5. Verwarm de oven voor op 200° C. Schroeï de lamsracks met wat olijfolie in een hete slede in 4 minuten aan rondom dicht. Bestrooi met zout.
6. Zet de slede nog 6 minuten in de oven, zodat het vlees verder gaar wordt. Het vlees moet veerkrachtig aanvoelen en nog rood zijn (of testen door een klein sneetje erin te geven). Laat het vlees rusten.



KRUIDENKORST

7. Verwijder de korsten van het oude brood en trek het in stukken, doe het in de keukenmachine.
8. Hak de kruiden blaadjes grof en doe samen met de geraspte kaas in de keukenmachine en maal alles tot fijne, helder groene kruimels.
9. Smeer het vlees in met de mosterd en bedek met een kruidenlaag en druk stevig aan.
10. Doe het vlees terug in de slede en zet in de oven voor ca. 5 minuten. Kerntemperatuur: 52°C.

GORGONZOLASAU

11. Reduceer de crème fraîche samen met de gorgonzola tot dikke saus, voeg eventueel nog wat room toe.

LASAGNE

12. Maak van de tomaat een dikke saus: Gaar ui en knoflook langzaam aan in olie. Voeg vervolgens de tomaat toe en zet hoog op. Voeg zout en peper toe. Als klaar evt. naar wens pureren met de staafmixer.
13. Blancheer de preibladere, afkoelen op ijs.
14. Ontvel de paprika's met dunschiller.
15. Snij van de courgette, aubergine en paprika gelijke plakken, marineer ze in olie, zout, peper en knoflook en grill de plakken tot beetgaar.
16. Bekleed een ingevet bakje (neem de witte Ramequins) met het preiblad, schep een lepel tomatensaus op de bodem en vul het met de groenten in laagjes.
17. Vul af met de helft van de Gorgonzola saus.

⁵ Eerder gekookt: April 2009

⁶ Pinceren: licht bruin kleuren in de oven, aanzetten van vlees om de poriën open te zetten.

STRO-AARDAPPELTJES

500 g aardappel
frituurolie

STRO-AARDAPPELTJES

18. Schil de aardappel en snijd in zo lang mogelijke ragfijne julienne.
19. Was de julienne en droog goed na.
20. Frituur in olie 2 keer 2 minuten. En houd warm en droog.

PRESENTEREN

21. Gaar de bakjes in de oven totdat de kaassaus is gesmolten (180°C.)
22. Snij de lamsracks in koteletjes, zorg dat de korst erop blijft zitten.
23. Passeer de fond en monteer op met wat gorgonzolasaus.
24. Stort de groentebakjes op hete borden.
25. Voeg de stro-aardappeltjes toe, zorg dat deze niet in de saus komen te liggen.

TRIO VAN GEMBERMOUSSE MET AARDBEIENSAUS, SNEEUWEIEREN, AMANDELIJSKOFFIE⁷

BENODIGDHEDEN⁸

GEMBERMOUSSE

3 eierdooiers
100 ml witte wijn
6 g gelatinepoeder
250 ml room
75 g suiker
3 gembernootjes
15 ml gembersiroop

AARDBEIENSAUS

500 g aardbeien
100 g suiker
100 ml water

GARNEREN

2 kiwi's
12 aardbeien

VANILLES AUS

4 eidooiers
125 g poedersuiker
500 ml melk
1 vanillestokje

BEREIDINGSWIJZE

GEMBERMOUSSE

1. Vermeng de eierdooiers met de witte wijn en de gelatinepoeder. Klop dit mengsel op een zacht vuur of au bain-marie op tot een luchtig geheel.



2. De dooiers mogen niet warmer worden dan 75 graden Celsius; anders schiften ze. Kloppen tot een saus ontstaat, die als een lint van de garde loopt.
3. De massa af laten koelen tot kamertemperatuur.
4. Sla intussen 250 ml room met 75 g suiker op tot slagroom.
5. Spatel de fijngesneden gembernootjes en gembersiroop er doorheen.
6. Meng de gemberroom voorzichtig met het op het vuur opgeklopte mengsel van eierdooiers, witte wijn en gelatinepoeder.
7. Laat het geheel in de koelkast opstijven. De mousse moet in principe snijdbaar zijn.
8. Schil de kiwi's en halveer deze in de lengte. Snijd de helften overdwers in dunne plakjes. Halveer de aardbeien.
9. Doe de schoongemaakte aardbeien samen met het water en de suiker in een sauspan. Zet deze op het vuur en breng het mengsel op een hoog vuur aan de kook en laat het 1 minuut doorkoken onder af en toe doorroeren.
10. Haal de pan van het vuur. Pureer de massa in een blender in 1 minuut. Wrijf de puree door een bolzeef en laat deze afkoelen.
11. Leg de kiwiplakjes in een gesloten rand op vier koude borden op circa 1 centimeter van de rand. Leg daarbinnen de aardbeienhelften.
12. Giet de aardbeiensaus binnen de kiwirand.
13. Maak met een ijsknijper of warme lepel vier mooie ballen gembermousse en leg deze in het midden van de aardbeiensaus.
14. Klop de eierdooiers in een grote kom met de suiker tot een schuimige massa.
15. Splijt het vanillestokje, schraap het merg eruit en doe dit in de melk. Breng aan de kook.
16. Giet de kokende vanillemelk al roerende bij het dooiermengsel.

⁷ Eerder gekookt: December 2012

⁸ Receptuur voor 14 personen

SNEEUWEIEREN

8 eiwitten
30 g poedersuiker
45 g amandelen
(geschaafd)
150 g suiker

AMANDELIJS

125 g amandelen
8 eidooiers
250 g suiker
800 ml slagroom

IJSKOFFIE

5 kopjes Espresso koffie
500 ml melk
200 g witte basterd suiker
125 ml slagroom
10 bolletjes amandelijs
40 ijsklontjes

17. Giet alles in de pan terug, zet deze op een laag vuur en roer met een garde, tot het is gebonden.
18. Giet de saus in een schone kom en kloppen tot de saus is afgekoeld.

SNEEUWEIEREN

19. Klop de eiwitten met de poedersuiker in een kom tot stevige sneeuw.
20. Breng het 2 liter water aan de kook met een snufje zout. Vorm ballen van het eiwitschuim en laat ze 6 minuten zachtjes pocheren, draai ze na 3 minuten om.
21. Laat de sneeuweieren uitlekken op een schone doek. Leg ze op een schaal en giet de saus er omheen. Bestrooi ze met geschaafde amandelen.
22. Laat de suiker smelten en karamelliseren in 1 eetlepel koud water. Giet het karamelstroopje over de sneeuweieren en serveer direct. Je kunt ook spinsuiker maken.

AMANDELIJS

23. Maal de amandelen in een mixer fijn en stamp ze dan samen met de helft van de suiker zeer fijn.
24. Voeg de dooiers een voor een toe en langzamerhand de rest van de suiker.
25. Werk lang met een houten stamper totdat een homogene gladde massa is verkregen.
26. Klop de slagroom stijf en meng deze voorzichtig onder de compositie.
27. Vries het ijs in een sorbetière in.

IJSKOFFIE

De samenstelling is meestal zo: 500 ml koffie, 1 liter (hele bak) vanille-ijs, 500 ml melk

28. Maak eerst de Espresso (sterke) koffie. Laat de koffie afkoelen en zet hem erna nog even in de koelkast
29. Laat in een koekenpan met dikke bodem de suiker op zeer laag vuur langzaam smelten.
30. Na verloop van tijd zal de suiker op enkele plekken gaan verkleuren. In eerste instantie verschijnen er kleine kratertjes van gekarameliseerde suiker, later zal de suiker volledig gaan karamelliseren. Het belangrijkste: blijf geduldig! Roer gedurende het karamelliseringsproces vooral niet in de pan.
31. Neem, zodra de suiker volledig vloeibaar is geworden, de pan van het vuur. Naarmate de suiker verder karamelliseert neemt de zoetkracht af. Een zeer donkere karamel is minder zoet, en kan bovendien bitter gaan smaken. Laat de karamel daarom niet te donker worden. Proef de karamel nooit met de vingers, die verbranden!
32. Verwarm de slagroom. Zet de koekenpan met karamel terug op het vuur.
33. Schenk de warme slagroom al roerend scheut voor scheut bij de karamel.
34. Geen zorgen als de vloeibare karamel te hard is geworden. Dit is op te lossen door de saus al roerend weer langzaam te verwarmen, de hard geworden karamel zal vanzelf weer smelten.
35. Crush de ijsklontjes.
36. Voeg de melk, de karamel, het amandelijs aan de koffie toe. Doe het gecrushte ijs erbij.
37. Mix alles 20 seconden in de blender.
38. Giet alles over in een hoog glas.

PRESENTEREN

39. Serveer naast de andere onderdelen op een langwerpige bord.

B - Menu oktober 2015

BLOEMKOOLSALADE, KRENTEN EN WALNOTEN IN FILODEEG

BENODIGDHEDEN

FILOBAKJE

3 grote vellen filodeeg
100 g roomboter
50 g walnoten

BLOEMKOOLSALADE

1 grote stevige
bloemkool
500 ml Griekse yoghurt
150 g blauwe krenten
100 g walnoten
20 g honing

20 blaadjes rucola

BEREIDINGSWIJZE

FILOBAKJE

1. Smelt de roomboter.
2. Hak de walnoten zeer fijn.
3. Snijd 30 plakjes filodeeg op maat van de glazen ramequins.
4. Besmeer 10 plakjes deeg met roomboter en bestrooi met gehakte walnoten. Herhaal dit nog een keer.
5. Leg de overige 20 plakken hierop en smeer in met gesmolten boter.
6. Bak af op 180 °C, los de vormpjes en laat afkoelen.

BLOEMKOOLSALADE

7. Week de krenten in lauwwarm water.
8. Rasp de bloem van de bloemkool op de grove vierkante staande rasp.
9. Meng dit door de helft van de yoghurt, gebruik naar inzicht meer yoghurt, het moet stevig blijven.
10. Hak de walnoten grof, houd 10 walnoten achter ter decoratie.
11. Meng de rozijnen en gehakte walnoot door de yoghurtmassa.
12. Breng op smaak met zout, peper en wat honing.

PRESENTEREN

13. Vul de filobakjes met de salade.
14. Steek aan de zijkant een paar kleine blaadjes rucola.
15. Garneer met een walnoot.



CROQUET VAN ZUURKOOL EN FAZANT

BENODIGDHEDEN

ZUURKOOL

CROQUET

- 100 g kruimige aardappel
- 200 g fazanten borst zonder vel
- 250 ml gevogelte bouillon
- 300 g zuurkool

SALPICON

- 8 g gelatine blaadjes
- 80 g boter
- 100 g bloem

PANEREN

- panco
- gedroogde tijm
- 4 eiwitten of 100 gr eiwit
- frituurolie

- bakje tuinkers
- Colmans mosterd

BEREIDINGSWIJZE

ZUURKOOL CROQUET

1. Schil de aardappel en kook deze gaar, laat goed droog stomen en prak tot een puree, of druk door een zeef. Laat afkoelen in de vriezer.
2. Stoof de zuurkool gaar in eigen vocht, ca. 20 min., laat uitlekken en snijd de zuurkool fijn of 3 pulsen met de machine. Laat uitlekken op theedoek
3. Week de gelatine in koud water.
4. Pocheer de fazantenborst in de bouillon ca. 12 min., haal uit de bouillon en snijd in zeer kleine stukjes. Zet koud weg.



SALPICON

5. Laat in een pan de boter smelten.
6. Voeg in één keer de bloem erbij, roer goed met een rubberen spatel om een gladde massa te verkrijgen en laat 3 minuten pruttelen om de bloem te laten garen.
7. Voeg de lauwwarme fazantenbouillon toe en breng de massa onder goed roeren aan de kook.
8. Haal de pan van het vuur/plaat. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en voeg dit toe aan de massa.
9. Voeg vervolgens de fazantenborst toe, de aardappelmassa en de drooggedepte zuurkool. Meng de massa zeer goed met een rubber spatel, proef en breng op smaak met zout en peper.
10. Stort uit in een lage bak, zo dun mogelijk en laat snel afkoelen en opstijven.

PANEREN

11. Zodra de salpicon goed is afgekoeld en stevig voelt, deze portioneren en vormen.
12. Vermeng panco met gedroogde tijm. (Zie werkfoto's).
13. Rol de kroket door de gekruide panco en zet weer terug in de koeling
14. Roer het eiwit los, mag niet schuimen.
15. Haal de kroket door het eiwit en direct door de panco.
16. Frituur af op 180°C.

PRESENTEREN

17. Plaats de kroket op een bedje van tuinkers met daarnaast een pittige mosterd.

Extra werkfoto's

Werkfoto's Croquet:



TOMATENGAZPACHO, GARNAAL, OLIJVEN MET WASABI-IJS

BENODIGDHEDEN

WASABI-IJS⁹

- 30 g wasabipoeder
- 600 ml melk
- 125 ml slagroom
- 25 g suiker
- 13 g glucose
- 5 g Unique Binder
- 1 g zout

TOMATENGAZPACHO

- 100 g uien
- 100 g rode paprika
- 1500 g Pomodori tomaten
- 8 teentjes knoflook
- 80 ml sherryazijn
- 65 ml tomaten/balsam azijn
- ½ blikje tomatenpuree
- 10 grote garnalen (in schil)
- olijfolie
- tabasco
- ½ teentje knoflook
- 1 ciabatta

OLIJVENPASTA⁹

- 15 g kappertjes
- 5 ansjovisfilets op olie
- 1 teentje knoflook
- 200 g zwarte olijven zonder pit
- 3 eetlepels olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

WASABI-IJS

1. Zet 10 Martini glazen in de koeling.
2. Leng het wasabipoeder aan met wat water.
3. Breng de melk en de room aan de kook.
4. Meng de suiker met de glucose, de stabilisator, het zout en de verdunde wasabi.
5. Schenk de romige melk erbij, roer alles goed door elkaar en schenk door een fijne zeef.
6. Laat afkoelen. Draai dan in de ijsmachine tot sorbetijs.



TOMATENGAZPACHO

7. Schil de paprika en pliceer de tomaten.
8. Snijd de ui en paprika in brunoise, hak de knoflook fijn en snij de tomaten in blokjes.
9. Fruit de ui en de knoflook in iets olijfolie op lage stand. Voeg de paprika toe en bak nog even zachtjes door.
10. Voeg de tomaten toe en laat het geheel zacht worden zonder het te laten koken.
11. Pureer de groenten in een blender en haal het door een zeef, zodat de grove delen achter blijven.
12. Breng op smaak met zout en peper, voeg dan de tabasco, sherryazijn en de tomaten/balsam azijn, tomatenpuree en olijfolie toe, roer alles goed door elkaar. Is de soep te dik verdun deze en proef nogmaals.
13. Zet de soep in de koelkast.
14. Bak de garnalen heel kort aan in olijfolie met een half teentjes gesnipperde knoflook, pel indien nodig, de garnalen en zet in de koelkast.
15. Snijd de garnalen in vieren.
16. Snijd de ciabatta in 10 flinterdunne plakjes, bestrijk met wat olijfolie en rooster deze in een warme oven op 180 °C .

OLIJVENPASTA

17. Giet de kappertjes af (spoel gezouten kappertjes onder de koude kraan).
18. Laat de ansjovisfilets uitlekken.
19. Draai de knoflook met de ansjovis, olijven en kappertjes kort in een keukenmachine. Voeg de olijfolie toe en draai tot een grove puree.
20. Breng op smaak met peper en bewaar in de koelkast tot het serveren.

PRESENTEREN

21. Giet een Martini glas half vol met de gazpacho.
22. Op vier plaatsen een druppel olijvenpasta.

⁹ Deze hoeveelheid is voldoende voor de hele avond

10 sprietjes bieslook

23. Op de olijvenpasta een stukje garnaal.
24. Schep in het midden een bol wasabi-ijs en garneer met gesnipperde bieslook.
25. Plaats een plakje geroosterd brood erover heen.

GEBAKKEN EENDENLEVER MET BIETEN, BESSEN EN AMANDELSCHUIM

BENODIGDHEDEN

BIETEN EN BESSEN

10 rode bietjes, rauw
10 kleine gele bietjes,
 rauw
10 blaadjes laurier
10 steranijs
10 teentjes knoflook
10 takjes tijm
1 doosje blauwe bessen
100 ml frambozenazijn
300 ml Arbequina
 olijfolie
500 g eendenlever
semoula of griesmeel

AMANDELSCHUIM

150 g amandelpoeder
300 g melk
300 g slagroom
peper
zout

tijmblaadjes

BEREIDINGSWIJZE

BIETEN EN BESSEN

1. Diepe grijze borden warm zetten.
2. Kook de rode bieten gaar in water met laurier, tijm, steranijs, peper en zout en geneusde knoflookteentjes.
3. Haal de schil eraf en snij de biet in halve maantjes van 2 cm.
4. Marineer de rode biet in een dressing van frambozenazijn, olijfolie, zout en peper.
5. Breng de blauwe bessen op smaak met zout, peper en olijfolie.
6. Schil de gele bietjes en snijd of schaaf de bietjes in dunne plakjes¹⁰. Breng ook op smaak met zout peper en olijfolie.
7. Portioneer de eendenlever naar 50 gr per persoon, kruid met zout en peper, wentel de eendenlever door de Semola of griesmeel, klop het te veel eraf.



AMANDELSCHUIM

8. Bak het amandelpoeder in een droge bakpan tot het bruin begint te worden, giet er dan de melk en room bij.
9. Breng dit aan de kook en laat het zachtjes doorkoken tot het goed smaakt naar amandel, breng op smaak met zout en peper.
10. Giet tweemaal door een fijne zeef en vervolgens in de kofschonk met 2 gaspatronen, zet warm weg in een pan warm water.

PRESENTEREN

11. Bak de lever in boter 1 minuut aan beide zijden tot ze goudbruin zijn.
12. Giet de rode en gele bietjes af, de blauwe bessen afgieten.
13. Plaats de gele bieten, daarop/naast de rode, drapeer de besjes er overheen en plaats de gebakken eendenlever.
14. Bestrooi eventueel nog met wat tijmblaadjes.
15. Voeg het schuim toe.

¹⁰ Indien grote gele bieten :, dan eerst beetgaar koken.

LYCHEEMOUSSE MET ROZENIJS & AMANDEL CHOCOLADE CRUMBLE

BENODIGDHEDEN

LYCHEEMOUSSE

MERINGUE

- 50 g eiwit
- 100 g suiker
- 20 g water
- 15 g druivensuiker

MOUSSE

- 250 ml lycheesap
- 50 ml limoen
- 50 g suiker
- 150 gr Italiaanse meringue
- 450 ml slagroom
- 4,5 blaadjes gelatine

ROZENIJS

- 500 ml melk
- 188 g rozenwater
- 63 g witte wijn
- 275 g suiker
- 15 g citroensap
- 63 g rozensiroop
- 15 g crème fraîche

AMANDEL CRUMBLE

- 50 g amandelpoeder
- 50 g boter
- 50 g bloem
- 25 g witte chocolade

GELEI VAN

FRAMBOZEN

- 250 g diepvries frambozen
- 15 gr suiker
- 3 g agar agar

BEREIDINGSWIJZE

LYCHEEMOUSSE

VOOR DE MERINGUE

1. Doe de suiker, water en druivensuiker in een pan en breng dit al roerende aan de kook. Schep het schuim er vanaf.
2. De temperatuur van de suikerstroop moet 115°C zijn.
3. Klop de eiwitten stijf en giet de stroop in een dun straaltje bij de eiwitten. Klop net zo lang door tot het is afgekoeld.



VOOR DE MOUSSE

4. Week de gelatine in ruim koud water.
5. Verwarm het lycheesap in een pan. Voeg de suiker toe en het limoensap.
6. Doe de uitgeknepen gelatine erbij en roer goed door. Laat het afkoelen.
7. Klop de room lobbige en meng dit door het gelatine mengsel.
8. Spatel dan pas de meringue erdoor.
9. Schenk het in vormpjes of doe alles in een spuitzak.
10. Zet koud weg

ROZENIJS

11. Giet de melk, het rozenwater, de wijn en de suiker in een pan en breng dit aan de kook.
12. Haal dan de pan van het vuur en roer het citroensap, de rozensiroop en de crème fraîche erdoor.
13. Laat even afkoelen en doe het in de ijsmachine.

CRUMBLE VAN AMANDEL EN WITTE CHOCOLADE

14. Meng het amandelpoeder losjes met de bloem en de boter.
15. Strooi dit op een bakplaat en laat het in de oven van 160°C gaar en krokant worden.
16. Doe de gebakken kruimels in de keukenmachine en met 3 pulsen iets fijner maken.
17. Rasp de witte chocolade en vermeng met de koude crumble.

GELEI VAN FRAMBOZEN

18. Pureer de frambozen, verwarm de puree met de suiker tot het gaat koken.
19. Haal door een zeef, voeg de agar toe en laat 2 minuten doorkoken onder voortdurend roeren.
20. Stort de puree uit en laat afkoelen

PRESENTEREN

- 5 lychees
Gesuikerde
rozenblaadjes
21. Zwarte borden.
 22. Crumble centraal uitstrooien
 23. Links en rechts de gelei plaatsen.
 24. Daarnaast de lycheemousse aan beide kanten van de gelei plaatsen.
 25. Lychees brunoise rondom strooien
 26. Quenelle rozenijs in het midden, boven op de crumble.
 27. Gesuikerde rozenblaadjes op mousse.

