



Maandmenu's



14^e kookseizoen

2018 – 2019

Inhoud¹

Amuses

Gerookte Paling / Romige Geitenkaas / Rode Biet / Boekweit	4
Burrata /Krab/Avocado	13
Drie Soorten Kaviaar op een Aardappel Pannenkoekje	23
Haring Onder Een Bontjas	24
Paddenstoelen in kastanje bakje.....	25
3 Bereidingen van aardpeer.....	32
Hartige Soezen	43
Brick a l' Escargot	52
Teradito van Heilbot met strooisel van pistache, venkel, limoen en avocado olie	60
Asperge, Courgette en Polenta.....	67
Asperges in ei met warm aardappelschuim en kaviaar van eigeel.....	78
Tartaar van aubergine	86

Soepen / sauzen

Oekraïense Borshch Met Knoflook Pompushki.....	27
Knolselderijsoep, Gepofte Knoflook, Gekaramelliseerde Appel En Salie Chips	45
Aspergesoep met kummelringen.....	80
Gebakken coquille met een soepje van aardpeer, gebakken bloemkool, gebrande amandelen en Pecorino crouton	89

Voor- / tussengerechten

Ballotine van zalmforel met vanille- en groene-olijvendressing	5
Tarte tatin van sjalotten met eend, pastinaak en bramensaus.....	7
Zetong/oester/prei/kropsla.....	14
Eend/koffie.....	16
Siberische Pelmeni met Zalm en Snoekbaars	26
Steak Tartaar Van Hert Met Ingelegde Wintergroenten, Croutons Van Bloedworst.....	34
Tarbot En Mosselen Met Saus Van Mossel, Yoghurt En Komkommer	36
St. Jacobsschelpen, pastinaak op 3 wijzen en kumquatpickles	46
Avocado/Komkommer/Dashi	53
Skrei/ Crustacea	55
Geschroeide Langoustine-crème-Aardpeer-Bergamot.....	61
Risotto, gorgonzola, gegrilde groenten, tomaat, dragonolie	62
Zeebaars met Speltwafeltjes	70
Zilte rundercarpaccio	72
Asperge-basilicumsorbet.....	81
Japans Gemarineerde Zalm Met Sushirijst, Mousse Van Mierikswortel, Wakamé-Gel En Wasabimayonaise	87

¹ Alle receptuur is voor 10 personen, tenzij anders vermeld

Hoofdgerechten

Faux filet ‘Le Bocquillon’ Gegrilde lendestuk omringd door slaharten en beukenzwammen in combinatie met rundertartaar geserveerd op een mergpijpje	9
Polderhoen “Kwintet”	18
Shashlik , gevulde Paprika, Satsebeli, gevulde Lavash en zoute Augurk	28
Haas Wellington met rode koolsalade en sjalot-appeljus	38
Magret van eend met gevulde peer en gekarameliseerde witlof	48
Houtduif/linzen/salie	57
Sukade-Prei- Eryngii-Pata Negra Ham-Lucifer aardappel	64
Kwartel Tagliatelle al cacao	74
lambout met groene asperges, artisjokharten en aardappelwafels	82
Gestoofde Kalfs-koontjes met gesmolten eendenlever, aardappelmousseline, appeltjes en Beurre Noisette	91

Nagerechten

Poire Belle Hélène Op Onze Wijze	11
Framboos/Mascarpone	21
Het Russische Bos	30
Vijg	41
Chocoladetaart Met Ivoor-Roomijs, Bittere Sinaasappelsaus En Sinaasappelkrullen Met Zwarte Peper	50
Chocolate Salty Balls	58
Mandarijnijs- kardemom-Curry-Hangop-Dropmousse	65
Crespelle agli amaretti	76
Krasnapolsky Taartje van pistache-asperge ijs en aspergemakarons	84
Citroentaartje, gebrande meringue, frambozensorbet en tuile	93

Menu's

A - Menu september 2018 – <i>Lady Chefs menu</i>	4
B - Menu oktober 2018	13
C - Menu november 2018 - ‘ <i>Russisch Menu</i> ’	23
D - Menu december 2018	32
E - Menu januari 2019	43
F - Menu februari 2019	52
G - Menu maart 2019	60
H - Menu april 2019	67
I - Menu mei 2019	78
J - Menu juni 2019	86

Index en overzicht bijpassende wijnen

Index	94
Overzicht bijpassende wijnen	97

A - Menu september 2018 – Lady Chefs menu

GEROOKTE PALING / ROMIGE GEITENKAAS / RODE BIET / BOEKWEIT

BENODIGDHEDEN

BIETEN

4 grote gare rode bieten
1-5 g agar agar²

BOEKWEIT CRUMBLE

65 g boekweit
50 g boter
10 g amandel poeder
10 g suiker
2 g Fleur de Sel

GEITENROOM

125 g verse geitenkaas
30 g room

250 g gerookte paling
1 bakje Mosterdress

BEREIDINGSWIJZE

BIETEN³

1. Ontvel de bieten en snij plakken in verschillende diktes, steek hiervan ronde vormpjes in diversen diktes, 3 per bord.
2. Mix de restanten fijn en kook dit op, in een bodempje water.
3. Weeg het vocht. Bereken hoeveel agar agar je nodig hebt. (Voor 1 liter heb je 5 g agar agar nodig.) Voeg agar agar toe en kook 2 minuten door. Laat afkoelen.
4. Mix de restanten van de rode bieten met agar in een keukenrobot tot een gladde mousse, breng hoog op smaak met peper en zout.

BOEKWEIT CRUMBLE

5. Maak de broyage door 10 g amandelpoeder te mengen met 10 g suiker.
6. Mix de boekweit, de boter, de broyage⁴ en de Fleur de Sel.
7. Verdeel over bakpapier op een bakplaat.
8. Laat minstens 25 minuten bakken in de oven op 160°C.
9. Maak er vervolgens een crumble van.

GEITENROOM

10. Meng de geitenkaas met de room en breng op smaak met gemalen witte peper en evt. zout.
11. Doe het mengsel in een spuitzak.

PRESENTEREN

12. Snijd de gerookte paling in kleine stukjes, controleer op graten (verwijder eventueel de buik).
13. Plaats de bieten rondjes, spuit dopjes geitenroom.
14. Plaats een quenelle van de bietenmousse.
15. Garneer met Mosterdress.
16. Serveer met de boekweit crumble.



² Agar agar stolt bij 70 °C

³ Begin snel met de bietenmousse, het heeft tijd nodig om op te stijven.

⁴ Suiker en amandelpoeder samen heet broyage

BALLOTINE VAN ZALMFOREL MET VANILLE- EN GROENE-OLIJVENDRESSING

BENODIGDHEDEN

BALLOTINE

- 4 x 250 g zalmforel
- peper
- zout
- 2 vanillestokjes
- 150 ml water
- 4 gelatineblaadjes
- vershoudfolie

GEKRUID BROODKRUIM

- 100 g verse basilicum
- 100 g Italiaanse peterselie
- 200 g broodkruim
- 1 teen knoflook,

GROENE

OLIJVENDRESSING

- 10 groene olijven
- 1 limoen
- 30 ml olijfvocht
- 200 ml olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

BALLOTINE⁵

1. Fileer indien nodig, de zalmforellen en verwijder alle graten en verwijder het vel.
2. Giet het water in een kleine steelpan, snijd het vanillestokje in de lengte doormidden en leg het erin. Laat 5 minuten zacht koken en neem het pannetje dan van het vuur.
3. Laat even afkoelen en schraap de zaden uit het vanillestokje in het warme water. Giet de vanillevloeistof in een bakje en laat helemaal afkoelen.
4. Als het water koud is, leg er dan een gelatineblad in en laat dat in drie minuten zacht worden.
5. Leg een zalmforelfilet met de huidkant (waar het vel heeft gezeten) naar beneden op een groot stuk vershoudfolie en bestrooi met zout en peper.
6. Haal het gelatineblad voorzichtig uit de vanillevloeistof en leg het op de filet. Veel vanillezaadjes zijn aan de gelatine blijven kleven.
7. Reserveer het restant van de vanillevloeistof.
8. Kruid de andere zalmforelfilet en leg die met de kop en staart omgekeerd en de huidkant naar boven op de andere.
9. Rol de filets strak in de folie op tot een worst. Knoop de uiteinden dicht met zo min mogelijk lucht in de folie. Vacumeer de zalmforellen.
10. Verwarm een pan met water tot 55°C en plaats de Anova sous-vide en pocheer de zalmforel (15 minuten). Neem de vis uit het water en laat helemaal afkoelen.



GEKRUID BROODKRUIM

11. Breng een grote pan met zout water aan de kook. Zet alvast een kom ijswater klaar. Blancheer de peterselie en basilicum 30 seconden in het kokende water en dompel daarna meteen in het ijswater.
12. Knijp alle water uit de kruiden en snijd ze grof.
13. Doe het broodkruim in een blender, voeg al mixend geleidelijk de kruiden en fijngehakte knoflook toe.
14. Verwijder het vershoudfolie van de zalmforel en rol de vis door het broodkruim.
15. Verpak opnieuw strak in het folie. Plaats in de koeling tot uit.

GROENE-OLIJVEN DRESSING

16. Verwijder de pitten uit de olijven, pers de limoen uit.
17. Voeg de fijngesneden olijven, het olijfvocht, het sap van een halve limoen toe aan de bewaarde vanillevloeistof. Mix dit tot een gladde massa, en voeg de olijfolie toe tot aan de vinaigrette. Maak op smaak (indien nodig met wat appelazijn en poedersuiker). *De smaak komt tot zijn recht bij het gerecht en kan nu nog te zout zijn.*

⁵ Beginnen met de Ballotine en de kroepoek

KROEPOEK

100 g Pandanrijst
1 tl kurkuma
Arachideolie

18. Breng een pan met water aan de kook en voeg rijst, kurkuma en zout toe.
19. Kook de rijst tot pap en giet af en vang het kookvocht op.
20. Pureer de rijst tot een dikke, gladde en smeerbare pasta (evt. in de Thermomix) en voeg evt. kookvocht toe indien nodig.
21. Breng op smaak met peper en zout.
22. Strijk uit op bakpapier tot een dunne laag en laat drogen in een oven van 80°C met de ovendeur open, tot de plak droog is.
23. De gedroogde rijstvelden in stukjes breken en frituren. Tijdens het frituren desnoods omdraaien en onderdompelen.
24. Laat uitlekken op een keukenpapier en lichtjes zouten.

PRESENTEREN

Tobiko kuit (rood)
Platte peterselie

25. Snijd de zalmforel Ballotine in stukken van drie centimeter, verwijder het folie en druppel de vanille- en groene-olijvendressing eroverheen.
26. Garneer met platte peterselie en Tobiko kuit, 2 rolletjes per bord.

TARTE TATIN VAN SJALOTTEN MET EEND, PASTINAAK EN BRAMENSAUS

BENODIGDHEDEN

TARTE TATIN

600 ml rode port
45 ml balsamicoazijn
125 g rietsuiker
30 st sjalotten
10 plakjes bladerdeeg
Roomboter
1 st ei

BRAMENSAUS

250 g bramen
30 g rietsuiker
150 ml rode port
1 kaneelstokje

PASTINAAK

500 g pastinaak
1 tn knoflook
olijfolie
zwarte peper

BEREIDINGSWIJZE

TARTE TATIN

1. Kook in een brede pan de rode port met de balsamicoazijn en 100 gram rietsuiker in tot het licht stroperig is.
2. Pel intussen de sjalotten en halveer ze, zorg dat ze niet uit elkaar vallen.
3. Blancheer de gehalveerde sjalotten 1 minuut in licht gezouten water.
4. Voeg de sjalotten toe aan de portsiroop en laat enkele minuten zachtjes doorkoken, zodat de sjalotten de portsiroop kunnen absorberen.
5. Ontdooi de plakken bladerdeeg en steek er cirkels met 10 cm doorsnede van.
6. Prik er met een vork enkele gaatjes in.
7. Bestrijk de bakvormpjes met de roomboter. Bestrooi gelijkmatig met de rest van de rietsuiker.
8. Vang de stroop op en doe de sjalotten over in een zeef.
9. Kook evt. het vocht nog wat verder in (niet te dik).
10. Leg de sjalotten met de bolle kant naar beneden in de bakvormpjes.
11. Giet het ingekookte vocht over de sjalotten.
12. Bestrijk de deegcirkels met losgeklopt ei.
13. Dek de sjalotten af met een plak bladerdeeg. Stop de zijkanten van het deeg losjes in de vormpjes.
14. Bestrijk met de rest van het ei.
15. (Op moment dat 2^e gang uitgaat:) verwarm de oven voor op 200°C.
16. Bak de tarte tatin ongeveer 25 minuten in de voorverwarmde oven tot het deeg goudbruin, gaar en knapperig is.

BRAMENSAUS

17. Kook de bramen samen met de rietsuiker, rode port en kaneel voor enkele minuten
18. Verwijder het kaneelstokje en draai de bramen door een roerzeef.
19. Voeg het kaneelstokje weer toe aan de bramensaus en laat het nu nog enkele minuten zachtjes doorkoken.
20. Passeer door een fijne zeef en reserveer in de warmhoudkast.

PASTINAAK

21. Schil de pastinaken en snijd ze over de lengte in lange gelijkmatige repen.
22. Blancheer ze beetgaar in licht gezouten water.
23. Laat ze uitlekken.
24. Verwarm olijfolie in een kleine koekenpan en bak het teentje knoflook hierin.
25. Reserveer de knoflook olie.
26. Na 1^e gang: zet de salamander aan en laat de grill goed heet worden. Doe de pastinaken in een bakblik en bestrooi met de knoflookolie en peper uit de molen.
27. Rooster de pastinaken onder de salamander. Blijf erbij. Haal onder de salamander vandaan en na de 2^e gang, vlak voor uit.
28. Nogmaals kort onder de salamander.



EEND EEND

2 st eendenfilets
zout
peper

29. Haal de eendenfilets minstens 15 minuten voor het bakken uit de koelkast.
30. Snijd de velkant in, opdat er een fijn ruitjespatroon ontstaat.
31. Zout en peper de zijde zonder het vel en leg de eendenfilets met de velkant naar onderen in een droge braadpan.
32. Bak de vet kant zover mogelijk uit zodat er een krokant velletje ontstaat.
33. Draai de eendenfilets en bak verder aan.
34. Houd de eendenfilets licht rosé, 50°C kerntemperatuur.
35. Laat de eendenfilets 5 minuten, afgedekt met aluminiumfolie, rusten.

PRESENTEREN

10 sprietjes bieslook

36. Neem warme grote platte borden.
37. Keer de tarte tatin om op het bord.
38. Snijd de eendenfilets in 10 dikke stukken en leg naast de tatin.
39. Verdeel de pastinaken en bramensaus rondom.
40. Garneer met een sprietje bieslook, enkele slablaadjes en bloemen.

FAUX FILET 'LE BOCQUILLON'

GEGRILDE LENDESTUK OMRINGD DOOR SLAHARTEN EN BEUKENZWAMMEN IN COMBINATIE MET RUNDERTARTAAR GESERVEERD OP EEN MERGPUIPJE

BENODIGDHEDEN

MERG

100 g beenmerg

RUNDERTARTAAR

240 g runderlendestuk

1 sjalot

1 el mosterd

6 blaadjes platte
peterselie

3 blaadjes basilicum

2 eieren

20 ml extra vierge
olijfolie

Naar smaak:

Worcestershire saus

Tabasco

peper & zout

nootmuskaat

kappertjes

FAUX FILET

5 faux filets à 260 g pp

peper

Zout

CRÈME VAN SLA

½ krop Romeinse sla

2 g Xantana

30 ml sushi-azijn

30 ml druivenpitolie

10 ml olijfolie

PESTO VAN RUCOLA

BEREIDINGSWIJZE

MERG

1. Haal de merg uit het bot en laat een uur rusten. Maak het bot schoon en kook in wat water met zout schoon.
2. Bewaar het bot en hak door midden en gebruik dit voor presentatie.
3. Laat het merg rusten in gezouten ijswater, zodat de onzuiverheden eruit komen.
4. Versnijdt vervolgens het merg en bak kort aan in een hete anti-kleef pan.



RUNDERTARTAAR

5. Splits de eieren.
6. Controleer het vlees, als het koetsier-stuk er nog aan zit: verwijderen, ontvliezen en pees eruit halen, dan snijden tot fijne tartaar.
7. Meng 2 eidooiers en de rest van de ingrediënten door de tartaar.
8. Kruid goed af en naar eigen smaak, voeg meer of minder toe van een ingrediënt.
9. Proeven is de boodschap!

FAUX FILET

10. Stook de Green Egg flink op tot 350°C
11. Grill de faux filets 2x 3 minuten kruid ze af naar smaak
12. Laat ze rusten.
13. Grill ze net voor uit nog even 3 minuten en laat even rusten en snijd in plakjes.

CRÈME VAN SLA

14. Was de sla.
15. Mix alles behalve de olie samen in de blender tot een glad geheel en voeg nadien in een fijn straaltje de olie toe.
16. Kruid goed af en duw door een fijne zeef.

PESTO VAN RUCOLA

17. Rooster de pijnboompitten.

30 g pijnboompitten
1 bos rucola
1 klein teentje look
4 ansjovisfilets
peper
zout
25 g Parmezaanse kaas

RISONI

200 g Risoni
2 el pesto van rucola
room 20%
peper

BEUKENZWAMMEN

150 g beukenzwammen
olijfolie
room
kerrie

CRÈME VAN RUCOLA

4 el pesto van rucola
1 mespunt Xantana

SLAHARTEN

2,5 little gem
olijfolie

18. Was de rucola.
19. Mix alles samen in de blender tot een gladde pesto.
20. Voeg olie toe indien nodig.

RISONI MET PESTO VAN RUCOLA

21. Kook de Risone volgens de instructies op de verpakking, giet af en spoel koud.
22. Warm opnieuw op in een scheutje room en peper en voeg een beetje pesto van rucola toe.

BEUKENZWAMMEN

23. Bak de beukenzwammen in wat olie met de kerrie en voeg naar smaak peper en zout toe en een scheutje room.

CRÈME VAN RUCOLA

24. Haal de pesto door een fijne zeef.
25. Mix dit op met een mespunt Xantana tot een stevige crème.

SLAHARTEN

26. Snij de little gem in de lengte in 4 parten.
27. Smeer de snijkanten in met wat olie en vet een grillpan in met wat olie.
28. Breng de grillpan hoog op temperatuur en grill de slaharten (mooi streepje).

PRESENTEREN

29. Start met de plakjes faux filet; schik deze mooi op de borden.
30. Leg vervolgens 2 lepels van de Risone met pesto ernaast, en spuit de crème van sla en de crème van rucola hier en daar.
31. Het merg in het midden en werk het geheel af met een kwart stukje slahart en gebakken beukenzwammen en schep er nog een lepeltje pesto van rucola over.
32. Serveer de rundtartaar op een mergpijpje en werk het bord af met een beetje van het garnituur.

POIRE BELLE HÉLÈNE OP ONZE WIJZE

BENODIGDHEDEN

AMANDELCRUMBLE

40 g meel
40 g boter
40 g poedersuiker
30 g amandelpoeder

CRÈME MET APPELSTROOP

200 ml slagroom
40 ml Luikse stroop
3 eieren
1 blaadje gelatine

MERENGUE

4 st eiwitten
120 g kristalsuiker
120 g poedersuiker
10 g maïzena

GANACHE

150 g donkere
chocolade
150 ml slagroom
100 ml perensap
3 blaadjes gelatine
75 ml slagroom

PERENSORBET

100 g suiker
300 ml water
12 ml citroensap
4 peren
1 st eiwit
30 g suiker

BAVAROIS VAN PERENYOGHURT

3 eigelen
50 g suiker
80 ml melk
3 blaadjes gelatine
140 g yoghurt

BEREIDINGSWIJZE

AMANDELCRUMBLE

1. Kneed alle ingrediënten kruimelig.
2. Bak licht bruin op 180 °C.

CRÈME MET APPELSTROOP

3. Splits de eieren en reserveer de eiwitten voor stap 9 en 25.
4. Breng de room en de appelstroop aan de kook.
5. Giet dit mengsel op de eigelen en klop alles luchtig.
6. Voeg het voor-geweekte blaadje gelatine toe.
7. Al kloppend laten afkoelen.
8. Doe het mengsel in een spuitzak en laat zo lang mogelijk opstijven.

MERENGUE

9. Klop het eiwit los in een vetvrije RVS bak.
10. Voeg gelijkmatig en al kloppend de kristalsuiker toe.
11. Spatel er vervolgens de poedersuiker en maïzena door.
12. Neem 1 bakplaat met siliconen mat en spuit hierop 10 grote cirkels.
13. Neem 2^e bakplaat met bakpapier en spuit 30 toefjes.
14. Brand de toefjes licht met de Brûlée brander.
15. Droog de beide bakplaten in de een oven van 90°C.

GANACHE

16. Warm 150 ml slagroom op zonder te laten koken en giet over de chocolade, die in kleine stukjes gebroken werd, tot het een homogene massa vormt.
17. Maak sap van de peer.
18. Laat het perensap koken en voeg de voor-geweekte blaadjes gelatine toe.
19. Giet dit mengsel op de chocoladecrème en laat afkoelen.
20. Klop 75 ml slagroom tot yoghurt dikte en voeg die voorzichtig toe.

PERENSORBET

21. Maak een suikersiroop met het water, de suiker en het citroensap.
22. Schil de peren. Kook de peren in de suikersiroop.
23. Pureer de peer met de suikerstroop en laat afkoelen.
24. Draai er sorbetijs van in de ijsmachine.
25. Klop het eiwit met de suiker stijf en voeg op het laatste moment toe aan de ijsmassa.

BAVAROIS VAN PERENYOGHURT

26. Laat de blaadjes gelatine weken.
27. De suiker met de eigelen tot een lint opkloppen. Voeg dan de melk toe.
28. Verwarm al kloppend tot 85°C, voeg de geweekte gelatine toe.
29. Maak sap van de peer en meng deze met de yoghurt.
30. Voeg de perenyoghurt toe en laat afkoelen.
31. Klop de slagroom en spatel erdoor.
32. Giet in vormpjes die gemakkelijk gelost worden en laat opstijven.



100 ml perensap
120 g slagroom

10 muntblaadjes

PRESENTEREN

33. Begin met een merenque cirkel.
34. Dresseer de bavarois en ganache er omheen.
35. Strooi wat crumble erbij.
36. Leg een grote bol sorbet in de merenque.
37. Garneer met gebrande toefjes en enkele blaadjes mint.

B - Menu oktober 2018

BURRATA /KRAB/AVOCADO

BENODIGDHEDEN

GRIEKSE PASTA

- 100 g vogeltongetjes
- 100 g wortel
- 100 g prei
- 50 g ui
- 35 g bleekselderij
- 2 laurierblad
- 3 takjes peterselie
- 6 witte peperkorrels

KRABSCHAREN

- 4 takjes tijm
- 5 uien
- 3 limoenen
- 4 Madame Jeanettes
- 1 laurierblad
- olijfolie
- 1 kg krabscharen

BURRATA EN AVOCADO'S

- 3 avocado's
- 40 g Griekse yoghurt
- 40 ml olijfolie
- 1 bos radijs
- 20 ml sushi-azijn
- 60 ml olijfolie
- zout
- peper
- 1 Burrata

BEREIDINGSWIJZE

GRIEKSE PASTA

1. Kneus de peperkorrels.
2. Doe de schoongemaakte en kleingesneden groenten en kruiden in een pan, voeg ca. 1000 ml water toe en breng aan de kook.
3. Laat de bouillon circa 20 minuten zachtjes trekken.
4. Zeef de groentebouillon.
5. Kook de Griekse pasta al dente in de groentebouillon.
6. Spoel koud en zet koel weg.

KRABSCHAREN LOUISIANA

7. Pel de uien en hak in grove stukken.
8. Snijd de limoenen in stukken
9. Verhit de olie en laat hierin de uien zachtjes fruiten.
10. Voeg de laurier, chilipepers, limoen en tijm toe.
11. Blus af met water tot alles ruim onder staat.
12. Laat de bouillon 20 minuten trekken.
13. Breek de krabscharen.
14. Kook de krabscharen in de bouillon in ongeveer 10 minuten gaar.
15. Koel direct terug.
16. Haal het krabvlees uit de scharen.
17. Zet koel weg.

BURRATA EN AVOCADO'S

18. Pureer 1 avocado samen met de yoghurt en olijfolie en doe in een spuitzak. Zet koel weg.
19. Halveer 2 avocado's en snijd hier in de lengte plakjes van 5 mm dikte
20. Snijd het avocado "afval" brunoise en meng door de vogeltongetjes.
21. Maak een vinaigrette van olijfolie, sushi-azijn, zout en peper.
22. Breng met de vinaigrette het pasta/avocado mengsel fris op smaak.
23. Snijd dunne plakjes van de radijs en marineer deze in sushi-azijn en water en reserveer koel.
24. Pureer de Burrata en breng op smaak tot ziltig-zout.

PRESENTEREN

25. Maak 10 avocado-ringen en vul met de pasta/avocado mengsel.
26. Leg hier de Burrata op, schik er wat krabvlees, radijsjes en stukjes avocado op.



ZEETONG/OESTER/PREI/KROPSLA

BENODIGDHEDEN

2,5 st zeetong
250 g witte mirepoix
4 st oesters

GEROOKTE BOTER

2 el rookmot
500 g boter

KROPSLA JUS

1 kropsla
100 ml visbouillon
25 g boter
olijfolie
1 sjalot
kerriepoeder
nootmuskaat
verveine
munt
100 ml room
30 g crème fraîche
lechitin
peper
zout

PREI

3 prei
250 ml azijn
140 g suiker
4 laurierbladen

STENGEL

1 plak bladerdeeg
5 g zwart sesam zaad
15 g boter
Maldon zout

AARDAPPELMOUSSELINE

2 st kruimige aardappels
25 g boter
100 g room
oestervocht
Peper
zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Fileer de tongen, bewaar de filets in de koelkast.
2. Maak volgens basis receptuur een visbouillon.
3. Open de oesters en bewaar het oestervocht.
4. Hak de oesters tot tartaar en bewaar koel.