C - Menu november 2015¹¹

WATERKERS, MAÏS, POPCORN, GEROOKTE EIDOOIER, KIPPENDIJ

BENODIGDHEDEN

KIPPENDIJ

2 teen knoflook
4 takjes tijm
4 laurierblaadjes
10 biologische
kippendijen met vel

WATERKERSCRÈME

2 bos waterkers
300 ml zonnebloemolie
5 ml sushi- azijn
75 ml yoghurt
10 ml witte
balsamicoazijn
60 g eiwit
zout
peper

BABYMAÏS

10 babymaïs
roomboter

EIDOOIER

Rookmot
10 eidooiers
zonnebloemolie

35 g popcorn
olie

BEREIDINGSWIJZE

KIPPENDIJ

1. Snipper de knoflook fijn. Rits de tijm.
2. Verwijder eventueel pezen en vlies van de dijen.
3. Bestrooi velkant met zout en peper. Bak op de huid kant krokant.
4. Draai om en bak ook de andere kant. Voeg wat boter, fijngesneden knoflook, laurier en tijm toe. Laat in de oven op 125°C langzaam garen.
5. Laat afkoelen en trancheer de dijen.

WATERKERSCRÈME

6. Houdt wat mooie blaadjes waterkers achter voor de presentatie.
7. Blender de waterkers fijn met zonnebloemolie tot een homogene olie.
8. Splits voorzichtig de eieren en gebruik de hele eidooiers om te roken (zie punt 14).
9. Doe sushiazijn, yoghurt, balsamicoazijn en eiwit in een maatbeker en giet onder voortdurend malen met de staafmixer druppelsgewijs de waterkersolie erop. Voeg naar smaak zout en peper toe.
10. Vul er een spuitfles of spuitzak mee.

BABYMAÏS

11. Kook de babymaïs gaar in gezouten water, dompel direct in ijswater en snij in vieren, wentel in de roomboter en grill de maïs.

EIDOOIER

12. Maak een rookoven aan met wat rookmot.
13. Neem een RVS bak die in de rookoven past bestrijk de bodem royaal met zonnebloemolie.
14. Vlak voordat je uitgaat plaats je de eidooiers in de rookoven. Rook de eidooiers enkele minuten in de rookoven maximaal 62°C. De dooiers moeten gerookt zijn, maar mogen absoluut niet helemaal gaar worden. Als je het te lang van te voren doet, drogen de dooiers helemaal in.
15. Pan licht invetten met wat olie.

GEPOFTE POPCORN

16. Pof de popcorn, door op de pan een bolzeef te leggen, zodat je kunt zien wanneer de popcorn klaar is. Zout de popcorn licht.



¹¹ Bron : Niven 80/20, door Niven Kunz

PRESENTEREN

17. Leg de gerookte eidooier in het midden van het bord.
18. Plaats daarnaast de kippendij en spuit de waterkerscrème voor de eidooier.
19. Verdeel de babymaïs over het gerecht.
20. Garneer met gezouten popcorn en wat blaadjes waterkers.

ARTISJOK, APPEL, KERVEL, SLAK, KNOFLOOKBROODJES

BENODIGDHEDEN

KOOKVOCHT

1000 ml groentebouillon
3 sjalotten
3 tenen knoflook
2-3 takjes tijm
3-4 laurierblaadjes
2 citroen
20-30 witte peperkorrels
scheutje olijfolie
peper

VIOLETTE ARTISJOKKEN

20 kleine violette artisjokken

SLAKKEN

50 slakken (uit blik of pot)
zonnebloemolie
3 tenen knoflook
2 takjes tijm
3 sjalotten
1 bos koriander
olijfolie

APPELSCHUIM

3 Granny Smith
1 rode peper
5 g lecite
Zout

APPELPLAKJES

2 Granny Smith appel
1 citroen

BEREIDINGSWIJZE

KOOKVOCHT

1. Verhit een 2 liter pan met een scheutje zonnebloem-olie.
2. Snipper sjalot en knoflook:
Voeg de sjalotten, peperkorrels, de knoflook, de geriste tijm en de laurier toe.
3. Blus af met het sap van 1 citroen en voeg het restant van de andere citroenen ook toe.
4. Voeg de groentebouillon en voldoende zout toe, de bouillon moet hoog op smaak zijn. Breng aan de kook.

VIOLETTE ARTISJOKKEN

5. Maak de artisjokken schoon, snij de wortel diep af, verwijder de kroon. Snij de artisjokken doormidden.
6. Kook de artisjokken in het kookvocht tot ze gaar¹² zijn.
7. Haal de artisjok uit het vocht en laat afkoelen. Pel ze tot je alleen het hart overhoudt. Haal bij iets grotere artisjokken met een theelepel het hooi uit het hart (maximale kooktijd 30-35 min.).

SLAKKEN

8. Snipper sjalot en knoflook. Haal de blaadjes van de koriander.
9. Spoel de slakken goed onder koud stromend water. Verhit een pan met wat zonnebloemolie.
10. Zweet de knoflook en de sjalotten en de geriste tijm hierin aan.
11. Bak hierin de slakken en stoof vervolgens 30 minuten op gematigd vuur met deksel op de pan en voeg op het einde de koriander, zout en peper toe en eventueel een scheutje olijfolie.
12. Houd warm in de warmhoudkast.

APPELSCHUIM

13. Pers de appels tot appelsap.
14. Verwijder de zaadjes van de rode peper.
15. Verwarm het appelsap met rode peper en laat even trekken. Voeg de lecite en een snufje zout toe en passeer door een zeef. Reserveer 20 minuten.
16. Na 20 minuten met de staafmixer een schuim creëren.
17. Laat rusten, weer met de staafmixer opschuimen, ten behoeve van de presentatie.

APPELPLAKJES

18. Pers de citroen.(neem de citroen van het konijn)
19. Schaaf dunne plakjes appel op de kleine mandoline.



¹² Als je aan een blaadje trekt en het makkelijk loslaat, dan is de artisjok gaar. Je kunt dit ook controleren door met een naald of een klein mes in de onderkant van de artisjok te prikken. Als dat makkelijk gaat, zijn ze gaar.

20. Steek 1x uit grote steker en dan nogmaals met een kleinere steker en bewaar, om verkleuren tegen te gaan, in ijswater met wat citroensap.

KNOFLOOKBROODJES

500 g tarwebloem
7 g droge gist
300 ml melk
8 g zout
15 g roomboter
10 g bieslook

100 g roomboter
1 teentjes knoflook

1 eieren
30 ml melk

KNOFLOOKBROODJES

21. Verwarm de melk iets en los de gist hierin op. Laat dit 10 minuten staan.
22. Doe de bloem en de zachte boter in deegkom en voeg geleidelijk de melk/gist mengsel toe. Kneed het deeg voor 2 minuten
23. Voeg vervolgens het zout en de gehakte bieslook toe.
24. Kneed het deeg vervolgens nog 15 minuten.
25. Bol het deeg netjes op en dek het af met plasticfolie.
26. Laat op kamertemperatuur 1 uur rijzen.
27. Kneed het deeg nog enkele malen door en verdeel het deeg in stukken van 50 gram. Bol de stukjes deeg op en dek af met plasticfolie.
28. Laat even rusten en maak intussen de knoflookboter, meng de roomboter met de knoflook en zet in de koelkast.
29. Neem het eerste bolletje deeg, draai deze om en plet met de handpalm en druk een kuiltje met je duim.
30. Leg een klein klontje knoflookboter in het kuiltje en vouw het bolletje weer dicht en leg het op een ingevette bakplaat met de naad naar onder.
31. Verwerk zo alle deegbolletjes.
32. Laat nogmaals 1 uur rijzen. Verwarm de oven voor op 200 °C .
33. Klop het ei los met wat melk en bestrijk elk bolletje.
34. Bak ze in ongeveer 15 minuten gaar/bruin.
35. Laat ze afkoelen op een rooster.

PRESENTEREN

wat takjes kervel
grassige olijfolie

36. Plaats 4 stukjes artisjokhart op het bord.
37. Verdeel de slakken erover en leg een plakje appel tegen elk stukje artisjok aan.
38. Maak met de staafmixer een schuim van het appelmengsel.
39. Druppel wat van de olie van de slakken over de garnituren, doe wat appelschuim op elk bord en garneer met takjes kervel.
40. Serveer er een knoflookbroodje bij.
41. Serveer deze uit op een sideplate.

WESTLANDSE TOMATENSOEP

BENODIGDHEDEN

TOMATENBOUILLON

- 12 pruimtomen
- 1 teen knoflook
- 1 sjalot
- 3 takjes dragon
- 1 stengel bleekselderij
- 4 takjes basilicum
- 60 ml tomatensap
- 25 ml sushiazijn
- 25 ml witte balsamicoazijn
- 80 ml witte wijn
- 10 st kwartelei

TOMATEN

- 2 cour de boeuf
- 3 kumato's
- 4 rode cherrytomaten
- 4 gele cherrytomaten
- olijfolie
- zout
- peper
- kervel
- rode bietenblad
- veldkers
- shiso purper cress

BEREIDINGSWIJZE

TOMATENBOUILLON

1. Diepe borden en de theepotjes warm zetten.
2. Mix in de keukenmachine pruimtomen, knoflook, sjalot, basilicum, dragon (alleen de blaadjes) en bleekselderij.
3. Voeg witte wijn, tomaat sap, sushiazijn en witte balsamicoazijn toe.
4. Zet zo lang mogelijk in de koelkast, zodat de smaken goed kunnen intrekken. In ieder geval minimaal 1,5 uur.
5. Passeer door een passeerdoek, zodat alleen het vocht erdoor heen loopt (je houdt ongeveer 1 liter over).
6. Breng op smaak met (zout en) peper.
7. Kook de kwarteleitjes en pel ze. Reserveer



TOMATEN

8. Cour de boeuf en Kumato's: brunoise snijden. Cherrytomaten: halveren, de grootste eventueel in vieren.
9. Besprenkel alle tomaten met olijfolie, een paar eetlepels tomatenbouillon en wat zout en peper en reserveer.

PRESENTEREN

10. Het gerecht wordt lauwwarm gepresenteerd.
11. Leg de tomaten speels in een strook langs de rand van het bord.
12. Garneer met de verschillende kruiden en 2 halve kwarteleitjes per persoon.
13. Schenk de tomatenbouillon in een theepot aan tafel bij.

OERWORTEL, QUINOA EN WILD KONIJN

BENODIGDHEDEN

POCHEERVOCHT

- 1000 ml groentebouillon
- ½ prei
- 1 stengel bleekselderij
- 3 takjes tijm
- ½ el witte peperkorrels
- ½ el korianderzaad
- 2 laurierblaadjes

BEREIDINGSWIJZE

POCHEERVOCHT

1. Maak groentebouillon volgens basisreceptuur.
2. Breng de groentebouillon aan de kook met extra, de gesneden prei, gesneden bleekselderij, 3 takjes tijm, laurierblaadjes, peperkorrels en korianderzaad. Hou de temperatuur van de pan rond de 90°C.



KONIJN

- 5 wilde konijnenruggen
- 250 g WUPS
- Bouget-garni
- 2 el boter
- 2 biologische citroen
- ½ bos dragon

KONIJN

3. Fileer de konijnenruggen dusdanig dat er ook nog een stukje buik aanzit.
4. Bruineer de karkassen in een hete oven, bak de WUPS de laatste 5 minuten even mee in de oven. Voeg zoveel water toe tot het net onder staat en breng aan de kook. Afschuimen en dan het bouget-garni toevoegen. Houdt het tegen de kook.
5. Smelt de boter, was en rasp de citroenschil, hak de dragon.
6. Leg de konijnenrugfilets op een stuk aluminiumfolie.
7. Besmeer de konijn met de gesmolten boter. Bestrooi met rasp van citroen, wat dragon (houd nog dragon achter voor de Quinoa en voor de presentatie), zout en peper. Rol de rug in het aluminiumfolie op tot een toffee en pocheer 5 minuten in het pocheervocht. Haal de pan van het vuur en laat de rug hierin afkoelen.
8. Haal de rug uit het folie en snij in dunne plakken.

QUINOA

- 200 gr Quinoa
- 2 sjalotten
- 1 takje tijm
- 1 teen knoflook
- 500 ml wortelsap
- Olijfolie
- peper
- Zout

QUINOA

9. Zet de Quinoa aan in een hete pan met wat olijfolie, 1 takje geriste tijm, gesnipperde sjalot en gesnipperde knoflook.
10. Blus af met het wortelsap en kook gaar.
11. Breng op smaak met olijfolie, wat dragon en zout en peper.

“OERWORTEL”

- 1 paarse wortel
- 1 gele wortel
- 1 witte wortel
- 1 oranje wortel
- zout
- peper
- 30 Kleine gekleurde peentjes
- 50 g roomboter

“OERWORTEL”

12. Schaaf lange repen van de oerwortelen.
13. Blancheer in gezouten water en dompel direct in ijswater.
14. Breng de repen op smaak met olijfolie en zout en peper. Rol ze op tot een kokertje.
15. Maak de kleine peentjes schoon en laat een kroontje groen er aan zitten.
16. Blancheer deze en stooft ze met een klontje

JUS VAN KONIJN

17. Passeer de konijnenfond en laat inkoken tot saus dikte.
18. Monteer eventueel met iets olijfolie.

PRESENTEREN

- winterpostelein
19. Verwarm de plakjes konijn in een voorverwarmde oven op 160 °C in circa 3 minuten
 20. Maak met behulp van een opbouwring rondje/een streep Quinoa.
 21. Plaats hierop de plakjes konijnenrug.
 22. Verdeel de kokertjes van de oerwortelen tussen de Quinoa en het konijn.
 23. Dresseer enkele gekleurde worteltjes.
 24. Nappeer de plakjes konijnenrug met een enkele lepel jus.
 25. Garneer met blaadjes winterpostelein.

HAAGSE HOPJES, GEZOUTEN MASCARPONE

BENODIGDHEDEN

KOFFIE WATERIJSJE

40 g gemalen koffie
300 gr suiker
3 gelatine blaadjes
10 ijslolly stokjes

KOFFIEMOUSSE

275 gr mascarpone
275 ml room
100 gr poedersuiker
185 ml espresso
3 gelatine blaadjes

CRUMBLE

5 gr gemalen koffie
5 gr cacaopoeder
25 gr suiker
25 gr zachte boter
25 gr bloem
25 gr amandelpoeder

HOPJES-'CHIPS'

30 Haagsche hopjes

HOPJESCRÈME

315 gr mascarpone

MASCARPONECRÈME

315 gr mascarpone
38 gr poedersuiker
2 g zout

KOFFIEGEL

30 g koffie gemalen
60 gr suiker
2.5 gr agar agar

BEREIDINGSWIJZE

KOFFIE WATERIJSJE

1. Week gelatine in koud water.
2. Zet sterke koffie van 40 gram koffie en 325 ml water. Giet door een fijne zeef.
3. Verwarm suiker en koffie en los hier de uitgeknepen gelatine in op.
4. Doe in siliconen mallen en steek er een ijslollystokje in, zet in de vriezer.

KOFFIEMOUSSE

5. Week blaadje gelatine in koud water. Sla room lobbig.
6. Los de uitgeknepen gelatine op in de nog hete espresso en meng met de mascarpone.
7. Roer de poedersuiker erdoor en meng met de room.
8. Doe de massa in een groene spuitzak. Laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

CRUMBLE

9. Verwarm de oven voor op 160°C.
10. Meng suiker met bloem, amandelpoeder, koffiopoeder en cacaopoeder.
11. Wrijf de zachte boter er met de hand doorheen.
12. Leg bakpapier op een bakplaat en verdeel de crumble over het papier.
13. Bak in 35 minuten goudbruin en knapperig.

HOPJES-'CHIPS'

14. Verwarm de oven voor op 170°C.
15. Maal hopjes tot poeder in een koffiemolen of blender.
16. Strooi $\frac{3}{4}$ van het poeder (de rest is voor de hopjescrème) met behulp van een bolzeefje op bakpapier. Zet 1 minuut in de oven zodat er een flinterdun laagje ontstaat. Laat afkoelen.

HOPJESCRÈME

17. Los de rest van het hopjespoeder op laag vuur op in 3 eetlepels water.
18. Laat afkoelen en meng de mascarpone erdoor.
19. Vul er een spuitzak mee.

MASCARPONECRÈME

20. Sla mascarpone met een garde los en voeg poedersuiker en het snuffje zout toe. PROEF!
21. Vul er een spuitzak mee. Zet koel weg.

KOFFIEGEL

22. Kook gemalen koffie kort in 160 ml water. Giet door een koffiefilter.
23. Voeg suiker en agar agar toe en kook voor 2 minuten. Voeg eventueel water toe tot 160 ml.
24. Stort in een bak en laat opstijven.
25. Draai het glad met de staafmixer.
26. Vul er een spuitzak mee.



PREENTEREN

- honey cress
27. Spuit een grote stip mascarponecrème op een bord of kom.
 28. Trek er met een vork een streep doorheen.
 29. Plaats daar tegen over de koffiemousse en een lepel crumble ernaast.
 30. Spuit een stipjes van de koffiegel en stipjes van de hopjes crème tegen de mousse aan.
 31. Plaats het waterijsje en garneer met voorzichtig gebroken hopjes'chips' en wat honey cress.

D - Menu december 2015¹³

CANNELONI VAN COURGETTES MET GEMARINEERDE ZALMTARTAAR

BENODIGDHEDEN

AIGRE DOUX

400 ml water
400 ml
natuurazijn
150 g suiker
2 st courgettes

ZALM

400 g verse zalm
14 g suiker
7g zout
2 g witte peper

TOMAAT

2 vleestomaat
goede kwaliteit olijfolie
witte wijn azijn
peper
zout

MOSTERD-HONING

SAUS

50 g honing
50 g mosterd
6 takjes dille

AVOCADO CRÈME

2 st rijpe avocado
60 ml olijfolie
30 ml rijstazijn
1 limoen

4 lente uitjes
10 toefjes dille

BEREIDINGSWIJZE

AIGRE DOUX

1. Los de suiker op in het water en azijn. Breng aan de kook.
2. Snij 15 dunne plakken (stand 3) van de courgettes, leg de repen in een diepe schaal en marineer deze in de lauw-warme aigre doux.

ZALM

3. Maak een tartaar van de zalm en marineer deze met suiker/zout/peper. Eventueel een klein puntje tomatenketchup.

TOMAAT

4. Pliceer de tomaat en snij $\frac{3}{4}$ tot concassé en $\frac{1}{4}$ in julienne. Maak een vinaigrette van olie, azijn, peper en zout en marineer de tomaat, reserveer.

CANNELONI

5. Halveer de courgette repen en lepel wat zalmtartaar op de courgette en rol de courgette op tot een cannelloni. 3 stuks p.p

MOSTERD-HONING SAUS

6. Snijd de dille fijn, meng de honing en de mosterd en voeg de dille toe. Breng op smaak met peper en zout.

AVOCADO CRÈME

7. Snij de Avocado doormidden en verwijder de pit en schil. Maak van de avocado een zalfje, breng op smaak met rijstazijn en olijfolie, iets limoensap.

8. Doe in een spuitzakje.

PRESENTEREN

9. Snij het wit van de lenteui in en leg 2-3 minuten in koud water.
10. Leg 3 cannelloni op het bord.
11. Spuit enkele dotjes avocadocrème.



¹³ Receptuur idee Marcel Planting en Ron Blaauw - Winter

12. Dresseer de tomaat concassé in het rond.
13. Leg op elke cannelloni een toefje dille en een julienne van tomaat.
14. Plaats een lente uitje.
15. Napeer er de honing-mosterd saus over.

GEROOKTE MAKREEL MET BIET EN WATERKERS

BENODIGDHEDEN

kipkarkas
wups

WATERKERS

1 bos waterkers
50 ml druivenpitolie
400 g spinazie
sushi-azijn
1 limoen

WATERKERSSAUS

2 bos waterkers
1 sjalot
200 ml witte wijn
400 ml kippenbouillon
1 limoen

RODE BIET

8 rode bieten
peper en zout
2 citroenen
40 ml appelazijn
Mirin
120 ml druivenpitolie
2 Granny smith appels

CRÈME VAN OLIJF

0,5 potje zwarte olijven
125 ml kippenbouillon
3 gr Xantaangom
100 ml druivenpitolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak 1000 ml kippen- bouillon volgens basisreceptuur.

WATERKERSOLIE

2. Start met de bieten bij 11.
3. Hak de waterkers en spinazie grof. De spinazie gebruiken we om een mooie groene kleur te krijgen.
4. Mix 1 bos waterkers, samen met de spinazie in de keukenmachine geruime tijd, voeg de druivenpitolie al draaiende toe.
5. Zet opzij en laat deze massa rustig door een zeef lopen.
6. Breng dit vlak voor het serveren op smaak met wat sushi-azijn, limoen, peper en zout. (Proef in combinatie met de gerookte makreel.)

WATERKERSSAUS

7. Laat een sjalotje fruiten in wat olie. Voeg hier de witte wijn en de kippenbouillon aan toe.
8. Laat tot de helft inkoken en voeg er de waterkers aan toe. Laat kort opkoken.
9. Haal van het vuur en mix dit tot een gladde saus.
10. Haal door een zeef, breng op smaak met wat limoen, zout en peper en zet opzij.