GEROOKTE BOTER

5. Smelt de boter in een lage pan en maak de rookoven rookmot klaar.
6. Rook de boter, ongeveer een uur.

KROPSLA JUS

7. Neem de mooiste grote bladeren van de kropsla en steek hier mooie rondjes uit. Bewaar afgedekt in de koeling.
8. Snipper de sjalot zeer fijn en snijd de rest van de sla in fijne julienne.
9. Zweet de sjalot kort aan in de olijfolie, voeg boter, nootmuskaat, kerriepoeder, zout en peper naar smaak toe.
10. Voeg de fijn gesneden sla toe en blus af met de visbouillon, breng aan de kook.
11. Voeg room en crème fraîche toe. Breng de jus nogmaals aan de kook. Voeg munt, lechitin en de verveine toe en blender direct fijn.
12. Zeef de jus en reserveer.

ZOETZURE PREI

13. Was en snij de prei in stukken van 2 cm.
14. De azijn, suiker en laurier opkoken en hier de prei in garen (max 2 min.).
15. Laat afkoelen in het zoetzuur.

KROKANTE STENGEL

16. Rol het bladerdeeg uit met wat bloem en snijd dan in lange stengels.
17. Aflakken met wat gesmolten boter.
18. Bestrooi met (even kort geroosterd) sesamzaad en afbakken in de oven, 200°C.
19. Maldon zout even fijn malen (niet te veel).

AARDAPPELMOUSSELINE

20. Schil de aardappels en was ze, en snijd ze in gelijke stukken.
21. Doe ze in een pan, zout erbij en kook ze gaar (tot ze uit elkaar dreigen te vallen).
22. Giet af en doe weer terug in de pan, zet de pan terug op het vuur zodat het vocht kan verdampen.
23. Zet ondertussen een pan met de room en boter op en verhit deze.



24. Pureer de aardappelen met de pureerknijper
25. Giet het mengsel over de aardappelpuree en schep luchtig door de aardappel massa.
26. Breng op smaak met peper en oestervocht (zout).
27. Wrijf het geheel door een zeer fijne zeef en vul er een ISI fles mee.
28. Houd au bain-marie warm.

ZEETONG II

gerookte boter 29. De tongfilets licht zouten en in de warme, 60°C, gerookte boter garen.

PRESENTEREN

- “zilte” cress
30. De prei uithollen en vullen met de warme aardappelmousseline.
 31. Vervolgens de oestertartaar op/in de prei
 32. Dresseer hierop de gegaarde tongfilet.
 33. De kropsla jus verwarmen en schenk deze in het bord .
 34. Krokante stengel er op plaatsen en daarbovenop cress.

EEND/KOFFIE

BENODIGDHEDEN

EENDENBOUTEN

- 2 eendenbouten
- zout
- 4 takjes tijm
- 4 takjes rozemarijn
- 1.5 liter ganzenvet
- 4 teentjes knoflook
- olijfolie
- 6 lente-ui

EENDENBORST

- 2 eendenborst

LAK VAN KOFFIE

- 100 gr suiker
- 100 ml rode port
- 100 ml Madeira
- 150 ml espresso
- balsamico
- Tia Maria likeur

WONTON

- 10 Wonton velletjes
- Bloem

SPITSKOOL

- 1 spitskool
- boter
- nootmuskaat

BEREIDINGSWIJZE

EENDENBOUTEN

1. Controleer de eendenbouten op haarveertjes en verwijder deze.
2. Wrijf de eendenbouten in met zout, gemalen peper, gesneden knoflook.
3. Trek ze vacuüm in een vacuumzak en laat ze gedurende 30 minuten marineren.
4. Haal de eendenbouten uit de vacuumzak, spoel ze af en dep ze droog.
5. Pareer de Eendenbouten met een klein koksmes.
6. Smelt in een kookpan voldoende ganzenvet om de eendenbouten volledig onder te kunnen zetten.
7. Rangschik de eendenbouten in een braadpan en zet ze volledig onder het vet.
8. Voeg Tijm en Rozemarijn toe.
9. Verwarm de braadpan tot 85 C.
10. Gaar de eendenbouten in ongeveer 2 uur tot het vlees loslaat van het bot.
11. Pluk het vlees, snij het fijn, meng met fijngesneden lente ui, ganzenvet, vers gemalen peper en reserveer.



EENDENBORST

12. Snijd het vet van de eendenborst licht kruiselings in.
13. Kruid de filets met zout en peper.
14. Bak krokant op de velkant in ongeveer 6 minuten.
15. Bak ongeveer 8 minuten op de vleeskant in een oven van 180°C onder regelmatig arroseren.
16. Laat de eendenborsten rusten onder aluminiumfolie.

LAK VAN KOFFIE

17. Doe de port met de Madeira in een pan en reduceer tot de helft.
18. Voeg de espresso toe.
19. Kook de suiker met water tot het goud kleurig (karamel) is.
20. Doe het espresso mengsel bij de karamel
21. Breng op smaak met balsamico en Tia Maria likeur.
22. Kook de vloeistof in tot een stroop

WONTON

23. Snij de Wonton vellen bij tot rondjes
24. Maak een papje van bloem en water en smeer op randjes
25. maak kleine pakketjes van eend en lente ui en vouw een halve maan.

SPITSKOOL

26. Haal bladeren van de spitskool en verwijder de nerf.
27. Blancheer de bladeren.
28. Snijd de spitkoolbladeren in repen van 2cm. (4 per couvert)
29. Rol de repen op en bedruip ze met gesmolten boter en nootmuskaat.

cacao nibs
zout flakes

PRESENTEREN

30. Frituur de Wontons.
31. Breng de koffie lak aan op het bord.
32. Dresseer hier de eendenborst, lak de eend met de laksaus, Wonton en de spitskool op.
33. Garneer met cacao Nibs en zout flakes.

POLDERHOEN “KWINTET”

BENODIGDHEDEN

KIP

2 st polderhoen

BOUILLON

karkas + afsnijdsels
olijfolie

1 teen knoflook

1 prei

1 ui

1 stengel bleekselderij

200 ml droge witte
wijn

2 blaadjes laurier

1 takje tijm

2 takjes dragon

4 witte peperbolletjes
stukje foelie

KIPPENVLEUGELS

10 st kippenvleugels
750 ml kippenbouillon

LAKSAUS

2 teentjes knoflook

1 stengel citroengras

1 sjalot

3 cm gember

30 ml honing

15 ml sojasaus

30 ml Mirin

250 ml kippenbouillon
takjes koriander
olijfolie

KIPPENVEL

kippenvel

BEREIDINGSWIJZE

KIP

1. Polderhoen portioneren in de volgende delen:
2. 4 x borstfilet
3. 4 x vleugel
4. 4 x achterpoot
5. 1 x maag en lever
6. 1 x karkas + afsnijdsels
7. Reserveer de verschillende delen voor de verschillende volgende bereidingen.



BOUILLON

8. In een pan de gewassen en grofgesneden groenten aanzweten in olijfolie.
9. Groenten uit de pan nemen, reserveren, vuur iets hoger en vervolgens kipkarkas aanbraden.
10. Afblussen met de witte wijn, gereserveerde groenten weer toevoegen en afvullen met koud water tot alles net onderstaat.
11. Geheel aan de kook brengen en goed afschuimen.
12. Kruiden en specerijen toevoegen.
13. Vuur reduceren zodat het geheel tegen de kook aan blijft, vervolgens laten minimaal 1 uur trekken.
14. Bouillon passeren en reserveren.

KIPPENVLEUGELS

15. Snij de vleugels in stukken, leg de vlerkjes en vleugels in een ovenschaal en giet de bouillon erbij tot ze onderstaan.
16. Zet de schaal in een voorverwarmde oven (160°C) voor 90 minuten tot de vleugels gaar zijn.
17. Verwijder de botjes en leg de vleugels terug in de ovenschaal.

LAKSAUS

18. Neem 250 ml kippenbouillon.
19. Pel en snipper de teentjes knoflook, plet de stengel citroengras en snijd in stukken, snijd het stuk gemberwortel in plakken, pel de sjalot en snijd in stukken en voeg toe aan de kippenbouillon.
20. Voeg de honing toe en kruid met peper en zout.
21. Voeg ook de sojasaus, de Mirin toe aan de kippenbouillon.
22. Laat rustig trekken op een laag vuurtje.
23. Voeg op het laatst de koriander toe.
24. Passeer de saus en laat inkoken tot deze “plakt”.

KIPPENVEL

25. Ontvel de achterpoten.
26. Leg het vel op een bakplaat en leg een iets kleinere bakplaat op het vel.
27. Bak het 45 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Laat afkoelen op keukenpapier.

SAUCIJS

- 4 x achterbouten
- 100 g Shiitake
- 2 st sjalot
- 2 tn knoflook
- 100 ml witte wijn
- Sojasaus
- 2 mtr Schapendarm

SOUS-VIDE FILET

- 4 x filet met vel

MAAGJES

- 500 g kippenmaagjes
- 500 ml ganzenvet
- 1 tn knoflook
- 1 st sjalot
- laurier
- tijm
- rozemarijn
- salie
- 100 ml witte wijn

LEVERTJES

- 250 g kippenlevertjes
- 2 st sjalot
- roomboter

SAUS

- parures van lever
- 250 ml kippenbouillon
- 200 ml slagroom
- roomboter

POMMES FONDANT

- 10 st aardappel
- 100 ml melk
- 500 ml olijfolie
- 50 g boter
- nootmuskaat
- evt. iets room
- 20 g Parmezaan

- 2 st mais kolven

SAUCIJS

28. Ontbeen de achterbouten en snijd in grove stukken. Plaats voor 30 minuten in de diepvries.
29. Hak de shiitake, sjalot en knoflook.
30. Bak deze in wat roomboter gaar en blus af met iets sojasaus. Laat afkoelen.
31. Draai het licht bevroren kippenvlees door de middelste plaat van de gehaktmolen.
32. Spoel de schapendarm goed met koud water.
33. Meng de kippengehakt met de shiitake en witte wijn.
34. Gaar een beetje van de farce voor een smaak proef.
35. Vul de schapendarm met behulp van een spuitzak.
36. Maak er 10 gelijke saucijsjes van en bind de uiteinden vast.
37. Bewaar koel tot uit.

SOUS-VIDE FILET

38. Neem de filet, zout en peper deze lichtjes.
39. Wrijf de filet in met iets olijfolie.
40. Trek vacuüm en gaar voor 60 minuten op 64°C
41. Bak vlak voor uit het vel krokant.

MAAGJES

42. Was de maagjes met water en citroensap.
43. Verwijder de grote spier. Je verkrijgt zo kleine mooie stukjes maag.
44. Konfijt deze in het ganzenvet en de rest van de ingrediënten.
45. Ongeveer 120 minuten op 90°C.

LEVERTJES

46. Maak de levertjes schoon en pareer ze. Zet de parures apart voor de saus.
47. Snipper de sjalot en bak deze samen met de levertjes aan in de roomboter.
48. Reserveer warm.

SAUS

49. Reduceer de kippenbouillon.
50. Laat de room inkoken.
51. Bak de leverparures aan in de roomboter.
52. Pureer de parures met de kippenbouillon en wrijf door een bolzeef.
53. Voeg de ingekookte room naar smaak toe.

POMMES FONDANT

54. Schil de aardappelen.
55. Maak aardappel cilinders met een steker En een appelboor.
56. Kook de cilinders in gezouten water voor enkele minuten, bak verder in de olijfolie. Geef ze een krokant korstje.
57. Maak van de restjes aardappel een puree.
58. Vul de cilinders met de aardappelpuree, bestrooi ze met geraspte Parmezaan.

TEGRILDE MAIS

59. Kook de mais in ruim water met iets zout.
60. Laat Afkoelen en snijd lange plakken mais van de kolf.

61. Gril de plakken mais licht aan en reserveer.

PRESENTEREN

62. Zet een denkbeeldige streep op het bord
63. Begin boven aan met de Pommes fondant en dresseer de overige kippendelen op de streep.
64. Maak het geheel af met enkele plakken gegrilde mais.
65. Serveer de saus apart.

FRAMBOOS/MASCARPONE

BENODIGDHEDEN

MASCARPONEMOUSSE

- 200 ml melk
- 200 ml slagroom
- 80 gr suiker
- 1,5 vanille stokjes
- 6 eieren
- 40 gr suiker
- 200 gr mascarpone
- 2 blad gelatine

FRAMBOZENSORBET

- 20 gram glucosestroop
- 100 gram suiker
- 100 ml water
- 600 gram diepvries frambozen

FRAMBOZENGEL

- 375 gr diepvries frambozen
- 4 gr agar agar
- 80 gr suiker
- 80 ml water
- Frambozenlikeur

FRAMBOZEN TUILES

- 75 gr diepvries frambozen
- 20 gr glucosestroop
- 60 gr roomboter
- 60 gr bloem
- 40 gr poedersuiker
- 2 eiwit

BEREIDINGSWIJZE

MASCARPONEMOUSSE

1. De gelatine in koud water weken. Vanillestokjes in de lengte doormidden snijden.
2. De melk met de room, 80 gram suiker en vanillestokje aan de kook brengen.
3. Vanillestokjes leeg schrapen en vanille toevoegen aan de massa.
4. Splits de eieren, je hebt 2 eiwitten nodig voor de frambozen tuiles.
5. De eidooiers met de andere suiker au bain marie kloppen.
6. Het beetje van het melkmengsel er door roeren, als het opgenomen is de rest toevoegen.
7. Massa au bain marie laten binden en van het vuur halen.
8. De mascarpone erdoor roeren.
9. De geweekte gelatine in het mengsel oplossen.
10. Het mengsel laten opstijven in de koeling.

FRAMBOZENSORBET

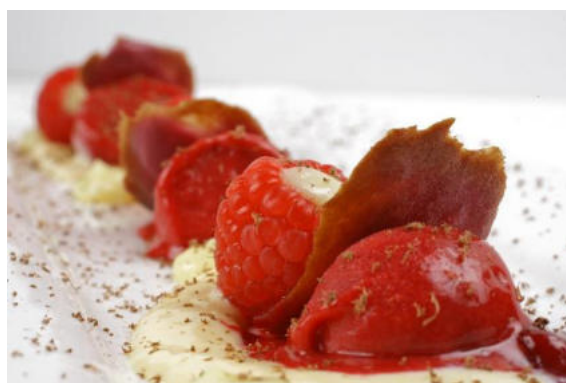
11. Frambozen met een klein beetje water even laten koken.
12. Pureer en haal het mengsel door een zeef heen.
13. Glucosestroop, suiker en water aan de kook laten komen.
14. De frambozenpuree (500 gram) erdoor roeren.
15. Het mengsel laten afkoelen en er ijs van draaien.

FRAMBOZENGEL

16. Frambozen met een klein beetje water even laten koken.
17. Pureer en haal het mengsel door een zeef heen. Je hebt 320 gr frambozenpuree nodig voor stap 18.
18. Doe alle ingrediënten in de pan en verhit tot het kookpunt.
19. Giet de massa op een schaal en laat afkoelen en geleren in de koeling.
20. Draai de gelei glad in met een staafmixer.
21. Doe over een spuitzakje of flesje.

FRAMBOZEN TUILES

22. Verwarm de oven op 180 graden.
23. Frambozen met een klein beetje water even laten koken.
24. Pureer en haal het mengsel door een zeef heen. Je hebt 50 gr frambozenpuree nodig voor stap 25.
25. Kook de frambozenpuree en de glucose in tot een pasta.
26. Laat de pasta iets afkoelen.
27. Laat de boter zacht worden en vermeng met de frambozenpasta.
28. Voeg de bloem, eiwit en poedersuiker toe en vermeng het geheel tot een gladde massa.
29. Zet 10 minuten in de koeling.
30. Smeer de massa (in delen) dun uit over een siliconen matje.
31. Bak 8 minuten af in een oven van 180 °C . Breek in stukken.



FRAMBOZENBONBON

40 verse frambozen
180 gr witte chocolade
120 gr Griekse yoghurt

2 chocolade pastilles

FRAMBOZENBONBON

32. Verwarm de Griekse yoghurt en de witte chocolade samen tot 35 °C .
33. Schep de massa over in een spuitflesje en laat afkoelen.
34. Vul de frambozen met het mengsel en laat verder staan tot uit.

PRESENTEREN

35. Neem langwerpige borden.
36. Trek een bochtige strek over de lengte van het bord van de Mascarpone mousse.
37. Plaats in de krommingen respectievelijk 3 kleine bolletjes ijs, de frambozenbonbons, en de gel.
38. Plaats schotsen tuile er rechtop tussen.
39. Schaaf een chocoladepastille met de microplane rasp over het geheel.

C - Menu november 2018 - 'Russisch Menu'

DRIE SOORTEN KAVIAAR OP EEN AARDAPPEL PANNENKOEKJE⁶

BENODIGDHEDEN

PANNENKOEKJE

- 300 g middelgrote aardappelen
- 1 ei
- zout
- peper
- zonnebloemolie

- 50 ml slagroom
- 50 g Philadelphia met kruiden
- 5 g rode kaviaar
- 5 g zwarte kaviaar (Tsarskaya)
- 5 g gele kaviaar (kabeljauw)
- 10 takjes dille

BEREIDINGSWIJZE

PANNENKOEKJE

1. Schil de aardappelen en rasp ze fijn.
2. Doe het mengsel in een kom en meng met het ei, zout en peper.
3. Bak als een grote pannenkoek (mooi bruin en gaar) in een koekenpan en steek er blini's uit.
4. Reserveer de pannenkoekjes.

PRESENTEREN

5. Klop de slagroom stijf.
6. Meng de slagroom met de Philadelphia en doe het mengsel in een spuitzak.
7. Leg een pannenkoekje op een amuselepel (in tegenstelling tot de foto kun je beter de zilveren amuselepels gebruiken).
8. Leg op elk pannenkoekje de kaviaar, van elke kleur.
9. Spuit een toefje van het Philadelphia mengsel op de kaviaar.
10. Garneer met een takje dille.



⁶ Je kunt beter zeggen: gerechten van de volkeren uit de oude Sovjet Republieken

HARING ONDER EEN BONTJAS⁷

BENODIGDHEDEN

KOMKOMMER

- 1,5 st komkommer
- 15 g honing
- 15 ml witte wijn azijn
- 2,3 g agar agar

RODE BIETEN

- 2 gekookte rode bieten
- 1 gefileerde Russische haring
- 3 st kwarteleitjes

MAYONAISE

- 1 st eierdooiers
- 15 g mosterd
- 15 ml witte wijn azijn
- 200 ml zonnebloemolie
- peper
- zout
- 15 g mierikswortel pasta (Xpeh)

- 3 tak dille

BEREIDINGSWIJZE

GELEI VAN KOMKOMMER

1. Schil de komkommers en pureer met de staafmixer tot 'sap'.
2. Komkommersap aan de kook brengen met azijn en honing.
3. Agar agar toevoegen en 2 minuten laten doorkoken.
4. Door een zeef in een grote bak storten (ongeveer 0,5 cm) en verspreiden, laten afkoelen.
5. Als de geleï is opgesteven, steek er rondjes uit.

RODE BIETEN EN HARING

6. Snijd de bieten in gelijke plakken van 0,5 cm en steek er rondjes uit ongeveer 1 mm kleiner dan de geleï.
7. Steek rondjes uit de haring, deze moeten iets kleiner zijn dan de bieten rondjes.
8. Snijd de haring rondjes in het midden gedeeltelijk door, zodat er een V ontstaat.
9. Kook de kwarteleitjes hard.

MAYONAISE

10. Meng de eierdooiers met de mosterd en de azijn.
11. Voeg onder voortdurend kloppen met de garde de olie druppelsgewijs toe.
12. Breng op smaak met zout, peper.
13. Voeg de mierikswortel pasta naar smaak toe en doe de mayonaise in een spuitzak.

PRESENTEREN

14. Leg op een bordje een rondje komkommer geleï (glazen Petri schaalje).
15. Leg daarop een plakje biet.
16. Daarbovenop een plakje haring en vouw de haring iets open.
17. In de opening van de haring een kwart kwartel eitje plaatsen.
18. Afmaken met een toefje van de mierikswortel mayonaise en een takje dille.



⁷ Dit is van oorsprong een Russische salade, waaraan ook aardappel is toegevoegd en in een grote schaal geserveerd wordt.

PADDENSTOELEN IN KASTANJE BAKJE

BENODIGDHEDEN

KASTANJE DEEG

75 g kastanjemeel
125 g patentbloem
125 g boter
1 ei
15 g ijskoud water
3 g zout
3 takjes tijm

PADDENSTOELEN

250 g gemengde
paddenstoelen
3 sjalotten
3 tak tijm
100 g Suluguni kaas
30 g zonnebloemolie
zout
zwarte peper
50 ml crème fraise
paprikapoeder

3 tak koriander

BEREIDINGSWIJZE

PADDENSTOELEN IN KASTANJE BAKJE

1. Maak een kruimeldeeg van kastanjemeel en patentbloem.
2. Snij ijskoude boter in kleine blokjes.
3. Meng beide meelsoorten door elkaar met het zout en klein gesneden tijmblaadjes.
4. Verkruimel de boter door het bloemmengsel, doe dit met koude handen.
5. Zodra de boter verkruimeld is, meng eerst het ei en dan beetje bij beetje het water erdoor tot een stevig deeg.
6. Verpak in plastic en laat in de koelkast voor 30 minuten rusten.
7. Rol uit tot 2 mm dikte en steek rondjes uit, iets groter dan het vormpje.
8. Duw de rondjes in de beboterde vormpjes en prik de bodem in met een vork.
9. Bak af op 160°C (10-15 minuten).
10. Laat afkoelen en los de bakjes.



JULIENNE VAN PADDENSTOELEN

11. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in grove julienne.
12. Rasp de kaas op een grove rasp.
13. Bak de ui en tijmblaadjes in de olie glazig en voeg wat zout toe.
14. Voeg de paddenstoelen toe, bak totdat het vocht verdampt is.
15. Voeg de peper toe en blijf roeren, voeg de crème fraîche toe en laat iets binden
16. Verwarm de oven voor op 225°C grillstand onderste oven.
17. Verdeel het paddenstoelenmengsel over de kastanjabakjes.
18. Bestrooi elk schaalpje ruim met de geraspte kaas.
19. Bestrooi met wat paprikapoeder.
20. Bak de schaalpjes in de oven tot de kaas goudbruin kleurt.

PRESENTEREN

21. Leg een blaadje koriander op het bakje.
22. Presenteer op een langwerpige bord samen met de voorgaande 2 amuses.

De amuse bestaat uit 3 onderdelen:



Eet volgorde bij voorkeur:
1. Paddenstoelen in Kastanje bakje,
2. Haring onder een bontjas,
3. Drie soorten kaviaar op een aardappel blini.

SIBERISCHE PELMENI MET ZALM EN SNOEKBAARS

BENODIGDHEDEN

PELMENI

400 g bloem
2 st kwartel ei
150 ml wortelsap
50 ml water (koud)
3 g kurkuma
zout
10 ml zonnebloemolie
250 g zalm
180 g snoekbaars
75 ml visbouillon
1 st ui
zwarte peper
zout
7 g dille
olie

BEREIDINGSWIJZE

PELMENI

1. Meng de bloem, ei, wortelsap, water, kurkuma, zout en olie en kneed tot een deeg.
2. Doe het deeg in een kom, dek af met folie en laat ten minste een half uur rusten.
3. Snij de zalm en de snoekbaars in niet te fijne brunoise (0,5 cm) en hak de dille fijn.
4. Snipper de ui en fruit in een beetje olie zacht!
5. Meng de vis, dille ui, vis bouillon door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Voeg eventueel visbouillon toe als de massa te droog is.
6. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad tot een dunne! plak van 1 à 2 mm en steek met een uitsteekring van ongeveer 7,5 cm rondjes uit.
7. Vul de deeglapjes met een theelepel van het vismengsel. Vouw het dicht tot een halve maan en druk de randen goed dicht.
8. Vouw de uiteinden van de halve maan naar elkaar toe en druk op elkaar zodat het net kleine roosjes lijken. Leg de Pelmeni direct in de diepvriezer.
9. Breng een grote pan water met een scheutje olie aan de kook. Doe de Pelmeni in porties in de pan en laat koken. Zodra de Pelmeni boven komen drijven, zijn ze klaar.
10. Schep de Pelmeni uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
11. Serveer warm!



SAUS

2 st sjalot
10 ml olie
600 ml visbouillon
600 ml room
600 ml witte wijn
100 ml witte wijn azijn
8 g tijm vers
100 g bleekselderij
100 g boter (koud)

SAUS

12. Snipper de sjalotjes fijn en bak ze in een sauspan glazig.
13. Snijd de bleekselderij in ringen.
14. Voeg de visbouillon, wijn, room, azijn, tijm en bleekselderij toe aan de sjalotjes en breng aan de kook.
15. Zet het vuur laag en laat langzaam inkoken tot de saus dik wordt.
16. Giet de saus door een zeef.
17. Breng de saus opnieuw aan de kook.
18. Neem de pan van het vuur en monteer met de stukjes koude boter. Serveer warm!

PRESENTEREN

zwarte kaviaar
rode kaviaar
rucola

19. Schenk wat saus in het midden van een donker bord.
20. Leg 3 Pelmeni op de saus.
21. Garneer met een paar dotjes zwarte en rode kaviaar.
22. Drapeer met een paar blaadjes rucola.

OEKRAÏENSE BORSHCH MET KNOFLOOK POMPUSHKI

BENODIGDHEDEN

BORSHCH

1000 g schenkel met vlees
300 g wups
300 g Spitskool
350 g rode bieten (rauwe)
100 g wortel
1 rode paprika
1 ui
3 tn knoflook
2 blaadjes laurier
20 g tomaten puree
20 ml azijn of citroensap
zout
peper

POMPUSHKI

150 g bloem
100 ml melk
5 g gist
15 ml olie
8 g suiker
1,5 g zout
1 ei
10 ml water

3 tn knoflook
30 ml olie

125 ml bietensap
0,5 bos peterselie
0,5 bos dille
150 g Russische zure room

BEREIDINGSWIJZE

BORSHCH

1. Maak 1500 ml runderbouillon volgens basisrecept.
2. Rasp de bieten grof.
3. Bak de bieten in een beetje olie aan.
4. Voeg een soeplepel bouillon toe en de azijn of citroensap (dit laatste is nodig om de kleur van de bieten te behouden).
5. Draai het vuur laag en laat zachtjes stoven, roer af en toe, tot de bieten gaar zijn.
6. Voeg de tomatenpuree toe en roer alles nog even goed door.
7. Verwijder het vlees uit de bouillon als deze klaar is en giet de bouillon door een zeef.
8. Verwarm de bouillon.
9. Bak de fijn gesneden wortel met de ui, paprika en de knoflook.
10. Snijd de spitskool in dunne reepjes en voeg bij de bouillon.
11. Voeg aan het eind het gebakken wortelmengsel en de bieten toe.
12. Voeg de laurierblaadjes toe en laat alles nog even doorkoken.
13. Maak op smaak met wat zout en peper.

POMPUSHKI

14. Verwarm de melk tot 36°C en los hier de gist, olie, suiker en 30 g bloem in op.
15. Draai het vuur uit en wacht tot het gist mengsel begint te borrelen.
16. Doe het overige meel in een kom en meng voorzichtig het melk mengsel erdoorheen. Voeg ook het zout toe.
17. Kneed het deeg goed door met de handen.
18. Zet het deeg afgedekt op een warme plaats en laat gedurende 1 uur rijzen of tot het 2 maal zoveel is geworden.
19. Kneed het deeg opnieuw en maak er dan kleine balletjes van. Leg deze op een met olie ingesmeerde bakplaat en laat nogmaals gedurende 30 minuten afgedekt rijzen
20. Klop het ei los met water en bestrijk de balletjes met het losgeklopte ei.
21. Bak de Pompushki in een voorverwarmde oven op 200°C tot ze mooi bruin zijn.
22. Laat ze gedurende 5 minuten afkoelen onder een doek.
23. Snijd ondertussen de knoflook fijn en gaar 1 uur in de olie op 80 °C. Zeef de olie.
24. Bestrijk de warme Pompushki met de knoflookolie en serveer direct.

PRESENTEREN

25. Roer nog wat bietensap door de soep.
26. Schep de soep in voorverwarmde kommen.
27. Schep een lepel zure room op de soep.
28. Bestrooi met fijngesneden peterselie en dille.
29. Plaats de soepkommen op een bordje.
30. Serveer samen met de Pompushki.



SHASHLIK , GEVULDE PAPRIKA, SATSEBELI, GEVULDE LAVASH EN ZOUTE AUGURK

BENODIGDHEDEN

SHASHLIK

1.5 kg doorregen
varkens- procureur
4 st uien
250 ml droge rode wijn
6 laurierblaadjes
peper
zout
10 st stalen saté pennen
doppen van kurk
houtschool

TOMATEN SAUS

1 tn knoflook
2,5 takjes dille
2,5 takjes peterselie
0.5 appel
0,5 rode paprika
0,5 rode peper
1 blikje tomatenblokjes
10 ml appelazijn
zout
suiker
(evt. maïzena)

GEVULDE PAPRIKA

10 st rode mini paprika
10 st gele mini paprika
15 g gedroogd
eekhoorntjesbrood
1 tn knoflook
0,5 bos dille
75 g basmati rijst
0,5 st grote wortel
0,5 st ui
zout
olijfolie
20 g boter

BEREIDINGSWIJZE

SHASHLIK

1. Verwarm het sous-vide voor op 65°C.
2. Snijd het varkensvlees in blokjes van ongeveer 2-3 cm.
3. Kruid het vlees met zout en peper en steek ze aan ijzeren pennen, duw een kurkje op de pen.
4. Snijd de uien in ringen.
5. Leg in meerdere vacuüm zakken een laag ui ringen en daarop een aantal pennen.
6. Doe de wijn bij het vlees en meng alles goed door elkaar.
7. Stop in elke zak 2 laurier blaadjes en vacumeer.
8. Hang de zakken in het sous-vide bad minimaal 20 minuten op 65°C.
9. Leg de zakken daarna gedurende een uur in het ijswater.
10. Haal het vlees uit de zakken en dep droog, verwijder de uien.
11. Braad de pennen langzaam in de Green Egg gaar en mooi bruin.
12. Houd warm.



TOMATEN SAUS (SATSEBELI)

13. Doe de knoflook, dille, peterselie en rode peper in de kom van de Thermomix.
14. Meng 3 seconden op stand 8.
15. Voeg de appel en de paprika toe en meng 3 seconden op stand 6.
16. Voeg de tomaten toe en meng 3 seconden op stand 7.
17. Azijn, zout en suiker toevoegen naar smaak.
18. Eventueel saus binden met wat maïzena.
19. 15 minuten op 100°C en stand 2 koken.
20. Houd de saus warm.

GEVULDE PAPRIKA

21. Verwarm de oven voor op 180°C.
22. Week de gedroogde paddenstoelen 30 minuten in warm water.
23. Kook de geweekte paddenstoelen gedurende 30 minuten met zout .
24. Snijd het hoedje van de paprika en bewaar het. Snijd de zaadlijsten en pitjes eruit. Snijd ook de onderkant voorzichtig vlak.
25. Zet de rijst onder water, breng aan de kook en kook voor 10 minuten, giet het water af.
26. Snijd de wortel in fijne brunoise.
27. Snijd de ui en de knoflook fijn.
28. Hak de dille fijn.
29. Snijd de gekookte paddenstoelen zeer fijn.
30. Fruit de ui met de wortel gedurende 5 minuten
31. Voeg de fijngesneden paddenstoelen toe en bak gedurende 4 minuten, voeg de laatste 30 seconden knoflook, dille en de boter toe.
32. Haal de pan van de warmtebron en voeg de rijst toe.

GEVULDE LAVASH

- 1 vel Armeense Lavash
- 200 g Suluguni
(Georgisch kaas)
- 40 g boter
- 2 tn knoflook
- 0,25 bos peterselie
- 0,25 bos koriander
- 0,25 bos dille
zout
peper
- 50 ml zonnebloemolie

LICHT GEZOUTEN

AUGURKEN

- 10 st augurken klein
- 10 g Russisch zout⁸
- 0,5 bos dille
- 5 tn knoflook.

- 1 pot (in zout in
ingemaakte) Cherry
tomaten
- 0,5 bos lente-ui
- 10 st gevulde lavash
- 3 takjes peterselie
- 3 takjes koriander
- 3 takjes dille

- 33. Vul de paprika's met het rijst/paddenstoelen mengsel en plaats op een bakblik. Zet het hoedje op de gevulde paprika en bestrijk de paprika's met een beetje olijfolie
- 34. Plaats het bakblik gedurende 15 minuten in de voorverwarde oven.

GEVULDE LAVASH ENVELOPPEN

- 35. Verwarm de oven voor op 180°C.
- 36. Snijd de kruiden en de knoflook fijn.
- 37. Rasp de kaas grof en meng met de boter.
- 38. Meng de fijngesneden kruiden met het kaas/boter mengsel.
- 39. Breng op smaak met zout en peper.
- 40. Snijd de lavash in 10 vellen.
- 41. Zorg dat de lavasj goed vochtig gemaakt wordt met water, anders kun je ze niet vouwen.
- 42. Leg in het midden van elke plak lavash een hoeveelheid van het mengsel.
- 43. Vouw de lavash in een envelop over het kaas kruidenmengsel.
- 44. Bestrijk de buitenkant van de envelop met olie.
- 45. Bak de enveloppen gedurende 15 minuten op 180°C.
- 46. Houd de enveloppen warm.

LICHT GEZOUTEN AUGURKEN

- 47. Was de augurken en snijd de beide uiteinden eraf.
- 48. Snijd de dille en knoflook fijn.
- 49. Voeg zout aan de kruiden toe en meng met de hand goed door.
- 50. Voeg de augurken aan het kruidenmengsel toe en meng.
- 51. Doe de augurken samen met de kruiden in een plastic zak en schud goed door.
- 52. Leg de zak gedurende 2 uur in de koelkast.

PRESENTEREN

- 53. Leg op elk bord 1 Shashlik.
- 54. Leg op elk bord een rode en een gele gevulde paprika.
- 55. Snijd de licht gezouten augurken in plakjes en garneer het bord met enkele plakjes.
- 56. Plaats op elk bord een Cherry tomaatje.
- 57. Garneer het vlees met wat lente-ui ringetjes.
- 58. Serveer de saus in een apart kommetje.
- 59. Serveer bij elk bord een envelopje gevulde lavash.
- 60. Garneer met de verse kruiden.

⁸ Geen Nederlands zout nemen voor dit onderdeel

HET RUSSISCHE BOS

BENODIGDHEDEN

BISCUIT

- 1 st rode biet
- 1 tak rozemarijn
- 65 g boter
- 75 g bruine suiker
- 50 g suiker
- 1 ei
- 120 g bloem
- 20 g cacao
- 2 g soda
- 1,5 g bakpoeder
- 2 g zout
- 105 g zure room

BIETEN EN

FRAMBOZEN MOUSE

- 200 ml slagroom
- 2 tak rozemarijn
- 2 bl. gelatine
- 30 ml bietensap
- 80 g frambozen
- 5 eieren
- 50 g suiker

BIETENGEL

- 300 g bietensap
- 2 g agar
- 2 g zout

PADDENSTOEL

- 100 g eiwit
- 200 g suiker
- 1 g bruine kleurstof

BEREIDINGSWIJZE

BISCUIT

1. Wikkel de biet met de rozemarijn in aluminium folie.
2. Bak in een oven op 200°C gedurende 45 minuten.
3. Laat afkoelen, maak de bieten schoon en rasp de biet met de grove microplane raps.
4. Meng de suiker, de bruine suiker met de zachte boter.
5. Voeg de geraspte bieten, de gezeefde bloem, gezeefde cacao, bakpoeder, soda en zure room toe.
6. Giet het deeg in een dunne laag op bakpapier.
7. Bak het deeg in een voorverwarmde oven op 170°C gedurende 35 – 40 minuten.
8. Laat het volledig afkoelen en verkruimel de biscuit.
9. Bewaar in een gesloten zak tot gebruik.



BIETEN EN FRAMBOZEN MOUSE

10. Meng de room met de rozemarijn.
11. Giet in een vacuümpot, zuig het vacuüm en zet voor 1 uur in de koelkast.
12. Zeef de room.
13. Los de gelatine op in koud water.
14. Splits de eieren, reserveer de eiwitten voor punt 25.
15. Meng het bietensap met de 70 g eidooiers en de suiker en kook het op een laag vuur tot het verdikt.
16. Pureer de frambozen in de keukenmachine.
17. Voeg de frambozen puree toe aan het bietenmengsel en meng goed.
18. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en voeg toe aan het frambozen-bieten mengsel.
19. Sla de gezeefde slagroom stijf.
20. Spatel de slagroom voorzichtig door het afgekoelde bieten frambozen mengsel en reserveer in de koelkast.

BIETENGEL

21. Meng in een pan de bietensap met zout en de agar en breng aan de kook.
22. Kook voor 1 minuut en haal van het vuur en doe het in een andere pan.
23. Zet het in de koelkast tot het stijf is.
24. Doe de gel in een blender en blend tot het een smeerbare massa wordt.
25. Doe in een spuitzak en plaats in de koelkast.

PADDENSTOEL

26. Doe de eiwitten in een vetvrije KitchenAid en klop stijf.
27. Voeg de suiker toe tijdens het kloppen.
28. Blijf kloppen tot het eiwit stijf en mooi glanzend is.
29. Doe de helft van het eiwit in een spuitzak.
30. Spuit op bakpapier 20 torentjes in de vorm van de benen van een paddenstoel.
31. Voeg aan de andere helft van het eiwit de bruine kleurstof toe.
32. Klop nog even door en doe dit ook in een spuitzak.
33. Vorm op bakpapier 10 hoedjes van de paddenstoelen.

34. Maak van het resterende witte eiwit ook 10 hoedjes.
35. Plaats in een voorverwarmde oven op 100°C gedurende 2 uur.

BLAADJES EN TAKJES

150 g pure chocolade
150 g witte chocolade
125 g cacao boter
spinazie blaadjes
bakpapier

BLAADJES EN TAKJES

36. Smelt 2/3 van de pure chocolade au bain-marie samen met 60 g cacao boter tot maximaal 32°C.
37. Voeg vervolgens rest van de pure chocolade toe en roer dit glad. Niet meer verwarmen!!!!!! Laat rustig koelen tot 28°C.
38. Leg een plaat klaar en bekleed dit met bakpapier. (Sorteer minimaal 20 mooie blaadjes spinazie (niet te groot). Maar neem er mee, omdat niet alles zal lukken).
39. Breng de pure chocolade met een kwastje aan op de spinazie blaadjes en laat langdurig drogen of plaats in de koeling boven.
40. Herhaal punt 36-39 voor de witte chocolade.
41. Als de chocolade voldoende is afgekoeld, verwijder voorzichtig het spinazie blaadje met een pincet (in je handen smelt de chocolade).

Takjes:

bietenpress
huishoudfolie

42. Bekleed een dienblaadje met wat huishoudfolie.
43. Spuit van de resterende pure chocolade kleine takjes (± 5 cm).
44. Plaats op ieder takje 3 draadjes bietenpress.
45. Laat afkoelen
46. Gebruik de rest van de gesmolten chocolade om de hoedjes van de paddenstoelen op de benen te lijmen.

PRESENTEREN

20 st frambozen
10 x bietenblad
poedersuiker
munt topjes

47. Glazen borden.
48. Strooi wat poedersuiker (via een zeef) over de borden.
49. Leg overdwers een strook biscuitstrooisel op het bord.
50. Plaats op de kop een paddenstoel met bruin hoedje.
51. Plaats een donker chocolade blaadje ernaast.
52. Plaats links en rechts van de 'aarde' een framboos.
53. Steek in het midden een bietenblaadje.
54. Vorm een quenelle van het bieten frambozen mengsel en plaats voor het bietenblad.
55. Plaats het takje tegen de quenelle aan.
56. Plaats op de andere kop een wit chocoladeblaadje (tegenovergestelde richting).
57. Garneer de hoedjes van de witte paddenstoelen met de bietengel en plaats aan het einde een witte paddenstoel.
58. Garneer met toefjes munt en evt. nog wat bietenpress.

D - Menu december 2018

3 BEREIDINGEN VAN AARDPEER

BENODIGDHEDEN

CHIPS VAN AARDPEER

500 g aardperen

SALADE VAN AARDPEER

10 st aardpeer
olie
rookmot
alu folie
boter

SOEPJE

500 g aardperen
300 ml melk
100 ml room
Zout

BEURRE BLANC

250 g koude roomboter
50 g sjalot,
250 ml witte wijn
150 ml room
peper
zout

GARNERING

kappertjes

BEREIDINGSWIJZE

CHIPS VAN AARDPEER

1. Schil en kook aardpeer goed gaar met wat zout.
2. Maak er puree van:, strijk uit op bakpapier⁹ en droog in de (warmkast)/oven op 80 °C.
3. Breek de gedroogde aardpeer in stukken en frituur de chips op 180 °C.

LAUWWARME SALADE VAN AARDPEER MET GEROOKTE OLIE

4. Verwarm de oven tot 160° C.
5. Was de aardpeer goed en steek ze uit met een ronde steker (diverse maten nodig). Reserveer de helft van de afsnijdsels en voeg toe aan het soepje en de andere helft in fijne brunoise snijden en bakken in geclarifieerde boter..
6. Leg op een bakplaat en dek af met alu folie.
7. Pof deze in circa 8 minuten gaar.
8. Rook de olie nadat de aardpeer gepoft is en reserveer.
9. Bestrooi met wat vers gemalen peper. Houd warm.

SOEPJE VAN AARDPEER

10. Schil de aardpeer en snij in kleine stukjes.
11. Kook de aardpeer in de melk en room met wat zout gaar.
12. Proef de consistentie en blender fijn in de Thermomix.
13. Maak op smaak met wat vers gemalen witte peper.

BEURRE BLANC

14. Snipper de sjalot.
15. Snij de koude roomboter in kleine blokjes en reserveer in de koelkast.
16. Doe de witte wijn en de gesnipperde sjalotjes in een pan.
17. Breng de vloeistof aan de kook en kook deze in tot 1/3 deel van de oorspronkelijke hoeveelheid.
18. Voeg de room toe. Laat nu de vloeistof inkoken tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid.
19. Passeer de vloeistof door een zeef om de sjalotjes te verwijderen.
20. Zet de pan op een laag vuur en voeg al roerende met de garde de klontjes koude boter één voor één voortdurend roeren aan de reductie toe.
21. Voeg nooit alle boter in één keer toe, want dan zal de saus niet binden. Zorg dat de saus niet meer gaat koken anders gaat deze schiften.
22. Breng op smaak met wat peper en zout.

GARNERING

23. Snij de augurk in fijne brunoise, knijp het vocht uit de kappertjes.



⁹ Op een bakmat kan het vocht niet weg

azijn
augurk

24. Maak een frisse saus van Beurre blanc, kappertjes, azijn en augurk en gerookte olie.

PRESENTEREN

waterkers
Maldon zout
truffelolie

25. Neem een langwerpige bord.

26. Aardpeersoep in smal hoog glaasje op bord plaatsen, garneren met drupje truffelolie.

27. Neem een klein vierkant bordje en plaats de aardpeer-rondjes.

28. Dresseer de saus.

29. Garneer met waterkers, aardpeerchips en wat geplet Maldon zout.

STEAK TARTAAR VAN HERT MET INGELEGDE WINTERGROENTEN, CROUTONS VAN BLOEDWORST

BENODIGDHEDEN

TARTAAR VAN HERTENBIEFSTUK

750 g hertenbiefstuk
olijfolie
1 citroen, sap en rasp
sjalot
Maldon zout
zwarte peper

WINTERGROENTEN

350 g knolselderij¹⁰
350 g pompoen
350 g koolraap
450 ml rijstazijn
300 ml water
200 g suiker
2,5 g korianderkorrels
½ vanillestokje
2 stuks kruidnagel
1 citroenschil

VOC KRUIDEN

30 g karwijzaad
2 gedroogde
laurierbladen
30 g venkelzaad
4 kruidnagels
3g zwarte peperkorrels
1 kaneelstokje

VOC MAYONAISE

2 eieren
30 ml citroensap
30 g fijne mosterd
20 g VOC kruiden*
400 ml zonnebloemolie
peper
zout

BLOEDWORST

250 g bloedworst

BEREIDINGSWIJZE

TARTAAR VAN HERTENBIEFSTUK

1. Snij de hertenbiefstuk in een fijne tartaar met een scherp mes,
2. Breng op smaak met de ragfijne sjalot, olijfolie, sap en rasp van citroen, zout en peper.
3. Plaats het tot gebruik in de koeling.



ZOETZURE WINTERGROENTEN

4. Snij de groenten in gelijke blokjes van 0,5 centimeter groot en blancheer ze soort voor soort kort.
5. Bewaar de blokjes apart van elkaar.
6. Meng de overige ingrediënten voor het zoetzuur, en laat het afgedekt een half uur trekken op matig vuur.
7. Verdeel het zoetzuur over de 3 verschillende groenten en laat dit intrekken tot gebruik.

VOC KRUIDEN¹¹

Maak het VOC kruidenmengsel:

8. Doe alle kruiden in een pan.
9. Verwarm de zaadjes tot het aroma los komt.
10. Haal dan de pan van het vuur af en laat de zaadjes afkoelen.
11. Doe de zaadjes in de blender (of Thermomix) en maal tot poeder.

VOC MAYONAISE

12. Verwarm de zonnebloemolie, voeg het kruidenmengsel toe en laat dit afkoelen.
13. Zeef de olie.
14. Maak een mayonaise volgens basisrecept met de kruidenolie; indien te sterk van smaak, voeg neutrale olie toe.
15. Reserveer in spuitfles.

CROUTONS BLOEDWORST

¹⁰ Overweeg de snijmachine om gelijke blokjes te krijgen.

¹¹ Deze hoeveelheid is voor minimaal 2 avonden

Roomboter	<p>16. Snij de bloedworst in blokjes van een 0,5 centimeter en bak ze mooi krokant in roomboter.</p> <p>17. Laat ze op goed uitlekken op keukenpapier.</p>
EIDOOIER	GEROOKTE EIDOOIER
10 eieren 5 g hout mot	<p>18. Verwarm de eieren (met schaal) op precies 65°C voor minimaal 45 minuten in de sous-vide.</p> <p>19. Pel de eieren en haal de eidooiers er voorzichtig uit.</p> <p>20. Vul de rookoven met rook, haal van het vuur en zet de dooiers in de rookoven voor 5 min.</p>
AARDAPPELKAANTJES	AARDAPPELKAANTJES
300 g vastkokende aardappel 300 ml. sojaolie	<p>21. Snij de aardappelen in hele fijne blokjes.</p> <p>22. Spoel de blokjes tot al het zetmeel er vanaf is.</p> <p>23. Zet de aardappelblokjes koud op met de olie en bak deze goudbruin onder voortdurend roeren met een garde.</p>
	PRESENTEREN
Tahoon cress	<p>24. Maak met behulp van 2 steekringen een cirkel op het bord, waar je de steak tartaar in vormt.</p> <p>25. Spuit de VOC mayonaise in de opening in het midden, plaats hier de gerookte eidooier op.</p> <p>26. Verdeel de zoetzure groenten, croutons van bloedworst en aardappelkaantjes over de steak tartaar.</p> <p>27. Garneer met Tahoon cress.</p>

TARBOT EN MOSSELEN MET SAUS VAN MOSSEL, YOGHURT EN KOMKOMMER

BENODIGDHEDEN

TARBOT EN MOSSELEN

3 tarbotten (maat 5)
zout en peper
40 mosselen
Gaatjes pan stoomoven

AARDAPPEL

4 eieren
75 g crème fraîche
25 g boter
400 g aardappelen
zout
boter

KOMKOMMERPARELS

2 komkommers
25 ml sushi azijn
1 citroen
40 g suiker
20 g water

SAUS VAN MOSSEL

1 sjalot
1 teen knoflook
Chardonnay azijn
komkommersap
20 g Griekse yoghurt
mosselvocht
room
olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

TARBOT EN MOSSELEN

1. Fileer de vis en portioneer in gelijke filets.
2. Bestrooi de filets met zout en peper.
3. Bak de tarbot aan 1 zijde mooi goudbruin en haal van het vuur.
4. Draai de mootjes om en gaar ze verder in de pan.
5. Was en plaats de mosselen op in de gaatjespan van de stoomoven. Plaats onder de gaatjes pan een dichte stoomovenpan of schaal, om het vocht op te vangen.
6. Stel de stoomoven in op : 110°C en stand 5. Stoom de mosselen.
7. Zodra ze open zijn, haal uit de stoomoven en kook het opgevangen mosselvocht verder in.
8. Reserveer het vocht voor punt 23.



SPEKKOEK VAN AARDAPPEL

9. Kook of stoom de aardappelen met wat **zout** gaar, laat afkoelen en verwijder de schil. Je hebt 250 g puree nodig.
10. Maak er met een pureeknijper aardappelpuree van.
11. Scheidt de eieren.
12. Roer het eigeel de crème fraîche en de gesmolten! boter onder de puree door.
13. Wrijf door een zeef en breng, indien nodig, op smaak.
14. Sla de eiwitten stijf en voeg deze toe aan de puree.
15. Smeer een dunne laag in de (met boter ingevette kleinste springvorm) en gratineer onder de salamander, kleur eventueel bij met een brander.
16. Herhaal dit, laagje voor laagje.

KOMKOMMERPARELS

17. Schil de komkommers. Pers de citroen uit.
18. Boor 1 komkommer uit met mini parisienne boor en doe in een bakje.
19. Kook het water met suiker, citroensap en sushi azijn tot de suiker is opgelost.
20. Laat afkoelen, voeg de komkommerbolletjes er aan toe en laat marinieren.
21. Pers het sap van de andere komkommer en het afval, bewaar dit voor de saus.

SAUS VAN MOSSEL

22. Zweet de sjalot aan met de knoflook en blus af met de Chardonnay azijn.
23. Voeg de Griekse yoghurt, het mosselvocht en het komkommersap toe.
24. Kook het geheel in tot de helft.
25. Voeg op het laatste moment (net voor serveren) een klein scheutje koude room toe en wat olijfolie en meng met de staafmixer.

CITRUSDRESSING

50 g sushi azijn
50 g Chardonnay azijn
50 g olijfolie
diverse Citrus soorten
zwarte peper
poedersuiker

GROENTE

125 g diepvries
tuinbonen

Borage cress

CITRUSDRESSING

26. Meng de sushi azijn met de Chardonnay azijn, rasp van citrusvruchten en peper uit de molen.
27. Emulgeer de olie in het azijnmengsel.
28. Verzacht eventueel de smaak met wat poedersuiker.

GROENTE

29. Dubbeldop de tuinbonen en blancheer af met een beetje zout.

PRESENTEREN

30. Plaats de tarbot op een bord.
31. Voeg de saus van mossel toe en plaats hier en daar een mossel op het bord.
32. Garneer met groente, komkommer en Borage cress.
33. Besprenkel met de Citrusdressing.
34. Plaats een stukje aardappel spekkoek op het bord erbij.

HAAS WELLINGTON MET RODE KOOLSALADE EN SJALOT-APPELJUS

BENODIGDHEDEN

HAAS WELLINGTON

- 1 hazenrug
- 10 g olijfolie
- 20 g mosterd

- 100 g sjalot
- 1 teen knoflook
- 100 g kastanjechampignons
- 500 g kastanje
- 50 g hazelnoot
- 2 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- 25 g boter
- 100 g voorgesneden parmaham
- 2 pakken vers bladerdeeg
- 50 g eigeel
- zout
- peper

BEREIDINGSWIJZE

HAAS WELLINGTON

1. Ontvries en fileer de filets van het karkas.
2. Verhit de olijfolie in een sauteuse tot het rookpunt.
3. Kruid en schroei de hazenfilets snel dicht en haal uit de pan. Bewaar de sauteuse.
4. Klap het dunste gedeelte om zodat er een gelijkmatige cilinder van de hazenfilet ontstaat.
5. Smeer licht in met mosterd en koel terug, bij voorkeur tot 4°C.



Duxelles

6. Snipper voor de duxelles de sjalot en knoflook zeer fijn. Hak de tijm en rozemarijn zeer fijn.
7. Maal de kastanjechampignons, kastanjes en hazelnoot in de keukenmachine tot een grove gelijkmatige massa. Gebruik de pulse knop zodat je het niet te fijn maalt.
8. Verhit de boter in dezelfde sauteuse, die voor het bakken van de haas gebruikt is. Voeg de sjalot en knoflook toe en fruit aan. Voeg de tijm en rozemarijn toe en fruit mee aan.
9. Voeg het gehakte paddenstoelen/ kastanje/ hazelnootmengsel toe en laat op een rustig vuur bakken, zodat het vocht uit de paddenstoelen verdamp. Kruid met peper en zout.
10. Stort op een RVS plaat en laat volledig afkoelen.