RODE BIET

11. Wikkel 6 rode bieten in aluminiumfolie en laat ze gedurende 45 minuten in de oven poffen op 180°C.
12. Schil ondertussen de overige rauwe rode biet en snij deze met de mandoline in schijfjes van een halve centimeter.
13. Steek er kleine rondjes uit, snij deze in twee zodat je twee halve maantjes hebt.
14. Bestrooi deze met zout en overgiet ze met 40 ml appelazijn.
15. Wanneer de gepofte bieten bijna gaar zijn, haal je deze uit de oven en schil ze. Gebruik de mandoline om van drie rode bieten lucifers te snijden.
16. Voeg bij de druivenpitolie het sap van de limoenen en breng op smaak met wat appelazijn, Mirin, peper en zout.
17. Sprengel deze vinaigrette over de lucifers van rode biet.
18. Neem de Granny Smith's en snij hier ook lucifers van. De appels niet schillen. Besprengel met wat citroen en zet opzij.
19. Schil de overige drie gepofte rode bieten en snij ze in mooie brunoise.

CRÈME VAN OLIJF

20. Snijd de pit-loze olijven grof en kook op in de bouillon.
21. Mix de olijven met de xantaangom en de kippenbouillon tot een gladde massa en voeg er geleidelijk aan de druivenpitolie aan toe totdat je een homogene massa krijgt, zoals bijna een mayonaise. Hoef niet alle olie te gebruiken.



22. Breng dit verder op smaak met zout en peper. Lepel in een spuitzak en zet opzij.

MAKREEL

5 baby makrelen
30 g zeezout
1000 ml water
rookmot
2 zakjes citroenthee
1 limoen

MAKREEL

23. Fileer de makrelen, haal ook het dunne vliesje van de velkant.
24. Zorg ervoor dat er geen graten in zitten, neem hiervoor je tijd.
25. Maak een pekel van het zout en het water en pekel de makreelfilets 1 uur.
26. Dep de filets droog. Het is nu tijd om de filets te roken. Gebruik wat houtmot en 2 zakjes citroenthee en zestes van limoen.
27. Zodra je rook ziet verschijnen, neem je de makreelfilets en leg deze op het rooster huid naar beneden en dek af.
28. Rook de filets 10 a 15 minuten op een temperatuur tussen 60/70 °C. De filets mogen niet helemaal gaar zijn.
29. Haal ze daarom op tijd van de rookoven en overgiet ze met een vinaigrette van limoensap, mirin en wat waterkersolie.

PRESENTEREN

30. Voor het dressereren begin je met een bedje te maken van de brunoise van rode biet.
31. Hierop komt de gerookte makreelfilet.
32. Besprenkel de filet nogmaals met wat waterkersolie.
33. Schik hiernaast de lucifers van de rode biet en de appel. Spuit wat toefjes olijvenpasta op het bord en schik ook twee tot drie gepekeld halve maantjes rode biet.
34. Giet een beetje waterkerssaus naast de filet en werk af met scheuten van rode biet en jonge waterkers.

GEGRILDE PREI MET AMANDEL

BENODIGDHEDEN

PREI

20 stuks jonge prei,
of 10 dunne preien.

DRESSING

2 bosje peterselie
2 teentjes knoflook
2 citroen
300 ml olijfolie
zout
peper

MOJO

(AMANDELSAUS)

25 g knoflook
200 ml volle melk
100 g amandelpoeder
125 g briochebrood
25 g amandelschaafsel

BEREIDINGSWIJZE

PREI

1. Verhit een barbecue of de grill in de oven op 220°C.
2. Snijd de bovenste donkergroene bladeren van de prei (halveer dikke exemplaren in de lengte).
3. Was en droog goed. Leg de prei op de barbecue of op een ingevette bakplaat.
4. Rooster de prei onder voortdurend draaien aan alle kanten donker. Of schuif de bakplaat onder de hete grill in de oven en grill de prei.
5. Laat iets afkoelen en verwijder de buitenste (donkere) bladeren.

DRESSING

6. Was en droog de peterselie goed en pluk alleen de blaadjes.
7. Blancheer de knoflook. Pers de citroenen uit.
8. Pureer glad in een keukenmachine met de knoflook, het citroensap en de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper.
9. Schenk de dressing over de warme prei en laat afkoelen.

MOJO

10. Blancheer de knoflook.
11. Pureer alle ingrediënten in een blender tot een homogene massa.

PRESENTEREN

12. Bruneer het amandelschaafsel.
13. Serveer de prei met de mojo als dipsaus, decoreer met de geschaafde amandelen.



GEBRADEN CANETTE¹⁴ MET EEN SAUS VAN RODEKOOL

BENODIGDHEDEN

RODE KOOL

- 250 g rode kool
- 50 ml rode wijn
- 25 g roomboter
- 25 g ui
- 1 appel
- 1 stokje kaneel
- 2 st kruidnagel
- 1 laurier
- 10 g suiker
- 10 ml rodewijn azijn
- zout
- peper
- water

SAUS VAN RODE KOOL

- 3 sjalotjes
- 1 appel, Granny Smith
- 100 g roomboter
- 20 g rietsuiker
- 5 g korianderzaad, steranijs en kruidnagel (specerijenmix)
- 40 ml aceto balsamico
- de rode kool, gekookt
- 400 ml kalfsfond
- 3 blaadjes laurier, vers
- peper en zout
- 200 g roomboter

CANETTE

- 5 st eendenborst(Canette)

GEVULDE AARDAPPEL

- 10 st aardappel(1000 g)
- 200 ml melk
- 50 g boter
- nootmuskaat
- evt iets room

BEREIDINGSWIJZE

RODE KOOL

1. Snij de rode kool en stooft deze samen met de overige ingrediënten gaar.



SAUS VAN RODE KOOL¹⁵

2. Fruit de gesnipperde sjalot en appel in de roomboter en karamelliseer met de rietsuiker en de specerijenmix.
3. Voeg de aceto balsamico toe en laat reduceren tot een siroop.
4. Voeg rode kool, kalfsfond en laurierblad toe en laat rustig inkoken.
5. Verwijder de laurierblaadjes en pureer de saus met een staafmixer.
6. Draai door een zeer fijne zeef en breng op smaak met peper en zout.
7. Het resultaat is een gladde saus.

CANETTE

8. Maak een mooi ruitjes patroon op de vet kant.
9. Laat eerst de vet kant zover uitbakken dat er zich kaantjes vormen. Nog even op de vlees kant aanbraden en garen in de oven op lage temperatuur, tussen de 60/70°C (Alternatief: sousvide 60 min. op 53 °C vóór het braden.

GEVULDE AARDAPPEL

10. Schil de aardappelen.
11. Maak aardappel cilinders (2 p.p.) met een steker En een appelboor.
12. Kook de cilinders in gezouten water voor enkele minuten, gaar verder in ganzenvet.
13. Maak van de restjes aardappel een puree.
14. Vul de cilinders met de aardappelpuree, bestrooi ze met geraspte

¹⁴ afb is geen Canette

¹⁵ Sauzen op basis van groenten geven veel karakter aan een gerecht en zorgen voor wat frisse tonen. Een saus van rode kool is super eenvoudig te maken en ziet er altijd geweldig uit.

20 g parmasaan
1 l ganzenvet

**GEKARAMELISEERDE
APPEL**

5 Jonagold appel
200 ml karnemelk
50 g boter

PAARSE SPRUITEN

250 g paarse spruiten
5 g boter

parmezaan. Bewaar warm.

GEKARAMELISEERDE APPEL

15. Schil de appels en snij er 10 mooie plakken van.
16. Doe deze plakken in een vacuumzak voeg karnemelk toe en vacuumeer.
17. Gaar dit een warmwaterbad van 90° C
18. Maak van de restjes appel een appelmouse en monteer deze met de boter.

PAARSE SPRUITEN

19. Blancheer de spruitjes en snij ze in de lengte doormiden, Stoof ze nog even in de boter met wat peper en zout.

PRESENTEREN

20. Neem warme borden
21. Plaats de aardappels op 12 uur
22. Plaats links van het midden een plak appel.
23. Snij de Canette in de lengte doormidden. Per helft nogmaals doormidden. Leg naast de appel.
24. Strooi enkele paarse spruiten over het geheel.
25. Maak enkele toefjes van de appelmouse.
26. Maak het geheel af met een flinke schep rodekoolsaus.

BISCUIT VAN GUANAJA MET STRUCTUREN VAN MANDARIJN

BENODIGDHEDEN

BISCUIT VAN GUANAJA

135 g suiker
110 g eieren
90 g Guanaja chocolade
38 g boter
75 g zelfrijzend bakmeel

INGELEGDE MANDARIJN

4 st mandarijnen
poedersuiker

GEL VAN MANDARIJN

250 g mandarijnensap
25 g suiker
3 g agar

NAMELAKA VAN MANDARIJN EN GUANAJA

100 g mandarijnensap
5 g glucosestroop
125 g Guanaja
chocolade
5 g gelatine
200 g room

MANDARIJNGEL OP BASIS VAN PECTINE

100 g mandarijnensap
100 g gelei suiker
15 g glucosestroop

BEREIDINGSWIJZE

BISCUIT VAN GUANAJA

1. Voeg de suiker met de eieren samen en klop het ca 10 minuten tot een schuimig geheel.
2. Smelt intussen "au bain-marie" de chocolade met de boter.
3. Zeef het zelfrijzend bakmeel.
4. Voeg de chocolade/boter aan de eieren toe en spatel vervolgens de bloem er doorheen.
5. Neem een springvorm 20 cm en bekleed deze met bakpapier.
6. Stort hierin de chocolade biscuit.
7. Bak de biscuit af in ca 15 minuten op 180°C.

INGELEGDE MANDARIJN

8. Schil de mandarijnen met een dunschiller. Bewaar voor later.
9. Vlies de partjes mandarijn uit
10. Weeg het sap dat je overhoudt na het uitsnijden van de mandarijnen af.
11. Meng het één op één met de poedersuiker en laat enkele uren staan.

GEL VAN MANDARIJN

12. Breng alle ingrediënten samen aan de kook en kook het 3 minuten.
13. Giet alles door een fijne zeef.
14. Laat afkoelen en geleren.
15. Draai in een blender tot een gladde en glanzende gelei en bewaar in een spuitflesje.

NAMELAKA¹⁶ VAN MANDARIJN EN GUANAJA

16. Smelt de chocolade au bain-marie.
17. Voeg aan het mandarijnensap de glucosestroop toe en laat dit samen koken.
18. Laat hierin de gelatine oplossen.
19. Voeg de gesmolten chocolade toe aan de massa.
20. Voeg de room toe.
21. Neem 10 kleine glaasjes oid en verdeel de Namelaka.
22. Laat het geheel afkoelen en laat het in de koelkast opstijven.

MANDARIJNGEL OP BASIS VAN PECTINE

23. Meng het mandarijnensap, de geleisuiker en glucosestroop met elkaar.
24. Verwarm de ingrediënten tot een temperatuur van 107°C.
25. Neem de kleine witte bolvorm en verdeel de gel over 10 halve bolletjes.
26. Laat het geheel geleren.
27. Haal het uit de vorm en rol het door de suiker.



¹⁶ *Namelaka*, meaning "creamy texture" in Japanese, is a ganache, whipped with gelatin to create a firm yet creamy dessert.

10 g suiker

CROQUANT DE CROQUANT DE CARMEL

CARMEL

275 g suiker, melis
65 g zelfrijzend bakmeel
72 g eiwitten
50 g hazelnoot
50 g walnoot
50 g amandelen
25 ml notenolie

GEKONFIJTE

MANDARIJNENSCHIL

4 st mandarijnen
suikerwater: 100 g
suiker+100 ml water

1 bakje atsina cress
goud versiersels
10 g Guanaja 70%
chocolade

CROQUANT DE CARMEL

28. Toast de noten licht in wat notenolie en hak de noten
29. Vermeng de droge stoffen met elkaar.
30. Klop de eiwitten los en voeg ze toe.
31. Voeg de noten toe.
32. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Stort hierop de notenmassa.
33. Bak op 190°C, 2x vier minuten, halverwege onderkant boven.
34. Steek er met een ronde steker vormen uit.

GEKONFIJTE MANDARIJNENSCHIL

35. Schil de mandarijnen met een dunschiller.(al eerder gedaan)
36. Snijd de schil van de mandarijn in dunne reepjes.
37. Laat de mandarijn reepjes twee uur konfijten in suikerwater, verhouding 1:1.
38. Schep de reepjes uit het suikerwater en laat afkoelen.

PRESENTEREN

39. Steek de biscuit uit met verschillende ronde stekertjes en plaats ze samen met de tumtum's van mandarijngelei en ingelegde mandarijn op het bord.
40. Spuit de gel op het bord en plaats de glaasjes met Namelaka.
41. Draai de chocolade fijn tot kruimels.
42. Garneer met de croquant de caramel, gekonfijte mandarijnschil, atsina cress, chocoladekruimels en een beetje goudversiersels voor een exclusieve touch.

E - Menu januari 2016¹⁷

AMUSE VAN LAMSSPIESJE MET AARDAPPEL

BENODIGDHEDEN

MUNT-LIMOEN

YOGHURT SAUS

250 ml geitenyoghurt
1 limoen
20 blaadjes munt
poedersuiker

AARDAPPELPARTJES

400 g aardappelen
3 g Ras al Hanouth
olijfolie
Peper
Zout
takje rozemarijn

LAMSBALLETJES

500 g lamsvlees
10 g verse bladpeterselie
10 g muntblaadjes
4 tenen knoflook
panko
zeezout
5 g ras al hanouth
vers gemalen peper
zonnebloemolie
boter

BEREIDINGSWIJZE

MUNT-LIMOEN

YOGHURTTSAUS

1. Boen de limoenen schoon en trek zestes van de schil. Snij de zestes verder fijn. Tot suiker!
2. Pers de limoen uit en zeef het sap.
3. Hak de muntblaadjes fijn.
4. Geef alle kruiden afsnijdsels, ook van de volgende gerecht onderdelen, zoals peterselie, knoflook, etc., aan de makers van de brandade voor de kruidenolie.
5. Meng de geitenyoghurt met de fijngehakte muntblaadjes, de limoensuiker en limoensap. Voeg naar smaak zwarte peper toe.
6. Breng op smaak met poedersuiker, (het zure iets weghalen) (als de makers van het dessert nog wat geslagen room overhebben, kun je hier ook een lepel van door de yoghurt scheppen.
7. Zet de saus gekoeld weg tot gebruik.

AARDAPPELPARTJES

8. Verwarm de oven op 220 graden. Snijd de gewassen aardappels in partjes van 2,5 cm.
9. Schep ze door de olijfolie en breng op smaak met de Ras al hanouth, peper en zout.
10. Leg de aardappelpartjes op een met bakpapier beklede bakplaat of in een braadslee en bak ze goudbruin en gaar, leg voor de smaak nog een takje rozemarijn in de braadslee.

LAMSBALLETJES

11. Snij het lamsvlees in stukken en koel flink terug in de vriezer.
12. Maal het lamsvlees samen met de peterselie, knoflook en munt met de gehaktmolen. 1x keer door de grove plaat en vervolgens nog 1x door de fijne plaat.
13. Doe het gemalen lamsvlees Ras al Hanouth en peper en zout in een kom. Eventueel panko toevoegen voor extra stevigheid.
14. Meng goed (met natte handen) door elkaar.
15. Rol het mengsel tot 20 balletjes.
16. Verwarm de olie en de boter in een koekenpan op matig vuur. Bak de lamsballetjes (in porties) aan alle kanten bruin en gaar. Schud de pan af en toe, zodat de balletjes egaal bruin worden.
17. Laat ze uitlekken op keukenpapier.



¹⁷ Menu idee uit: SAHA, Een culinaire reis door het Midden-Oosten, Greg & Lucy Malouf, Van Dishoeck.

PRESENTEREN

- 20 middellange bamboe prikkers
20 blaadjes munt
18. Neem de kleine tajines.
 19. Schep op de bodem een spiegel van de Munt-limoen Yoghurtsaus.
 20. Maak 2 bamboe prikkers op met een muntblaadje, een lamsballetje en een aardappelpartje. Knip eventueel de resterende lengte van de bamboe af.
 21. Plaats de prikkers over de tajine en leg de deksel er schuin tegen aan.

BRANDADE VAN SARDINE OP GEGRILD MAROKKAANS BROOD

BENODIGDHEDEN

KRUIDEN OLIE

200 ml olijfolie

GEDROOGDE TOMAAT

15 kersttomaatjes

BRANDADE

5 sardines
120 ml olijfolie
2 teentje knoflook
200 g kruimelige aardappel
2 bosuitjes
25 g zwarte olijven
500 ml melk
10 g platte peterselie

GROENE ASPERGES

8 groene asperges
120 ml witte balsamico-
azijn
1,5 sjalot

CHIPIRONES

200 g chipirones
(kleine inktvisjes)

1 Marokkaans brood

1/3 krop Friseesla
50 g spinazie
Zout
peper

BEREIDINGSWIJZE

KRUIDEN OLIE

1. Zet een bak olijfolie klaar, hier gaan alle afsnijdsels van de kruiden van het amusegerecht in en laat de kruiden in de olie trekken. Verwarm tot 50° C. Reserveer.

GEDROOGDE TOMAAT

2. Snij de kersttomaatjes door midden. Droog ze gedurende 60 minuten in een oven van 100 °C.

BRANDADE

3. Maak de sardientjes schoon, verwijder schubben en graat.
4. Doe olijfolie in een pan en zweet de knoflook, sardinefilets toevoegen en langzaam laten garen, tot bijna gaar.
5. Kook de geschilde aardappels in de melk gaar met wat zout, afgieten (bewaar de melk) en pureer de aardappelen en meng met de gekonfijte sardines
6. Breng alles op smaak met zout en peper en de fijngesneden platte peterselie en wat van de bewaarde melk (beetje smeug). Voeg dingesneden plakjes zwarte olijven en in dunne ringetjes gesneden bosuitje toe.

GROENE ASPERGES

7. Verwijder de kontjes van de asperges en snijd ze in dunne linten.
8. Marineer deze linten rauw in olijfolie en balsamico-azijn, fijngesneden sjalot, zout en peper (licht verwarmen en warm serveren).

CHIPIRONES

9. Maak de chipirones schoon, snijd in reepjes en bak deze in een hete koekenpan met weinig olie gaar (houd warm).

VERVOLGENS.....

10. Blender de olie van punt 1 tot een kruidenolie.
11. Snijd het Marokkaans brood in plakken. Smeer in met de kruidenolie.
12. Grill de plakken brood aan twee kanten tot het licht krokant wordt.
13. Snijd het brood in punten. Serveer warm.
14. Pluk de sla, was deze goed en droog ze. Maak licht aan met wat kruidenolie. Eventueel iets limoensap.
15. Haal de aspergelinten uit de marinade en maak de spinazie aan met wat van deze marinade.

PRESENTEREN

16. Dresseer het vis-aardappelmengsel (brandade) op het brood (quenelles), krul de linten asperges erop en leg de chipirones ertussen.



17. Garneer het gerecht af met wat friseesla, baby spinazie, kerstomaatjes en olijfolie/asperges dressing.

GEKONFIJTE ZALMTARATOR MET KORIANDER

BENODIGDHEDEN

GEURIG ZOUT

- 10 g komijn zaadjes
- 10 g korianderzaadjes
- 10 g kardemomzaad
- 10 g venkelzaadjes
- 10 g nigellezaadjes
- 10 g witte sesamzaadjes
- 25 g zeezout

HARISSA

- 7 g gedroogde hete chili
- 3 tn knoflook
- 5 g zout
- 1/2 citroen
- 30 ml extra virgin olijfolie

ZALM

- 750 g zalm, met huid
- geurig zout
- 4 uien
- 750 ml olijfolie

TAHINSAUS

- 250 g volle yoghurt
- 45 g tahin
- 2 tn knoflook
- 4 g zout
- 1 citroen
- peper

TARATOR

- 100 g walnoten
- 25 g korianderblaadjes

BEREIDINGSWIJZE

GEURIG ZOUT

1. Maal alle kruiden in vijzel. Behalve de sesam.
2. Rooster de sesamzaadjes.
3. Doe de gemalen kruiden, de geroosterde sesamzaadjes en het zout in een koekenpan, warm zachtjes door tot ze een geurige poeder vormen.

HARISSA

4. Verwijder de zaadjes van de chili's.
5. Doe de chilis in een kom, bedek met warm water en laat ongeveer een uur weken. Snijd de pepers fijn.
6. Laat uitlekken en doe in een blender of staafmixer beker.
7. Voeg de knoflook en zout toe. Blender tot het een grove pasta is.
8. Voeg naar smaak olijfolie en citroensap toe, reserveer.

ZALM

9. Controleer de zalm op graten en bestrooi de zalm helemaal met het geurige zout, doe de zalm in een vacumeerzak, vacumeer en zet hem een uur in de koelkast.
10. Spoel voor het garen de zalm af en dep hem helemaal droog.
11. Snijd de uien in halve ringen.
12. Neem een ovenschaal waar het stuk zalm maar net in past.
13. Doe de uien in de schaal en leg de zalm er voorzichtig op, met het vel naar boven. Het is belangrijk de zalm niet met de bodem van de pan in contact te brengen, anders gaart hij te snel. Schenk de olie erin. De vis moet helemaal onder staan.
14. Verwarm de olie tot 60 °C, gaar de vis op kerntemperatuur tot max. 45 °C .
15. Haal de pan dan van de hittebron en laat de zalm nog 2 minuten in de olie staan.
16. Til de zalm voorzichtig uit de olie en leg hem op keukenpapier om uit te lekken.
17. Laat de zalm enigszins afkoelen en proportioneer.

TAHINSAUS

18. Kneus de knoflook met het zout, pers de citroen uit.
19. Klop voor de tahinsaus alle ingrediënten door elkaar tot een gladde, romige saus. Maak op smaak met citroensap en peper.