Wellington

11. Verwarm de oven voor op 230°C.
12. Leg drie plakken van 30 bij 30 centimeter keukenfolie op de werkbank.
13. Leg daarop een dunne rechthoekige laag parmaham tot een rechthoek 15 bij 20 centimeter.
14. Bedek de Parmaham met dunne laag duxelles. Vorm tot een rechthoek van ongeveer 10 bij 15 centimeter.
15. Leg nu de hazenfilet in het midden van de duxelles. Rol het geheel strak op in de folie. Laat 20 minuten opstijven in de koeling.
16. Leg het bladerdeeg plat op een plank. Haal de voorbereide hazencilinder uit de koeling en rol strak op in het bladerdeeg.
17. Zorg voor een strakke cilinder en verwijder het plasticfolie. Leg op een met bakpapier beklede ovenplaat.
18. Strijk in met eigeel en kruid met grof zeezout.
19. Snij het bladerdeeg licht in met de achterkant van een mes. Zorg voor een origineel motief.
20. Maak in het midden van de cilinder een klein stoomgaatje. Doe dit met behulp van een steker.
21. Herhaal deze handelingen voor de tweede filet.

¹² Zie werkfoto's

22. Schuif de Wellington met een kernthermometer in de oven en bereid volgens de volgende stappen:
23. In een oven van 230°C, 10 minuten, tot 25 graden kerntemperatuur.
24. Als laatste in een oven van 180°C, 10 minuten, tot 48 °C kerntemperatuur.
25. Haal uit de oven en laat 5 minuten rusten op een RVS rekje.

RODE KOOLSALADE

- 500 g rode kool
- 30 ml olijfolie
- 2 g karwijzaad
- 100 ml witte wijn azijn
- 10 ml Gembersiroop
- 75 g honing
- 50 g rozijnen
- peper
- zout
- 1 Granny Smith
- 1 limoen
- 1 sinaasappel
- 20 g verse gember

RODE KOOLSALADE

26. Snij de rode kool flinterdun en wel de rozijnen.
27. Roerbak de rode kool met de olijfolie en het karwijzaad. Zorg hierbij dat de rode kool niet verkleurd! De kool moet alleen wat zachter worden.
28. Schep de kool in een bekken en vermeng met de azijn, gembersiroop, honing en de rozijnen.
29. Laat intrekken in de koeling.
30. Was en rasp de limoen en sinaasappel.
31. Snij de gember in ragfijne brunoise.
32. Snij de appel brunoise.
33. Werk à la minute af met de rasp van limoen en sinaasappel en de brunoise gember en appel.

SJALOT-APPEL JUS

- 750 g sjalotten
- 2 Elstar appels
- 5 gram peperkorrels
- 1 blaadje laurier
- 50 ml Noilly Prat
- 500 ml kalfsjus
- 2 liter kippenbouillon

SJALOT-APPEL JUS

34. Maak de kippenbouillon volgens basisreceptuur.
35. Snijd de sjalotten fijn en laat ze langzaam karamelliseren in een pan met wat olie.
36. Voeg kruiden, Noilly Prat en kippenbouillon toe en laat dit voor een deel inkoken.
37. Voeg de kalfsjus toe en laat inkoken.

BEURRE NOISETTE

- 250 g boter
- witte aceto balsamico

BEURRE NOISETTE

38. Snijd de boter in stukjes van dezelfde grootte zodat ze geleidelijk smelten. Doe de stukjes vervolgens in een pan met een lichtkleurige bodem. Dit is belangrijk zodat je goed de kleur van je boter kunt zien en hij niet verbrandt. Verwarm op middelhoog vuur.
39. Roer continu zodat het zo gelijk mogelijk smelt en alle boter is gesmolten, nog voordat de eiwitten naar boven komen. Na ongeveer dertig seconden zullen er belletjes en een beetje schuim verschijnen. Blijf roeren.
40. Op dit moment verdampt het water in de boter en zullen de eiwitten zich scheiden van het vet. Blijf nog steeds roeren en op den duur zal de boter beginnen met verkleuren. Haal zodra je beurre naar je idee nog nét niet bruin genoeg is de pan van het vuur en giet de gesmolten boter in een kommetje.
41. **Vervolg sjalot appel jus**
42. Passeer de jus , voeg stukjes appel toe, en laat vervolgens inkoken tot de juiste dikte. Pureer de appeljus met een staafmixer.
43. Monteer met de Beurre Noisette en breng op smaak met witte aceto balsamico.

bietenblad

PRESENTEREN

44. Snij de haas in dikke plakken.
45. Maak de borden op met de haas Wellington en de rode koosalade.

46. Garneer eventueel nog met een partje appel en indien aanwezig bietenblad.
47. Serveer de jus er apart bij.

Extra werkfoto's

foto 1



foto 2



foto 3



foto 4



foto 5



foto 6



VIJG

BENODIGDHEDEN

GEITENKAASMOUSSE

- 225 g geitenkaas (zonder korst)
- 125 g witte wijn
- 3 blaadjes gelatine
- 400 g slagroom
- zout
- peper

VIJGENCONFITUUR

- 50 g gedroogde vijgen
- 25 ml lauw water
- 5 g Aceto balsamico
- 2 takjes verse tijm
- 2 blaadjes salie
- 40 g Taggiasche olijven
- 15 ml hazelnootolie

GEKARAMELLISEERDE

VIJGEN

- 15 rijpe vijgen
- 80 g rietsuiker
- 40 g roomboter

HONING TOFFEE

- 100 g honing
- 300 g koksroom
- Zout

BUTTERSCOTCHSAUS

- 150 g bruine basterdsuiker
- 50 ml water
- 100 ml slagroom
- 50 g roomboter

BEREIDINGSWIJZE

GEITENKAASMOUSSE¹³

1. Week de gelatine in koud water.
2. Snijd de geitenkaas in blokjes en laat goed op temperatuur komen.
3. Sla de slagroom tot zachte pieken op.
4. Kook de witte wijn voor $\frac{3}{4}$ in en voeg de geweekte gelatine toe.
5. Meng de geitenkaas glad met de vlinder in de Thermomix (max. stand 4!) en voeg al draaiend in één stroom het witte wijnmengsel toe.
6. Meng de slagroom er doorheen.
7. Breng op smaak met zout en peper en spuit op in de gewenste vorm om op te stijven in de koeling.



VIJGENCONFITUUR⁶

8. Rits de blaadjes van de tijm, scheur de salie in stukken.
9. Snij de vijgen in kleine stukken en pureer ze fijn in de keukenmachine met lauw water, aceto balsamico, tijm, salie, (uitgelekte) olijven en notenolie.

GEKARAMELLISEERDE VIJGEN

10. Veeg de vijgen schoon met keukenpapier en halveer ze in de lengte.
11. Bestrooi de snijkant gelijkmatig met rietsuiker.
12. Laat de boter smelten in een antiaanbakpan.
13. Leg de vijgen met de gesuikerde kant in de boter en bak op middel hoog vuur tot de suiker karamelliseert, mochten de vijgen niet rijp zijn dan nog even in de oven plaatsen.
14. Reserveer warm.

HONING TOFFEE⁶

15. Giet de honing in een steelpan en laat op middelhoog vuur karamelliseren. De smaak van de honing wordt nu versterkt.
16. Voeg de koksroom toe en laat de gekarameliseerde honing oplossen.
17. Kook nu samen zachtjes in tot de juiste smaak en dikte.
18. Voeg op het laatst wat zout toe.
19. Laat afkoelen en giet in een spuitflesje.
20. Maak dotje honing toffee en laat afkoelen.

BUTTERSCOTCHSAUS⁶

21. Breng de basterdsuiker samen met het water aan de kook en laat de suiker volledig oplossen.
22. Voeg de slagroom roe en breng aan de kook.
23. Klop de boter door de saus en laat 2 minuten zacht koken. Laat de saus afkoelen en bewaar in de koelkast.

¹³ Dit is voldoende voor de hele avond

PISTACHEKRUIM

50 g gedopte
pistachenoten
10 ml fruitige olijfolie

PISTACHEKRUIM⁶

24. Rooster de pistachenoten op middelhoog vuur in een droge pan. Stamp tot kruim in de vijzel en roer er olijfolie door.

PRESENTEREN

25. Verdeel op een bord 3 halve gekaramelliseerde vijgen.

26. Schenk er de Butterscotchsaus bij.

27. Garneer het bord met dotjes vijgenconfituur, geitenkaasmousse, honing toffee, butterscotchsaus, en pistachekruim.

E - Menu januari 2019

HARTIGE SOEZEN

BENODIGDHEDEN

SOESJES

- 100 ml melk
- 100 ml water
- 100 g boter
- 125 g bloem
- 5 eieren maat M
zout

PARELHOENMOUSSE

- 300 g parelhoenfilet
- 50 ml crème fraîche
- 50 ml slagroom
- 2 takjes tijm
- 10 g bieslook
peper, zout
citroensap

FORELMOUSSE

- 1 kleine forel
suiker
- 50 ml crème fraîche
- 50 ml slagroom
- 2 takjes dragon
- 5 g mosterd
peper, zout
citroensap

BEREIDINGSWIJZE

SOESJES

1. Verwarm de oven voor op 200° C. Bekleed bakplaten met bakpapier.
2. Doe de melk, water, zout en boter in een pan.
3. Breng rustig aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg in 1 keer alle bloem toe, meng dit goed met een pollepel totdat er een bal ontstaat en zet de pan vervolgens terug op het vuur.
4. Blijf goed roeren voor 3 minuten. Haal de pan opnieuw van het vuur en laat wat afkoelen, roer af en toe door.
5. Het mengsel moet eruitzien als een droge aardappelpuree (het beslag moet dus juist een beetje mat qua structuur zijn.)
6. Voeg dan 1 voor 1 de eieren toe.
7. Zorg dat ze goed worden opgenomen door het beslag.
8. Doe een glad spuitje in de spuitzak en vul met het soezenbeslag
9. Spuit het beslag op de bakplaat, 15 à 20 mm Ø, 4 rijtjes van 5 stuks. Maak 30 soesjes.
10. Ze verdubbelen bijna in grootte, dus houdt daar rekening mee.
11. Zet ze dan 15 minuten in de voorverwarmde oven.



PARELHOENMOUSSE

12. Maak de rookoven klaar
13. Snijd de parelhoenfilet in repen en bestrooi met zout.
14. Leg de repen filet op het rek van de rookoven, leg de takjes tijm op de filet en plaats aan één zijde. (aan andere zijde de forel)
15. Rook de filets in 15 a 20 minuten.
16. Doe alle ingrediënten in het hakmolentje van de keukenmachine incl. de tijmblaadjes en hak tot dat er een gladde mousse ontstaat.
17. Breng op smaak met zout en peper. Verfris met citroensap.
18. Doe de mousse in een spuitzak en vul de soesjes.
19. Bewaar restant van de mousse, in de spuitzak.

FORELMOUSSE

20. Maak de forel schoon en fileer de vis, verwijder de huid.
21. Wrijf de filets in met zout en iets suiker.
22. Leg de repen filet op het rek van de rookoven, leg de takjes dragon op de filet en plaats aan één zijde. (andere zijde de parelhoen)
23. Rook de filets in 15 a 20 minuten.
24. Doe alle ingrediënten in het hakmolentje van de keukenmachine incl. de dragonblaadjes en hak tot dat er een gladde mousse ontstaat.
25. Breng op smaak met zout, peper en mosterd, verfris met citroensap
26. Doe de mousse in een spuitzak en vul de soesjes
27. Bewaar restant van de mousse, in de spuitzak.

BROCCOLI MOUSSE

300 g Broccoli
1 rode peper
1 sjalot
10 g boter
50 ml crème fraîche
50 ml slagroom
peper
zout
nootmuskaat
citroensap

BROCCOLI MOUSSE

28. Was en maak de broccoli schoon, snij de stelen fijn.
29. Kook alles in gezouten water bijna gaar, giet af en laat zeer goed uitlekken, dep eventueel droog. Hak de broccoli in stukjes.
30. Snijd de sjalot en de rode peper zonder zaadjes ragfijn.
31. Gaar de sjalot en rode peper in de boter zonder te kleuren.
32. Doe alle ingrediënten in het hakmolentje van de keukenmachine en hak tot dat er een gladde mousse ontstaat.
33. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat, verfris met citroensap
34. Doe de mousse in een spuitzak en vul de soesjes.
35. Bewaar het restant van de mousse in de spuitzak.

PRESENTATIE

36. Plaats de 3 smaken soesjes op een bord.
37. Spuit op elk soesje een rozetje met desbetreffende smaak, (schuif een kartelspuitje over bestaande spuitmondje en maak een mooi rozetje).

KNOLSELDERIJSOEP, GEPOFTE KNOFLOOK, GEKARAMELLISEERDE APPEL EN SALIE CHIPS

BENODIGDHEDEN

KNOFLOOK

2 kleine knoflookbollen
1350 ml
groentebouillon
975 g knolselderij
2 prei
75 g crème fraîche
25 g appelazijn

APPEL

3 grote fris zure appels
55 g rietsuiker
olie
olijfolie
zout
peper

50 salieblaadjes

BEREIDINGSWIJZE

KNOFLOOK

1. Verwarm de oven op 190 °C.
2. Verpak de knoflookbollen elk afzonderlijk in aluminiumfolie, leg in het midden van de voorverwarmde oven en laat minimaal 45 minuten poffen tot de knoflook zacht! is.
3. Maak de groentebouillon volgens basisrecept.
4. Snijd de prei (het witte en lichtgroene deel) in ringen en de knolselderij in blokjes.
5. Verhit een scheut olie in een grote soeppan en bak de prei langzaam op middelhoog vuur totdat de groente is geslonken.
6. Voeg nu de knolselderij en de bouillon toe, breng aan de kook en laat zachtjes ongeveer 25 minuten pruttelen tot de groenten zacht en gaar zijn.



APPEL

7. Snijd de appel in partjes. Neem een brede bakpan en bak de appel in wat olie in ongeveer 5 minuten halfzacht.
8. Strooi vervolgens de rietsuiker en een snufje zout over de appel en laat nog 3 minuten bakken op hoog vuur, tot de suiker is gesmolten en de appelstukjes gekarameliseerd zijn en een kleurtje hebben gekregen.
9. Laat afkoelen en snijd in stukjes.

-
10. Haal de knoflookbollen uit de oven, uit de aluminiumfolie en laat afkoelen.
 11. Snijd met een scherp mes de topjes van de teentjes af en druk met de vingers de knoflook eruit.
 12. Voeg de gepofte knoflook bij de gare soep en pureer met behulp van een staafmixer of blender tot een gladde soep.
 13. Breng op smaak met crème fraîche, appelazijn, versgemalen peper en eventueel zout.

PRESENTEREN

14. Verhit olie in brede bakpan en bak de salieblaadjes ruim in de olie, in 1 tot hooguit 2 minuten.
15. Laat de olie iets afkoelen en reserveer.
16. Laat de salie uitlekken op keukenpapier, zodat ze krokant worden.
17. Verdeel de soep over de borden en maak af met de gekarameliseerde appel, versgemalen peper, druppels salieolie en de saliechips.

ST. JACOBSSCHELPEN, PASTINAAK OP 3 WIJZEN EN KUMQUATPICKLES

BENODIGDHEDEN

BENARES-

KERRIEPOEDER

- 5 cm kaneelstokjes
- 12 groene kardemonpeulen
- 12 kruidnagels
- 5 gedroogde rode chilipepers
- 10 g korianderzaad
- 10 g komijnzaad
- 4 g venkelzaad
- 4 g zwarte peperkorrels
- 2 g chilipoeder

KUMQUATPICKLES

- 100 g suiker
- 75 ml witte wijnazijn
- 250 g kumquats
- 50 ml water
- 10 g komijnzaad

PANCH PORAN

- 5 g nigellazaad
- 5 g geel mosterdzaad
- 5 g komijnzaad
- 5 g venkelzaad
- 5 g fenegriekzaad

PASTINAAKPICKLES

- 25 ml mosterdolie
- 20 g panch phoran
- 2 kleine pastinaken
- 4 g kurkuma
- 30 ml water
- 50 ml witte wijnazijn
- 10 g donkere basterdsuiker
- 3 g koriander(gemalen)

PASTINAAKPUREE

- 125 g ongezoeten boter
- 1 ui
- 1000 g pastinaken
- 15 g honing
- 600 ml melk

BEREIDINGSWIJZE

BENARES-KERRIEPOEDER

1. Rooster de specerijen afzonderlijk in een droge pan op middelhoog vuur tot het aroma vrijkomt. Doe ze meteen in mini keukenmachine en voeg de gemalen kruiden toe. Maal fijn.
2. Zeef in een fijne zeef.
3. Reserveer.

KUMQUATPICKLES

4. Maak de kumquatpickles: verhit de suiker en azijn in een pan op middelhoog vuur en roer tot de suiker opgelost is.
5. Komijnzaad roosteren en maal grof in een vijzel.
6. Snijd de kumquats in vieren, (verwijder zaadjes), voeg komijn en wat zout toe en laat het mengsel ongeveer 30 min sudderen, tot de kumquats zacht zijn, roer regelmatig.
7. Voeg indien nodig wat water toe als er te veel vocht verdamppt. Haal het mengsel van het vuur en laat het volledig afkoelen.
8. Zet het apart. Serveer op kamertemperatuur.

PANCH PHORAN

9. Alles mengen en ongemalen gebruiken.

PASTINAAKPICKLES

10. Verhit de mosterdolie in een pan.
11. Voeg de panch phoran toe en bak hem op middelhoog vuur tot de zaadjes knisperen.
12. Schil en snijd de pastinaak in brunoise van 5 x 5 mm.
13. Voeg de pastinaak, koriander en de kurkuma toe en roer goed.
14. Voeg het water, azijn en de basterdsuiker toe en roer 3-5 minuten op middelhoog vuur, tot de pastinaak zacht is.
15. Voeg wat zout toe.
16. Haal het mengsel van het vuur en laat het volledig afkoelen. Serveer op kamertemperatuur.

PASTINAAKPUREE

17. Verhit de helft van de boter in een pan. Voeg de gehakte ui toe en bak hem 3-5 min. op laag vuur, tot hij doorzichtig is.
18. Voeg de geschilde en fijngehakt pastinaken toe en bak ze op laag vuur tot ze zachter zijn (ui verkleurt anders naar bruin).



19. Roer de honing en melk erdoor en blijf langzaam roeren tot de pastinaken zeer zacht zijn.
20. Voeg de resterende boter toe en meng goed. Pureer het mengsel in een blender tot het glad is.
21. Wrijf het door een fijne zeef en doe de hete pastinaakpuree in een knijpfles. Houdt het warm.

PASTINAAKCHIPS

2 pastinaken
zeezout

ST. JACOBSSCHELPEN

50 ml zonnebloemolie
30 sint-jakobsschelpen
20 g Benares-
kerriepoeder
100 g ongezouten boter
50 ml citroensap

zeezout
Ghoa Cress
(korianderkiemen)

PASTINAAKCHIPS

22. Verhit voldoende olie tot 190°C.
23. Schil de pastinaak en snijd in dunne, lange stroken op de mandoline
24. Frituur de pastinaak 1-2 minuten tot ze krokant zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
25. Bestrooi ze met zeezout en serveer ze op kamertemperatuur.

ST. JACOBSSCHELPEN

26. Verhit de olie in een grote koekenpan met dikke bodem.
27. Dep de jakobsschelpen goed droog.
28. Leg de sint-jakobsschelpen in de pan en bak ze 1-2 minuten op middelhoog vuur, tot de onderkant mooi gekaramelliseerd is.
29. Keer ze en bak ze nog 40-60 sec., tot ze stevig aanvoelen.
30. Voeg het kerriepoeder en de boter toe en bedruip de sint-jakobsschelpen met het vocht in de pan.
31. Pers de citroen uit boven de pan en bedruip de sint-jakobsschelpen opnieuw.

PRESENTEREN

32. Verdeel de sint-jakobsschelpen over de borden, voeg de twee pickles en de pastinaakchips toe.
33. Spuit de pastinaakpuree op de borden.
34. Garneer en serveer meteen.

MAGRET VAN EEND MET GEVULDE PEER EN GEKARAMELISEERDE WITLOF

BENODIGDHEDEN

MAGRET

8 eenden filets (Magret)

RIJST

250 g pandan rijst
3 sjalotjes
3 cm gember
3 knoflookteentjes
20 g koriander
600 ml gevogeltesfond
75 g rozijnen
1 citroen
peper
zout
nootmuskaat

PEREN

5 peren (Doyonne du comice)

SAUS

400 ml gevogeltesfond (zie basisbereidingen)
300 ml donker Leffe bier
3 gehakte uien
15 g suiker
50 ml sherry-azijn
50 g boter
takjes marjolein
peterselie

MAGRET

zie boven

GEKARAMELISEERDE

WITLOF

500 g witlof
80 g boter
2 g zout
2 g peper
80 g boter
20 g suiker

BEREIDINGSWIJZE

MAGRET

1. Snijd de helft van het eendenvet af en snijd het in blokjes.
2. Doe de blokjes in een pan en bak ze uit tot kleine krokante spekjes.

RIJST

3. Maak zestes van de citroen, blancheer en snijd de schilletjes fijn
4. Was de rijst en laat uitlekken
5. Verwijder $\frac{3}{4}$ van het vet en reserveer.
6. Doe bij de spekjes de rijst, de sjalotjes, de knoflook, de fijngehakte gember, de fijngehakte koriander, rozijnen en de citroenschilletjes. Bak zonder te kleuren tot de rijst glazig is
7. Voeg gevogeltesfond toe en kruid met peper, zout en nootmuskaat.
8. De rijst koken tot deze gaar is. Bevochtig eventueel wat bij, maar zorg ervoor dat de rijst droog is.
9. Houdt warm.

PEREN

10. Schil de peren en snijd ze in de lengte door, verwijder het klokhuis en hol de peren uit. Vlak de onderkant af, zodat de halve peer straks blijft staan.
11. Bak de peren in het eendenvet aan

SAUS

12. Bak de gehakte uien aan in wat eendenvet
13. Strooi er suiker over en laat alles karamelliseren.
14. Blus met de azijn en bevochtig met het bier en de fond.
15. Laat de saus tot $\frac{3}{4}$ inkoken
16. Giet door een zeef. Bind eventueel met wat roux, controleer de smaak en verfijn met een klontje koude boter.

MAGRET

17. Geef enkele inkepingen in het nog aanwezige vet.
18. Bak de 'Margrets'. Begin in een **koude** pan. Kruid met peper en zout

GEKARAMELISEERDE WITLOF

19. Snijd de witlof doormidden en plaats ze in een passende vacuumzak.
20. Voeg 40 gram boter, zout, suiker en peper toe en trek vacuüm.
21. Gaar 45 minuten sous vide op 85°C.
22. Giet de witlof op een zeef en laat uitlekken.
23. Smelt de overige boter in een koekenpan en bak de witlof tot ze gekaramelliseerd zijn.



PRESENTEREN

- 24 Vul de warme peren met de warme rijst.
- 25 Zet op elk bord een gevulde peer.
24. Maak een waaijer van de witlof om de peer en drapeer de gesneden eend hierop.
25. Lepel er wat saus rond en versier met een takje marjolein en gehakte peterselie.

CHOCOLADETAART MET IVOOR-ROOMIJS, BITTERE SINAASAPPELSAUS EN SINAASAPPELKRULLEN MET ZWARTE PEPER

BENODIGDHEDEN

IVOOR-ROOMIJS

500 ml melk
6 eierdooiers
100 fijne tafelsuiker
350 g witte chocolade

CHOCOLADETAART

200 g bittere couverture
200 boter
100 g bloem
175 g fijne tafelsuiker
6 eieren

BITTERE-SINAASAPPELSAUS

3 perssinaasappels
100 g fijne tafelsuiker
1 grote hand sinaasappel
300 g geleisuiker

BEREIDINGSWIJZE

IVOOR-ROOMIJS

1. Breng de melk aan de kook.
2. Klop de dooiers met de suiker tot een dik en romig mengsel in de Kitchen Aid.
3. Giet er al kloppend de hete melk bij, blijf kloppen tot een luchtig mengsel.
4. Hak de chocolade fijn (*evt. in TM: 10 seconden stand 10*).
5. Doe het mengsel terug in de pan en laat al omscheppend met een pannelikker op een laag vuur verhitten tot de custard iets dikker wordt.
6. Roer er terwijl de custard nog warm is de gehakte witte chocolade door en smelt de chocolade.
7. Laat afkoelen en draai dan in een ijsmachine tot het mengsel bevroren is.
8. Het kan zijn dat dit in 2-en moet dat slechts per keer een halve massa tot ijs gedraaid kan worden.
9. Giet het ijs evt. in halfronde mallen, en plaats in de vriezer.



CHOCOLADETAART¹⁴

10. Verwarm de oven voor op 180°C.
11. Bekleed een brede ronde taartvorm met losse bodem met bakpapier.
12. Laat de chocolade met de boter au bain-marie smelten en roer tot de chocolade glad is.¹⁵
13. Haal de kom van het vuur.
14. Klop de bloem, de suiker en de eieren met de mixer of Kitchen Aid tot een heel dik, bleek lint.
15. Meng de chocolade, op lage snelheid, door het eimengsel.
16. Giet het mengsel voorzichtig in de beklede taartvorm en zet die min. 20 minuten in de oven.
17. De bovenkant van de taart wordt krokant, maar als je hem test, is hij in het midden nog zacht. (Doe de saté stok proef om te kijken of de taart gaar is).
18. Laat hem voor het serveren geheel afkoelen.

BITTERE-SINAASAPPELSAUS

19. Pers de sinaasappels uit, je hebt 200 ml sap nodig.
20. Kook het sap met de suiker tot het mengsel tot de helft in. Laat afkoelen.
21. Maak bittere sinaasappeljam¹⁶ in de Thermomix:
22. Was de handsinaasappel goed met heet water en verwijder het steelaanzetje.

¹⁴ Voldoende 12 personen

¹⁵ TM methode: snij de boter in stukken, doe de chocolade in de TM, stel in 10 seconden stand 8 (malen), schraap chocolade naar beneden, stel nu in 10 minuten, 50 °C, stand 1,5. Afen toe kijken, als de chocolade gesmolten is, laten draaien en via de opening de stukjes boter een voor een toevoegen. Het is klaar als alle boter is gesmolten. Dit mengsel nu aan de massa in de draaiende Kitchen Aid toevoegen.

¹⁶ Zonder TM kun je deze handelingen vervangen door kant-en-klare sinaasappelmarmelade.