TARATOR

20. Scheur de korianderblaadjes fijn en snipper de rode ui heel fijn, pers de citroen uit en verwijder de zaadjes uit de chilipepers en hak fijn.



1 rode ui
2 Spaanse chilipepers
10 g gemalen sumak
1 citroen
80 ml olijfolie
extra-vergine
zout
peper

VOGELTONGETJES

250 g vogeltongetjes
1 ui
20 g koriander
20 g munt
citroen
peper
zout

21. Verdeel de walnoten in een koekenpan en rooster ze 8-10 minuten.
22. Schud de noten van tijd tot tijd heen en weer, zodat ze gelijkmatig kunnen kleuren.
23. Doe de noten over in een theedoek en wrijf ze krachtig om zoveel mogelijk van de papierachtige bruine velletjes te verwijderen.
24. Hak de walnoten fijn en doe ze in een mengkom met de koriander, ui, chilipeper en sumak.
25. Schenk het citroensap en de olie erbij, breng op smaak met zout en peper en meng alles goed door.

VOGELTONGETJES

26. Kook de tongetjes 10 minuten in licht gezouten water.
27. Snij ondertussen de ui fijn, en bak deze in een klein beetje olie (waarin de zalm is gegaard).
28. Voeg de fijn gesneden koriander en munt toe aan de uien, voeg de afgegoten tongetjes toe en breng op smaak met peper, zout en citroensap.

PRESENTEREN

29. Smeer voor het serveren de bovenkant van de zalm in met een beetje tahinsaus, schep dan netjes en gelijkmatig de tarator-topping erop, zodat de vis helemaal is bedekt.
30. Plaats middels een ring de vogeltongetjespasta ernaast.
31. Serveer op kamertemperatuur met wat extra saus erbij.
32. Spuit toefjes Harissa in een hoekje op het bord.

MUSAKHAN: KRUIDIGE PARELHOEN OP BEDOEÏENSE WIJZE

BENODIGDHEDEN

KIPPENBOUILLON

volgens basisreceptuur

PARELHOEN

10 parelhoenfilets
10 tn knoflook
10 g zout
10 g gemalen kaneel
10 g gemalen komijn
10 g zwarte peper
(gemalen)
olijfolie
1 citroen

UIENPUREE

40 ml olijfolie
5 uien
5 tn knoflook
10 g kaneel
5 g nootmuskaat
20 g sumak

SPINAZIE MENGSEL

1200 g spinazie
200 g kikkererwten
(blik)
300 ml kippenbouillon
2 citroenen
150 g pijnboompitten

10x Libanees brood
olijfolie extra-vergine
zout
peper

BEREIDINGSWIJZE

KIPPENBOUILLON

1. Maak 1 liter kippenbouillon volgens basisreceptuur.

PARELHOEN

2. Kneus de knoflook met het zout.
3. Pers de citroen uit.
4. Verwijder eventueel het vleugelbotje.
5. Meng de knoflookpasta, kruiden en olijfolie door elkaar en wrijf de parelhoenfilets mee in.
6. Laat op een koele plek 1 uur marineren.
7. Bak de parelhoen goed aan.
8. Snijd de filets in 3 delen.

UIENPUREE

9. Pureer de rauwe ui en knoflook.
10. Verhit de olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag en bak de uien en knoflook tot ze zacht zijn en de vloeistof is verdampt.
11. Doe de kruiden erbij en roer deze goed door.

SPINAZIE MENGSEL

12. Rooster de pijnboompitten en kneus deze grof.
13. Pers de citroen uit.
14. Blancheer de spinazie, knijp uit en hak fijn. Doe de gehakte spinazie in de pan en daarna de kikkererwten.
15. Prak de kikkererwten licht met een vork, doe dan de helft van de bouillon erbij.
16. Zet de hittebron hoger en kook ongeveer 5 minuten, of tot de bouillon is verdampt.
17. Haal de pan van de hittebron en doe het citroensap en de geroosterde pijnboompitten erbij.
18. Laat het mengsel afkoelen en reserveer in de koelkast.
19. Verwarm de oven voor op 200 °C.
20. Knip 10 stukken bakpapier aan alle kanten ongeveer 3 centimeter kleiner dan het vierkante Libanese brood.
21. Leg deze op het werkblad en leg het brood er bovenop. Lepel een flinke schep uienpuree en spinaziemengsel in het midden van elk stuk brood en leg er 2 stukken parelhoenfilet bovenop. Let op dat de filets stukken ongeveer van gelijk gewicht zijn ivm de garing.
22. Trek de randen van het papier (en het brood) boven de parelhoen naar elkaar toe en bind ze met keukentouw vast, zodat je een buideltje krijgt.
23. Leg de buideltjes per 6 op een bakplaat en dek af met aluminiumfolie, zodat het papier en het touw niet verbranden.
24. Bak ze minimaal 40 minuten. Kerntemperatuur parelhoen 65°C
25. Doe de rest van het spinaziemengsel intussen in een pan met wat kippenbouillon.



26. Doe er een flinke scheut olijfolie extra-vergine bij en breng op smaak met zout en peper.
27. Kook nog 10 minuten op een matig vuur.

PRESENTEREN

28. Serveer de pakketjes op aparte borden, zodat ieder zijn buideltje aan tafel kan openmaken, en geef er kommetjes met het spinaziemengsel bij.

MUSKAATIJS MET LIBANESE DONUTS, CITROENSIROOP EN TURKSE KOFFIE

BENODIGDHEDEN

MUSKAATIJS

500 ml muskaatwijn
50 g rozijnen
50 ml water
50 g glucose
25 g fijne kristalsuiker
3 eidooiers
250 ml ongeslagen room

NB dit is precies genoeg voor 10 personen

CITROENSIROOP

300 g fijne kristalsuiker
100 ml water
40 ml citroensap
20 g kandijsiroop
1 vanillestokje
Citroenzestes

DONUTS

10 g gedroogde gist
500 g patentbloem
1 snufje zout
70 g fijne kristalsuiker
440 ml melk
70 g boter
1 eidooier
3 eieren

BEREIDINGSWIJZE

MUSKAATIJS

1. Doe de muskaatwijn bij de rozijnen in een steelpan met dikke bodem, en breng aan de kook.
2. Zet de hittebron lager en laat zachtjes door pruttelen tot er nog ongeveer 100 ml over is.
3. Laat uitlekken in een fijne zeef en houd de rozijnen en de dikke, stroperige muskaatwijn apart.
4. Doe het water, de glucose en de suiker in een steelpan met dikke bodem en breng aan de kook.
5. Klop de eidooiers een dikke, bleke en romige massa. Giet al roerend langzaam de suikersiroop op de eidooiers.
6. Zeef de muskaatwijn en bewaar de rozijnen. Schenk de muskaatwijn bij het eidooiermengsel en ga ongeveer 5 minuten door met kloppen, of tot het mengsel is afgekoeld.
7. Het mengsel zal uitdijen tot een zachte, luchtige massa.
8. Klop de slagroom tot "yoghurt" dikte en spatel de slagroom erdoor. Laat afkoelen in de koelkast.
9. Schenk het koude mengsel in een ijsmachine en bereid het muskaatijs.
10. Doe tegen het einde van de roertijd de rozijnen erbij en laat de machine ze goed doorroeren.
11. Spuit de metalen konen in en vul die als het ijs uit de machine komt. Druk aan en sluit af met aluminiumfolie
12. Reserveer de konen rechtopstaand in de vriezer.

CITROENSIROOP

13. Snij het vanillestokje, in de lengte doormidden en schraap de vanille los.
14. Vermeng voor de citroensiroop alle ingrediënten in een grote steelpan met dikke bodem, verwarm op matig vuur en roer goed door tot de suiker is opgelost.
15. Breng de vloeistof aan de kook, haal de pan van de hittebron en laat afkoelen.

DONUTS

16. Vermeng voor de donuts de gist, de bloem in een grote mengkom.
17. Doe de suiker en de melk in een steelpan en verwarm zachtjes tot de suiker is opgelost. Laat het niet koken.
18. Schenk over de boter en roer tot deze is gesmolten. Voeg een snufje zout toe.
19. Laat het afkoelen tot het mengsel lauwwarm is, klop dan 3 eieren en 1 eidooier er een voor een door.
20. Schenk de vloeistof bij de bloem en roer beetje bij beetje door tot een glad beslag.
21. Dek de kom af en laat op een warme tochtvrije plek 1 uur rusten, waarna het deeg in volume zo ongeveer verdubbeld zal zijn.
22. Vorm de donuts met 2 lepels tot quenelles.



Frituurolie

23. Verhit de olie tot 180 °C
24. Doe de donuts in de olie en bak ze 4-5 minuten tot ze goudbruin zijn.
25. Leg de hete donuts in de siroop en laat een paar minuten weken alvorens te serveren.

TURKSE KOFFIE

Fijngemalen
Arabica koffie

TURKSE KOFFIE

26. Giet koud water in de koffiepot. Je moet een kop koud water voor elk kopje aanhouden.
27. Voeg een theelepel per kopje van de Turkse koffie in het water terwijl het water nog koud is en roer.
28. De hoeveelheid koffie kan worden gevarieerd naar smaak. Als u suiker wilt toevoegen is dit het moment om er ook suiker aan toe te voegen.
29. Verwarm de pot zo langzaam als je kunt. Hoe langzamer je de koffie verhit, hoe beter het is. Zorg ervoor dat u tijdens dit proces wel blijft kijken om te voorkomen dat tijdens het koken de koffie overloopt.
30. Wanneer het water kookt, giet wat (niet alles) van de koffie in de kopjes, we vullen ieder kopje ongeveer een kwart tot een derde. Dit zal ervoor zorgen dat iedereen een eerlijk deel van het schuim op de top van de zijn kopje krijgt. En de schuim is belangrijk, want zonder verliest de koffie veel van haar smaak.
31. Weer verder verwarmen tot koffie kookt (dit gaat snel, want hij kookte in stap 29 ook al). Vervolgens verdeel de rest van de koffie tussen de kopjes. Een theelepel koud water in het kopje laat de koffie sneller naar de bodem zakken

PRESENTEREN

32. Zie afbeelding.

F - Menu februari 2016¹⁸

HELDERE SELDERIJBOUILLON MET GARNAAL EN SAFFRAAN ROOM

BENODIGDHEDEN

SELDERIJBOUILLON

1500 ml groentebouillon
Blad van 1 knolselderij
of 1 bos grove selderij
aardappelzetmeel

SAFFRAANROOM

200 ml slagroom
6 draadjes saffraan
20 ml witte wijn

1 bakje Hollandse
garnalen
1 bakje Rode Biet
kiemen

BEREIDINGSWIJZE

SELDERIJBOUILLON

1. Zet smalle hoge (amuse) glazen warm.
2. Maak 1500 ml groentebouillon volgens basis receptuur
3. Passeer de bouillon en voeg grof gesneden blad van knolselderij toe, laat kort koken(kleur) en met de staaf mixer pureren.
4. Bind licht af met aardappelzetmeel zodat de selderie blijft zweven, breng hoog op smaak.
5. Door een puntzeef halen om wel wat selderij in de bouillon te houden, maar niet te veel.

SAFFRAANROOM

6. Week de draadjes saffraan in verwarmde witte wijn.
7. Sla de ongezoete slagroom op tot yoghurt dikte.
8. Meng de witte wijn met de saffraan door de slagroom.
9. Schenk over in een klein spuitzakje of doseerfles.

PRESENTEREN

10. Verdeel in de glazen de Hollandse garnalen.
11. Schenk de hete bouillon erop.
12. Top af met de gele room en garneer met rode biet kiemen.



¹⁸ Menu samengesteld door Ben Mulder en uit het Gerechtenboek van het Koksgilde

GEROOKTE COQUILLE MET SINAASAPPEL-WORTELTARTAAR, YUZUCRÈME

BENODIGDHEDEN

SINAASAPPEL/WORTEL TARTAAR

200 g winterpeen
100 g suiker
20 g roomboter
2 pers sinaasappels
2 citroenen

YUZUMAYONAISE

100 g Yuzusap of
(Mandarijn- en
limoensap verhouding
3:2)
140 g maisolie
20 g poedersuiker
35 g water
2 g Xantana
Sechuanpeper gemalen
4 g Unique Binder

ROOK COQUILLE

20 coquilles
20 g hennepzaad
50 g gerookte olijfolie
van Valdorama

1 bakje apple blossom
Fleur de sel

BEREIDINGSWIJZE

SINAASAPPEL/WORTEL TARTAAR

1. Winterpeen schillen, grove brunoise snijden en gaar stomen.
2. Schil van de sinaasappels samen met het sap hiervan met 100 gr. suiker iets inkoken.
3. De schil van de citroen met iets water en 100 gr. suiker iets inkoken.
4. Breng het sinaasappel- en citroenvocht samen met de agar agar aan de kook voor 2 minuten.
5. De helft van de gare wortel pureren met de sinaasappel en citroenvocht, de andere helft kort blenderen tot kleine brokjes. Breng op smaak.
6. Op het laatst de boter erdoor monteren en het klein gesneden vruchtvlies van de citroen er doorroeren (eerst van 1 citroen, proeven, evt. 2e citroen).

YUZUMAYONAISE

7. Eerst yuzusap afwegen, anders het mandarijn- en limoensap in verhouding mengen.
8. Daarna heel secuur de overige ingrediënten afwegen.
9. Alles voorzichtig met een staafmixer mengen tot de gewenste dikte.
10. Doe over in een spuitflesje of kleine spuitzak.

GEROOKTE COQUILLE MET HENNEPZAAD

11. Maak de rookoven klaar en laat flink roken.
12. Hennepzaad roosteren en af laten koelen.
13. Coquilles licht bestrooien met peper.
14. Plaats de coquilles in de rookoven en laat 1 minuut op hoog vermogen staan en daarna van de plaat af. Laat de coquilles 4 minuten in de rook staan en daarna eruit halen.
15. Coquilles ligt in smeren met rookolie en dan de coquilles even in de oven van 90°C om iets rosé te laten worden.
16. Brand af met de crème brulee brander.

PRESENTEREN

17. Warme borden.
18. Hennepzaad in het midden strooien, als aardenbedje.
19. Ringetje maken van sinaasappel/wortel tartaar.
20. Coquilles door midden snijden en met de binnenzijde naar buiten op de tartaar plaatsen. Bestrooien met Fleur de Sel.
21. Toefje Yuzucrème op de coquille en daaromheen .
22. Garneer af met takje apple blossom.



MOUSSE VAN RODE BIET, TUINBONEN IN APPELCIDER VINAIGRETTE, PATTISON FRITES EN KATENSPEK

BENODIGDHEDEN

BIETEN MOUSSE

600 g gekookte bietjes
150 ml room
1 g gemalen kruidnagel
10 g suiker
40 g pro-espuma (warme bereiding)
4 blaadjes gelatine
20 ml appelcider azijn

TUINBONEN

600 g tuinbonen
diepvries
boter
2 rode uien
3 tak tijm
15 ml appelcider azijn
25 ml olijfolie
20 plak katenspek

PATTISON FRITES

2 grote Pattisons
Of 1 flespompoe
30 g semolina 00
10 g gerookte paprikapoeder

Maldon zout
1 bakje Affilla Cress

BEREIDINGSWIJZE

MOUSSE VAN RODE BIET

1. Zet tumblers warm.
2. Week de gelatine in koud water.
3. Pel de bietjes, snij in stukken en zet op met het bietenvocht, appelcider, pro-espuma, suiker en gemalen kruidnagel. Laat dit 10 min. zachtjes koken.
4. Voeg de uitgeknepen gelatine toe met 100 ml room en pureer in de blender. Breng op smaak met peper en zout.
5. Druk door een zeer fijne zeef. (Let op !! goed zeven, kidde verstopt snel).
6. Vul de grote kidde met de rest van de room en het mengsel en belucht met 2 patronen, houdt de kidde lauwwarm.

TUINBONENSALADE

7. Kook de tuinbonen 1 minuut, laat afkoelen in ijswater en dop ze.
8. Fruit de bonen in een beetje boter voor een paar minuten.
9. Maak een vinaigrette van appelcider azijn, olijfolie, blaadjes verse tijm en gesnipperde rode ui, peper en zout en bewaar.
10. Bak de plakken katenspek tussen 2 vellen bakpapier in een oven van 140 °C krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

FRITES ALLUMETTES VAN PATTISON

11. Schil de pattison of pompoe en verwijder het zachte hart.
12. Snij van het vruchtvlees minifrietjes van 8 mm dik
13. Koel de frietjes een paar minuten in ijswater.
14. Meng de semolina met gerookte paprikapoeder.
15. Neem de frietjes uit het ijswater, schud het overtollige water eraf. Wentel de nog natte frietjes door het bloemmengsel.
16. Vries de frietjes gedurende 10 minuten aan in de diepvriezer.
17. Vlak voor het uitserveren, frituren op 180°C. Uit laten lekken op keukenpapier.

PRESENTEREN

18. Warm de tuinboontjes nog even op, bewaar de vinaigrette.
19. Eerste een flinke laag warme bieten mousse.
20. Een plak katenspek, daarop de tuinboontjes, besprenkel met wat vinaigrette.
21. Bestrooi de frietjes met wat gerookte paprikapoeder en Maldon zout, dresseer deze op of naast het glas.
22. Garneren met plak katenspek en Affilla Cress.



WILDZWIJNROL MET POMPOEN, PADDENSTOELEN, SPRUITEN, BLAUWE DRUIVEN EN AMANDELEN

BENODIGDHEDEN

BROOD ROL

- 1 kleine flespompoen
- 4 takjes tijm
- 100 g geraspte Parmezaan
- 500 g bloem van harde tarwe
- 18 g gedroogde gist
- 100 ml water
- 100 ml melk
- 100 g zachte boter
- 10 g zout
- 25 g suiker
- 1 ei

WILDZWIJN VULLING

- 600 ml wildfond
- Volgens basisreceptuur
- 1000 g wildzwijn vlees (goulashvlees)
- 100 g bloem
- 30 g boter
- 4 rode uien
- 4 tn knoflook
- 600 ml rode wijn

WILDZWIJN ROL

- 600 gr kastanje champignons
- 30 salieblaadjes
- 400 g pancetta
- 30 g boter

BEREIDINGSWIJZE

BROODROL

1. Snij 200 gram pompoen in dunne plakjes en stoom deze gaar. Laat afkoelen op een theedoek en maak met de pureeknijper een droge puree van, of druk door een bolzeef.
2. Vermeng de gist met een beetje lauwwarm water en de suiker, het moet gaan bubbelen.
3. Zeef de bloem op de werkbank of gebruik een grote kom, maak een kuiltje in het midden en giet daar de gist in. Strooi het zout aan de buitenkant van de ring.
4. Werk met de handen vanuit het midden het gismengsel door de bloem en voeg steeds meer water en melk toe, tot een soepel deeg.
5. Werk op het laatst de pompoen, fijngesneden tijm, Parmezaan en de zachte boter erdoor.
6. Ga door met kneden voor 15 minuten of doe het deeg in de mixer met deeg haak en laat dit langzaam draaien.
7. Zet de beslagkom op een warme plaats, dek af met een warme vochtige doek en laat rijzen voor 45-60 min., of zolang dat het deeg verdubbeld is in hoeveelheid.
8. Haal het deeg uit de kom en werk het nogmaals door om de koolzuur eruit te werken en laat even rusten en deel in tweeën.
9. Rol met een deegroller 2x een lap van 30x30 cm.



WILDZWIJN VULLING

10. Begin met het maken van de wildfond.
11. Dep het vlees droog en snij het in blokjes van 3x3 cm, bestrooi met peper en zout en wentel ze door de bloem.
12. Verhit de boter in een ruime pan en bak het vlees rondom bruin, doe de uien en knoflook erbij en bak even mee.
13. Verhit in een pan de rode wijn en wildfond en schenk deze al roerende bij het vlees, doe de gekneusde jeneverbessen en peperkorrels, laurier en tijm erbij.
14. Schep goed om en laat het vlees afgedekt in ca.1 uur gaar worden.
15. Giet de inhoud door een zeef van de fond op en laat dit apart inkoken totdat er 100 ml over is.
16. Of maak meer fond om bij het gerecht te serveren.

WILDZWIJN ROL

17. Verwarm de oven voor op 160°C.
18. Snij de paddenstoelen in 4-en of in 6-en.
19. Verhit de boter in een ruime koekenpan en bak hierin de paddenstoelen tot al het vocht is verdampt. Voeg op het laatst de reepjes salie toe, breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen in een bolzeef en voeg het evt. vocht toe aan de fond.
20. Beleg de deeg lap(pen) met pancetta, laat 5 cm aan de bovenzijde vrij.

Zie werkfoto

21. Verdeel de paddenstoelen over het spek en verdeel hierover de wildzwijn stoof. Kwast de ingekookte fond over de stoof heen, zie werkfoto.
22. Rol dan het deeg op met de vulling erin en leg de rol met de naad naar beneden op een ingevet bakblik of op siliconenpapier.
23. Decoreer de rol evt. met restjes deeg en bestrijk met losgeklopt ei.
24. Bak de rol(len) af op 160°C in het midden van de oven in 45-50 minuten, aan de buitenkant mooi bruin en van binnen goed warm en gaar. Bestrooi de rol met fleur de sel.

GROENTEN SPRUITJES, DRUIVEN EN AMANDELEN

500 g paarse spruitjes
50 g witte amandelen
100 g blauwe druiven
olijfolie

25. Maak de spruitjes schoon en blancheer ze in gezouten water. Giet af en koel af op ijs (voor de kleur). Halveer de spruitjes.
26. Halveer de amandelen en bak in de olijfolie de amandelen goud bruin, voeg de spruitjes toe en roerbak deze samen voor 3-4 min.
27. Halveer de druiven, haal de pitten eruit en bak 1 minuut mee met de spruiten.