SINAASAPPELKRULLEN MET ZWARTE PEPER

100 g boter
100 g poedersuiker
100 g eiwit
100 g bloem
4 sinaasappels
zwarte peper

zilver en goudkleurige
hagel
poedersuiker
zilver strooisel voor
decoratie

23. Snijd de hele sinaasappel in 8-en zet de weegfunctie van de Thermomix aan en doe de sinaasappel in de Thermomix.
24. Voeg hetzelfde gewicht van de sinaasappel aan geleisuiker toe in de Thermomix.
25. Maal 15 seconden op stand 7. Schraap naar beneden en stel nu in 5 minuten Varoma, stand 1,5,
26. Als klaar, nog even doorroeren: 4 seconden stand 4.
27. Giet over in schaal (of jampot) en laat afkoelen.
28. Na ongeveer 1 uur: Schep 2 grote eetlepels marmelade door het sinaasappelsap, roer los en pass door een fijne zeef.
29. Giet in een spuitflacon en laat afkoelen in de koeling.

SINAASAPPELKRULLEN MET ZWARTE PEPER

30. Verwarm de oven voor op 180°C.
31. Leg de metalen buisjes klaar voor gebruik.
32. Rasp de buitenschil van de sinaasappels en bewaar
33. Pers de sinaasappels en reduceer het sinaasappelsap tot 50 ml.
34. Smelt de boter
35. Klop de eiwitten los met het sinaasappel concentraat en de poedersuiker, niet schuimig kloppen.
36. Roer de rasp en de bloem erdoor. Vervolgens de gesmolten boter.
37. Laat afkoelen!!!!
38. Bekleed bakplaten van de patisserie oven met bakpapier.
39. Doe in een spuitzak een klein glad spuitmondje. Vul spuitzak met het beslag.
40. Spuit lange banen op de beklede bakplaten, 3 banen per bakplaat.
41. Bestrooi het beslag met versgemalen zwarte peper.
42. Bak af op 180°C voor 6 a 8 minuten.
43. Haal de bakplaat uit de oven, trek het bakpapier eraf met de tuile draai de bakplaat om en trek het bakpapier op de hete achterkant van de bakplaat.
44. Rol de tuile spiraalsgewijs om de ijzeren buisjes en laat afkoelen.
45. Bak ondertussen de volgende plaat af.

PRESENTEREN

46. Snijd de chocoladetaart in punten, snijd iedere punt horizontaal in 2-en. Plaats 1 deel liggend en 1 deel rechtop op het bord. Besmeer het liggende deel met wat sinaasappelsaus (uitsmeren met een bakkwastje).
47. Plaats in de tussenliggende hoek een bol ivoor-roomijs
48. Druppel bittere-sinaasappelsaus langs de rand van het bord.
49. Garneer het bord met wat goud, zilver, wit strooisel/hagel.
50. Plaats een sinaasappelkrul over het ijs en bestrooi het bord met nog wat poedersuiker.

F - Menu februari 2019

BRICK A L' ESCARGOT

BENODIGDHEDEN

ESCARGOTBOTER¹⁷

250 g roomboter
4 tn knoflook
60 g sjalotjes
20 g peterselie
peper
zout

BRICK

4 x Brick deegvellen¹⁸
300 g escargots
bakpapier

Maldon zout

BEREIDINGSWIJZE

ESCARGOTBOTER

1. Oven voorverwarmen op 160°C. borden warm zetten.
2. Breng de boter op kamertemperatuur.
3. Snipper de sjalot **heel** fijn, snij de knoflook **heel** fijn (en blancheer de knoflook even kort) en haal de blaadjes van de peterselie en hak **fijn** (steeltjes kunnen bij de coulis van de kreeft).
4. Klop de boter met de vlinder in de KitchenAid, voeg toe aan de 'draaiende boter' in de KitchenAid de sjalot, peterselie en knoflook toe en breng op smaak met peper en zout.
5. Reserveer (niet koel).



BRICK

6. Snijd het brickdeeg in tweeën en snijd met behulp van de tagliatelle-snijder op de pastamachine deze tot tagliatelle.
7. Smelt de kruidenboter.
8. Doe de Brick-spaghetti in een groot bekken en vermeng zorgvuldig met de zachte kruidenboter.
9. Vorm nu luchtige bolletjes van het brickdeeg met in het midden een escargot (± 3 sliertjes per slak).
10. Plaats op 3 bakplaten, de grijs/blauwe siliconen (scones) mallen en plaats in iedere mal een bolletje.
11. Bak 5 à 6 minuten in een oven van 160°C.
12. Haal de bolletjes uit de siliconen mallen en bak nogmaals 5 minuten los op 1 plaat (op bakpapier) in een oven van 150°C totdat ze mooi bruin zijn.

PRESENTEREN

13. Strooi er à la minute nog wat gekneusd Maldon-zout op.
14. Serveer heet.

¹⁷ Boter is voldoende voor hele avond

¹⁸ 4 vellen zijn voldoende hele avond

AVOCADO/KOMKOMMER/DASHI

BENODIGDHEDEN

MARSHMALLOWS

300 ml melk
30 g mierikswortelrasp
15 g gelatine!

250 ml komkommersap
50 ml Mirin
20 g gelatine

PONZU

3 citroenen
50 ml Mirin
100 ml sojasaus
(groen)
50 ml rijstazijn
100 ml water
1 vel Kombu
10 g Bonito vlokken

BEREIDINGSWIJZE

KOMKOMMER MARSHMALLOW (2 KLEUREN)

Stap I

1. Maak eerst de melkmarshmallow massa.
2. Schil en rasp (neem de fijnste Microplane rasp) de mierikswortel.
3. Laat de mierikswortel in 100 gram van de melk trekken op ongeveer 60°C.
4. Zeef de melk.
5. Plaats de overige 200 gram melk in de vriezer en laat terug koelen tot 3°C.
6. Los de in koud water geweekte gelatine op in de warme vloeistof.
7. Klop met de handmixer! ongeveer 1 minuut luchtig en voeg vervolgens de koude melk toe en blijf kloppen tot de massa zeer luchtig is.
8. Smeer de massa uit op een siliconenmatje tot een laag van ongeveer 4 millimeter dikte. Laat opstijven in de koeling.
9. Steek na het opstijven verschillende maten rondjes uit de massa en leg ze in onregelmatig patroon op een schoon siliconenmatje.

Stap II

10. Meng het komkommersap met de Mirin.
11. Plaats 200 gram van het komkommervocht in de koeling of vriezer en zorg dat de temperatuur exact 3°C.
12. De rest van het komkommervocht licht verwarmen en de in koud water geweekte gelatine hierin oplossen.
13. Klop dit in de planeetmenger ongeveer 1 minuut luchtig en voeg de rest van het sap van 3°C in 1 keer toe.
14. Blijf luchtig kloppen tot stevige pieken ontstaan.
15. Smeer de komkommersmassa nu over de reeds voorbereide marshmallows van melk en mierikswortel.
16. Plaats in de koeling en laat uitharden.
17. Op maat snijden en verder verwerken.

PONZU

Deze ponzu is voldoende voor 2 avonden!

18. Pers de citroenen, je hebt 100 ml sap nodig.
19. Voeg alle ingrediënten samen en breng aan de kook.
20. Laat 10 minuten op laag vuur garen en zeef de vloeistof.
21. Breng evt. op smaak met nog wat extra sojasaus (groen).



KOMKOMMER

3 st komkommer
100 ml sushi-azijn
50 ml ponzu

DASHIBOTER

125 g roomboter
1 st kombu
Bonito vlokken
50 ml dashi
15 ml sojasaus
15 ml Mirin
200 ml water

BEURRE BLANC

100 ml Noilly Prat
125 ml witte wijn
1 st sjalot
15 ml dragon azijn
1 laurier
1 tijm
witte peperkorrels
180 g dashiboter
(koud)

AVOCADOCRÈME

2 st avocado
10 ml room
1 st limoen
zout

AMANDELEN

50 g amandelschaafsel

AVOCADO

2 st avocado
ponzu

1 bakje Borage cress
30 topjes dille

KOMKOMMER

22. Schil de komkommers (in vierkanten zover af, dat van de kern (de zaadlijsten) rechthoeken overblijven).
23. Snijd in gelijke stukken van ongeveer 5 cm.
24. Draai de schillen samen met de sushi-azijn en ponzu fijn in de blender en trek vacuüm, samen met de komkommerharten.

DASHIBOTER

1. Maak van de Kombu en Bonito vlokken eerst de Dashi bouillon.
2. Laat de boter eerst op keukentemperatuur komen.
3. Doe alle ingrediënten samen in de blender.
4. Draai eerst op laag tempo de boter zacht en voer langzaam de snelheid op, totdat de boter emulgeert met de overige ingrediënten.
5. Rol de boter op in 3 lagen plastic folie en reserveer in de koeling of vriezer.

BEURRE BLANC

6. Verwarm de Noilly Prat, witte wijn, sjalot, dragonazijn, laurier, tijm en peperkorrels.
7. Breng aan de kook en laat tot één derde indampen.
8. Zeef door een fijne puntzeef.
9. Snij de boter in kleine blokjes.
10. Monteer de gezeefde castric op de koude blokjes dashi boter.
11. Breng op smaak met citroensap, zout en cayennepeper.

AVOCADOCRÈME

12. Draai voor de avocadocrème de avocado's met de room, het sap en de zestes van de limoen tot een gladde crème in de blender.
13. Breng op smaak met zout en breng over in een spuitzak.

AMANDELEN

14. Brand het amandelschaafsel lichtjes.

AVOCADO

15. Snijd de avocado's in plakken en bak kort in een droge, hete pan.
16. Blus af met wat ponzu.

PRESENTEREN

17. Dresseer de borden.
18. Begin met de gebakken avocado daarnaast de gemarineerd komkommerhart.
19. Werk af met de marshmallow, amandelen en kruiden
20. Schenk de saus aan tafel erbij.

SKREI/ CRUSTACEA

BENODIGDHEDEN

SOEZENRASTER

100 g water
100 g volle melk
100 g roomboter
100 g bloem
4 x eieren
zwart sesamzaad

COULIS CRUSTACEA

1 soepkreeft
1 blik gepelde tomaten
3 teen knoflook
75 g sjalot
75 g prei
75 g wortel
75 g venkel
75 g bleekselderij
2 takjes dragon/basilicum
70 g tomatenpuree
2 takjes tijm
3 blaadjes laurier
100 ml witte wijn
100 ml rode port
45 ml cognac

SCHAALDIEREN

MAYONAISE

5 ml sherry azijn
150 ml Coulis Crustacea
1 ei
200 ml druivenpitolie

GELEI VAN SOJA

75 g Kikkoman groen
125 g bietensap
3 g agar-agar
1 bos grote radijzen

BEREIDINGSWIJZE

SOEZENRASTER

1. Breng voor het soezenbeslag het water, melk en boter aan de kook en zeef hier het bloem in. Spatel dit goed door op het vuur. Gaar deze goed door tot het gaat zweten
2. Haal van het vuur en voeg hier al spatelend 1 voor 1 de eieren aan toe tot het weer een mooi homogeen beslag is.
3. Dek deze af en laat afkoelen.
4. Vul een spuitzak met het beslag en knip een klein gaatje open. Spuit rasters met een diameter van 12 cm op een vetvrij papier of siliconen matje en strooi hier een beetje zwarte sesam over. Bak af tot goudbruin op 170 °C hetelucht.



COULIS CRUSTACEA

5. Hak de kreeft in kleine stukken (geeft meer smaak).
6. Kneus de karkassen en zet aan tot al het vocht is verdampt. De groenten toevoegen en mee aanzweten, aflussen met de cognac laat inkoken en dan de tomaten puree en gepelde tomaten erbij.
7. Samen goed ontzuren en dit laten inkoken.
8. Daarna wijn, port, water, tijm en rozemarijn erbij en 25 minuten laten trekken.
9. Infuseren met dragon en basilicum en passeren door een fijne zeef.
10. Op smaak inkoken en weer passeren.
11. Laat afkoelen in de koeling voordat je het toevoegt aan de mayonaise.

SCHAALDIEREN MAYONAISE

12. Maak een stevige mayonaise van de ingrediënten en gebruik de coulis als smaakmaker.
13. Breng **hoog** op smaak.

GELEI VAN SOJA

14. Breng voor de soja geleï de Kikkoman en bietensap aan de kook en voeg hier de agar-agar aan toe, kook al roerend 2 minuten door en zeef door een fijne bolzeef.
15. Steek de radijsjes uit met het blauwe pijpje en vul de ringen met de geleï.
16. De overgebleven geleï uitstorten en later met het kleinste spuitmondje uitsteken om te garneren

17. Leg de uitgestoken ronde stukjes in zoetzuur.

SKREI SKREI

800 g Skrei rug filet
4 x Kumato tomaat
1 pakje bospeen
verschillende kleuren

18. Maak de bospeentjes schoon en blancheer deze kort in zout water.
19. Glaceer deze voor het dressereren met boter en groenten bouillon tot er een mooi glanzend laagje omheen komt.
20. Verdeel eventueel in 2-en of 4-en.
21. Snijd de kern (zaadlijst) in z'n geheel uit de tomaten, snijd in repen en breng op smaak met extra vierge olijfolie en grove witte peper.
22. Smeer een mooi stuk skrei in met een beetje extra vierge olijfolie en gaar dit langzaam onder de pas of in een voorverwarmde stoomoven van 50°C

PRESENTEREN

enkele takjes
duizendblad
1 bakje tuinkers

23. Smeer de bovenkant van de skrei in met de mayonaise en leg hierop een soezenraster.
24. Dresseer de soezenraster met puntjes mayonaise, de tuinkers en piment draden.
25. Maak een mooie baan van de resterende garnituren aan de zijkant van het bord.

HOUTDUIF/LINZEN/SALIE

BENODIGDHEDEN

DUIF

10 wilde duiven
100 g roomboter
15 ml druivenpitolie
500 ml wildfond
(volgens
basisreceptuur)

LINZEN

100 g roomboter
100 g gedroogde linzen
uit le Puy
100 g aardappelen
2 sjalotjes
kerriepoeder
25 g katenspekblokjes
100 ml room

SALIE-AZIJN

5 bl salie
50 ml natuurazijn

SAUS

75 ml room
500 ml Banjuls wijn
4-5 takjes salie
(15 blaadjes)
Olijfolie

SALIE

50 g tempurameel
arachideolie
zout
peper

BEREIDINGSWIJZE

DUIF

1. Maak van de duiven een koffertje.
2. Maak van de pootjes e.d. de wildfond
3. Braad de duiven in (1:1) olie en boter rondom bruin.
4. Zet ze 15 minuten in een hete oven van 160 graden Celsius.
5. Laat ze daarna buiten de oven afgedekt op een warme plaats rusten.



LINZEN

6. Was de linzen (ze hoeven niet te weken). Kook de linzen in water gaar (10 minuten).
7. Spoel ze onder de koude kraan tot ze koud zijn.
8. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes (maat van de linzen!). Kook ze een paar minuten in een laagje water, let op ze moeten stevig blijven.
9. Snipper de sjalotjes (bewaar de schillen).
10. Fruit de sjalotjes met de spekblokjes, het kerriepoeder en een lepeltje boter.
11. Voeg de aardappelen en de linzen toe en roer de room erdoor.
12. Laten stoven tot er een vaste massa ontstaat.

SALIE-AZIJN

13. Kneus enkele blaadjes salie en leg ze in wat natuurazijn.

SAUS

14. Kook de Banjuls en de room in met de steeltjes van de salie en de afsnijdsels van de sjalotjes tot de helft over is.
15. Zeef het vocht.
16. Voeg de wildfond toe en reduceer, monteer met olijfolie.
17. Afmaken met een drupje salie-azijn en van het vuur halen, indien nodig even binden.

SALIE

18. Het tempurameel met 2-3 ijsblokjes en iets water (1-2 eetlepels) mengen tot de ijsblokjes zijn gesmolten en een mooi lopend papje (yoghurtdikte) is ontstaan.
19. Haal de salieblaadjes door het beslag en frituur ze in hete arachideolie tot ze knapperig zijn.

PRESENTEREN

20. Neem warm kombord (diep).
21. Begin met de linzen.
22. Snijd de borstfiletjes van de duif af en breng ze op smaak met zout en peper.
23. Trancheer de borstfilets en leg op de linzen.
24. Garneer met de gefrituurde salieblaadjes.
25. Serveer met de Banjuls saus.

CHOCOLATE SALTY BALLS

BENODIGDHEDEN

THAISE BASILICUMSORBET

- 10 takjes Thaise basilicum
- 600 ml water
- 300 g kristalsuiker
- 1 citroen

MERINGUEKUIPJES

- 4 eiwitten
- 200 g poedersuiker
- 10 gram maïzena
- 10 ml azijn

BLOEDSINAASAPPELPARTJES

- 5 bloedsinaasappels
- 50 ml Campari
- 50 g suiker
- bakpapier

BLOEDSINAASAPPELGEL

- 200 ml Bloedsinaasappelsap
- 20 g kristal suiker
- 2 g agar-agar

THAISE BASILICUMGEL

- 5 (zij-)takjes Thaise basilicum
- 200 ml suikerwater (1:1)
- 2,5 g agar-agar

BEREIDINGSWIJZE

THAISE BASILICUMSORBET

1. Los de suiker op in het water met citroensap door deze te verwarmen. (Of in de TM: 4 min. 115 °C , stand 1,5).
2. Voeg de blaadjes van de Thaise basilicum toe en pureer (Of in de TM: 1 minuut, 115 °C stand 1,5, dan opdraaien naar stand 10).
3. Laat het mengsel afkoelen en draai er sorbetijs van.
4. Vul de siliconenmatten met halve bollen.
5. Reserveer in de vriezer.



MERINGUEKUIPJES

6. Klop de eiwitten met een mixer stijf. Voeg geleidelijk de suiker toe en blijf kloppen tot er pieken vormen.
7. Klop er de maïzena en de azijn doorheen.
8. Breng de massa over in een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit ofwel in de siliconen 'donut' vormen ofwel bespuit de achter en onderkant van de zwarte siliconen mallen (je moet een mandje krijgen waarin de chocolademousse geplaatst kan worden).
9. Verwarm de oven voor op 90°C en bak het geheel 60 tot 90 minuten.
10. Laat de meringue in de oven afkoelen.

BLOEDSINAASAPPELPARTJES

11. Pers 2 bloedsinaasappel uit.
12. Breng het sap met de Campari en de suiker en aan de kook.
13. Kook in tot een siroop.
14. Schil de rest van de sinaasappels dik, verwijder het witte vel.
15. Snijd de partjes tussen de vliesjes uit.
16. Roer ze voorzichtig door de hete siroop. Laat afkoelen op bakpapier en reserveer voor garnering

BLOEDSINAASAPPELGEL

17. Breng voor de bloedsinaasappelgel het sap samen met de suiker en de agar-agar aan de kook en laat even doorkoken.
18. Koel terug op ijswater en cutter fijn in de blender tot een gladde gel.
19. Breng over in een spuitzak en reserveer.

THAISE BASILICUMGEL

20. Blancheer de blaadjes van de Thaise basilicum en koel teug op ijswater.
21. Los de suiker op in het water en koel terug.
22. Knijp de basilicum goed uit en maal met het suikerwater in de blender.
23. Passeer door een fijne zeef en breng samen met de agar-agar aan de kook.
24. Laat even doorkoken.
25. Koel teug op ijswater en cutter fijn in de blender tot een gladde gel.

CHOCOLADE GANACHE

500 g pure chocolade
50 g roomboter
350 ml slagroom zonder
suiker
3 g zeezout
20 ml yuzusap

WITTE CHOCOLADEMOUSSE

100 g witte chocolade
240 ml slagroom

20 blaadjes Thaise
Basilicum
Evt. taartversiersels

26. Breng over in een spuitzak en reserveer.

CHOCOLADE GANACHE

27. Verwarm voor de ganache de chocolade au bain-marie tot 50 °C en verwarm de slagroom samen met het zout.
28. Voeg de room in 3 stappen toe aan de chocolade; voeg als laatste de blokjes boter en het yuzusap toe.
29. Stort in de mallen met middel- en kleine bollen en laat rustig uitharden op keukentemperatuur.
30. Reserveer daarna in de vriezer om goed te kunnen lossen.

WITTE CHOCOLADEMOUSSE

31. Klop de slagroom stijf.
32. Smelt de chocolade au bain-marie, roer dan de slagroom erdoor en zet alles koud weg.

PRESENTEREN

33. Plaats de halve meringuebol op het bord.
34. Doe een bolletje witte chocolademousse in deze bol.
35. Laat de ganache op temperatuur komen en bestrooi met wat taartversiersels.
36. Werk het gerecht verder af met de ganache, sorbet, gel, de sinaasappelpartjes en takjes Thaise basilicum.

G - Menu maart 2019

TERADITO VAN HEILBOT MET STROOISEL VAN PISTACHE, VENKEL, LIMOEN EN AVOCADO OLIE

BENODIGDHEDEN

HEILBOT

800 g heilbot,
rugstuk, dik

TERADITO

2 limoenen
2 citroenen

AVOCADO

2 st avocado's
olijfolie

KAPPERTJES

50 g kappertjes
frituurolie

STROOISEL

40 g pistachenootjes
10 g venkelzaad
10 g sumak
10 takjes dille
avocado olie
zwarte peper

BEREIDINGSWIJZE

HEILBOT

1. Fileer de vis en verwijder het vel en vries de heilbot licht aan (moet stijf aanvoelen).

TERADITO

2. Rasp de limoenen en citroenen, bewaar koel.
3. Pers de limoenen en citroenen, meng beide sappen en bewaar koel.

AVOCADO

4. Maak een mouse van de avocado's met een beetje olijfolie.

KAPPERTJES

5. Droog de kappertjes en frituur ze op 180°C.

STROOISEL

6. Rooster de pistachenootjes en hak ze grof. Bewaar
7. Rooster het venkelzaad 1 minuut en stamp fijn in een vijzel. Bewaar.
8. Doe de sumak in een bakje.
9. Rits de dille takjes af en snij de topjes grof, bewaar.

PRESENTEREN

10. Kwast het bord in met de avocadomousse.
11. Snijd de filets in dunne plakjes, stand 8 op de snijmachine.
12. Verdeel de plakjes heilbot over de bordjes en besprenkel met ½ van het citroen/limoensap.
13. Verdeel de limoen-citroenrasp over de vis.
14. Bestrooi de vis met pistachenootjes, venkelzaad en sumak.
15. Verdeel de dille over de vis en besprenkel met avocado olie.
16. Ten slot draai er zwarte peper over en verdeel de kappertjes erover.
17. Zet het restant van de het citrussap op tafel.



GESCHROEIDE LANGOUSTINE-CRÈME-AARDPEER-BERGAMOT

BENODIGDHEDEN

LANGOUSTINE CRÈME

- 10 langoustines (maat 8-12)
- 15 g maisolie
- 25 g ui
- 50 g wortel
- 150 ml droge witte wijn
- 35 ml cognac
- 45 g tomatenpuree
- 200 g gepelde tomaat (blik)
- 1 teen knoflook
- 1 prei
- Bouquet garni
- Dragonstelen(3)
- 2 witte peperkorrels
- 0,5 stengel bleekselderij
- 15 ml dragonazijn
- 35 ml Noilly Prat
- 3 g Unique Xanthan

AARDPEER

- 5 st aardperen
- 1 citroen

- 0,5 citroen
- Bergamotolie
- Olijfolie
- 1 bakje Borage cress
- Zout
- Peper

BEREIDINGSWIJZE

LANGOUSTINE CRÈME

1. Spoel de langoustines schoon. Breek de staarten eraf en verwijder het vlees, verwijder het darmkanaal, reserveer koel.
2. Hak de pantsers fijn en snij de groenten tot brunoise, van de prei alleen het wit.
3. Verhit de olie in een wijde pan en fruit de pantsers al roerende op hoog vuur tot het vrijgekomen vocht geheel verdampt is (is hoorbaar!).
4. Aflussen met cognac en laten inkoken.
5. Voeg de brunoise van de groenten toe en fruit deze gedurende enkele minuten mee op hoog vuur.
6. Aflussen met de witte wijn en volledig laten inkoken. Voeg de geprakte tomaten, het sap en de tomatenpuree toe. Kook de massa al roerend op een hoog vuur tot het vocht is ingekookt.
7. Voeg 100 ml koud water toe en laat op een hoog vuur al roerend volledig inkoken. Tot bijna droog.
8. Schenk nu zoveel koud water in de pan dat de massa is bedekt met 1 cm water (boven de massa), voeg de geplette knoflook en de gekneusde peperkorrels, dragonstelen en bouquet garni toe.
9. Breng het geheel aan de kook, schuim af en houd 15 min tegen de kook aan.
10. Laat even rusten, passerdoor een fijn puntzeef. Ontvet de coulis. Kook nog in tot gewenste sterkte. Breng op smaak met dragon azijn en Noilly Prat.
11. Zeef nogmaals en bind met Xanthan en laat snel terug koelen tot lauwwarm.
12. Doe de crème in een spuitzakje.

AARDPEER

13. Schil de aardperen en snijd deze in julienne.
14. Leg ze direct in water met citroen om verkleuren te voorkomen.
15. Laat uitdruipen en maak aan met een dressing van citroen en olijfolie, zout en peper.

PRESENTEREN

16. Zet de bolglazen lauw/warm klaar. Rasp de citroen.
17. Dep de langoustines droog, iets olijfolie, peper en zout.
18. Leg ze op een metaal plaatje en brand ze rondom, leg ze eventueel 3 minuten in een oven van 120 °C.
19. Plaats in de bolglazen een gebrande langoustine en de julienne van aardpeer.
20. Spuit een flinke toef langoustine crème in het glas.
21. Bestrooi met citroen rasp en verstuij bergamotolie vermengd met olijfolie.
22. Maak af met wat blaadjes Borage cress.