PRESENTATIE

1 bakje Tahoon Cress of
Scarlet Cress

28. Snij de rol in plakken.
29. Dresseer de plakken op het bord, schep daarnaast de spruitjes-amandel en druiven.
30. Serveer evt. de wildzwijnfond naast de rol.
31. Garneer met Tahoon Cress of Scarlet Cress.

Extra werkfoto's



APPELCHEESECAKE EN PARFAIT VAN KANEEL

BENODIGDHEDEN

KANEELPARFAIT

250 g slagroom
125 g gepasteuriseerd
eigeel
125 g suiker
15 g kaneel

CHEESECAKE

600 g roomkaas
75 g suiker
3 eieren
10 Bastongekoeken
60 g roomboter
3 golden delicious
1 zakje vanillesuiker
Rasp van 1 citroen

60 g boerenjongens
2 Granny Smit
1 bakje Atsina Cress
1 bakje Honny Cress
1 bakje Apple Blossum

BEREIDINGSWIJZE

KANEELPARFAIT

1. Zet met plastic beklede dresseervormen in de vriezer, op een met plastic afgedekt blad.
2. Weeg alle ingrediënten af.
3. Klop de room met iets suiker tot een zalvige massa, yoghurt dikte.
4. Klop de eidooiers met de suiker en kaneel in een beslagkom op.
5. Plaats de kom boven de pan met heet water en verwarm al kloppend deze tot 75°C
6. Als het geheel op temperatuur is gekomen, neem van de warmte bron en klop de massa koud. Dit kan met de mixer.
7. Spatel vervolgens de room door de eidooier massa en maak op smaak af (evt. iets meer kaneel)
8. Haal de vormpjes uit de vriezer en verdeel de parfait in de ringen, zet terug in de vriezer en laat opstijven.

CHEESECAKE

9. Verkruimel de Bastongekoeken en meng met de boter, bekleed de bodem van een bak. Druk stevig aan. Grote cakevorm.
10. Schil de golden delicious en snij ze in kleine brunoise.
11. Klop de kaas en suiker in de menger, voeg 1 voor 1 de eieren toe, klop tot een luchtige massa.
12. Stort de helft op de koekbodem, verdeel de appel erover en giet de rest erover.
13. Bak de cheesecake af op 140°C voor 60 minuten en vervolgens op 180°C voor 15 min. om een goudkleurige bovenkant te krijgen.
14. Controleer de gaarheid.
15. Plaats de cake in de koeling.

PRESENTEREN

16. Laat de boerenjongens uitlekken en vang de brandewijn op.
17. Schil de Granny 's en snij ze in dunne plakken Langs het klokhuis, de rest in brunoise. Steek uit de plakken, rondjes, 30 stuks.
18. Haal de cheesecake uit de vorm en portioneer in 10 stuks, plaats op het bord, garneer met de cressen en rondjes appel.
19. Haal de parfaits uit de vriezer en plaats op het bord, garneer met Cress en brunoise van appel.
20. De uitgelekte boerenjongens op een hoopje en de brandewijn over de cheesecake.



G - Menu maart 2016¹⁹

GEFRITUURDE TONIJNROL OP JAPANESE WIJZE

BENODIGDHEDEN

300 g tonijn
100 g rucola
4 blad nori
50 g sushirijst
200 g tempura batter-
mix
1 flesje iKi-bier
300 g panko
100 ml visbouillon
200 ml slagroom
30 g gembersiroop
30 g Kikoman sojasaus
50 g boter
2000 ml olie om te
frituren
zout en peper
Patent bloem

20 blaadjes rucola

BEREIDINGSWIJZE

1. Zorg dat de boter ijskoud is.
2. Kook de sushirijst.
3. Kook de visbouillon met de room in.
4. Voeg de gembersiroop en sojasaus toe en breng de saus eventueel op smaak met vers gemalen zout en peper.
5. Op het laatste moment de pan van het vuur halen en de saus met ijskoude boter monteren.
6. Snijd de tonijn in repen van 12 x 3 x 3 cm.
7. Leg de rucola op een noriblad en leg hier een reep tonijn op.
8. Rol het vel met de sla en tonijn op en plak de rol vast met de rijst. Het is de bedoeling dat er royaal sla om de tonijn zit, anders gaat de tonijn garen tijdens het frituren.
9. Bloem het tonijnrolletje.
10. Maak nu het tempurabeslag volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Gebruik daarbij geen water maar iKi-bier.
11. Haal het rolletje door het beslag en laat ze iets uitlekken.
12. Paneer deze daarna in de panko.
13. Frituur de rolletjes gedurende 1,5 minuten in plantaardige olie op 190 °C . Frituur er maximaal 2 tegelijk in ruim olie.



PRESENTEREN

14. Snijd de uiteinden van de gefrituurde rolletjes af en snijd het rolletje schuin doormidden.
15. Plaats de rollen rechtop op een bord met de gembersaus en een paar rucolablaadjes.

¹⁹ Menu samengesteld uit *De Zilveren Lepel*, *de Sligro*, *Niven 80/20*, *Angelique Schmeinck*, *Impress your friends*

CANNELLONI VAN MAKREEL

BENODIGDHEDEN

1500 ml maïsvocht uit blik
(3 blik mais +3 blik water)
3 draadje saffraan
15 g agar agar
olijfolie
4 verse makreelen
3 rode pepers
3 stengels bleekselderij
3 limoenen
8 g poedersuiker
1 bos koriander
3 sjalotten
1 blik blikmaïs
5 rode pepers
3 geschilde aardappels
olie om te frituren
2 bakjes limoen cress
2 bakjes Ghoa cress
popcorn
olie voor de popcorn
olie
zout
peper

BEREIDINGSWIJZE

1. Blender 3 blik mais met 3 blik water. Zeef dit.
2. Verwarm het maïsvocht met de draadjes saffraan.
3. Kook dit nogmaals op voor 2 minuten met de agar agar.
4. Zeef nogmaals en laat afkoelen op een bakblik, of iets anders met een vlakke bodem, dat is ingesmeerd met wat olijfolie. Maak een dunne laag!!!!
5. Maak een koriander olie, door de olie iets te verwarmen, max 50 °C, en daar fijngesneden koriander aan toe te voegen. Gebruik niet alle koriander, houd wat achter voor punt 8. (de steeltjes voor nr.7). Laat afkoelen en reserveer.
6. Fileer de makreel, snijd tartaar van de makreelfilets.
7. Snijd van de rode peper en de bleekselderij een zeer fijne brunoise.
8. Breng op smaak met limoensap, poedersuiker, zout en fijngesneden koriander.
9. Meng de tartaar met de groente-brunoise en doe dit in een spuitzak met rond spuitmondje (maat 11 of 13).
10. Snijd de saffraangelei in banen van ongeveer 12 cm lang en 8 cm breed.
11. Spuit over de lengte de makreeltartaar erop en vouw hem dicht als een cannelloni.
12. Zet het fijngesnipperde sjalotje aan in olijfolie en voeg de blikmaïs toe.
13. Breng op smaak met zout en peper en draai het door de blender als het gaar is.
14. Wrijf door een zeef en doe het in een spuitflesje.
15. Verwijder van de twee rode pepers het steeltje en de zaadjes. Vijzel deze fijn met wat zout (doe dit in een ander spuitflesje).
16. Snijd dunne plakjes van de aardappel en steek deze uit met een rond stekertje.
17. Frituur de plakjes gaar op 160 °C.
18. Pof de popcorn in een pan met wat olie. Gebruik een bolzeef als deksel. Strooi als de popcorn klaar is, er wat zout over.

PRESENTEREN

19. Leg de cannelloni op het bord en garneer hier bovenop de krokante aardappel, de cress-soorten en de popcorn.
20. Maak met de maïscrème mooie dopjes ernaast.
21. Spuit van de peperpuree en de koriander-olie een paar kleine druppels op het bord.



BOSPEEN, DRAGON, BULGHUR EN KOKKELS

BENODIGDHEDEN

20 mini-bospenen
2 sjalotten
2 tenen knoflook
½ bos dragon
2 stengels bleekselderij
3 takjes verse tijm
1 laurierblaadje
150 ml crème fraîche
boter
2,5 kg winterwortels
75 ml zonnebloemolie
een scheutje extra
olijfolie
250 g bulghur
1000 ml groentebouillon
100 ml witte wijn
zout
peper

DRAGONOLIE

1 Bos dragon
100 ml zonnebloemolie

BULGHUR

1000 ml groentebouillon
250 g bulghur
1 sjalot
1 teen knoflook

KOKKELS

3 tak tijm
2 stengels bleekselderie
2 sjalot
1000 g kokkels
100 ml witte wijn

MINI-BOSPEEN

20 bospeentjes

Boter
Peper

BEREIDINGSWIJZE

WORTELSOEP

1. Diepe borden warm zetten.
2. Snij 2 teen knoflook en 2 sjalotten fijn.
3. Was de wortels, snijd in de lengte doormidden, daarna nog een keer in de breedte doormidden en pers de wortels uit in de sapcentrifuge.
4. Bak de sjalot, knoflook en het laurierblaadje op niet te hoog vuur een paar minuten aan in zonnebloemolie.
5. Blus af met het wortelsap. Kook in tot de helft.
6. Breng op smaak met zout en peper. Monteer met de crème fraîche, pas op voor schiften.



DRAGONOLIE

7. Pluk de blaadjes van de dragon. 25 g naar hoofdgerecht
8. Draai de dragon met de 100 milliliter zonnebloemolie in de blender tot een mooie groene olie.
9. Breng op smaak met zout en peper. Hoog op smaak brengen.

BULGHUR

10. Maak 1 liter groentebouillon volgens basisreceptuur.
11. Zet de bulghur aan in een hete pan met een beetje olijfolie, 1 gesnipperde sjalot en 1 teen fijn gesneden knoflook.
12. Blus af met de groentebouillon en kook gaar (klaarmaken als risotto, steeds vocht toevoegen, laten opnemen en dan weer vocht toevoegen, etc.)
13. Breng op smaak met zout, peper en wat van de dragonolie.

KOKKELS

14. Rits de blaadjes van de tijm. Snij de bleekselderij fijn.
15. Zweet bleekselderij, tijm en 2 fijn gesneden sjalotten aan in wat zonnebloemolie.
16. Voeg de kokkels toe en bak even mee.
17. Blus af met de witte wijn en plaats een deksel op de pan.
18. Als de kokkels openstaan, afgieten en wat peper toevoegen.
19. Bewaar het kokkelvocht om de wortelsoep op smaak te brengen.

MINI-BOSPEEN

20. Tourneer de bospeen tot helft van de grootte, indien nodig. Laat de steeltjes en look er aan zitten, schrappen en was ze goed schoon.
21. Blancheer de mini-bospeen beetgaar in gezouten water. Laat uitlekken.

PRESENTEREN

22. Verwarm de wortelsoep. Breng op smaak met ziltig kokkelvocht.

- Zout
23. Verwarm de bospeen in wat boter.
 24. Breng op smaak met zout en peper.
 25. Maak met behulp van eetlepels een quenelle van de bulghur en plaats in het bord.
 26. Verdeel de kokkels en de bospeen er om heen.
 27. Maak het gerecht af door de wortelsoep er bij te schenken.
 28. Druppel er wat van de dragonolie over.

KALFSENTRECOTE MET TAGLIATELLE VAN COURGETTE EN PISTACHEPESTO

BENODIGDHEDEN

PISTACHEPESTO

- 1 teen knoflook
- 70 g gepelde pistachenoten
- 20 blaadjes basilicum [1 flinke bos]
- 25 g blaadjes dragon (van vorig gerecht)
- 15 g blaadjes bladpeterselie [1 bos]
- 60 ml fruitige olijfolie vierge
- 100 g vers geraspte Parmezaanse kaas

TAGLIATELLE VAN COURGETTE

- 2 groene courgettes
- 1 gele courgette

- 250 ml vleesbouillon
- 30 g roomboter

KALFSENTRECOTE

- 1250 g kalfs entrecote

PORTOBELLO 'S

- 4 grote Portobello 's

BEREIDINGSWIJZE

PISTACHEPESTO

1. Maal de knoflook en licht geroosterde pistache fijn, voeg basilicum, dragon, gewassen bladpeterselie en maal verder tot de kruiden zacht zijn.
2. Voeg de Parmezaanse kaas toe, vijzel nog kort en schenk daarna 175 ml olijfolie erbij tot de pesto een dikke structuur en smeuijge substantie heeft.
3. Meng als extra 50 ml olijfolie erdoor, laat intrekken en schep de extra olie vlak voor het serveren eraf. (de olie is nu mooi groen geworden)
4. Breng op smaak met peper en eventueel wat zeezout.

TAGLIATELLE VAN COURGETTE

5. Schil met een hoefijzer dunschiller de courgettes rondom tot aan de zaadlijst in lange repen. Zorg dat je elke plak een groen of geel randje heeft.

COURGETTE GLACEREN

6. Verwarm de bouillon met 30 gram roomboter in een brede pan en klop door elkaar. Stoof hierin in 1 minuut de courgettelinten beetgaar. Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen. Rol de courgettelinten op om een vorkje [zoals bij pasta) op. Zet de opgerolde linten strak in een pannetje, schenk het stoofvocht erop en houd warm in de warmhoudkast

KALFSENTRECOTE

7. Prepareer de entrecote, verwijder vliezen en vet, snijd het vet in zeer kleine dobbelsteentjes en bak uit als kaantjes. Laat uitlekken op papier.
8. Laat het vlees uit de koelkast, zodat het op temperatuur kan komen. Verwarm de oven voor op 140°C.
9. Verhit een koekenpan met 1 deel roomboter en 2 delen olijfolie. Dep de kalfsentrecotes indien nodig droog met keukenpapier en kruid ze met zeezout en peper uit de molen.
10. Braad de filet 2 minuten aan elke zijde om en om tot ze goudbruin zijn gekleurd en gaar ze verder in de oven tot ze rosé zijn of tot een kerntemperatuur van 48°C. Laat het vlees 5 minuten, los verpakt in aluminiumfolie rusten, voordat je het gaat snijden.

REUZENCHAMPIGNONS GRILLEN

11. Haal de stelen van de champignons. Snijd de champignons in dikke plakken, bestrijk ze met olijfolie en grill ze goudbruin gestreept. Bestrooi met zout en peper

PRESENTEREN

12. Snijd het kalfsvlees in dunne plakken en verdeel over het midden van het bord.
13. Leg de courgettelinten en 3 plakken champignons eromheen.



14. Lepel er pesto bij.
15. Garneer met de groene pesto-olie.

WITTE CHOCOLADE EN CITROEN

BENODIGDHEDEN

WITTE CHOCOMOUSSE

150 g witte chocolade
300 ml slagroom
100 ml gecondenseerde melk
3 bl gelatine

BEREIDINGSWIJZE

WITTE CHOCOMOUSSE

1. Smelt de witte chocolade au bain-marie.
2. Week de gelatine in koud water.
3. Verwarm de gecondenseerde melk au bain-marie en los er de uitgeknepen gelatine in op.
4. Laat afkoelen tot het begint te geleren.
5. Klop de slagroom tot yoghurt dikte.
6. Meng alles met een spatel tot een mooie egale luchtige massa. Vul een spuitzak en laat verder afkoelen in de koelkast. Haal de spuitzak voor het hoofdgerecht uit de koelkast.



CITROENMARSHMALLOW

85 g eiwit
220 g suiker
50 ml water
6 bl gelatine
½ citroen, geraspt

CITROENMARSHMALLOW

7. Klop eiwit luchtig op met 20 g suiker.
8. Week de gelatine in koud water.
9. Kook 200 g suiker met 50 ml water tot precies 121 °C.
10. Zet de pan even kort in ijskoud water om het karamelliseren te stoppen en voeg de uitgeknepen gelatine toe.
11. Giet deze suikersiroop langzaam al kloppend bij het opgeslagen eiwit.
12. Blijf doorkloppen tot het afgekoeld is.
13. Voeg rasp van een halve citroen toe en vul een spuitzak met dit mengsel.
14. Spuit dopjes op een siliconenmatje/bakpapier en laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Of stort uit in een met plastic bekleed blik en steek daar marsmallows mee uit.

CITROENSCHUIMPJES

50 g eiwit
50 ml citroensap
50 g suiker
½ citroen, geraspt

CITROENSCHUIMPJES

15. Verwarm de oven op 90°C.
16. Klop het eiwit op tot stijve pieken.
17. Kook de suiker met 50 ml citroensap tot 121°C.
18. Giet al kloppend de suikersiroop op het eiwitschuim.
19. Klop alles luchtig/koud en voeg rasp van een halve citroen toe.
20. Vul een spuitzak met dit mengsel en spuit dopjes op een bakplaat; droog minimaal 2 uur in de oven.

CITROENCRÈME

100 ml citroensap
80 g suiker
2 st ei
75 g boter

CITROENCRÈME

21. Doe citroensap, suiker en ei in een pan en verwarm al roerend tot 85°C.
22. Voeg boter in blokjes toe. Roer tot een egale massa en stort in een bak.
23. Laat het afkoelen en vul er een spuitzakje of -flesje mee.

NAPOLEON 'CHIPS'

10 st Napoleon lemon snoepjes
limoen cress

NAPOLEON 'CHIPS'

24. Verwarm de oven met boven warmte op 150°C.
25. Draai de Napoleon lemon snoepjes tot poeder in een koffiemolen of blender.

26. Strooi met een bolzeef uit op bakpapier.
27. Zet 1 minuut in de oven zodat er een flinterdun laagje ontstaat.
28. Laat afkoelen.

PRESENTEREN

29. Zet dotjes chocolade mousse in het midden van het bord.
30. Plaats hier enkele eiwitschuimpjes en enkele citroenmarshmallows op en tegenaan.
31. Garneer met voorzichtig gebroken Napoleon 'chips' en wat limoen cress.
32. Garneer verder af met kleine dotjes citroen crème.

H - Menu april 2016

KAVIAAR VAN TOMAAT

BENODIGDHEDEN

TOMATENBOUILLON

- 2 stengels bleekselderij
- 1 st rode paprika
- 1 bos bladpeterselie
- 2 st ui
- 45 g tomatenpuree

BEREIDINGSWIJZE

TOMATENBOUILLON

1. Snij de groentes in stukken en zweet deze even aan in een beetje olie.
2. Ontzuur de tomatenpuree.
3. Voeg 1 liter water toe en laat de bouillon zachtjes trekken.
4. Breng hoog op smaak!!



KAVIAAR

- 400 ml tomatenbouillon
- 4 g alginaat

- 500 ml ijskoud water
- 5 g Calciumchloride
- 15 st Berry tomaatjes
- 1 bs Basilicum
- 100 g Gerookte zalm

KAVIAAR

5. Los het alginaat op in de koude tomatenbouillon met behulp van een staafmixer. Er ontstaat een gebonden massa.
6. Zet het mengsel ijskoud weg maar laat niet bevriezen.
7. Los de calciumchloride op in het koude water en zet dit IJskoud weg.
8. Vul een flacon met brede tuit/injectiespuit met de tomatenbouillon en druppel deze langzaam in het water met calciumchloride.
9. Laat het geheel ongeveer 1 minuut staan, zodat de "kaviaar" kan stollen.
10. Schep het vervolgens over in IJskoud Schoon water. Herhaal dit nogmaals.
11. Steek rondjes gerookte zalm uit ten grote van het serveerschaaltje(binnenmaat).

PRESENTEREN

Glazen serveerschaaltjes

12. Schep de "kaviaar" op een zeefje en dompel dit even in koud water. Serveer de tomatenkaviaar op een glazenschaaltje met gerookte zalm.
13. Garneer het geheel met de berry tomaatjes en wat basilicum blaadjes.

COUSCOUS VAN BASMATI

BENODIGDHEDEN

COUSCOUS VAN RIJST

350 g Basmati rijst
Fleur de sel
zwarte peper
peterselie
bieslook
koriander
mint
Arbequina olijfolie²⁰

GROENE DRESSING

125 ml koriander olie
125 ml citroen olie
65 ml citroen azijn
30 ml limoensap
30 ml citroensap
0.25 g Xantana
zwarte peper
grof zeezout

GROENTEN

20 Korenaar asperges
1 st Romanesco
750 g tuinbonen
100 g wittebonen
100 g boter bonen
Crazy Peas (Koppert
Cress)

CANNELLONI

3 jonge kleine courgettes
2 x Pierre Robert kaas

50 g pistache noten

BEREIDINGSWIJZE

COUSCOUS VAN RIJST

1. Cutter in de keukenmachine, stand Pulse, de Basmati rijst.
2. Zeef de gecutterde rijst om overtollig zetmeel en kleine stukjes te verwijderen.
3. Goed afspoelen met koud water
4. Gaar de Basmati rijst gelijkmatig.
5. Hak de peterselie, bieslook, koriander en munt klein.
6. Breng de couscous op smaak met de gehakte kruiden, de Arbequina olijfolie, fleur de sel en zwarte peper.
7. Voeg eventueel nog een beetje citroen azijn naar smaak toe.



GROENE DRESSING

8. Maak koriander olie: Blancheer kort een halve bos koriander en blender deze door de olie, zeven.
9. Meng de koriander olie, citroen olie, citroen azijn, limoensap, citroensap, Xantana, peper en zout tot een mooie dressing.
10. Ad citroen olie: net als koriander olie: gebruik het gele (schil) van 1 citroen.