RISOTTO, GORGONZOLA, GEGRILDE GROENTEN, TOMAAT, DRAGONOLIE

BENODIGDHEDEN

RISOTTOBALLETTJES

- 1500 ml groentebouillon
- 100 g wortel
- 100 g bleekselderie
- 100 g prei
- 50 g sjalot

- 250 g risottorijst
- 75 g knolselderij
- 75 g sjalot
- 5 g zout
- 50 g Parmezaanse kaas
- 35 g pesto
- 150 g pittige Gorgonzola
- 150 g fijn paneermeel
- 150 g eiwit
- 200 g Panko
- frituurolie

TOMATENSAUS

- 500 g vleestomaten
- 3 tn knoflook
- 75 g sjalot
- 3 tak tijm
- 15 g gedroogde tomaat
- 35 g tomatenpuree
- 125 ml room
- 500 ml groenten bouillon
- 50 g crème fraîche
- 3 g basilicum
- peper & zout

DRAGONOLIE

- 100 ml Maisolie
- 50 g dragonblaadjes

GARNITUREN

- 2 groene courgette
- 2 gele courgette
- 2 rode paprika
- 100 ml maisolie
- 5 grote champignons
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

RISOTTO BALLETTJES

1. Verwarm de bovenste oven voor op 180°C.
2. Maak 1000 ml groentebouillon volgens basisreceptuur, plus 500 ml voor de tomatensaus.
3. Snijd de sjalot fijn, de knolselderij brunoise en fruit deze aan zonder te kleuren.
4. Voeg de risottorijst erbij en fruit mee.
5. Voeg de groentebouillon toe en het zout, breng aan de kook en dek af met bakpapier en een deksel.
6. Plaats de pan in de oven gedurende 16 minuten om de rijst te laten garen of gebruik de conventionele manier om risotto te maken.
7. De lauwwarme risotto mengen met pesto en de geraspte Parmezaan.
8. Weeg 30 porties af van 15 gram. Druk hierin 5 gram Gorgonzola en rol er bolletjes van. Laat opstijven.
9. Rol de bolletjes eerst door het fijne paneermeel, haal dan door losgeroerd eiwit en dan door de panko. Dan nogmaals door eiwit en panko.
10. Frituur op het laatst op 180°C.



TOMATENSAUS

11. De sjalot, tijm en knoflook aanzweten in olie en dan de gedroogde tomaat en tomatenpuree toevoegen.
12. Snijd de tomaat in parten, voeg toe en mee aanzweten.
13. Als de vleestomaat vocht gaat verliezen de room, crème fraîche en groentebouillon toevoegen. Dit samen garen en inkoken tot de juiste dikte.
14. De basilicum toevoegen, hierna blenderen en op smaak brengen met peper en zout.
15. Zeef de saus.

DRAGONOLIE

16. De dragonblaadjes kort blancheren, drogen en dan blenderen met de olie en laat dit 10 minuten draaien.
17. Zeef en doe over in spuitfles.

GARNITUREN

18. De rode paprika schillen en konfijten in de maisolie, hierna grillen en in puntjes snijden
19. De groene courgette in lange linten snijden/schaven en grillen op een hete plaat.
20. De gele courgette in dunne plakken snijden en grillen en evt. nagaren in de oven of warmhoudkast.
21. De grote champignons schillen, ontdoen van de steel, in plakken snijden en grillen op een hete plaat, hierna 2 min. verder garen in een oven van 150°C

PRESENTEREN

- Frituurolie
22. Frituur de risotto balletjes, laat uitdruipe n op papier, steek 3 balletjes aan een pen. Plaats op een bord.
 23. Maak grote druppels tomatensaus rondom de balletjes, druppel hierop de dragonolie.
 24. Garneer hier omheen de gegrilde groentes, druppel nog wat olie overheen.

SUKADE-PREI- ERYNGII-PATA NEGRA HAM-LUCIFER AARDAPPEL

BENODIGDHEDEN

SUKADE

1200 g black Angus sukade, flat iron
600 ml kalfsfond
(volgens basis receptuur)

Grof houtskool

BEREIDINGSWIJZE

FLAT IRON SUKADE

1. Verwarm het sous-vide bad voor op 52 °C.
2. Snijd zorgvuldig het vet van de sukade af.
3. Ontvries de sukade, snijd de (sukade)pees eruit, je houdt nu 2 delen over.
4. Bewaar de afsnijsels voor de saus.
5. Portioneer in 2 porties voor 5 personen, of 3 x 4.
6. Vacumeer de porties separaat en bereid ze sous-vide op 51,7 °C voor 50 minuten.
7. Haal de steaks uit de vacuumzak, droog het vlees en laat afkoelen.
8. Maak de Green Egg gebruiksklaar.
9. Bak de afsnijsels goed aan en voeg toe aan de kalfsfond.
10. Passeer na 3 uur de kalfsfond, laat inkoken tot saus dikte.



POMMES ALUMETTES

5 grote stevige aardappels
Frituurolie

POMMES ALUMETTES

11. Was en schil de aardappels.
12. Schaaf op de mandoline maat lucifer de aardappels
13. Frituur in tweeën de aardappels goudbruin en droog knapperig.
14. Bewaar onder de warmhoud lamp.

PREI, PADDENSTOEL,

HAM

10 grote Eryngii
10 dunne preitjes
10 plak gedroogde ham

GEWELDE PREI, KONINGSOESTERZWAM, PATA NEGRA

15. Droog de plakken ham in de oven op 90 °C.
16. Snijd van de preitjes het groene deel af. Pel het buitenste blad af.
17. Stoof in wat boter en bevochtig met groentebouillon, houd de prei al dente.
18. Breng op smaak met peper en zout.
19. Borstel de Eryngii schoon, snij ze in de lengte door.

TOT SLOT

20. Frituur de Alumettes en zout deze op het laatste moment.
21. Grill de Flat Iron sukade 2x3 minuten op de hete ,300° C, Green-Egg, maak mooie streepjes, grill ook op de Eryngii mee met mooie streepjes.
22. Trancheer de Flat Iron in vinger dikke plakken en leg deze zodanig op het bord dat de boven zijde te zien zijn.
23. Portioneer de prei 3 stukjes.
24. Monteer de kalfsjus met klontjes koude boter.

PRESENTEREN

25. Dresseer het bord verder naar eigen inzicht.

MANDARIJNIS- KARDEMOM-CURRY-HANGOP-DROPMOUSSE

BENODIGDHEDEN

MANDARIJNIS

6 mandarijnen
150 g boter
500 ml mandarijnen
160 g suiker
2 bl. gelatine
5 st eidooiers (eiwitten
naar 3)

VADOUVAN HANGOP

350 ml geitenyoghurt
50 g poedersuiker
2 g Vadouvan (Euroma)

DROPGEL

15 st trekdop
150 ml water
2 g agar agar
1 steranijs

KARDEMOM CRUMBLE

50 g boter
50 g suiker
50 g bloem
5 g kardemompoeder
5 g gemberpoeder
zout

BEREIDINGSWIJZE

MANDARIJNIS

1. Klaar de boter.
2. Week de gelatine in ruim koud water.
3. Pers de mandarijnen uit en vul aan met water tot 500 ml vocht.
4. Snijd de witte binnenschil uit de mandarijnen en snijd de schillen fijn en verbrijzel ze in de vijzel tot se vochtig worden door de vrijkomende sappen.
5. Doe de stukjes schil met de geklaarde boter in een pan en laat 15 minuten trekken op een laag vuur.
6. Zeef de boter uit de schil maar wrijf het sap er niet uit.(Anders krijg je bittere smaken in je compositie.)
7. Verhit het mandarijn/water met de suiker tot deze oplost. Knijp de blaadjes gelatine goed uit en los op in deze suikerstroop.
8. Laat de dooiers draaien in de keukenmachine en schenk de warme gesmolten mandarijnenboter er in een dunne straal op totdat alle boter is opgenomen.
9. Voeg daarna geleidelijk de suikerstroop toe.
10. Laat de ijscompositie afkoelen en draai er een smeug ijs van in de ijsmachine.
11. Vul de "halve bol" siliconen vorm met het ijs en vries in.

VADOUVAN HANGOP

12. Hang een fijne bolzeef boven een bak, leg hierin een kaasdoek en schenk de yoghurt hierop en laat uitdruipen.
13. Zeef de Vadouvan kruiden indien het een grove variant is.
14. Zodra de yoghurt geheel uitgelekt is, vermengen naar smaak met poedersuiker en Vadouvan.
15. Bewaar in een spuitzakje en zet koud weg.

DROPGEL

16. Snijd de trekdop in kleine stukjes.
17. Maal een hele steranijs fijn, vermeng met het water en agar.
18. Verwarm het water, voeg de stukjes trekdop toe en houd tegen de kook aan tot de drop volledig is opgelost.
19. Zeef het geheel door een fijne zeef, giet een dunne laag en laat opstijven.
20. Laat opstijven in de koelkast
21. Steek er ronde/vierkante vormen uit.

KARDEMOM CRUMBLE

22. Zachte boter met de mixer luchtig vermengen met de suiker.
23. Het meel en de kruiden erdoorheen mengen en kruimels er van maken met koude handen.
24. Uitrollen op een met bakpapier beklede bakplaat en afbakken op 160 °C.
25. Af laten koelen en verkrumelen.



PREENTEREN

26. Neem koude diepe borden.
27. Plak twee halve ijsbollen op elkaar.
28. Strooi op de plek van het ijs de crumble, en daarop bol ijs.
29. Spuit dotjes hangop en leg drop-gel vormpjes rondom.
30. Dresseer enkele blaadjes Atsina Cress.

H - Menu april 2019

ASPERGE, COURGETTE EN POLENTA

BENODIGDHEDEN

ASPERGE

20 dunne witte asperges
30 g boter
1 sjalot
250 ml room
zout
peper
nootmuskaat

ERWTENPUREE

350 g verse doperwten
2 tenen knoflook
0,5 ui
1 takje peterselie
olijfolie
10 ml citroensap
10 g tahin

CHAMPIGNONS

2 tenen knoflook
olijfolie
300 g champignons
0,5 bos peterselie
zout
peper

COURGETTE

2 courgettes
olijfolie
0,5 ui

BEREIDINGSWIJZE

ASPERGE

1. Breek indien nodig de asperges bij hun natuurlijke breekpunt af, dat is ongeveer 5 cm. van het uiteinde.
2. Verwijder eventueel houtige stukjes schil van de asperge met een dunschiller.
3. Laat de kop heel.
4. Bewaar alle resten.
5. Kook de aspergekopjes al dente in licht gezouten kokend water.
6. Haal de asperges met een schuimspaan uit de pan en doe ze over in een ijsbad.
7. Doe bij het water waar de asperges in zijn gekookt de grof gesneden sjalot en de achtergehouden restjes asperge
8. Voeg 1 liter kokend water toe, doe een deksel op de pan en laat dit 40 minuten zachtjes trekken als een thee.
9. Bewaar de bouillon en zet weg tot gebruik.
10. Giet de afgekoelde asperges af.
11. Bak de topjes snel met de helft van de boter.
12. Breng op smaak met zout en peper en zet weg.
13. Klop de room met een handmixer op tot er zachte pieken ontstaan en doe over in een spuitzak.

ERWTENPUREE

14. Dop de erwtjes.
15. Breng water aan de kook en voeg de 2 tenen knoflook, ui, peterselie, olijfolie, zout en kook de doperwten gaar.
16. Pureer de erwten, samen met de knoflook, ui en peterselie, iets citroensap, tahin en olijfolie tot een stevige puree.

CHAMPIGNONS

17. Hak de champignons grof en knoflook.
18. Hak de peterselie.
19. Fruit de knoflook in de olie. Zodra de knoflook begint te kleuren, de paddenstoelen toevoegen en goudbruin bakken.
20. Breng op smaak met zout en peper en voeg als laatste gehakte peterselie toe.
21. Zet weg tot gebruik.

COURGETTE 10 STUKJES

22. Verwarm de Green Egg tot 200 graden.
23. Snijd de uiteinden van de courgettes af en snijd ze in 3 stukken.
24. Snijd elk stuk schuin door.



150 g mascarpone
10 ml citroensap
30 g romige geitenkaas
amandelsnippers
poedersuiker

Grof Houtskool

POLENTA

500 ml melk
500 ml water
50 g boter
250 g polenta
75 g Parmezaanse kaas
75 g Pecorino Pienze
250 g boter
Zout

PETERSELIESAUS

50 g kappertjes
0,5 bos bladpeterselie
olijfolie

25. Hol de stukken courgette met een appelboor uit om een buisje te maken. Bewaar het “afval” voor later.
26. Neem de helft van de doperwtentpuree en voeg mascarpone, citroensap en geitenkaas toe, roer tot alles goed gemengd is.
27. Vul een 2^e spuitzak met de rest van de doperwtentpuree.
28. Gril de stukken courgette beet gaar op de Green Egg.
29. Haal van het vuur en zet weg tot gebruik.
30. Rooster de amandelsnippers in een pan op laag vuur.
31. Als ze goudbruin zijn, licht bestrooien met een beetje poedersuiker, om licht te zoeten en rooster nog eens een paar seconden.
32. Hak het “afval” van de courgettes en bak dit gaar in wat olijfolie. Voeg eventueel gehakte aspergestelen toe.

POLENTA

33. Snijd de Parmezaanse kaas en grove grote stukken, doe in de Thermomix en maal 10 seconden, stand 10. Reserveer (let op: hard geluid!)
34. Herhaal dit met de Pecorino kaas.
35. Klaar de boter.
36. Breng de melk, water en boter in een pan aan de kook.
37. Voeg onmiddellijk de polenta toe en kook 40 minuten onder voortdurend roeren op laag vuur.
38. Voeg alle kazen toe en kook tot de kaas is gesmolten.
39. Breng op smaak met zout.
40. Vet een grote gastronormbak in met een beetje olijfolie.
41. Giet de polenta erin en tik even met het blik tegen de tafel, zodat het geheel vlak wordt en de luchtballen eruit gaan, polenta laag moet ongeveer een halve centimeter dik zijn.
42. Dek af met bakpapier en druk even met de handen aan.
43. Laat afkoelen.
44. Keer de polenta op een snijplank en snijd deze in plakken van 5x5 cm.
45. Bak de plakken aan beide kanten goudbruin in de geklaarde boter en laat ze op een met bakpapier beklede bakplaat afkoelen.
46. Bestrijk elke plak polenta met erwtenkaaspuree en garneer met de paddenstoelen.
47. Dek af met een andere plak polenta en herhaal.
48. Eindig met een derde plak.
49. Herhaal dit met de overige plakken polenta en zet de torentjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

PETERSELIESAUS

50. Was en spoel de kappertjes.
51. Hak ze grof met de peterselie en meng met olijfolie.
52. Zet weg tot gebruik.

PRESENTEREN

53. Verwarm indien nodig de bouillon.
54. Verdeel de courgette-aspergestukjes over de champagneglazen.
55. Giet daarop aspergebouillon zet 2 aspergekopjes in het glas, schep een toef room erop.
56. Bestrooi met versgeraspte nootmuskaat en serveer meteen.
57. Zet op elk bord een courgettetorentje, schuin opengesneden kant boven en vul het binnenste met de 2^e helft van de doperwtentpuree.
58. Garneer elke courgette met amandelen, zwarte peper en een paar drupjes olijfolie.
59. Verwarm de polentatorentjes nog 5 minuten in een oven van 180 graden Celsius.

60. Zet op een bord een glas met asperge, een stukje courgette en een blokje polenta.
61. Serveer met de peterseliesaus
62. Mocht je nog doperwtenspuree over hebben maak er dan dotjes mee.

ZEEBAARS MET SPELTWAFELTJES

BENODIGDHEDEN

ZEEBAARS

4 st zeebaars
zout
peper
bakpapier
olijfolie

SPELTWAFELS

700 ml melk
200 g harde tarwemeel
140 g speltmeel
125 g boter

PREI/WALNOTEN

3 st prei
0,5 bos bieslook
45 g pijnboompitten
10 walnoten
zout
peper
olijfolie

VINAIGRETTE

75 ml extra vergine
olijfolie
25 ml witte balsamico
7 g mosterd
zout
peper
poedersuiker
citroensap

BEREIDINGSWIJZE

ZEEBAARS 1

1. Zeebaars eventueel ontschubben en vervolgens fileren.
2. Verwijder het vel.
3. Controleer op graten!
4. Bestrooi de zeebaarsfilet met zout en peper.

SPELTWAFELS

5. Verwarm de melk met de boter in een pan.
6. Voeg wanneer de melk op het punt staat te koken in een keer de spelt, tarwemeel, een snuffje zout en wat versgemalen peper toe.
7. Roer het mengsel tot het los komt van de rand van de pan.
8. Stort het mengsel op een werkblad en laat afkoelen.
9. Maak 30 balletjes van het mengsel.
10. Bak dunne wafeltjes van de balletjes met een wafelijzer, ca. 15 seconden op de hoogste stand.
11. Steek met een steker even grote rondjes van ongeveer 7 cm uit de wafels

PREI/WALNOTEN

12. Trek de bladeren van de prei los en blancheer ze, koel direct af in koud water.
13. Blancheer vervolgens 10 sprieten bieslook (zeer kort) in het water en reserveer.
14. Snipper de rest van de bieslook zeer fijn.
15. Hak de walnoten.
16. Fruit de bieslook met de walnoten en pijnboompitten in klein beetje olie.
17. Snij van de bladeren prei dunne, lange repen.

VINAIGRETTE

18. Maak de vinaigrette van de olie, de balsamico azijn en mosterd en maak op smaak met zout en peper.
19. Proeven en evt. wat citroensap en poedersuiker.

ZEEBAARS 2

20. Bak de zeebaarsfilets in een pan met bakpapier in olijfolie gaar.
21. Haal de filets uit de pan en laat op papier uitlekken.
22. Snijd de filets in plakjes (ongeveer 1 cm dik).

PRESENTATIE

23. Leg 3 preibladeren gekruist over elkaar en leg daar een wafel op.
24. Leg een laagje zeebaars filet op het wafel en dek af met een wafel.
25. Leg hierop opnieuw een laagje zeebaars filet en dek opnieuw af met een wafel.
26. Maak op deze wijze 10 stapeltjes.
27. Vouw bij elk stapeltje de preibladeren omhoog en houd de uiteinden bij elkaar.
28. Bindt de uiteinden bij elkaar met een spriet bieslook.
29. Verwarm de oven voor op 150 graden Celsius.



- Bak de pakketjes 9 minuten in de oven.
30. Haal de pakketjes uit de oven, leg op een voorverwarmd bord en strooi er het walnotenmengsel over.
 31. Werk af met de vinaigrette.

ZILTE RUNDERCARPACCIO

BENODIGDHEDEN

KOMKOMMER

- 1000 ml water
- 2 komkommers
- 150 g dragonazijn
- 100 g kristalsuiker
- 2 g korianderzaadjes
- 5 g witte peperkorrels
- 2 g tijm
- 5 g dragon

DRESSING VAN

ZEEWIER

- 25 g Hijiki
- 95 g Mirin
- 65 g sojasaus
- 10 g Terryaki marinade

WASABIMAYONAISE

- 5 g Wasabi
- 100 g mayonaise
- 3 blaadjes verse koriander
- paar druppels limoensap

RUNDCARPACCIO

- 500 g rundcarpaccio

OESTERS

- 20 Zeeuwse oesters
- 1 sjalot
- 0,5 citroen

- 1 takje Borage Cress (komkommerkruid)
- potje roze zalmeitjes

BEREIDINGSWIJZE

KOMKOMMER

1. Breng het water voor de marinade aan de kook en laat er de suiker in oplossen.
2. Haal van het vuur.
3. Rits de blaadjes van de tijm en dragon.
4. Giet er de dragonazijn bij en voeg peperkorrels, korianderzaadjes, tijm en dragon toe.
5. Laat afkoelen.
6. Schil de komkommer en versnijd in lange dunne repen.
7. Gebruik de kern niet.
8. Laat de komkommer zo lang mogelijk marinieren in de zoetzure marinade.

DRESSING VAN ZEEWIER

9. Verwarm de Mirin met de sojasaus en de Terryaki marinade.
10. Kook hierin het Hijiki wier gaar.
11. Laat zacht koken gedurende 45 minuten.
12. Laat afkoelen, dek af en reserveer op kamertemperatuur

WASABIMAYONAISE

13. Los de wasabi op met wat water, tot pasta.
14. Maak mayonaise volgens basisrecept.
15. Meng de mayonaise met de fijngehakte koriander, limoensap en Wasabi pasta.
16. Laat 10 minuten rusten en duw dan de mayonaise door een zeef.
17. Bewaar in de koelkast.

RUNDCARPACCIO

18. Leg het vlees voor de carpaccio een half uurtje in de diepvriezer.
19. Snijd er dunne plakken van en sla deze nog platter.
20. Snijd de plakken in rechthoeken. Je hebt 30 stroken nodig. Gebruik het restant voor de opmaak.

OESTERS

21. Open de oesters.
22. Hak het vlees van de oesters in grove stukken.
23. Reserveer afgedekt in de koelkast.
24. Snipper de sjalot.
25. Meng de oester, sjalot en wat citroensap, breng op smaak.
26. Schik 3/4° deel van het oestermengsel op de carpaccio en rol op.
27. Maak 3 carpacciorolletjes per persoon.
28. Maak per persoon een aantal rolletjes van de uitgelekte gemarineerde komkommer.

PRESENTEREN

29. Leg een strookje carpaccio op de borden.
30. Leg er de rolletjes van de carpaccio op.
31. Leg er toefjes oestermengsel op.
32. Zet de komkommerrolletjes bij de carpaccio.



Hijiki zeewier

33. Smit enkele toefjes Wasabi mayonaise op het bord.
34. Strooi wat uitgelekte Hijiki zeewier over het geheel.
35. Breng een paar zalmeitjes aan en versier met blaadjes komkommerkruid.

KWARTEL TAGLIATELLE AL CACAO

BENODIGDHEDEN

TAGLIATELLE AL

CACAO

200 g patentbloem
20 g harde tarwemeel
60 g cacaopoeder,
ongezoet
4 eieren
1 eidooier
zout

KWARTELS

5 kwartels
zout
peper
500 g boter
500 g gemengde bos-
paddenstoelen
3 teentjes knoflook
4 sjalotten
600 ml slagroom
8 laurierblaadjes
5 takjes tijm

BIETENSALADE

200 ml water
200 ml azijn
100 g suiker
200 g Snijbiet
3 gekookte rode bieten
Olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

TAGLIATELLE AL CACAO

1. Maak een bergje van bloem, harde-tarwemeel en cacaopoeder op het werkvlak.
2. Maak een ruim kuiltje in het midden en voeg zout, eieren en eidooier toe.
3. Werk beetje bij beetje, vanuit de rand, de bloem door de eieren tot er een grof deeg ontstaat.
4. Kneed het mengsel in 15 minuten tot een soepel deeg.
5. Als het deeg niet elastisch genoeg is, voeg een klein beetje water toe.
6. Laat het deeg minimaal 30 minuten in plasticfolie rusten.
7. Bestuif het werkvlak met harde-tarwemeel en rol het deeg uit met een met bloem bestuiven deegroller of met de pastamachine.
8. Maak lange deeglapen in de gewenste dikte en leg ze op het met harde-tarwemeel bestoven werkvlak.
9. Snijd de pastalappen met behulp van het tagliatelle-snijd gedeelte van de pastamachine.
10. Hang tagliatelle uit op de pasta droogmolen.

KWARTELS

11. Bereid de Big Green Egg voor met voldoende houtskool.
12. Steek de houtskool aan.
13. Plaats het gietijzeren grillrooster en laat de temperatuur oplopen tot 220 °C
14. Deel de kwartels door de helft.
15. Wrijf de kwartels in met zout, peper en 35 g boter.
16. Gril de kwartels in ongeveer 10 minuten rondom goudbruin.
17. Houd de Big Green Egg daarbij zo veel mogelijk gesloten.
18. Maak de paddenstoelen schoon.
19. Pel en snipperde knoflook.
20. Pel de sjalotten en snijd deze in halve ringen.
21. Neem de kwartels van het grillrooster en dek ze losjes af met aluminiumfolie om te laten rusten.
22. Snipper de sjalot en fruit de sjalot even aan.
23. Smelt 150 boter in de braadslede en bak de paddenstoelen kort aan.
24. Voeg de knoflook toe en bak nog even.
25. Bind de laurier en de tijm samen.
26. Voeg de slagroom, laurierblaadjes en tijm toe en kook het geheel in tot de gewenste dikte (ongeveer 60 min).
27. Breng de saus op smaak met zout en peper.
28. Verwijder de laurier en tijm.

BIETENSALADE

29. Maak een zoet/zuur van water, azijn en suiker, verhit dit tot de suiker is opgelost.
30. Was de snijbiet, kan veel zand bevatten.
31. Snij de bladeren van de snijbiet af en reserveer, snijd de stengels doormidden en halveer in de lengte.
32. Blancheer de stengels 1 minuut in het zoet/zuur en laat daarin afkoelen.
33. Snijd de bladeren van de snijbiet in repen en leg in ijswater.



34. Snijd de rode biet dun op de snijmachine in 20 plakjes, verwarm een grillpan, bestrijk de plakken met olijfolie en rooster de plakken aan beide zijden, reserveer warm.(kan ook op de Green-Egg)
35. Giet het ijswater van de bladeren af en slinger deze droog.
36. Vermeng bietenblad met iets van het zoet/zuur, breng op smaak met peper en zout en besprenkel met olijfolie. Evt. nog wat poedersuiker toevoegen.

TOT SLOT

37. Kook de tagliatelle beetgaar in ongeveer 2 minuten in flink gezouten water, giet af,
38. Schenk eventueel wat olijfolie over de pasta, als deze te droog is.

PRESENTEREN

39. Leg de snijbiet op het bord, leg 2 plakken rode biet erop en de pasta in een nestje erbij.
40. Leg de kwartel erbij.
41. Drapeer de paddenstoelen saus erbij.
42. Garneer met kleine topjes bieten sla.

CRESPELLE AGLI AMARETTI

BENODIGDHEDEN

CANTUCCI

- 250 g amandelen
- 250 g bloem
- 250 g suiker
- 2 eieren
- 1 eidooier
- ½ zakje vanillesuiker
- 0.1 g saffraan
- 2 g zout
- 1 st sinaasappel
honing
- 4 g bakpoeder

CHOCOLADE CRÈME

- 250 ml melk
- ½ vanillestokje
- 50 g pure chocolade
- 25 g bloem
- 1 ei
- 2 st eidooier
- snufje zout
- 70 g suiker
- 25 g boter
- 12 st Cantucci

FLENSJES

- 180 g bloem
- 40 g suiker
- 4 st eidooiers
- 4 st eiwitten
zout
- 400 ml melk
boter of olie om te
bakken

SINAASAPPELSAUS

- 3 st sinaasappel
- 50 g rietsuiker
- 50 ml Grand Marnier
poedersuiker

BEREIDINGSWIJZE

CANTUCCI

1. Gebruik voor het kneden een machine, er zitten te veel amandelen in om met de hand te kneden.
2. Rasp de sinaasappel, bewaar de sinaasappel.
3. Voeg alle ingrediënten in een kom en maak er een homogeen deeg van.
4. Maak rollen van het deeg, kwast ze met eiwit, bestrooi ze met suiker en bak ze 15 minuten in de oven op 160 °C
5. Laat ze 15 minuten afkoelen.
6. Snijd er koekjes van.
7. Bak eventueel nog even voor enkele minuten.
8. Laat goed afkoelen.
9. Verkruimel de helft van de koekjes. De andere helft is voor garnering.



CHOCOLADE CRÈME

10. Breng de melk met het opengesneden vanillestokje aan de kook en neem dan van het vuur.
11. Laat de melk 30 minuten staan.
12. Schraap het vanillemerg uit het stokje en roer dit door de melk.
13. Smelt de chocolade Au-Bain Marie en voeg de boter toe.
14. Meng in een pan de bloem met het ei, de eidooiers, zout en de suiker.
15. Voeg in beetjes al roerend de vanillemelk toe, tot een glad mengsel ontstaat.
16. Verwarm de crème (niet koken) al roerend op laag vuur tot deze lekker dik is.
17. Schenk de crème in een kom en roer er de gesmolten chocolade en verkruimelde Cantucci door.
18. Roer goed totdat een gladde crème ontstaat.
19. Laat de crème onder af en toe roeren afkoelen.

FLENSJES

20. Meng met de mixer in een kom de bloem, suiker, eidooiers, zout, melk en tot een gladde massa.
21. Klop de eiwitten in een vetvrije kom stijf en schep ze luchtig door het beslag.
22. Bak in kleine beetjes boter of olie, op middelhoog vuur, kleine (ongeveer 15 cm doorsnede) dunne flensjes van het beslag.
23. Houd de flensjes tot gebruik warm.

SINAASAPPEL SAUS

24. Verwijder de schil van de sinaasappel en snijd de sinaasappel uit
25. Pers de overgebleven sinaasappel goed.
26. Verwarm het sinaasappelsap samen met de suiker en laat inkoken tot een siroopje.
27. Blus af met de Grand Marnier.
28. Glaceer de uitgesneden sinaasappel in de saus

25 g geschaafde
Amandelen

PRESENTEREN

29. Bruneer de geschaafde amandelen.
30. Vul de flensjes met de chocolade crème.
31. Verdeel de warme stukjes sinaasappel over de flensjes.
32. Bestrooi vlak voor het serveren met wat poedersuiker
33. Garneer met de Cantucci.
34. Giet een lepel sinaasappelsaus over het geheel en strooi wat gebrande amandelen er over.

I - Menu mei 2019

ASPERGES IN EI MET WARM AARDAPPELSCHUIM EN KAVIAAR VAN EIGEEL

BENODIGDHEDEN

ASPERGE IN EI

10 eieren XL
50 g gekookte beenham
10 asperges
eiertikker

ASPERGELINTEN

Aspergelinten
(*stap 4 hierboven*)
250 ml azijn
250 ml water
100 g suiker
1 laurierblaadje
1 knopje foelie

KAVIAAR VAN EIGEEL

3-4 zeer verse! eieren
200 ml druivenpitolie
peper
zout

AARDAPPELSCHUIM

150 g aardappel
bloemig
60 g room
60 ml kookvocht van de
aardappels
20 g boter

BEREIDINGSWIJZE

ASPERGE IN EI

- 1 Schil de asperges en reserveer de schillen voor de aspergebouillon.
- 2 Trek van de schillen en kontjes een bouillon.
- 3 Snijd/breek de koppen van de asperges ruim af.
- 4 Trek linten van de aspergestelen (reserveer).
- 5 Kook de aspergekoppen op klassieke manier in de aspergebouillon al dente.
- 6 Laat afkoelen en snij brunoise.
- 7 Tik de kopjes van de eierschalen met een eiertikker.
- 8 Giet de inhoud uit de eitjes, vang de dooier op met de hand en laat het eiwit in een afzuimbakje lopen. Leg de dooiers in een bakje met koud water, reserveer afgedekt.
- 9 Spoel de eierschalen schoon en droog ze in een warmkast b.v. op een eiertray.
- 10 Snijd de ham in fijne brunoise en plaats onder in de eitjes.
- 11 Schep de eierdooier voorzichtig uit het water, en laat de dooier in de eierdop glijden. Schep er wat brunoise gesneden aspergekoppen op.
- 12 Reserveer in de koeling.



GEMARINEERDE ASPERGELINTEN

- 13 Maak een marinade van de genoemde ingrediënten (azijn t/m foelie).
- 14 Leg de linten in de lauwwarme marinade.
- 15 Giet op het laatst de marinade af en maak van de linten een nestje om de eierdopjes op te plaatsen voor de presentatie.

KAVIAAR VAN EIGEEL

- 16 Splits de eieren vetvrij (reserveer 75 g eiwit voor punt 26).
- 17 Reserveer de rest van de eiwitten voor de macarons.
- 18 Maak de eidooiers op smaak met peper en zout.
- 19 Giet in een spuitflesje.
- 20 Verhit de druivenpitolie tot 65°C - 80°C en voeg hier druppelsgewijs het eigeelmengsel aan toe.
- 21 Zeef na ongeveer twee minuten de kaviaar uit de olie.

WARM AARDAPPELSCHUIM

- 22 Kook de aardappels in water met zout tot ze gaar zijn.
- 23 Giet de aardappels af en vang het aardappelvocht op.
- 24 Wrijf de aardappels door een zeef en meng met de room, het kookvocht en de boter en de Unique binder.
- 25 Breng op smaak met zout, gemalen witte peper en nootmuskaat.
- 26 Voeg het losgeroerde eiwit (punt 16) toe en giet nog warm in de sifon.

zout
nootmuskaat
75 g eiwit
5 g Unique binder
2 sifonpatroon

27 Plaats twee patronen en serveer direct of houd warm in een bain-marie van maximaal 70°C.

PRESENTEREN

28 Plaats de eitjes in een eierrek (met deksel eraf), 10 minuten in een oven van 140°C tot de dooier zacht gegaard is (als een 4-minuten eitje).

29 Werk af met het warme aardappelschuim.

30 Maak een bedje van de linten, plaats hierop het ei.

31 Plaats wat kaviaar van eigeel op het schuim.

ASPERGESOEP MET KUMMELRINGEN

BENODIGDHEDEN

ASPERGESOEP

- 500 g asperges
- ½ ui
- 2 aardappels, kruimig
- 2 blaadjes laurier
- 2 takjes tijm
- 375 ml blanke kalfsfond
- 190 ml room

KUMMELRINGEN

- 2 grote plakken bladerdeeg
- 20 g kummel
- Maldon zout

- 2 eieren
- ±10 ml room

BEREIDINGSWIJZE

ASPERGESOEP

- 1 Maak een blanke kalfsfond, volgens basisreceptuur (dus vlees niet aanzetten).
- 2 Schil de aardappels en snijd klein.
- 3 Schil en snijd de asperges in stukken.
- 4 Snipper de ui.
- 5 Zweet de asperges samen met de aardappel aan, voeg de kruiden erbij en giet de blanke kalfsfond erop.
- 6 Laat dit gaarkoken.
- 7 Voeg, wanneer het gaar is, de room toe en mix dit geheel glad met een staafmixer of in een blender.
- 8 Passeer door een fijne puntzeef.

KROKANTE KUMMELRINGEN

- 9 Neem 10 kleine leeuwenkopjes.
- 10 Steek het bladerdeeg uit met twee verschillende maten ringen, de buitenmaat dient de Ø van het kopje te krijgen.
- 11 Smeer het bladerdeeg in met het losgeklopte eigeel en bestrooi met de kummel en een paar gekneusde zoutkristallen.
- 12 Bak goudbruin in een oven van 180°C.

PRESENTEREN

- 13 Splits de eieren vetvrij, de eiwitten gaan naar het dessert.
- 14 Roer de dooiers even los met een beetje room en houd tegen de kook aan (85°C).
- 15 Voeg toe aan de soep en door goed door.
- 16 Zeef de soep opnieuw.
- 17 Gebruik de staafmixer om de soep evt. wat op te schuimen.
- 18 Schep de soep in de leeuwenkommetjes en plaats een kummelring op de rand.



ASPERGE-BASILICUMSORBET

BENODIGDHEDEN

ASPERGE-BASILICUM

SORBET

750 g witte asperges
275 g suiker
3 bl gelatine
30 g basilicum
450 ml water

Prosecco
10 bl basilicum
10 viooltjes

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet 10 champagneflûtes in de vriezer.

ASPERGE-BASILICUM SORBET

2. Schil de asperges.
3. Snijd het houtachtige uiteinde van de asperge en snijd ze in stukjes van 2-3 cm.
4. Doe de aspergestukjes met de suiker en 450 ml water in een pan en breng aan de kook.
5. Draai het vuur laag en kook de asperges in 20 minuten gaar.
6. Week intussen in een kom met ruim koud water de gelatine.
7. Neem de pan van het vuur en pureer de asperges met het suikerwater.
8. Los de gelatine al roerende in de warme sorbetbasis op en zeef het mengsel.
9. Koel snel terug, en laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur.
10. Voeg de fijn gesneden basilicum toe.
11. Draai de sorbetbasis in de ijsmachine tot sorbetijs.

PRESENTEREN

12. Schep de aspergesorbet in een champagneflûte.
13. Schenk de prosecco erover.
14. Steek het steeltje van het viooltje door het blaadje basilicum en hang dit over het glas.



LAMSBOUT MET GROENE ASPERGES, ARTISJOKHARTEN EN AARDAPPELWAFELS

BENODIGDHEDEN

LAMSBOUT

1500 g lamsbout met bot
arachideolie
400 g WUPS
5 teentjes knoflook
3 takje rozemarijn
6 takjes tijm
650 ml rode wijn
650 ml lamsfond
125 g boter
peper
zout

AARDAPPELWAFELS

650 g kruimige aardappels

SOEZENBESLAG

250 ml aardappelkookwater
100 gr boter
125 gr bloem
100 g eidooier
zout

ARTISJOKHARTEN

olijfolie
15 bosuitjes
3 blikjes artisjokharten (à 400 g)

BEREIDINGSWIJZE

LAMSBOUT

1. Begin direct met het maken van de lamsfond volgens basisreceptuur.
2. Maak het vlees van de lamsbout tot de helft van het bot schoon en bind het stuk vlees op met opbindtouw.
3. Braad het vlees aan in een pan zorg ervoor dat het vlees mooi egaal bruin is aan alle kanten.
4. Doe de boter in de pan en arroseer het stuk vlees aan alle kanten.
5. Zet hierbij je mirepoix aan, laat dit even meebakken en blus af met rode wijn.
6. Als de rode wijn tot ongeveer de helft gereduceerd is, voeg je de lamsfond toe.
7. Doe alles over in de snelkookpan.
8. Breng op temperatuur en laat \pm 0:45 uur garen.
9. Zorg ervoor dat de temperatuur niet te hoog, anders wordt het vlees te droog.



AARDAPPELWAFELS

10. Kook de aardappels gaar en laat ze droogstomen. Vang het kookwater op en reserveer voor punt 12, je hebt 250 ml nodig, bij te kort eventueel aanvullen met water.
11. Duw door een pureeknijper en maak op smaak met peper en zout en nootmuskaat.

SOEZENBESLAG

12. Laat het aardappelwater met de boter onder voortdurend roeren koken, giet dan de bloem erbij flink blijven door spatelen, totdat er in het midden een bal ontstaat die loslaat van de bodem.
13. Haal van het vuur af.
14. Nu in porties van ongeveer 4 of 5x, de eidooier erdoor; pas als een portie eidooier volledig is opgenomen, dan de volgende portie erdoor mengen.
15. Meng de aardappelpuree er door. Doe de massa in een spuitzak.
16. Verwarm een wafelijzer en spuit er kleine hoopjes van de puree op.
17. Doe de deksel dicht en bak gaar.

ARTISJOKHARTEN

18. Snijd de bosuitjes in stukken van 3 cm.
19. Laat de artisjokharten uitlekken, spoel goed af en snijd in stukken.
20. Verwarm de olie in een hapjespan en smoor de bosuitjes. Als bijna gaar voeg de artisjokken toe en gaar verder.

ASPERGES

650 g groene asperges
3 tenen knoflook
olijfolie
zeezout
peper

GEMARINEERDE EN GEGRILDE GROENE ASPERGES

21. Verwarm de olie tot ongeveer 60°C en laat de gesneden knoflook hierin meetrokken.
22. Breng ruim water met zout aan de kook.
23. Snijd het onderste gedeelte, ongeveer 2 centimeter, van de asperge. Blancheer de asperges in ongeveer 3 minuten beetgaar in het kokende water.
24. Schep de asperges uit het water en giet er direct de knoflookolie over zodat ze marineren.
25. Kruid met peper en zout.
26. Gril de asperges kort, in een hete grillpan.

VERVOLG ARTISJOKKEN

5 eieren
3 citroenen
300-400 ml
lamsbraadvocht

VERVOLG ARTISJOKKEN

27. Zeef het artisjok-ui mengsel en vang het vocht op en doe terug in de pan.
28. Houd het artisjok-ui mengsel warm.
29. Klop vlak voor het serveren in een kom de eieren met de handmixer tot ze dikschuimig en licht van kleur zijn.
30. Klop beetje bij beetje citroensap erdoor en voeg dan al kloppend beetje bij beetje heet vocht van het lamsvlees toe.
31. Schenk dit mengsel al roerende in de pan en laat het vocht op zacht vuur al roerende binden, maar niet meer koken.

PRESENTEREN

32. Snijd de lamsbout in plakken en geef de saus erbij.
33. Schep het artisjok-ui mengsel op de saus.
34. Plaats de groene asperges op het bord.
35. Maak af met de aardappelwafel.

KRASNAPOLSKY TAARTJE VAN PISTACHE-ASPERGE IJS EN ASPERGEMAKARONS

BENODIGDHEDEN

ASPERGE-IJS

600 g witte asperges
150 g suiker
1 vanillestokje¹⁹
400 ml Alpro soja melk
(calcium)
4 eieren

PISTACHE IJS

100 g ongezouten!
pistachenoten in dop
80 g poedersuiker
200 ml volle melk
200 ml slagroom
2 eieren

TAARTJE

ASPERGEMAKARONS

10 g eiwitpoeder
60 ml aspergewater
20 g suiker
Groene kleurstof

60 g amandelmeel
110 g poedersuiker

BEREIDINGSWIJZE

ASPERGE-IJS

1. Schil de asperges en kook ze in de melk met de vanillestok tot ze super gaar zijn.
2. Reserveer de schillen voor de bouillon van de makarons.
3. Klop het eigeel van 4 eieren met de 150 g suiker.
4. Giet het kokende mengsel op de eigelen en laat binden. Doe de lepel proef.
5. Laat afkoelen en draai in een ijsmachine tot ijs (je mag de asperges eerst mixen of de stukjes heel laten).

PISTACHE IJS

6. Verwarm de melk op middelhoog vuur.
7. Schraap het vanillestokje leeg en voeg de vanille toe aan de melk
8. Als de melk bijna kookt, haal je hem van het vuur en zeef hem.
9. Klop de eieren met de poedersuiker tot een romige massa en reserveer.
10. Ondop de pistachenoten, rooster de nootjes en hak in hele kleine stukjes fijn.
11. Voeg het eiermengsel en de pistachenoten toe aan de melk.
12. Breng dit al roerend zachtjes tot 85°C. Controleer op gaarheid. Doe de lepel proef.
13. Laat dan afkoelen
14. Klop de slagroom tot yoghurt-dikte en voeg toe aan het mengsel. Roer goed door.
15. Draai ijs.

TAARTJE

16. Vul een gebaksring (7 centimeter) voor de helft met asperge-ijs.
17. Vul de andere helft met pistache-ijs.
18. Laat dit geheel goed aanvriezen.

ASPERGEMAKARONS

19. Verwarm de oven voor op 150°C (heteluchtoven 130°C).
20. Vermeng 10 gram eiwitpoeder met 60 ml (KOUDE) aspergewater in de kom goed met elkaar.
21. Laat dit 5 minuten staan en klop het geheel vervolgens op.
22. Zodra de eiwitten goed stevig zijn voeg je de 20 gram suiker toe en de kleurstof.
23. Zeef 60 gram amandelmeel en 110 gram poedersuiker over het eiwit en schep alles losjes om met een siliconenspatel.
24. Vul een spuitzak (met spuitmondje 12) met het mengsel en spuit ongeveer 48 dopjes op het bakpapier of de makaronmat.



¹⁹ 1 vanillestokje = 2x pompen op het flesje met vanillevloeistof

25. Laat de dopjes minstens 1 uur rusten op een droge plek zodat er een dun korstje op komt.
26. Bak de dopjes 10-12 minuten. Haal ze van de bakplaat en laat ze afkoelen.

PISTACHE GANACHE

150 ml slagroom
60 g ongezouten pistachenoten
60 g basterdsuiker
15 g vanillesuiker
3 eierdooiers
30 g zachte boter
7 druppels zwarte kleurstof

PISTACHE GANACHE

27. Rooster de pistachenoten, maar ze vervolgens fijn.
28. Verwarm de room in een pan op middelhoog vuur en voeg dan de pistachenoten, suiker en vanillesuiker toe.
29. Breng aan de kook, voeg de eieren toe en kook dit terwijl je de temperatuur op 85 °C houdt, tot het bindt (vla). (Controleer op gaarheid).
30. Haal van het vuur, roer de zachte boter en kleurstoffen erdoor, zet dan de koelkast.
31. Afwerking van de makarons: Neem een makaron en besmeerde platte kant met de pistache ganache, leg dan een tweede makaron op de ganache.
32. De 2 makarons moeten bij elkaar gehouden worden door de ganache.

PISTACHESPIEGEL

3/4 citroen
3 g poedersuiker
75 g olijfolie
105 g pistachenootjes

PISTACHESPIEGEL

33. Rooster en verkruimel opnieuw de pistachenootjes.
34. Meng dit alles in de blender tot een gladde massa, zodat er een soort pistachecrème ontstaat.

PRESENTEREN

35. Maak met behulp van een kwastje een spiegel van pistachecrème.
36. Plaats het gebakje op de spiegel en garneer dit met de pistachenoten.
37. Los het gebakje vervolgens. Doe dit door de buitenkant van de gebaksring iets te verwarmen met de hand. Gebruik desnoods een brander, dan lost het ijs sneller.
38. Spuit met een glad spuitmondje kleine dopjes ganache op het gebakje.
39. Plaats een makaron bovenop het ijstaartje.

J - Menu juni 2019

TARTAAR VAN AUBERGINE

BENODIGDHEDEN

TARTAAR

2 st aubergines
1 grote of 2 kleine
sjalotten
250 g tomaten
2 tn knoflook
5 g tijm
2 g rozemarijn
100 ml olijfolie
zout en peper

FETA CRÈME

200 g fetakaas
30 g mascarpone
2 tn knoflook
2 rode puntpaprika's
1 citroen
100 ml olijfolie

RODE MUL

7 st rode mul

TROSTOMAATJES

20 gele
trostomaatjes
2 g koriander
2 g komijn

gerookt zeezout
basilicum cress

BEREIDINGSWIJZE

TARTAAR

1. De sjalot pellen, halveren en in fijne ringetjes snijden.
2. De knoflook pellen, halveren, kiem verwijderen (deze smaakt bitter) en fijnhakken.
3. De aubergines schillen, beide uiteinden eraf snijden en weggooiden, in de lengte in vieren snijden en een gedeelte van de binnenste zaadlijsten verwijderen. Snijd vervolgens in de lengte in drieën en daarna in brunoise van 1x1.
4. De tomaten wassen, plisseren (ontvellen) en in 4 partjes snijden. Zaadjes en vocht verwijderen en snijd in brunoise 1x1.
5. Verhit de olijfolie in een braadpan, bak vervolgens sjalot, knoflook, tijm en rozemarijn.
6. Voeg na 2 minuten de aubergine toe en naar smaak wat zout en peper.
7. Laat het gerecht 8 minuten stoven met een deksel op de pan.
8. Voeg de tomatenblokjes toe en laat nog 2 minuten sudderen.
9. Breng eventueel nog op smaak met zout en peper en serveer direct.

FETA CRÈME

10. Rooster de rode punt paprika in een oven van 200 graden C.
11. Doe in een plastikzakje en laat door garen.
12. Gaar de knoflook in de olijfolie. Bewaar de olie!
13. Verwijder de pitjes en vel van de paprika, pel het teentje knoflook
14. Hak de fetakaas grof, voeg paprika, mascarpone en knoflook toe.
15. Maak er een gladde massa van, eventueel zout en peper.
16. Doe de massa in een spuitzakje en bewaar koel.

RODE MUL

17. De rode mul ontschubben en fileren.
18. Bak de gefileerde rode mul op de huidkant.

TROSTOMAATJES

19. Plisseer de gele trostomaatjes, laat het groene takje zitten
20. Neem de knoflook olie en voeg naar smaak koriander en komijn toe.
21. Marineer hierin de gele trostomaatjes.

PRESENTEREN

22. Maak 10 quenelles en leg deze in een diepbord.
23. Plaats hiernaast de gebakken rode mul filet.
24. Spuit enkele dotjes feta crème er omheen.
25. Plaats de gele trostomaatjes.
26. Garneer met geheel met de basilicum Cress en wat gerookt zeezout.
27. Besprenkel het geheel iets met de knoflookolie van de tomaatjes.



JAPANS GEMARINEERDE ZALM MET SUSHIRIJST, MOUSSE VAN MIERIKSWORTEL, WAKAMÉ-GEL EN WASABIMAYONAISE

BENODIGDHEDEN

ZALM EN MARINADE

750 g zalmfilet
50 ml limoensap
2,5 g zout
100 g rijstazijn
2,5 g mosterd
25 ml azijn
15 g dille

SUSHIRIJST

250 g sushirijst
50 g suiker
50 g rijstazijn
2 g zout
500 ml water
2 vel nori
Vetvrij papier
Alu folie

MIERIKSWORTEL- MOUSSELINE

125 g aardappelen
3,5 g zout
80 g room
65 ml kookvocht
mierikswortelrasp
15 g mascarpone
1,5 gelatineblaadjes

WAKAMÉ-GEL

25 g wakamé

BEREIDINGSWIJZE

ZALM MARINEREN

1. Verwijder vel en grijze laag van de zalm.
2. Meng voor de marinade alle natte en droge ingrediënten in een vacuumzak.
3. Voeg de zalm toe en vacumeer tot gebruik.
4. Haal de zalm daarna uit de marinade en laat deze op keukenpapier uitlekken.
5. Snijd de zalm in vierkante blokken.



SUSHIRIJST

6. Voeg de rijst toe aan het kokende water en laat deze opnieuw koken.
7. Haal de pan van het vuur.
8. Dek de sushirijst af met vetvrij papier op de sushi en sluit de pan rondom goed af met aluminiumpapier, dan deksel er op²⁰.
9. Gaar de rijst op 160 graden in de oven gedurende 18 minuten.
10. Verwarm de suiker, rijstazijn en zout in een pan. Houd dit apart.
11. Meng met een spatel het rijstazijnmengsel door de gare sushirijst en stort dit in een bak tot een halve centimeter dikte.
12. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
13. Snijd smalle repen van het norivel.
14. Maak je handen een beetje vochtig met water en neem een kleine eetlepel rijst in je handpalm en kneed er langwerpige vormpjes van (Nigiri). Omwikkel met een smal reepje nori.

MIERIKSWORTELMOUSSELINE

15. Schil en kook de aardappels gaar.
16. Week de gelatineblaadjes in koud water.
17. Klop de room lobbig op en houd deze apart in de koelkast.
18. Giet de aardappelen af, bewaar 65 ml kookvocht apart.
19. Voeg de uitgeknepen gelatine en zout toe bij het warme kookvocht.
20. Pureer de aardappels. Voeg mascarpone, mierikswortelrasp, kookvocht/gelatine toe en meng tot een homogene massa.
21. Zeef het aardappelmengsel en laat deze hangend worden.
22. Spatel de lobbige room door het aardappelmengsel en doe deze in een spuitzak.

WAKAMÉ-GEL

23. Vijzel de Wakame en week de wakamé in wat koud water.
24. Cutter de wakamé mooi glad, zo nodig water toevoegen en doe deze in een spuitzak.

²⁰ Dit heet een cartouche.

WASABIMAYONAISE

20 g Wasabi pasta
150 ml olie
1 st ei
mosterd
citroensap
zout
peper
Shiso Purple

WASABIMAYONAISE

25. Maak mayonaise van 1 ei doormiddel van de snelle manier.
26. Meng de Wasabi met de mayonaise en doe deze in een spuitzak.

PRESENTEREN

27. Leg 3 blokjes zalm in lijn op het bord met daarbij de sushirijst.
28. Daar tussen de mierikswortelmousse
29. Enkele dotjes Wakamé Gel en mayonaise.
30. Garneer af met de Shiso Purple.

GEBAKKEN COQUILLE MET EEN SOEPJE VAN AARDPEER, GEBAKKEN BLOEMKOOL, GEBRANDE AMANDELEN EN PECORINO CROUTON

BENODIGDHEDEN

SOEP VAN AARDPEER

650 g aardpeer
1000 ml kippenbouillon
4 g curry pasta
450 ml room
2 st ui
5 g zout
100 g kokosmelk
50 ml witte wijn

PECORINO CROUTONS

4 plakken Tramazini brood (wit)
150 g boter
5 g kerriepoeder
100 g Pecorino zout

GEBAKKEN BLOEMKOOL

0,5 st bloemkool
olie
boter
snufje kerriepoeder

GEBRANDE AMANDELEN

25 g geschaafde amandelen
zout

COQUILLES

20 st coquilles

BEREIDINGSWIJZE

SOEP VAN AARDPEER

1. Maak kippenbouillon volgens basisrecept.
2. Schil de aardperen en bewaar deze in water om verkleuring tegen te gaan.
3. Snijd de aardperen in kleine stukjes.
4. Snijd de ui in kleine ringen en fruit deze in een pan aan met wat olie.
5. Voeg nu de curry pasta en zout toe en laat deze mee smoren.
6. Aflussen met witte wijn en kokosmelk.
7. Doe nu de gesneden aardpeer erbij en smoor deze ook mee.
8. Voeg nu de bouillon en room toe en gaar op laag vuur (ong. 45 minuten).
9. Blender de soep voorzichtig met een staafmixer en passeer deze door een zeef.
10. Breng de soep indien nodig nog verder op smaak met wat zout.