GROENTEN

11. Kook de witte bonenals volgt: breng aan de kook met koud water, breng opnieuw aan de kook met koud water, breng een derde keer aan de kook met koud water en laat 45 minuten zachtjes door koken.
12. Dubbeldop de tuinbonen.
13. Blancheer de groenten zeer kort in ruim gezouten water.
14. Koel de Korenaar asperges direct na het kookproces in ijswater om de mooie groene kleur te behouden.
15. Voeg de groenten samen en breng deze op smaak met de groene dressing.

CANNELLONI

16. Snijd de courgette in de lengterichting in zeer dunne plakken.
17. Spuit m.b.v. een spuitzak een toef Pierre Robert kaas crème op de plak courgette.
18. Rol deze plak voorzichtig om de kaas toef op.
19. Spatel de zijkanten van de cannelloni glad.

PRESENTEREN

²⁰ Smaak: groene appeltjes, net gemaaid gras, mango en banaan

20. Gebruik een rechthoekig bord.
21. Leg de couscous uit in de lengte richting van het bord. Verdeel de groenten en cannelloni's over de couscous, begin daarbij met de groene bloemkool.
22. Verdeel de fijn gehakte pistache over het gerecht.
23. Rasp de rauwe bloemkool over het gerecht.
24. Besprenkel het gerecht met de Arbequina olijfolie.

STROOPWAFEL MET OOSTERSCHELDE KREEFT

BENODIGDHEDEN

KREEFT

5 liter CourtBouillon
(volgens basisreceptuur)
zeezout
peper
3 st Oosterschelde kreeft

BISQUE

25 g sjalot
50 g wortel
150 ml droge witte wijn
15 ml port
15 ml cognac
50 g tomatenpuree
2 tomaten (blik)
1 takje dragon
2 takjes peterselie
1 teen knoflook
1 prei (witte gedeelte)
1 laurierblad
2 gekneusde witte
peperkorrels
2 takjes peterselie
1 takje tijm
0,5 stengel bleekselderij
Noilly Prat

BEREIDINGSWIJZE

KREEFT

1. Neem een grote pan en maak 5 liter Courtbouillon.
2. Kook de kreeften van 750 g gedurende 5 á 6 minuten in kokend water. (500 g = 4 á 5 minuten)
3. Doe de kreeft direct daarna in koud water om doorgaren te voorkomen.
4. Maak de kreeft schoon.
5. Snijd het kreeftenvlees over de rug een beetje in zodat je het darmkanaal kunt verwijderen.
6. Houd de mooie stukken apart voor later. Zorg voor 30 mooie stukjes.
7. Snijd het vlees uit de knietjes en laatste deel van de staart tot een brunoise.



BISQUE

8. Kneus de gekookte koppen en scharen van de kreeft.
9. Verhit de olie in een platte pan en fruit daarin de koppen, scharen en pantsers al roerend op hoog vuur tot het vrijgekomen vocht geheel is verdampt (is hoorbaar!).
10. Het is essentieel dat de bodem van de pan slechts met een "vliesje"olie is bedekt en dat de koppen, scharen en pantsers de bodem van de pan volledig bedekken in een enkele laag.
11. Als het vocht is verdampt het geheel afblussen de cognac en laten inkoken.
12. Snij de sjalot en wortel fijn.
13. Voeg de brunoise van de groenten toe en fruit deze gedurende 1 minuut al roerende mee op hoog vuur.
14. Afblussen met de witte wijn en deze volledig laten inkoken.
15. Voeg de 2 tomaten – geprakt-, het sap en de tomatenpuree toe.
16. Kook de massa al roerend op een hoog vuur tot het vocht is ingekookt.
17. Voeg 100 ml koud water toe en laat op een hoog vuur al roerend volledig inkoken.
18. Blus af met de port en Noilly Prat en laat eveneens inkoken.
19. Schenk nu zoveel koud water in de pan dat de massa is bedekt met 1 cm water (boven de massa), voeg de knoflook en de peperkorrels toe.
20. Breng het geheel aan de kook en schuim de oppervlakte af.
21. Houd de coulis 15 minuten tegen de kook aan (het vocht moet nèt in beweging zijn).
22. Neem de pan van het vuur en laat 10 minuten rusten.
23. Passeer de coulis door een fijne puntzeef
24. Ontvet de coulis.
25. Kook (eventueel) nog in tot de gewenste sterkte.

ZOETZURE KOMKOMMER

100 ml natuurazijn
50 g suiker
100 ml water
1 st komkommer

APPELCRÉME

2 stuks Granny Smith
100 ml witte wijn
0,5 citroen
20 g roomboter
5 g Xantana
Arbequina olijfolie van
Valderrama (smaak: groene
appeltjes, banaan, mango,
limoen)

APPELBOLLETJES

2 stuks Granny Smith
100 ml witte wijn
30 g suiker
1 citroen

ZOETZURE BLOEMKOOL

5 g Madras kerrie
5 g Kurkuma
200 ml azijn
100 g suiker
200 ml water
½ st bloemkool

NAGE

1 st komkommer
15 g wasabipoeder
Worcester sauce
3 g agar agar
peper
zout
20 ml Ocal olijfolie van
Valderrama (smaak: krachtige
natuurlijke smaakversterker)

STROOPWAFEL

350 g patent bloem
150 g rietsuiker
225 g zachte boter
2,5 g zout

ZOETZURE KOMKOMMER

26. Verwarm de azijn, suiker en water tot de suiker is opgenomen, laat afkoelen.
27. Draai m.b.v. een (klein) parisienne boortje bolletjes uit de komkommer.
28. Trek de bolletjes met het zoetzuur vacuüm en laat gedurende 1 uur marinieren.

APPELCRÉME

29. Pers de citroen.
30. Kook de appels met schil, verwijder wel het klokhuis, in de witte wijn en citroensap gaar.
31. Blender fijn m.b.v. een keukenmachine en voeg de roomboter toe.
32. Bind de massa met iets Xantana.
33. Opmonteren met 30 cc Arbequina olijfolie.
34. Gebruik om later m.b.v. een spuitfles toefjes op het bord te dresseren.

APPELBOLLETJES

35. Breng een pan met water op temperatuur van 75 °C .
36. Knijp de citroen uit.
37. Verhit de witte wijn met de suiker en het sap van de uitgeknepen citroen.
38. Schil de Granny Smith, kook de schillen in de witte wijn, passeer het vocht door een zeef.
39. Draai met het kleine parisienne boortje bolletjes uit de Granny Smith.
40. Doe de bolletjes met wat vocht van de witte wijn in een vacuümzak en plaats gedurende 17 minuten met de Anova SousVide op 75 °C.

ZOETZURE BLOEMKOOL

41. Verdeel de bloemkool in zeer kleine roosjes.
42. Verwarm de Madras kerrie, kurkuma, azijn, suiker en het water tot het kookpunt.
43. Haal de pan van het fornuis, doe de bloemkoolroosjes in het zoetzuur en laat het geheel afkoelen.

NAGE

44. Maak van de komkommers sap met behulp van een sapcentrifuge.
45. Voeg naar smaak wasabipoeder en Worcestersauce toe.
46. Verwarm 250 ml sap samen met de agar agar. Laat 2 minuten koken.
47. Laat de gel afkoelen, voeg daarna Ocal olijfolie toe en vermeng m.b.v. een garde.

STROOPWAFELS

48. Draai de boter in de keukenmachine tot zalvig, voeg daarna de suiker, zout en kaneel toe.
49. Na enige tijd de melk en ei toevoegen, en als laatste de bloem.
50. Verdeel het deeg in 20 balletjes ter grootte van een pingpongbal.

4 g kaneelpoeder
125 melk
75 g ei

KREEFTENMAYONAISE

2 eidooiers
250 ml Zonnebloem
50 ml Picudo Olijfolie
azijn
citroensap
zout
mosterd
3 stuks Granny Smith
Arbequina Olijfolie van
Valderrama²¹

DIVERSE CRESSEN:

Borage Cress van Koppert
Cress (smaak: komkommer,
oester, zilt)
Daikon Cress van Koppert
Cress (smaak: rammenas,
rettich)
Aclla Cress® van Koppert
Cress (smaak: citrus, fris,
mint)

51. Leg een balletje deeg in een wafelijzer, bak het om en om in ca. 4 minuten mooi gaar.
52. Licht met een mes de wafel uit het ijzer en steek de wafel uit wanneer die nog warm is.
53. Op deze wijze verkrijgt u heel gemakkelijk 20 wafels.

KREEFTENMAYONAISE

54. Draai de eidooiers, de olie, azijn, citroensap, zout en mosterd tot een basismayonaise.
55. Meng met ongeveer 75 ml van de sterk gereduceerde kreeftenfond.
56. Schil de appel, snijd deze brunoise
57. Meng vervolgens de brunoise van kreeft met de brunoise van appel, de mayonaise van kreeft en een scheutje Arbequina Olijfolie.

PRESENTEREN

58. Neem een bord met ronde vorm.
59. Doe de kreeftsalade in een ronde steker ter grootte van de stroopwafel en plaats op het midden van het bord.
60. Aandrukken met het stroopwafelkoekje.
61. Snijd het vlees van de scharen en de kreeft in drie mooie stukjes.
62. Bedruip deze stukjes royaal met de Arbequina Olijfolie en bestrooi met peper.
63. Dresseer alvast de overige ingrediënten op het bord.
64. Garneer het gerecht met Borage Cress, toefjes appel- en kreeftmayonaise.
65. Doe hetzelfde met de takjes van de pittige Daikon Cress en Aclla Cress.
66. Verdun de komkommernage met Ocal Olijfolie en schep een paar toefjes van de nage op het bord.
67. Doe de stukjes kreeft gedurende een minuut in een oven van 140 °C.
68. Verdeel de drie stukken kreeft over het gerecht.

²¹ Smaak: groene appeltjes, banaan, mango, vers gemaaid gras

“TEXELS” LAMSVLEES MET STRUCTUREN VAN LIMBURGSE ASPERGES

BENODIGDHEDEN

BEREIDINGSWIJZE

LAMSJUS

1,5 kg lamskarkassen
400 g WUPS²²
6 teentjes knoflook
6 st tomaten
thijm
rozemarijn
water

LAMSJUS

1. Bak de lamskarkassen goudbruin.
2. Voeg de overige ingrediënten toe, behalve het water.
3. Zet deze ingrediënten aan in de pan.
4. Voeg het water toe en breng het geheel aan de kook.
5. Laat gedurende 120 minuten trekken.
6. Voeg een deel toe aan de pan waar de lamsrug is gebakken.
7. Kook de pan los van zijn aanbaksels.
8. Zeven en rustig laten inkoken.



LAMSRIBBEN

20 st lamsribstukken
peper
zout
boter
thijm
rozemarijn
knoflook
Hojiblanca olijfolie

LAMSRIBBEN

9. Snijd het vet van de lamsrug kruislings in.
10. Bestrooi het vlees met peper en zout.
11. Bak de lamsribstukken op de vetkant in de Hojiblanca olijfolie rustig en gelijkmatig aan.
12. Snijd een paar takjes thijm, een takje rozemarijn en de knoflook fijn.
13. Keer de lamsrib op zijn zijde en arroseer het vlees.
14. Verwijder het braadvocht, voeg de boter en de fijngesneden kruiden toe.
15. Arroseer het vlees met de boter en de kruiden.
16. Gaar het vlees in de oven op 100°C, maximaal 58°C kerntemperatuur.

GROENTEN

Verse doperwtten
0,5 bosje radijs
Hojiblanca olijfolie
24 st asperges
boter
zeezout

GROENTEN

17. Maak de radijsjes schoon, snijd ze dun en reserveer op ijs.
18. Dop de doperwtten, en reserveer tot punt 43.
19. Diverse bereidingen van asperges:
20. Schil alle asperges (van punt 22 en 26 en 28) en verwijder de houtige onderzijde.

GEKOOKTE ASPERGES:

500 g asperges
Zout
Suiker
1 ei
3 eidooiers
100 ml clotted cream²³
boter om in te vetten
Aceto Balsamico

21. Zet 20! asperges op in koud water met wat boter en zeezout. (De overige 4 worden gebruikt in punt 36).
22. Breng de asperges aan de kook.
23. Kook de asperges gedurende 5 minuten en zet de warmtebron uit.
24. Laat de asperges nog wat nagaren in het vocht.

ASPERGEKOPJES:

25. Snij van 10 asperges de kopjes af, zorg voor gelijke lengte en gebruik de rest van de stelen voor de aspergeflan.
26. Aspergeflan:
27. Verwarm over voor op 160 °C
28. Breng de schillen en de uiteinden aan de kook met een halve liter water,

²² WUPS = wortel, ui, pei, selderij

²³ Of vervangen door: 1 deel creme fraiche, 2 delen mascarpone

- zout en suiker en laat dan 10 minuten extra trekken
29. Kook de asperges in het aspergekookvocht ongeveer 20 minuten.
 30. Schep ze uit het vocht en laat ze enigszins afkoelen, snij ze in stukken en knijp ze met een keukendoek goe uit (Er komt veel vocht uit!)
 31. Pureer de uitgeknepen asperges met het ei, de eidooiers, de clotted cream en naar smaak peper en zout (goed op smaak maken!). Druk eventueel door een zeef.
 32. Bestrijk een bakblik met zachte of gesmolten boter en vul deze met het aspergemengsel. Dek af met bakpapier.
 33. Vul een braadslee ongeveer voor tweederde met kokend heet water en plaats het bakblik erin.
 34. Pocheer in de oven circa 45 minuten.
 35. Hou daarna warm.

ASPERGEBATTONETTES:

36. Snijd de overige asperges in batonettes.
37. Bak de batonettes van de asperges kort in de olijfolie.
38. Bestrooien met zout, afblussen met een scheutje Aceto Balsamico.

Olijfolie
zout

EN VERDER.....

39. Haal de lamsrug uit de oven.
40. Leg de lamsrug op een omgekeerd vleesplateau om te rusten.
41. De vleessappen druipen van het plateau, waardoor het vlees knapperig blijft.
42. Voeg de lamsjus toe aan het braadvocht, kook in en zeef uit.
43. Doperwten kort koken in water met zout.
44. Verwijder het kookwater en glaceer met de olijfolie.
45. Stort de aspergeflan en steek met een kleine steker 20 aspergeflannetjes uit de flan.

PRESENTEREN

Affilla Cress

46. Snijd de gekookte asperges in 4 gelijke delen.
47. Dresseer het bord om en om: batonettes, flannetjes, gekookte asperges, en plaats per bord 2 aspergekopjes rechtopstaand.
48. Drapeer de doperwten op twee plaatsen tegen het gerecht.
49. Leg twee mooie stukjes radijs op het gerecht voor de bite.
50. Versier deze ingrediënten met drie mooie delen van de Affilla Cress.
51. Verdeel de lamsrug in koteletjes en plaats twee delen kruislings op ieder bord.
52. Serveer de lamsjus apart in een sauciere.

Detail werkfoto aspergeflan:



BANANARAMA'S

BENODIGDHEDEN

SCHUIMPJES

2 st eiwit
65 g suiker
65 g poedersuiker
5 g maizena

BANANENCAKE

250 g boter
200 g Rietsuiker
200 g bloem
4 st eieren
2 st banaan

MACADAMIANOTEN

25 st Macadamia
noten

RUMSAUS

200 g boter
200 g poedersuiker
4 eidooiers
100 ml Rum(bruin)

BANANENCHIPS

2 st bakbanaan
frituurolie

2 st banaan
Mint

BEREIDINGSWIJZE

SCHUIMPJES

1. Verwarm de oven voor op 80 °C.
2. Klop met de mixer de eiwitten met de suiker tot stijve pieken.
3. Spatel de poedersuiker en de maizena erdoor.
4. Schep het eiwitschuim in een spuitzak met glad spuitmondje.
5. Spuit kleine toefjes schuim op een met bakpapier beklede bakplaat.
6. Droog de schuimpjes minstens 2 uur in de oven.

BANANENCAKE

7. Verwarm de oven voor op 175 °C.
8. Vet de bakvorm in met boter en een bekleed met bakpapier.
9. Roer de boter met de suiker luchtig en meng één voor één de eieren erdoor. Meng de bloem door het botermengsel.
10. Pel de banaan en pureer fijn in het bakje van de staafmixer. Meng de bananenpuree door het beslag.
11. Verdeel het beslag over de bakvorm. Bak de cake in circa 30 minuten goudbruin en gaar.

MACADAMIANOTEN

12. Verwarm de oven voor op 180 °C. Rooster de macadamianoten in circa 12 minuten goudbruin.
13. Laat afkoelen en hak fijn.

RUMSAUS

14. Smelt voor de saus de boter en voeg de suiker al roerend toe.
15. Roer de eidooiers los met de rum.
16. Schenk de helft van de gesmolten boter op de eidooiers, meng goed door en schenk terug in de pan.
17. Verwarm de saus tot deze gaat binden, maar niet laten koken. Ongeveer 80°C

BANANENCHIPS

18. Verhit de frituurolie voor tot circa 180 °C.
19. Pel de bakbanaan en schil ze met een kaasschaaf in dunne plakken.
20. Frituur de bananenplakjes ca 2 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn.

PRESENTEREN

21. Snijd de helft van de bananencake in blokjes van 2x2 centimeter.
22. Pel de banaan en snijd de banaan in stukjes.
23. Verdeel de cakeblokjes, plakjes verse banaan, enkele schuimpjes en de macadamianoten over afsluitbare potjes.
24. Steek de bananenchips erin en schenk er een flinke scheut rumsaus over. Garneer met de takjes munt en bestuif met poedersuiker.



I - Menu mei 2016

KOFTA'S MET ASPERGE-MELOENSALSA²⁴

BENODIGDHEDEN

ASPERGE-MELOENSALSA

500 g witte asperges
zout
suiker
500 g rijpe
honingmeloen (bij
voorkeur Galia)
2 st bosuitjes
2 groene chilipepers
40 ml limoensap
20 g ahornsiroop

KOFTA'S

1 ui
2 tenen knoflook
500 g lamsgehakt
25g dikke (Griekse)
yoghurt
zout
peper
150 g gezouten pinda's
15 g gemengde
specerijen (gelijke delen
piment, kruidnagel,
kaneel, nootmuskaat en
gember)
2 eieren
olie om in te bakken

BEREIDINGSWIJZE

ASPERGE-MELOENSALSA

1. Was de asperges, schil ze en snijd de uiteinden af. Breng water met wat zout en suiker aan de kook en blancheer de asperges hierin circa 18 minuten.
2. Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken.
3. Snijd de asperges in kleine blokjes en maak van de meloen bolletjes met behulp van een kleine parisienne boor.
4. Was de bosuitjes en chilipepers en snijd ze zeer fijn en voeg ze toe.
5. Schep alles om met limoensap en ahornsiroop en laat dit afgedekt circa 30 minuten intrekken.



KOFTA'S

6. Schil voor de kofta's de uien en knoflook, hak ze fijn en meng ze samen met de yoghurt, 1 ei, zout en peper door het gehakt.
7. Vorm hiervan 10 ovale balletjes.
8. Maal de pinda's grof en meng de specerijen erdoor. Roer het 2e ei los.
9. Wentel de balletjes eerst door de ei en vervolgens door het pinda-specerijenmengsel.
10. Grill de balletjes of bak ze in een koekenpan.

PRESENTEREN

11. Serveer de balletjes met de asperge-meloensalsa.

²⁴ Bereid dit Griekse gerecht bij voorkeur op de grill

ZEEBAARS MET CITRUS VINAIGRETTE EN GROENE ASPERGES

BENODIGDHEDEN

5 zeebaarzen à
400/500 gr

VISFUMET

500 ml visbouillon

ASPERGES

40 groene mini asperges
boter
Zout

CITRUSVRUCHTEN

20 g citroenvruchtvlees
70 g sinaasappelvruchtvlees
70 g grapefruitvruchtvlees

CITRUSVRUCHTEN

VINAIGRETTE

80 ml olijfolie extra vierge
60 ml fumet (visbouillon)
50 ml citroensap
100 ml grapefruitsap
120 ml sinaasappelsap
40 ml zoute sojasaus
40 ml zoete sojasaus
1 g gemalen koriander
10 tak basilicum

BEREIDINGSWIJZE

1. Schub de baarzen en fileer deze en verwijder de huid.
2. Snij de filets in zeer dunne schuine plakken, snij van kop naar de staart.
Dus dwars op de draad.
3. 1 filet per persoon en bewaar koel.
4. Verdeel de filets over de borden en bewaar in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor tot 180°C .



VISFUMET

6. Maak een visbouillon volgens basis receptuur. Gebruik hiervoor de graten etc. van de zeebaars.
7. Laat de visbouillon rustig inkoken/ verdampen = fumet, tot 60 ml.

ASPERGES

8. Schil indien nodig het onder eind van de asperges.
9. Kook ze net gaar in gezouten water en houd warm.
10. Smelt de boter.
11. Verwarm de oven voor op 180°C.

CITRUSVRUCHTEN

12. Snij van de citroen, sinaasappel en de grapefruit netjes de partjes eruit, vang apart het sap op. Bewaar de partjes apart.

CITRUSVRUCHTENVINAIGRETTE

13. Vul het sap aan met geperst sap van de aparte citrusvruchten.
14. Vermeng alle overige ingrediënten en laat alle smaakjes goed intrekken.
15. Proef en breng op smaak met zout en peper.

PRESENTEREN

16. Verdeel de asperges over de visfilet en besprenkel met wat gesmolten boter.
17. Schuif de borden heel kort in de oven.
18. Verdeel de 3 soorten Citrus vruchtvlees over de vis en bestrooi de vis met iets Maldonzout.
19. Schep de handwarme citrusvinaigrette erover.