PECORINO CROUTONS

11. Bestrijk met een kwastje de Tramazini-plakjes rijkelijk met gesmolten boter.
12. Bestrooi (met een theezeef) de plakjes voorzichtig en gedoseerd met kerriepoeder en een beetje zout.
13. Steek uit 2 plakken 10 rondjes van 4 cm en steek daarbinnen nog een rondje uit van ongeveer 2 cm.
14. Snijd de andere 2 plakken in 3 gelijke delen en snijd elk deel diagonaal door zodat er driehoeken ontstaan.
15. Bestrooi de croutons met de geraspte Pecorino en bak deze in de oven op een siliconen matje. (35 minuten op 100 graden).
16. Leg deze voorzichtig op papier en bewaar apart .
17. Bak de croutons direct voor het uitgaan kort af in een oven van 180 °C .

GEBAKKEN BLOEMKOOL

18. Snij de bloemkool in kleine roosjes.
19. Bak de bloemkoolroosjes voorzichtig in een koekenpan met een beetje zout.
20. Als de bloemkool mooi begint te kleuren, voeg dan het kerriepoeder, boter en olie toe en laat deze mee bakken.
21. Als de bloemkoolroosjes klaar zijn, leg ze apart.

GEBRANDE AMANDELEN

22. Brand het amandelschaafsel mooi goudgeel in een koekenpan.
23. Zout deze licht.

COQUILLES

24. Zout de coquilles aan één kant en rooster deze mooi en snel aan in een koekenpan aan beide kanten met wat olie en leg deze op een plateau.

10 viooltjes

PRESENTEREN

25. Verwarm diepe borden voor.
26. Schik in het midden van het bord een aantal bloemkoolroosjes.
27. Leg hierop 2 coquilles.
28. Steek de crouton in de vorm van een driehoek in de ronde crouton en leg op de coquilles (zie foto)
29. Schenk voorzichtig wat aardpeersoep rondom de bloemkool.
30. Bestrooi met de gebrande amandelen en garneer met een viooltje.

GESTOOFDE KALFS-KOONTJES MET GESMOLTEN EENDENLEVER, AARDAPPELMOUSSELINE, APPELTJES EN BEURRE NOISETTE

BENODIGDHEDEN

KALFSFOND

1000 ml kalfsfond

KALFS-KOONTJES

2 kg Kalfs-koontjes
zout
peper
bakpapier
roomboter
olie
vetvrij papier
alu folie

AARDAPPELMOUSSELINE

420 g Nicola
aardappelen
105 ml melk
zout
70 g boter
spuitzak

GEKARAMELISEERDE

APPELTJES

2 Jonagold appels
druivenpitolie
1,5 el honing

BEURRE NOISETTE

125 g boter

DOPERWT

150 g verse doperwt

Vers eendenlever
bloem
boter

BEREIDINGSWIJZE

KALFSFOND

1. Maak 1000 ml kalfsfond volgens basisreceptuur.

KALFS-KOONTJES

2. Ontvries de koontjes, de parures toevoegen aan de fond.
3. Zout en peper de koontjes en bak ze om en om mooi bruin in roomboter met olie.
4. Doe de koontjes in een diepe pan.
5. Zeef het kalfsfond en giet het bij de koontjes, totdat de koontjes geheel onder liggen.
6. Dek af met een cartouche²¹.
7. Stand 4, later 3 op plaat. Gaar de koontjes hierin gedurende ±1 – 1,5 uur. (Doe de priktest).
8. Haal de koontjes uit het vocht, laat afkoelen en reserveer tot punt 26.
9. Kook het verder fond in, (evt. eerst zeven).



AARDAPPELMOUSSELINE

10. Schil en kook de aardappelen gaar in een pan met voldoende water met wat zout.
11. Haal de gare aardappelen door een passe-vite.
12. Breng de melk aan de kook en smelt de boter apart.
13. Meng de melk met de aardappelen met behulp van een spatel.
14. Voeg nu de boter toe totdat je een mooie mousseline hebt gekregen.
15. Breng verder op smaak.
16. Doe de mousseline in een spuitzak en doe deze in de warmtekast.

GEKARAMELISEERDE APPELTJES

17. Snijd iedere appel in 6 parten.
18. Bak de appeltjes in een koekenpan met wat olie.
19. Doe nu de honing erbij en bak verder totdat deze mooi goudgeel zijn.
20. Zorg dat de appeltjes nog een bite hebben.

BEURRE NOISETTE

21. Smelt de boter, verwarm totdat dit goudbruin wordt.
22. Reserveer.

DOPERWT

23. Blancheer de verse doperwten, en glaceer ze met iets boter

VOOR DAT JE UIT GAAT:

24. Snijd de eendenlever in dunne plakken en houd koel.

²¹ Plaats op het vocht een cirkel (Ø pan) vetvrijpapier. Dek de pan af met alu folie en doe de deksel op de pan.

25. Snij de koontjes in 2 plakken, haal ze door de bloem en bak ze in de Beurre Noisette knapperig.
26. Brandt de appeltjes af met de crème brûlée brander.
27. Monteer de kalfsjus met wat roomboter.

PRESENTEREN

0,25 bos bietenblad

28. Spuit de aardappelmousseline in een mooie streep in het midden van het bord.
29. Plaats de kalfs-koontjes tegen de mousseline aan.
30. Plaats de plakjes eendenlever op de kalfs-koontjes.
31. Garneer af met doperwt, appel en bietenblad.
32. Dresseer de kalfsjus.

CITROENTAARTJE, GEBRANDE MERINGUE, FRAMBOZENSORBET EN TUILE

BENODIGDHEDEN

CITROENTAARTJE

BODEM

160 g Bastogne koekjes
75 g boter

VULLING

80 ml citroensap
160 g boter
140 g suiker
5 blaadjes
gelatine
6 eieren
Rvs ringen
(taartvormpjes)

FRAMBOZENSORBET

375 g framboencoulis
100 g suiker
75 g glucosestroop
75 ml water

MERINGUE

200 g suiker
100 g eiwit
50 ml water

TUILEBESLAG

50 g bloem
50 g eiwit
50 g poedersuiker
50 g gesmolten boter

Atsina Cress

BEREIDINGSWIJZE

CITROENTAARTJE

BODEM

1. Smelt de boter.
2. Meng het Bastogne-kruim met de warme gesmolten boter.
3. Bekleed de rvs-ringen met cellofaan.
4. Verdeel het Bastogne-mengsel in de rvs-ringen en druk stevig aan.

VOOR HET CITROENTAARTJE

5. Rasp 1 Citroen.
6. Week de gelatine in voldoende koud water.
7. Verwarm de suiker, citroensap en citroenrasp in een pan.
8. Doe nu de eieren erbij en maak deze op het vuur gaar m.b.v. een garde.
9. Haal van het vuur.
10. Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine bij de custard.
11. Bind het citroenmengsel met de boterblokjes.
12. Vul nu de rvs-ringen met het citroenmengsel.

FRAMBOZENSORBET

13. Los het water, glucosestroop en suiker op in een pannetje.
14. Meng dit suikermengsel met de framboencoulis.
15. Draai dit ijsmengsel op in de ijsmachine.

ITALIAANSE MERINGUE

16. Neem een vetvrij bekken, klop het eiwit in de KitchenAid.
17. Kook de suiker en het water tot 121 °C.
18. Voeg nu geleidelijk de suikersiroop toe aan het eiwit op de hoogste draaistand.
19. Klop de merengue koud doe in een spuitzak.

TUILESBESLAG

20. Meng de bloem met de poedersuiker.
21. Doe nu het eiwit erbij en vervolgens de gesmolten boter.
22. Laat dit beslag even rusten in koelkast.
23. Maak nu driehoekjes van dit beslag op siliconen matje, middels een malletje.
24. Bak de tuiles af in de oven op ongeveer 8 minuten op 160 graden.

PRESENTEREN

25. Plaats een citroentaartje in het midden van het bord.
26. Spuit de meringue op het taartje en brand deze met de brûlée brander.
27. Leg er een bol frambozensorbet naast.
28. Garneer met de tuile en Atsina cress.



Index

A

aardappel, 78
Aardappel Pannenkoekje, 23
aardappelen, 23, 36, 91
Aardappelkaantjes, 34
Aardappelmousseline, 14, 91
aardappels, 14, 64, 80, 82
Aardappelschuim, 78
Aardappelwafels, 82
aardpeer, 32, 33, 61, 89, 98
Aardpeer
 chips, 32
aardperen, 32, 61
Aceto balsamico, 41
agar agar, 21, 24, 65
agar-agar, 55, 58
Alpro soja melk, 84
amandel poeder, 4
Amandelcrumble, 11
amandelen, 54, 68, 76, 77
Amandelen, 53, 54, 76
amandelmeel, 84
amandelpoeder, 11
amandelschaafsel, 53
amandelsnippers, 67
ansjovisfilets, 9
appel, 28
 Elstar, 38
 Granny Smith, 38
 Jonagold, 91
Appel, 45
appelazijn, 5, 28, 45
Arachideolie, 5
Armeense Lavash, 28
artisjokhart, 82
Asperge-basilicum sorbet, 81
Aspergelinten, 78
Aspergemakarons, 84
asperges, 67, 78, 80, 81, 82, 83, 84,
 98
Atsina Cress, 65, 66, 93
aubergines, 86
augurk, 32
augurken, 28
avocado, 53
Avocado, 13, 53, 54, 60, 98
avocado olie, 60
avocado's, 13
Avocadocrème, 53

B

bakpoeder, 30
balsamico, 16
Banjuls wijn, 57
basilicum, 5, 9, 55, 58, 59, 62, 81
 Thaise, 58
basilicum cress, 86
Bastogne koekjes, 93

Bavarois, 11
beenham, 78
beenmerg, 9
Benares-kerriepoeder, 46
Bergamotolie, 61
beukenzwammen, 9
Beurre Blanc, 32
Beurre Noisette, 38, 39, 91, 92
bier
 Lefte, 48
bieslook, 7, 8, 43, 70
biet, 30
bieten, 4, 24, 27
bietenblad, 38, 91
Bietengel, 30
Bietensalade, 74
bietensap, 27, 30, 55
Bittere-sinaasappelsaus, 50
bladerdeeg, 14, 38, 80
bladpeterselie, 67
bleekselderie, 62
bleekselderij, 13, 18, 26, 55, 61
bloedsinaasappels, 58
Bloedsinaasappelsap, 58
bloedworst, 34
bloemkool, 89, 90, 98
Boekweit, 4
Bonito vlokken, 53
Borage cress, 36, 53, 61
Borage Cress, 72
Borshch, 27
bospeen, 55
bosuitjes, 82
Boter
 gerookt, 14
Bouquet garni, 61
bramen, 7
Bramensaus, 7
Brick deegvellen, 52
Broccoli, 43
bruine suiker, 30
Burrata, 13
Butterscotchsous, 41

C

cacao, 30
cacao boter, 30
cacao nibs, 16
cacaopoeder, 74
Campari, 58
Cantucci, 76
champignons, 62, 67
Chardonnay azijn, 36
chilipoeder, 46
chocolade, 30, 76
 donkere, 11
 puur, 58
 witte, 50, 58
Chocolade crème, 76
chocolade pastilles, 21

chocolademousse, 58
citroenen, 53, 60
citroengras, 18
Citrusdressing, 36
cognac, 55, 61
coquilles, 89, 90
Couillis Crustacea, 55
courgette, 62
Courgette, 67
couverture, 50
crème fraîche, 14, 36, 43, 45, 62
crème fraîche, 25, 45
crème fraise, 25
curry pasta, 89

D

dashiboter, 53
Dashiboter, 53
dille, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 53, 60, 87
doorregen varkensprocureur, 28
doperwt, 91, 92
doperwten, 67
dragon, 18, 43, 53, 55, 61, 62, 72, 98
dragon azijn, 53
dragonazijn, 54, 61, 72
Dragonolie, 62
Dragonstelen, 61
druivenpitolie, 9, 55, 57, 78, 91
duizendblad, 55

E

eekhoortjesbrood, 28
eenden filets, 48
eendenborst, 16
eendenbouten, 16
eendenfilets, 7
eendenlever, 91
eiwit, 11, 21
eiwitpoeder, 84
Erwtenspuree, 67
Eryngii, 64
Escargotboter, 52
escargots, 52
espresso, 16

F

faux filets, 9
fenegriekzaad, 46
fetakaas, 86
Flensjes, 76
foelie, 18, 78
forel, 43
frambozen, 21, 30
 diepvries, 21
frambozencoulis, 93
Frambozenlikeur, 21
Frambozensorbet, 21, 93

G

ganache, 11
ganzenvet, 16, 18
gedroogde rode chilipepers, 46
geitenkaas, 4, 41, 67, 97
Geitenkaasmousse, 41
Geitenroom, 4
geitenyoghurt, 65
gelatine, 11
geleisuiker, 50
gember, 18, 38, 39, 48
gemberpoeder, 65
Gembersiroop, 38
gerookt zeezout, 86
geschaafde amandelen, 89
gevogeltefond, 48
Ghoa Cress, 46
gist, 27
glucosestroop, 21, 93
Gorgonzola, 62
Grand Marnier, 76
Griekse yoghurt, 13, 21, 36
Groene kleurstof, 84
groentebouillon, 13, 45, 62, 64
groenten bouillon, 56, 62

H

Haas Wellington, 38
hagel, 50
ham
 gedroogd, 64
haring
 Russische, 24
hazelnoot, 38
hazelnootolie, 41
hazenrug, 38
heilbot, 60
hertenbiefstuk, 34
Hijiki, 72
Hijiki zeewier, 72
honing, 18, 24, 38, 39, 41, 42, 46, 47, 76, 91
Honing Toffee, 41

I

ingemaakte Cherry tomaten, 28
Ivoor-roomijs, 50

K

kaas
 Suluguni, 25
kalfsfond, 64, 80, 91
kalfsjus, 38
Kalfs-koontjes, 91
kaneelstokjes, 46
kappertjes, 9, 32, 33, 60, 67, 68
kardemompoeder, 65
kardemonpeulen, 46
karwijzaad, 34, 38, 39
kastanje, 38
Kastanje deeg, 25

kastanjechampignons, 38
kastanjemeel, 25
katenspekblokjes, 57
kaviaar
 geel, 23
 rood, 26
 zwart, 23, 26
kerrie, 9
kerriepoeder, 14, 46, 47, 57, 89
Kikkoman groen, 55
kippenbouillon, 18, 19, 38, 39, 89
kippenlevertjes, 18
kippenmaagjes, 18
kippenvel, 18
kippenvleugels, 18
kleurstof, 30
knoflookbollen, 45
knolselderij, 34, 45, 62
kokosmelk, 89
kombu, 53
Kombu, 53
komijn, 46, 86
komijnzaad, 46
komkommer, 24, 36, 37, 53, 97, 98
Komkommer, 24, 36, 53, 54, 72
komkommers, 36
komkommersap, 36, 53
koolraap, 34
koriander, 18, 25, 28, 46, 48, 72, 86
korianderkorrels, 34
korianderzaad, 46, 72
Krabscharen, 13
Krabscharen Louisiana, 13
Kroepoek, 5
kropsla, 14
Kropsla Jus, 14
Kumato tomaat, 55
kummel, 80
kumquatpickles, 46
kumquats, 46
kurk, 28
kurkuma, 5, 26, 46
kwarteleitjes, 24
kwartels, 74

L

Lak van Koffie, 16
Laksaus, 18
lamsbout, 82
lamsfond, 82
langoustines, 61
laurier, 13, 14, 18, 27, 28, 38, 53, 54, 55
lechtin, 14
lente-ui, 16, 28
limoen, 38
limoenen, 13, 60
linzen, 57
little gem, 9
Luikse stroop, 11

M

Madame Jeanettes, 13

Madeira, 16
mais kolven, 18
Maldon zout, 14
Maldon zout, 14, 32, 33, 34, 52, 80
mandarijnen, 65
Mandarijnijs, 65
mascarpone, 21, 67, 68, 86, 87, 97
Mascarponemousse, 21
Mayonaise, 24
Merengue, 11
meringue, 58, 93, 98
mierikswortel, 53
mierikswortel pasta, 24
mierikswortelrasp, 87
Mirin, 18, 53, 72
mosselen, 36
mosterd, 38
mosterdolie, 46
mosterdzaad, 46
munt, 14, 30
muntblaadjes, 11

N

nigellazaad, 46
Noilly Prat, 38, 53, 61
nori, 87

O

oesters, 14, 72
oestervocht, 14
olijven, 5
 groene, 5

P

paddenstoelen, 74
 gemengde, 25
paling
 gerookt, 4
panch phoran, 46
Panch poran, 46
Pandanrijst, 5
Panko, 62
paprika, 27, 28, 29, 62, 97
parelhoenfilet, 43
Parelhoenmousse, 43
parmaham, 38
Parmezaan, 18
Parmezaanse kaas, 9, 62, 67
pastinaak, 7
Pastinaakchips, 46
Pastinaakpickles, 46
pastinaken, 46
patentbloem, 25
Pecorino, 89
Pecorino Pienze, 67
Pelmeni, 26
peren, 11, 48
perensap, 11
Perensorbet, 11
Perenyoghurt, 11
perssinaasappels, 50
pesto, 9, 10, 62

Pesto van rucola, 9
 peterselie, 5, 6, 9, 13, 27, 28, 48, 49,
 52, 67, 68
 Peterseliesaus, 67
 Philadelphia met kruiden, 23
 pijnboompitten, 9, 70
 Pistache ganache, 84
 Pistache ijs, 84
 Pistachekruim, 41
 pistachenootjes, 60, 84
 pistachenoten, 41, 42, 84, 85
 pistachespiegel, 84
 poedersuiker, 21
 polderhoen, 18
 Polenta, 67
 Pommes Alumettes, 64
 Pommes fondant, 18
 pompoen, 34
 Ponzu, 53
 prei, 13, 14, 15, 18, 45, 55, 61, 62,
 64, 70, 97, 98
 Prosecco, 81
 puntpaprika's, 86

R

radijs, 13
 radijzen, 55
 rijst
 basmati, 28
 Pandan, 48
 rijstazijn, 34, 53, 87
 Risoni, 9
 risottorijst, 62
 rode bieten, 74
 rode kool, 38
 rode mul, 86
 rode peper, 43
 rode port, 7, 16, 55
 rode wijn, 28, 82
 Romeinse sla, 9
 rookmot, 32
 rozemarijn, 16, 18, 30, 38, 55, 82, 86
 rozijnen, 38, 48
 rucola, 9
 rundcarpaccio, 72
 runderlendestuk, 9
 Rundertartaar, 9
 Russisch zout, 28
 Russische zure room, 27

S

saffraan, 76
 salie, 18, 41, 45, 57, 97
 Salie-azijn, 57
 salieblaadjes, 45
 saté pennen, 28
 Saucijs, 18

Schapendarm, 18
 schenkel, 27
 sesam zaad
 zwart, 14
 sherry azijn, 55
 shiitake, 18
 Shiso Purple, 87
 sinaasappel, 38, 39, 50, 51, 76, 77
 Sinaasappelkrullen, 50
 sjalotten, 7, 25, 97
 Skrei, 55
 Snijbiet, 74
 snoekbaars, 26
 soepkreeft, 55
 Soesjes, 43
 Soezenbeslag, 82
 Soezenraster, 55
 sojaolie, 34
 speltmeel, 70
 Speltwafels, 70
 spinazie, 30
 Spitskool, 16, 27
 St. Jacobsschelpen, 46
 steranijs, 65
 sukade, 64
 Suluguni, 28
 sumak, 60
 sushi azijn, 36
 sushi-azijn, 9, 13, 53
 sushirijst, 87, 88, 98

T

Tabasco, 9
 tahin, 67
 Tahoon cress, 34
 tarbotten, 36
 Tartaar
 hert, 34
 tempurameel, 57
 Teradito, 60
 Terryaki, 72
 Tia Maria likeur, 16
 tijm, 13, 16, 18, 25, 26, 38, 41, 43,
 53, 54, 55, 62, 72, 74, 80, 82
 Tobiko kuit, 5
 Tramazini, 89
 trekdrop, 65
 trostomaat, 86
 trostomaten, 86
 truffelolie, 32, 33
 Tuillebeslag, 93
 tuinbonen
 diepvries, 36
 tuinkers, 55

U

Unique binder, 78

V

Vadouvan, 65
 Vadouvan hangop, 65
 vanillestokje, 5, 21, 34, 76, 84
 venkel, 55
 venkelzaad, 34, 46, 60
 verveine, 14
 vijgen, 41
 Vijgenconfituur, 41
 Vinaigrette, 70
 viooltjes, 81, 89
 visbouillon, 14, 26
 vleestomaten, 62
 Voc Kruiden, 34
 VOC Mayonaise, 34
 vogeltongetjes, 13

W

wakamé, 87
 walnoten, 70
 Wasabi, 72, 73
 Wasabi pasta, 87
 Wasabimayonaise, 87
 waterkers, 32
 wilde duiven, 57
 wildfond, 57
 witlof, 48
 witte chocolade, 21
 Wonton, 16
 Worcestershire saus, 9
 wortel, 13, 27, 28, 55, 61, 62
 wortelsap, 26

X

Xantana, 9
 Xanthan, 61

Y

yuzusap, 58

Z

zalmeitjes, 72
 zalmfilet, 87
 zalmforel, 5, 6, 97
 zeebaars, 70
 zeetong, 14
 zout flakes, 16
 zure room, 30
 zwarte kleurstof, 84

Overzicht bijpassende wijnen

Maand	Gerecht	Wijn
september 2018	Gerookte paling / romige geitenkaas / rode biet / boekweit	Gran Viñasol Torres, Chardonnay
	Ballotine van zalmforel Met vanille- en groene-olijvendressing	Fritz Fisk Riesling 2017
	Tarte tatin van sjalotten met eend, pastinaak en bramensaus	Don David Reserve, Valles Calchaquies, Malbec 2016
	Faux filet 'le bocquillon'	Funtespina 5 Meses Ribera Del Duero Tempranillo
	Poire belle hélène op onze wijze	Umbert Cesaspi Colle Del Re Passito
oktober 2018	Burrata/krab/avocado	Riesling A Trocken – Weingut Finger – Rheinhessen - Duitsland
	Zetong/oester/prei/kropsla	Le Baron Chardonnay (Houtgelagerd) – Les Domaines Auriol – Languedoc/Roussillon - Frankrijk
	Eend/koffie	Chateau De Bord – Aoc Laudun- Côtes Du Rhône Villages – Zuid Rhône - Frankrijk
	Polderhoen “kwintet”	Fleurie Beaujolais – Domaine Leyre Loup – Bourgogne - Frankrijk
	Framboos/mascarpone	Piemonte van de sligro
november 2018	Drie soorten kaviaar op een aardappel pannenkoekje Haring onder een bontjas Paddenstoelen in kastanje bakje	Russische Champagne
	Siberische pelmeni met zalm en snoekbaars	Telavi Marani Mtsvane
	Shashlik met gevulde paprika , satsebeli en gevulde lavash	Thilvino Saperavi Xatheti, Georgia 2015
	Het russische bos	Sergio Grimaldi, Ca’ du Sindic, Moscato D’Asti “Royal”, 2015
december 2018	Aardpeer	Fritz Fisk Riesling Trocken
	Steak tartaar van hert met ingelegde Wintergroenten, croutons van bloedworst	La Mascota Chardonnay
	Tarbot en mosselen met saus van mossel, Yoghurt en komkommer	Givry Blanc
	Haas wellington met rode koolsalade en sjalot-appeljus	Louis Canas Rioja Reserva Select, Familia
	Vijg	Rosé port
januari 2019	Hartige soezen	Cava Segura Brut
	Knolselderijsoep, gepofte knoflook, gekaramelliseerde appel en salie chips	La Croisade vin de pays Dóc Chardonnay
	St. Jacobs schelpen, pastinaak Op 3 wijzen en kumquatpickles	Fritz Riesling Trocken
	Magret van eend met gevulde peer en gekarameliseerde witlof	Côte du Rhone
	Chocoladetaart met ivoor roomijs, bittere sinaasappelsaus en sinaasappelkrullen met zwarte peper	Grand Marnier

Maand	Gerecht	Wijn
februari 2019	Brick a l' escargot	Weisserburgunder trocken 2016, Weingut Jung & Knobloch Rheinhessen, Duitsland
	Avocado/komkommer/dashi	Sauvignon Reserva, Chile
	Skrei/ crustacea	AOP Limoux Blanc Réserve 2014, Champs des Nummus, Languedoc/Roussillon, Frankrijk
	Duif Le Puy	Spätburgunder trocken 2014 QBA Holzfass gereift, Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, Duitsland
	Chocolate salty balls	Huxelrebe Auslese edelsüss 2015, Weingut Jung & Knobloch Rheinhessen, Duitsland
maart 2019	Teradito van heilbot	Saumur BL
	Geschroeide langoustine-crème-aardpeer- bergamot	Middelvlei Chardonnay
	Risotto-gorgonzola-gegrilde groenten- tomaat, dragon olie	Grimaldi Dolcetto D'Alba DOC
	Sukade-prei-eryngii-serranoham-lucifer aardappel	Castell del Remei Gottim bru
	Mandarijn-kardemom-curry-hangop- dropmousse	Domaine de Moulin Pouzy, Monbazillac
april 2019	Asperge, courgette en polenta	Wachau Riesling Himmelstieg
	Baars met speltwafeltjes	Croisade Reserve Chardonnay
	Zilte rundercarpaccio	Menetou Salon Domaine de Coquin
	Kwartel tagliatelle al cacao	Chateau Beauchene Côte du Rhône
	Crespelle agli amaretti	Vino Liquoroso
mei 2019	Asperges in ei met warm aardappelschuim en kaviaar van eigeel	Pinot Grigio Kellerie Kaltern
	Lamsbout met groene asperges, artisjokhart en aardappelwafels	Côtes du Rhone Beauchene
	Krasnapolsky taartje van asperge-ijs en asperge-macarons	Riesling Feinherb Schloss Wollrads
juni 2019	Tartaar van aubergine	Josselin Rosé VDP DOC
	Japans gemarineerde zalm met sushirijst, Mousse van mierikswortel, wakamé-gel en wasabimayonaise	Vollrads Riesling Kabinett Feinherb
	Gebakken coquille met een soepje van aardpeer, gebakken bloemkool, gebrande amandelen en pecorino crouton	Antica Casa Visconti, Lugana
	Gestoofde kalfs-kootjes met gesmolten eendenlever, aardappelmousseline, appeltjes en beurre noisette	Vina Eguia Reserva
	Citroentaartje, gebrande meringue, frambozenorbet en tuile	Chateau Jolys Juraçon Doux



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>