INVOLTINI MET GROENE ASPERGES EN EEKHOORNTJESBROODSAUS

BENODIGDHEDEN

50 g gedroogd eekhoorntjesbrood
20 groene asperges
20 plakjes Pastrami zout peper
± 20 g grove mosterd
10 plakken Parmaham
4 sjalotten olie
±15 g tomatenpuree
250 ml Rosé
500 ml paddenstoelenbouillon
10 g aardappelzetmeel
±30 ml port
cocktailprikkers

TAGLIATELLE

200g bloem
2 eieren
Zout
Evt. wat olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Diepe borden in de warmhoudkast voorverwarmen.
2. Week de gedroogde paddestoelen in een beetje lauwwarm water.
3. Was de asperges, leg in een bak met koud water en breek na minimaal een half uur het onderste deel van de asperge af.
4. Snijd de asperges in de lengte doormidden. Blancheer de asperges in gezouten water.
5. Bestrooi de plakken rollade met zout en peper en bestrijk ze met mosterd.
6. Leg de 2 plakjes naast elkaar, zodanig de ze een beetje overlappen (zie werkfoto 1). Leg de plakjes ham er over (zie werkfoto 2). Snijd de vleewaren in 2-en per plakje 2 halve asperges inwikkelen en zet ze vast met cocktailprikkers (zie werkfoto 3).



TAGLIATELLE

7. Maak een pastadeeg; maak eerst brede pastavellen (begin met de hoge stand en werk door tot stand 2 op de pastamachine).
8. Snijd de vellen in Tagliatelle en droog de pasta op een rekje.

SAUS

9. Schil de sjalotten en hak ze fijn. Verhit de olie in een koekenpan en braad de involtini hierin rondom kort aan. Haal ze uit de pan. Reserveer de involtini's en houdt warm in de warmhoudkast.
10. Bak de sjalotten bruin in dezelfde pan. Roer de tomatenpuree erdoor en laat deze eveneens bruin kleuren. Blus af met wat rosé en laat deze inkoken. Voeg op deze manier geleidelijk alle rosé toe. Je hebt nu een mooie bruine basis saus.
11. Snij het eekhoorntjesbrood mooi fijn en roer het weekvocht samen met de paddenstoelenbouillon door de basis saus en breng aan de kook.
12. Laat de saus reduceren. Zeef de saus en voeg het fijn gesneden eekhoorntjesbrood toe.
13. Bind indien nodig de saus met wat aardappelzetmeel aangemaakt met wat port. Laat deze zachtjes sudderen en voeg zout en peper toe, proeven evt. nog wat extra port.
14. Als de saus niet dik genoeg is eventueel met wat boter mengen. Laat de saus dan niet meer koken, anders schift hij.

PRESENTEREN

15. Kook de tagliatelle kort in gezouten water.
16. Rol met een vork mooie tagliatelle nestjes en plaats op een bord.
17. Schik per bord 2 involtini's erover en maak af met de saus.

foto 1



foto 2



foto 3



GEBRADEN GEITENLAM MET COUSCOUS EN ASPERGES

BENODIGDHEDEN

GEIT

1500 g geitenlamsbout
olijfolie
2 bol knoflook
4 sjalotten
4 takjes tijm

ANTIBOISE

750 g tomaten
4 teentjes knoflook
1 bos basilicum
8 takjes dragon
1 st citroen
olijfolie

COUSCOUS

250 g cous cous
250 ml kokend water
6 g Rhas el hanouth

ASPERGES ENZO

20 witte asperges
150 g roomboter
2 takjes salie
1000 g tuinbonen
1000g doperwten

salad pea cresh

BEREIDINGSWIJZE

GEIT

1. Prepareer de geitenlamsbout.
2. Braad de geitenlamsbout rondom aan in olijfolie.
3. Verwarm de oven voor op 180 graden.
4. Halveer de knoflook en sjalotten horizontaal en voeg samen met de tijm toe..
5. Voeg 200 ml water toe en gaar 60 minuten op 180 graden in de oven
6. Arroseeer regelmatig met het braadvocht.



ANTIBOISE

7. Pliceer de tomaten.
8. Snijd het vruchtvlees van de tomaten en knoflook in stukken en stoof dit in 15 minuten samen met de basilicum- en dragonblaadjes en citroensap.

COUSCOUS

9. Doe de couscous in een kom en schenk het kokende water erbij. Roer los na 2-3 minuten en laat 10 minuten staan.

ASPERGES ENZO

10. Schil de asperges en snijd de harde onderkantjes af. Breng met 125 gr roomboter en de salie in koud, licht gezouten water aan de kook. Bewaar een paar salieblaadjes ter garnering. Laat 5 minuten koken en giet af.
11. Dop de tuinbonen en de doperwten en blancheer apart van elkaar, 1 minuut in licht gezouten water. Giet af en dubbeldop de peulvruchten en stoof ze in de rest van de boter.

Vervolgens....

12. Pureer de antiboise van tomaat met de staafmixer.
13. Roer de ras-el-hanouth door de couscous
14. Snijd de asperges in drieën

PRESENTEREN

15. Snijd mooie stukjes van de geitenlamsbout.
16. Zeef het braadvocht voor de saus.
17. Leg de couscous op het bord.
18. Leg het vlees erop en schep de antiboise erbij.
19. Schik de asperges ernaast en schep de peulvruchten en wat jus erover.
20. Garneer met salad pea en salie.

GEMBERASPERGES MET FRAMBOZEN EN SINAASAPPELIJS, HONING-ASPERGEMOUSSE MET RABARBERCOMPOTE²⁵

BENODIGDHEDEN

GEMBERASPERGES

500 g witte asperges
circa 50 g verse
gemberwortel
32 g limoensap
200 g suiker
250 g frambozen

SINAASAPPELIJS

4 onbespoten
sinaasappels
500 ml melk
150 g suiker
7 eierdooiers
35 g sinaasappellikeur

MOUSSE

600 g witte asperges
zout
5 blaadjes gelatine
300 ml slagroom
4 eierdooiers
120 g honing (liefs
sinaasappelbloesem-
honing)
fijn geraspte schil van 1
onbespoten sinaasappel

COMPOTE

1 kg rabarber
150 g poedersuiker
100 ml rosé
1-2 eetl. Arrowroot
(aardappelzetmeel)

BEREIDINGSWIJZE

GEMBERASPERGES

1. Was de asperges, schil ze en snijd de uiteinden af. Snijd de stengels schuin in stukjes van circa 2 cm. Schil de gemberwortel en rasp hem fijn. Breng het limoensap met de suiker en gember aan de kook en pocheer de asperges hierin afgedekt circa 18 minuten.
2. Schep de asperges uit de pan en laat het kookvocht inkoken tot het stroperig is. Voeg de asperges toe en laat alles afkoelen.
3. Voeg de frambozen pas toe als alles goed is afgekoeld.



SINAASAPPELIJS

4. Boen voor het ijs de sinaasappels met heet water af en droog ze af. Schil met een dunschiller de schil dun af en pers de vruchten uit. Breng het sap met de schilletjes en 150g suiker aan de kook. Voeg de melk toe en breng het mengsel opnieuw aan de kook. Roer de eieren los.
5. Roer het sinaasappel-melkmengsel geleidelijk door de eieren.
6. Voeg de likeur toe en verwarm tot 80°C zodat de eidooiers gaan binden.
7. Zeef indien nodig het mengsel. Laat het afgedekt in de koelkast afkoelen.
8. Doe het ijsmengsel in een ijsmachine en maak er ijs van.

MOUSSE

9. Was de asperges, schil ze en snijd de uiteinden af. Snijd de stengels klein en kook ze circa 12 minuten en heel licht gezouten water.
10. Laat de gelatine weken in ruim water. Schep de asperges uit de pan en laat ze enigszins afkoelen, doe ze in een theedoek en knijp ze goed uit.
11. Pureer ze en druk ze door een zeef.
12. Klop de slagroom stijf.
13. Verwarm de eierdooiers met de honing en het sinaasappel-raspel in een metalen kom au bain Marie en klop ze tegelijk schuimig. Knijp de blaadjes gelatine uit en meng ze samen met de aspergepuree door het eimengsel. Plaats de kom in een bak met ijswater en laat het mengsel roerend afkoelen. Vouw er als het mengsel lobbijg wordt de slagroom door.
14. Plaats de mousse afgedekt 2-3 uur in de koelkast.

COMPOTE

15. Verwarm voor de compote de oven voor op 120 °C
16. Was de rabarber en snijd hem in stukjes van circa 3 cm. Meng ze met 125 gram poedersuiker en spreid ze uit op een bakblik met opstaande rand, Bak ze circa 45 minuten op de middelste richel van de oven.
17. Giet het vrijgekomen rabarber-sap in een pannetje, voeg de rosé en de

²⁵ Fruit als dessert, met een onverwachte verrassing; g fruitig zoet gaat samen met fruitig zuur

100 ml vers geperst
sinaasappelsap

resterende 25 gram poedersuiker toe en breng dit aan de kook. Roer de
arrowroot met sinaasappelsap tot een papje en bind hiermee de saus.

18. Schep de stukjes rabarber erdoor en laat de compote afkoelen.

PRESENTEREN

40 g pistachenoten
Dunne sliertjes
sinaasappelschil ter
garnering

19. Hak de pistachenoten fijn en strooi ze op dessertborden.

20. Schep bolletjes van het ijs, schep deze op de pistaches en serveer hierbij
de asperge-frambozenragout.

21. Schep balletjes van de aspergemousse, serveer ze met rabarbercompote
en garneer met sliertjes sinaasappelschil.

J - Menu juni 2016²⁶

WAFEL MET GEITENKAAS, GEPOFTE TROSTOMAATJE EN BALSAMICOSTROOP

BENODIGDHEDEN

STROOPWAFEL

240 g bloem
120 g suiker
180 g zachte boter
3 g kaneel
2 g zout
100 g melk
60 g ei

TROSTOMAATJES

10 x 3
trostomaatjes(mini, aan
steel)
Olijfolie
Zout en peper

GEITENKAAS

300 g geitenkaas
40 g bloemenhoning
200 ml balsamicoazijn
150 g suiker
50 g crème fraîche

Honey cress

BEREIDINGSWIJZE

STROOPWAFEL

1. Draai de boter met de mixer tot zalvig, voeg daarna de suiker, zout en kaneel toe.
2. Na enige tijd de melk en ei toevoegen, en als laatste de bloem.
3. Verdeel het deeg in balletjes ter grootte van een pingpongbal.
4. Leg een balletje deeg in een wafelijzer, bak het om en om in ca. 4 minuten mooi gaar.
5. Haal uit de wafelbakker en leg op siliconemat en steek er 2-3 rondjes uit, laat afkoelen.



TROSTOMAATJES

6. Knip van de tros tomaatjes een takje met 3 tomaatjes per persoon.
7. Was voorzichtig de trostomaatjes.
8. Geef de tomaatjes een klein kerfje aan de bovenkant, dan kan het velletje omkrullen.
9. Leg de trosjes op een bakplaat, besprenkel met goede olijfolie en maal zwarte peper en zout erover.
10. Plaats in een hete oven van 180°C voor een aantal minuten.
11. Als de velletjes niet omgekruld zijn, dan met een mesje omkrullen.
12. Bewaar lauwwarm.

GEITENKAAS EN BALSAMICOSTROOP

13. Geitenkaas samen met de honing glad roeren.
14. Doe over in een spuitzak met een kartelmondje.
15. Balsamico en suiker inkoken tot een mooie siroop(test op een koud bordje of de siroop nog “loopt”)

PRESENTEREN

16. Neem een wafel smeer hier wat balsamicostroop op.
17. Vervolgens een rozet geitenkaas op en dek half af met een tweede wafel.
18. Plaats in een schaal, gaarneer met takje trostomaatjes en een cressje
19. Maak het geheel af met een sliertje balsamicostroop

²⁶ Menubronnen; Koksgilde, Etienne Minnaert, Wijnen van Goods & More, Vis & Seizoen, Bert van Manen, Kurhaus Scheveningen, Paul Hollywood, Koksgilde, Michel van Soelen, Limonadefabriek. Pomme Tsarine, Aardbeienhart, Le Musigny, Pâtisserie & Desserts, Bombe van citroen, Koksgilde, Martijn Venix

HARING, IN TEMPURA GEBAKKEN MET RISOTTO VAN RODE BIET EN SOJA-REDUCTIE, KROKANTJE VAN KORST EN NORI

BENODIGDHEDEN

BIETEN RISOTTO

250 g risotto rijst
100 ml rode bietensap
2 sjaloten
50 g boter
400 g gevogeltesfond

TEMPURA HARING

5 haringen
250 g tempurabloem
15 g Kerriepoeder
2 zakjes inktvisinkt

SOJA-REDUCTIE

125 ml zoete sojasaus
125 ml zoute soja saus
125 ml sinaasappelsap
125 g shiitake
75 g ui
3 teen knoflook
25 g honing

KROKANTJE KORST-

NORI

3 blaadjes korstdeeg
2 nori vellen
1 eiwit

frituurolie

10 blaadjes rucola
1 bakje shiso purple

BEREIDINGSWIJZE

RISOTTO VAN RODE BIET

1. Snij de sjalotten ragfijn.
2. Fruit de sjalotten en de rijst in iets olijfolie aan en blus af met bietensap.
3. Voeg beetje bij beetje de gevogeltesfond toe tot de juiste gaarheid is bereikt, roer op het laatst de boter erdoor en breng op smaak. De risotto mag niet uitlopen.



TEMPURA HARING

4. Fileer de haring, verwijder de graatjes en snij in de lengte door.
5. Maak een beslag van tempurabloem en ijswater, verdeel in tweeën, kleur de ene helft met kerriepoeder en de ander helft met inktvis-inkt.
6. Voeg zout toe naar smaak. Bewaar koel.

SOJA-REDUCTIE

7. Snij de ui, knoflook en shiitake fijn.
8. Laat voor de reductie alle ingrediënten inkoken, haal door een zeef en bind evt. iets bij met aardappel zetmeel.
9. Roer er net voor het serveren iets olijfolie door.
10. Indien de reductie te sterk uitvalt, voeg dan wat gevogelte fond toe.

KROKANTJE VAN KORST EN NORI

11. Rol voor de stengel de vellen korstdeeg dun uit.
12. Smeer 1 vel in met eiwit en beleg met een norivel en herhaal tot de vellen op zijn.
13. Snij er dunne stengels van, draai deze tot een spiraal en bak goudbruin af in de oven van 175°C.

TOT SLOT

14. Verwarm de frituur op 190 °C
15. Haal de ene helft van de haring door de kerrie tempura en de ander helft door de inktvis tempura.
16. Frituur deze in kleine porties tot krokant.

PRESENTEREN

17. Warme diepe borden.
18. Druk een dun laagje risotto in een ronde steker.
19. Verdeel de haring erop en daartussen een paar blaadjes rucola.
20. Druppel de reductie er om heen en leg er de stengel boven op.
21. Garneer met shiso purple.

QUICHE MET GEROOKTE SCHELVIS EN WATERKERS

BENODIGDHEDEN

QUICHE DEEG

500 g bloem
6 g zwarte peper
250 g boter
25 g citroensap
50 ml ijswater

QUICHE

Steunvulling van bonen
of bakknikkers

GEROOKTE SCHELVIS

500 g schelvisfilet
30 g Rookmot
10 zwarte peperkorrels

VULLING

500 ml volle melk
4 laurier bladeren
45 g bloem
45 g boter
4 eieren
1 bosje lente-ui
50 g pancos
50 g parmezaanse kaas
1 citroen
3 bos waterkers
olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

QUICHE DEEG

1. Snij de boter in kleine blokjes en zet koud weg.
2. Doe de bloem in een kom met de grof gemalen zwarte peper en wat zout.
3. Voeg de blokjes ijskoude boter toe en verkruimel tot het lijkt op broodkruim. (kan ook met de machine)
4. Meng citroensap met ijskoud water en roer met de handen door het bloem-botermengsel, voeg evt. iets water toe tot het deeg net samenkomt. Kneed het deeg voorzichtig tot een bal, wikkel in plasticfolie en laat 30 min. in de koelkast rusten.



QUICHE

5. Verwarm de oven voor op 200°C. Vet de vorm goed in.
6. Rol het deeg uit tot 3 mm dikte. Bekleed hiermee de grijze siliconevorm. Bewaar het overtollige deeg om straks evt. te repareren.
7. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem en bekleed de deegbodem met bakpapier en vul met de steunvulling.
8. Bak de bodem 10 min. blind; verwijder dan het bakpapier en steunvulling en bak de bodem nog 8 min. of tot de bodem droog en iets bruin is.
9. Snij de overhangende rand bij. Repareer evt. gaatjes en scheurtjes met de overgebleven deeg.

GEROOKTE SCHELVIS

10. Maak de rookoven in gereedheid, strooi 2 flinke lepels rookmoot en 10 stuk gestoten zwarte peperkorrels.
11. Kruid de schelvis flink met zout en bestrooi met peper.
12. Leg de vis in de voorverwarmde rookoven en laat 8 min. roken.
13. Haal de vis uit de rookoven, laat afkoelen.

VULLING

14. Doe voor de vulling de melk en laurier in een pan en breng tegen de kook aan voor 2 minuten,
15. Leg de vis in een platte sleet en giet hierop de hete melk. Zet in een warme oven en laat nog 2 min. zacht stoven.
16. Schep de vis uit de pan, zeef de melk en laat afkoelen.
17. Smelt de boter op lage stand, voeg de bloem toe en laat 2 min. mee bakken en haal van de plaat.
18. Klop geleidelijk de afgekoelde melk erdoor. Zet de pan terug op de plaat en laat al roerende 2-3 min. zacht koken en zet af.
19. Klop de eieren los en roer door de saus. Snij de lente ui in ringetjes en roer er ook door.
20. Verwijder graat en huid van de schelvis en trek het visvlees in stukken en verdeel over de deegbodem.
21. Voeg 1 bos waterkers zonder harde steel toe en giet de saus er over heen.
22. Meng pancos met de geraspte parmezaan en citroenrasp en strooi dit

1 Brocco Cress

over de vulling.

23. Bak 16 min in de oven tot de kruimel laag goudbruin is, laat iets afkoelen stort ze uit hun vorm.
24. Maak een frisse vinaigrette van olijfolie, citroensap, azijn, zout en peper. Maak hier de resterende waterkers mee aan.

PRESENTEREN

25. Verwarmde borden.
26. Plaats een quiche en een flinke toef aangemaakte waterkers.
27. Garneer met toefje Brocco Cress.

LAMSRUMP MET MALAGA, POMMES TSARINE, LENTE GROENTEN KRUIM VAN PARMHAM

BENODIGDHEDEN

SPEKKOEK

450 g spinazie
750 ml water

1500 g aardappelen
6 eieren
150 g crème fraîche
25 g boter
10 plak Parma ham

LAMSRUMP

1500 g lamsrump
250 g wups
500 g lamsbotten
250 ml rode kookwijn
250 ml Malaga

LENTEGROENTEN

10 groene asperges
20 bospeentjes (klein)
2 bos lente uitjes
120 g sugar snaps
1000 g tuinbonen vers
2 bosje witpunt radijs
250 g roomboter

BEREIDINGSWIJZE

AARDAPPEL SPEKKOEK, KRUIM VAN PARMHAM

1. Maak van de spinazie een chlorofyl als volgt: Maal de gewassen spinazie in de keukenmachine met 750 ml water zeer fijn.
2. Giet de fijn gemalen spinazie door een fijne zeef, vang het vocht op. Belangrijk!!
3. Verwarm het vocht op tot 80°C. Passeer het vocht door een passerdoek en laat uitlekken tot al het vocht eruit is.
4. Leg de doek op een groene snijplank en schraap de chlorofyl er van af.. Gebruik dit om het tweede deel van de puree te kleuren.
5. Schil en was de aardappelen, snij ze in blokjes en kook in gezouten water tot gaar. Knijp hiervan een puree en laat snel afkoelen.
6. Scheid de eieren. Roer het eigeel met de crème fraîche en de gesmolten boter door elkaar en roer door de puree en breng op smaak.
7. Klop de eiwitten stijf en voeg deze toe aan de puree.
8. Verdeel in 2 porties
9. Smeer een dunne laag op een bakmatje en gratineer in de oven, kleur evt. bij met een brander.
10. Smeer hier een nieuwe laag bovenop en gratineer opnieuw. Doe dit laagje voor laagje, tot het beslag op is. Portioneer in porties.
11. Leg de plakken Ham op een siliconematje een 2e erop en laat in de oven droog en knapperig worden op 160°C. voor 10-15 min.
12. Maal de ham tot suiker.

LAMSRUMP

13. Maak van de lamsbotten en de wups een lamsfond.
14. Prepareer de lamsbiefstukjes indien nodig, bestrooi met zout en peper, braad aan in de boter en laat nagaren in een oven van 120°C., haal uit de oven en dek af met alu-folie.
15. Giet de braadboter weg en blus de pan af met Malagawijn. Voeg dit toe aan de lamsfond en laat inkoken.
16. Passeer de fond en indien nodig een 2e maal door een neteldoek, breng op smaak.
17. Monteer op met boter.

LENTE GROENTEN

18. Maak de groente schoon en snij ze in gewenste vorm.
19. Blancheer elke groente apart. De tuinbonen dubbel doppen.
20. Verwarm de groenten elk afzonderlijk in geclarifieerde boter.



1 cupje salad pea Cress

PRESENTEREN

21. Warme borden.
22. Snij de aardappel spekkoek in gewenste vorm en plaats op bord.
23. Trancheer de lamsrump en dresseer op bord.
24. Leg de groenten tussen vlees en aardappel.
25. Garneer de groenten met lange delen Salad Pea Cress
26. Bestrooi met Parmaham kruim en druppel de saus omheen.

ZOMERKONINKJES-TAARTJE MET SPEKJES, GELEI VAN SZECHUAN PEPER BOMBE VAN CITROEN EN AARDBEI

BENODIGDHEDEN

BISCUIT

- 20 g boter
- 125 g ei
- 12 g invertsuiker
- 80 g suiker
- 50 g bloem
- 90 g amandelpoeder
- 75 g eiwit

SZECHUAN GELEI

- 600 g water
- 300 g suiker
- 10 g Szechuan peper
- 8 blaadjes gelatine

AARDBEIENSPEKJES

- 200 g aardbeien
- 50 g suiker
- 150 g suiker
- 80 g water
- 20 g glucosestroop
- 30 g eiwit
- 4 blaadjes gelatine
- 60 g aardbeicoulis
- poedersuiker

CITROEN BOMBE

- 120 ml citroensap
- 120 g witte basterdsuiker
- Zestes van halve citroen
- 3 eieren
- 175 g boter
- 2 blaadjes gelatine
- 5 aardbeien

BEREIDINGSWIJZE

BISCUIT

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Klop voor de biscuit de eieren, de invertsuiker, 30 g suiker en het amandelpoeder 15 min. op.
3. Klop het eiwit stijf met de rest van de suiker in een vetvrije kom en garde en spatel door de massa.
4. Voeg voorzichtig de bloem en gesmolten boter toe en giet het beslag op een bakplaat. Bak 12 minuten in de oven van 180°C.



SZECHUAN GELEI

5. Breng voor de gelei het water met de suiker en de stuk gestoten szechuan peper tegen de kook en laat 20 minuten trekken.
6. Los de geweekte gelatine erin op en passer.
7. Houd apart.

AARDBEIENSPEKJES

8. Aardbei coulis; kook suiker met iets water, voeg fijngesneden aardbeien toe en laat inkoken. Zeven en af laten koelen.
9. Kook voor de spekjes het water met de suiker en de glucosestroop tot 130°C.
10. Klop het eiwit stijf en giet er beetje bij beetje de hete siroop bij. Los er de geweekte gelatine in op en schenk er 60 g aardbeicoulis bij.
11. Klop volledig koud, schep in een spuitzak en spuit dopjes op een siliconematje en laat drogen op kamertemperatuur.
12. Bestrooi of rol de spekjes door poedersuiker als zij te plakkerig zijn

AARDBEIHART

13. Snij de biscuit in de vorm van een aardbei
14. Dek af met de gelei en beleg met plakjes verse aardbei.

BOMBE VAN CITROEN EN AARDBEI

15. Citroensap, suiker, zestes en eieren in een steelpan doen.
16. Verhit het mengsel en blijf roeren met een garde en breng het aan de kook. Blijf een aantal minuten doorroeren en laat het doorkoken.
17. Zeef het mengsel en doe er de blokjes boter en de geweekte gelatine bij.
18. Ga het geheel nu gedurende 5 minuten met een staafmixer glad roeren.
19. Stort nu het mengsel in flexibele bombevormen en laat het afkoelen.
20. Als de crème begint op te stijven, duw een mooie aardbei tot in het midden in de bombe.
21. Vervolgens de vormen in de vriezer zetten om ze vervolgens half bevroren te storten.
22. Snij met een dun scherp mes, die in het hete water heeft gestaan, de bombe doormidden.

1 bakje jasmine-buttons
1 cupje Acla Cress
of
Limon Cress
Of Sechuan Cress

PRESENTEREN

23. Plaats het aardbeienhart op het bord, garneer met dotjes couli en de spekjes, garneer met Jasmin-buttons.
24. Dresseer een pluk Cress op de plaats van het aardbeien-kroontje.
25. Zet een halve bomde op het bord met de doorgesneden aardbei.

Noot, september 2016

Dit receptenboek is samengesteld uit de maandmenu's die in het kookseizoen 2015-2016 door de leden van Cuisine Culinaire Almere zijn gekookt. Er is zorg besteed aan de hoeveelheden, de temperaturen en de bereidingswijzen. De laatste wijzigingen, bijvoorbeeld naar aanleiding van bevindingen op de kookavonden zelf, zijn voor zover bekend, alsnog opgenomen in de hier genoteerde recepturen.

Bij de voorpagina: dit seizoen slaagden 12 leden van Cuisine Culinaire Almere voor het examen Chef de Cuisine.

Annelies van Son

Index

A

aardappel, 7, 12, 33, 37, 39, 54, 78, 81, 88
aardappelpartjes, 37
aardappelzetmeel, 47, 72, 75
aardbeien, 9, 83
aardbeiencoulis, 83
aardbeiensaus, 9, 88
aceto balsamico, 33
agar agar, 17, 26, 48, 54, 64
ahornsiroop, 70
aigre doux, 28
alginaat, 61
amandelcrumble, 88
amandelen, 9, 32, 35, 50, 89
amandelijs, 9
amandelpoeder, 16, 17, 26, 32, 83
amandelschaafsel, 32
amandelschuim, 16, 88
ansjovisfilets, 14
antiboise, 74
appel, 21, 30, 33, 52, 64, 88
appelazijn, 30
appels, 21, 30, 33, 64
appelschuim, 21
apple blossom, 48
arrowroot, 75
artisjokken, 21
asperge-meloensalsa, 70, 89
asperges, 39, 62, 67, 70, 71, 72, 74, 75, 89
atsina cress, 35
aubergine, 7
avocado, 28

B

baby makrelen, 30
babymais, 19
bakbanaan, 69
balsamicoazijn, 19, 23, 77
banaan, 62, 64, 66, 69
bananencake, 69
bananenchips, 69
berry tomaatjes, 61
bieslook, 6, 14, 21, 62
bietensap, 78
bietensap, 78
bladpeterselie, 37, 57, 61
blauwe bessen, 16
blauwe druiven, 50
blauwe krenten, 11
bloemenhoning, 77
bloemkool, 11, 62, 64
boerenjongens, 52
bonen, 49, 79
bospeentjes, 55, 81
boter bonen, 62
brandade, 37, 39

briochebrood, 32
bulghur, 55, 89

C

cacaopoeder, 26
calciumchloride, 61
canette, 88
cannelloni, 28, 54, 62
cheesecake, 52
cherrytomaten, 23
chili, 41
chilipepers, 41, 70
chipirones, 39
chocolade, 17, 35, 59, 89
ciabatta, 14
citroen olie, 62
citroensiroop, 45
citroenthee, 30
citroenvruchtvlies, 71
citrusvruchten, 71
clotted cream, 67
cognac, 64, 89
compote, 75
coquille, 48, 89
cour de boeuf, 23
courgette, 7, 28, 57, 62, 89
croquant de caramel, 35
crumble, 17, 26

D

dille, 4, 28
donuts, 45
doperwt, 67, 74
dragon, 23, 24, 55, 57, 64, 74, 89
dragonolie, 55
druivenpitolie, 30
druivensuiker, 17

E

eekhoortjesbrood, 72
eendenborst, 33
eendenlever, 16, 88
espresso, 26

F

fazanten borst, 12
filodeeg, 6, 11, 88
flespompoen, 49, 50
frambozen, 17, 75, 89
frambozenazijn, 16
friseesla, 39
fumet, 71

G

ganzenvet, 33

geitenkaas, 77, 89
geitenlamsbout, 74
geitenyoghurt, 37
gekonfijte mandarijnenschil, 35
gel van mandarijn, 35
gelatine, 12, 17, 26, 35, 49, 59, 75, 83
gelatinepoeder, 9
gele bietjes, 16
gele cherrytomaten, 23
gele courgette, 57
gele paprika, 7
gele wortel, 24
gelei suiker, 35
gemmermousse, 9, 88
gemmernootjes, 9
gemmersiroop, 5, 9, 53
gemmerwortel, 75
gerookte olijfolie, 48
geurig zout, 41
gist, 21, 45, 50
glucose, 6, 14, 45
glucosestroop, 35, 83
golden delicious, 52
gorgonzola, 7
gorgonzolasaus, 7
grapefruitsap, 71
grapefruitvruchtvlies, 71
griesmeel, 16
groene asperges, 39, 71, 72, 81, 89
groene chilipepers, 70
groentebouillon, 21, 24, 47, 55
grote garnalen, 14

H

haring, 78
haringen, 78
hazelnoot, 35
hennepzaad, 48
honey cress, 26
honing, 11, 28, 75, 77, 78
honingmeloen, 70
hopjescrème, 26

I

ingelegde mandarijn, 35
inktvissinkt, 78
invertsuiker, 83

J

jasmine-buttons, 83

K

kalfsfond, 33
kalfshaas, 6
kandijsiroop, 45
kaneel, 33, 43, 52, 64, 70, 77, 89

kappertjes, 6, 14
 kardemomzaad, 41
 karnemelk, 33
 kastanje champignons, 50
 kaviaar, 61
 kerriepoeder, 78
 kersttomaatjes, 39
 kervel, 21, 23, 88
 kikkererwten, 43
 kipkarkas, 30
 kippenbouillon, 30, 43
 kippendij, 19, 88
 knoflookbroodjes, 88
 koffie, 9, 26, 45
 koffiegel, 26
 koffiemousse, 26
 kokkels, 55, 89
 komijn, 41, 43
 komkommer, 4, 5, 64, 88
 Komkommercarpaccio, 4
 Komkommer-dilledressing, 4
 konijn, 21, 24, 88
 koriander, 5, 7, 21, 41, 54, 62, 71, 88
 koriander olie, 54, 62
 korianderblaadjes, 41
 korianderzaad, 24, 33
 korstdeeg, 78
 kreeft, 64
 kruiden olie, 39
 kruidnagel, 33, 49, 70
 kruisbessen, 5
 kurkuma, 64
 kwartelei, 23

L

lamsballetjes, 37
 lamsbotten, 7, 81
 lamsgehakt, 70
 lamsjus, 67
 lamskarkassen, 67
 lamsrack, 7
 lamsribben, 67
 lamsrump, 81
 lamsvlees, 37, 67, 89
 lasagne, 7, 88
 laurier, 5, 16, 19, 21, 33, 50, 79
 lecite, 21
 lente uitjes, 28, 81
 limoen, 4, 17, 28, 30, 37, 54, 59, 64
 limoen cress, 54, 59
 Limoenen, 4
 lycheemousse, 17
 lychees, 17
 lycheesap, 17

M

macadamianoten, 69
 mais, 54
 maisolie, 48
 maïsolie, 5
 maizena, 69
 makreel, 30, 54, 88, 89
 malaga, 81, 89
 mandarijnensap, 35

manderijnen, 35
 mascarpone, 26, 67, 88
 mascarponecrème, 26
 mayonaise, 6, 30, 64
 meringue, 17
 mini asperges, 71
 mini-bospenen, 55
 mint, 62, 64
 mirin, 30
 mosterd, 7, 12, 28, 64, 72
 mousse, 9, 17, 26, 49, 59, 75
 munt, 37, 41, 62, 69
 muntblaadjes, 37
 muskaatjies, 45
 muskaatwijn, 45

N

nage, 64
 nigellezaadjes, 41
 nori, 53, 78, 89
 notenolie, 35

O

olijvenpasta, 14, 30
 oosterschelde kreeft, 89
 oranje wortel, 24

P

paarse spruiten, 33
 paarse wortel, 24
 paddenstoelenbouillon, 72
 pancetta, 50
 panco, 12, 79
 panko, 37, 53
 paprika, 6, 7, 14, 88
 parelhoen, 43, 89
 parmezaan, 33, 79
 parmezaanse kaas, 79
 peentjes, 24
 peper, 4, 6, 7, 11, 12, 14, 16, 19, 21,
 23, 24, 28, 30, 32, 33, 37, 39, 41,
 43, 48, 49, 50, 53, 54, 55, 57, 62,
 64, 67, 70, 71, 72, 77, 79, 81, 83
 pers sinaasappels, 48
 peterselie, 7, 32, 37, 57, 62, 64
 pijnboompitten, 43
 pistache noten, 62
 pistachenoten, 57, 75
 platte peterselie, 39
 popcorn, 19, 54, 88
 port, 64, 72
 prei, 24, 32, 64, 88
 pruimtomaten, 23

Q

quiche, 79
 quinoa, 88

R

rabarber, 75

radijs, 67
 ras al hanouth, 37
 risotto, 55, 78, 89
 rode biet, 16, 23, 30, 47, 49, 78, 89
 rode biet kiemen, 47
 rode bietenblad, 23
 rode kool, 33
 rode paprika, 6, 14, 61
 rode pepers, 54
 rode ui, 41, 49, 50
 rookmot, 19, 30
 roomkaas, 52
 rozemarijn, 7, 37, 67
 rozenblaadjes, 17
 rozenjies, 17, 88
 rozensiroop, 17
 rozenwater, 17
 rozijnen, 11, 45
 rucola, 11, 53, 78
 rumsaus, 69

S

saffraan, 47, 54
 salie, 50, 74
 salpicon, 12
 sardines, 39
 scheermessen, 5
 schelvis, 79, 89
 schuimpjes, 69
 sechuan peper, 5
 selderijbouillon, 47
 semoula, 16
 sesamzaad, 5, 88
 sherryazijn, 14
 shiitake, 78
 shiso purple, 78
 sinaasappelijes, 89
 sinaasappellikeur, 75
 sinaasappels, 48, 75
 sinaasappelsap, 71, 75, 78
 sjalot, 5, 6, 21, 23, 24, 30, 33, 39, 55,
 64
 sjalotjes, 5, 33
 sjalotten, 5, 21, 24, 54, 55, 72, 74, 78
 slakken, 21
 sneeuweieren, 9, 88
 soja saus, 78
 sojasaus, 5, 53, 71
 specerijenmix, 33
 spekkoeke, 81
 spinazie, 30, 39, 43, 81
 steranijs, 16, 33
 stro-aardappeltjes, 7, 88
 stroopwafel, 64
 sugar snaps, 81
 sumak, 41, 43
 sushirijst, 53
 szechuan peper, 83, 89

T

tabasco, 6, 14
 tagliatelle, 72, 89
 tahin, 41
 tarator, 41



tempura, 53, 78, 89
tijm, 7, 12, 16, 19, 21, 24, 49, 50, 55,
64, 67, 74
tomaat, 7, 23, 28, 39, 74, 89
tomaten, 5, 14, 23, 64, 67, 74
tomatensap, 23
tonijn, 53
trostomaatjes, 77
tuinbonen, 49, 62, 74, 81, 89
tuinkers, 12

U

uienpuree, 43

V

veldkers, 23
venkelzaadjes, 41
violette artisjokken, 21
visbouillon, 53, 71
vleesbouillon, 57
vleestomaat, 7, 28

vogeltongetjes, 41
volle melk, 32, 79
volle yoghurt, 41

W

walnoot, 11, 35
walnoten, 11, 41, 88
wasabi-ijs, 14, 88
wasabipoeder, 14, 64
waterkers, 19, 30, 79, 88, 89
waterkerscrème, 19
waterkerssaus, 30
wildfond, 50
wildzwijn, 50
winterpeen, 48
winterpostelein, 24
winterwortels, 55
witpunt radijs, 81
witte amandelen, 50
witte asperges, 70, 74, 75
witte chocolade, 17, 59
witte sesamzaadjes, 41

witte wortel, 24
wortel, 21, 48, 64, 67
wortelsap, 24, 55

Y

yoghurt, 4, 6, 11, 19, 37, 45, 47, 52,
59, 70
yuzusap, 48

Z

zalm, 4, 28, 41, 61
Zalmtartaar, 4
zeebaarzen, 71
zelfrijzend bakmeel, 35
zoete sojasaus, 71, 78
zonnebloem, 21
zonnebloemolie, 19, 21, 37, 55
zuurkool, 12, 88
zwarte olijven, 14, 30, 39

Overzicht bijpassende wijnen

Maand	Gerecht	Wijn
september 2015	Komkommercarpaccio met zalmtartaar met komkommer-dilledressing	Domaine du haut perron aop sauvignon de touraine 2013
	Scheermessen met sesamzaad, frisse komkommer, sojavinaigrette met koriander	Bodegas sottano, torrantes reserva ip mendoza 2012
	Cornetto van filodeeg gevuld met kalfstartaar en paprika-ijs	Chateau gaillard, cuvee de prestige, gamay ac touraine 2013
	Lamsrack in een kruidenjasje met lasagne van gegrilde groenten en stro-aardappeltjes	Viña casa silva, gran reserva petit verdot, colchagua valley 2012
	Trio van gembermousse met aardbeiensaus, sneeuweieren, amandelijskoffie	Domaine du tariquet, les premieres grives, vin de pays des cotes de gascogne 2013
oktober 2015	Bloemkoolsalade, krenten en walnoten	Mas de mas ac maury 2009
	Croquet van zuurkool en fazant	Weingut r. & a. Pfaffl, "wein 2", weinviertel 2012
	Tomatengazpacho, garnalen, olijven met wasabi-ijs	Evt. Prosecco
	Gebakken eendenlever, bieten en bessen met amandelschuim	Anselmann, spätburgunder trocken, pfalz 2010
	Lycheemousse met rozenijs en amandelcrumble	Domaine font sante aoc muscat de beaumes de venise 2012
november 2015	Waterkers, maïs, popcorn, gerookte eidooier, kippendij	Domaine meyer, pinot blanc ac alsace 2013
	Artisjok, appel, kervel, slak, knoflookbroodjes	Marlborough estate reserve, saint clair, sauvignon blanc 2013
	Oerwortel, quinoa en wild konijn	Cantine lenotti, "rosso passo" i.g.t. Veneto 2012
	Haagse hopjes, gezouten mascarpone	Moscatel uit zuid spanje of portugal, argüeso
december 2015	Cannelloni van courgettes met gemarineerde zalmtartaar	Domaine gayda, cepage viognier, igp pays d' oc 2013
	Gerookte makreel met biet en waterkers	Lismore, 'the long road" wo greyton 2013
	Gegrilde prei met amandel	Boekenhoutskloof, "porcupine ridge", syrah/viognier wo franschhoek 2013
	Gebraden canette met een saus van rodekool	Telmo rodriguez, "a1" do alicante 2013 Muvedre
	Biscuit van guanaja met structuren van mandarijn	Cantine lenotti, "classico" d.o.c. recioto della valpolicella 2010
januari 2016	Amuse van lamsspiesje met aardappel	Castelmaure Corbieres 2014 rosé
	Brandade van sardine op gegrild marokaans brood	Val de vid verdejo
	Gekonfijte zalmtarator met koriander	Cave de ligny, macon-chardonnay

Maand	Gerecht	Wijn
		reservé Bourgogne
	Musakhan: kruidige parelhoen op bedoeïense wijze	Domaine des mongettes, costières de nimes 2014
februari 2016	Gerookte coquille met sinaasappel-worteltartaar yuzucrème	Santorini 2013, 100% assyrtiko, domaine sigalas
	Mousse van rode biet, tuinbonen in appelcider vinaigrette, Pattison frites en katenspek	Viña casa silva, "silva family wines", chardonnay / Sémillon, colchagua valley 2014
	Wildzwijnrol met pompoen, paddenstoelen, spruiten, Blauwe druiven en amandelen	Michel mourier, "la lausiere" aoc cornas 2005
	Appelcheesecake en parfait van kaneel	Fleur du cap, bergkelder wo stellenbosch 2010
maart 2016	Gefrituurde Tonijnrol Op Japanse wijze	Sake/ijskoude cognac
	Cannelloni van makreel	Le jardin de peyrol
	Bospeen, dragon, bulghur en kokkels	Alvarinho pouco comum 2014
	Kalfsentrecote met tagliatelle van courgette en pistachepesto	Rioja muriel joven 2014
	Witte chocolade en citroen	Brachetto Piemonte
april 2016	Kaviaar van tomaat	Prosecco
	Couscous van basmati	Minuty-cote de provence 2015
	Stroopwafel met oosterschelde kreeft	Petit chablis 2015
	texels" lamsvlees met structuren van limburgse asperges	Feuntespina roble, tempronillo
	Bananarama's	Vina Esmeralda
mei 2016	Kofta's met asperge-meloensalsa	Weisser burgunder trocken 201, jung & knobloch - Rheinhessen Duitsland 3
	Zeebaars met citrusvinaigrette en groene asperges	Sancerre sauvignon blanc domaine fouassier loire frankrijk
	Involtini met groene asperges en eekhoortjesbroodsous	Oculis rosé ceste vini- piemonte italië
	Gebraden geitenlam met couscous en asperges	Fleurie Beaujolais Frankrijk
	Gemberasperges met frambozen en sinaasappelijs 2 Honing-aspergemosse met rabarbercompote	Albalonga Weingut Finger Rheinhessen Duitsland
juni 2016	Wafel met geitenkaas, gepofte trostomaatje en balsamicostroop	Vibrato Di Grecia, Ratis Nemeha
	Haring in tempura gebakken, bietjes risotto, Soja reductie en krokantje van korst en nori	Ex 'Arnon Rosé (demi-sec)
	Quiche met gerookte schelvis en waterkers	Paros Oak Fermented
	Lamsrump met malaga, pommes tsarine en lente groenten	Agiorgitiko 2008
	Zomerkoninkjes-taartje met spekjes , gelei van szechuan peper, Bombe van citroen en aardbei	Moscato D'ifestia



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...



...U ook???

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