



Receptenboek



Seizoen 2017 – 2018

Inhoud¹

Amuses

Surprise eitjes met gerookte makreel, komkommer, venkel, appel en warm aardappelschuim.....	4
Aubergine, geitenkaas, garnalen, garnalenbouillon	5
Salade met witte druiven - comice peer - veldsla- rode ui - blue de auvergne en kerrie cashewnoten.....	10
Tarte Flambé	16
Warme garnalencocktail	17
Zwarte olijf en gamba	24
Kraanvogel van komkommer garnaal, vermicelli	34
Garnalencocktail remake 2013	44
Geroosterde langoustines met krokant gebakken bloedworst en brunoise van gerookte meloen	53
Tartaar, peterselie-crème en soja-crème	60
Kikkerbilletjes peterseliepuree asperge, gerookte knoflook saus	68
Gamba met pikante ananas	75
Tataki van tonijn met loempia van avocado en krab.....	76

Soepen / sauzen

Kruidige pastinaak-appel soep	11
Pittige zoete aardappelsoup met feta en granaatappel.....	18
Noordzeetong met Hollandse garnaal	26
Cappuccino van amandel	46
Doperwtten crème brûlée	78

Voor- / tussengerechten

Witlof, Parmezaanse kaas sorbet, peer, walnoten	6
Zeeduivel met saffraan saus	12
Tartaar van knolselderij met geroosterde peer en hazelnootkoekjes.....	19
Gele biet/cantharel/wortel	28
Sushiterrine met spicy zalm, wasabi en gember, dashi-sake shot, shichimi togarashi.....	35
Oester in filo, lotuswortel chips met zeebaars, tonijn, oester in drieën, sneeuwbal met kaviaar	37
In roomboter gebakken skrei met risotto, gerookte eendenlever en rode wijnsaus	47
Zeebaarscarpaccio, komkommermatje met radijs en een crème van geitenyoghurt en zwarte peper.....	54
Preitaartjes met kwarteleitjes en Hollandaise saus.....	55
Roodbaars met mosterdvinaigrette.....	61
Asperges met ei-ravioli	62
Gemarineerde zalm en asperges, puree, gin tonic granité.....	69
Asperges, paprikasaus en ei als île flottante	70

Hoofdgerechten

Anjou duif op 2 manieren met fondantaardappel, lauwwarme salade, geglaceerde druiven en rode portsaus	7
Gebraden parelhoen met ganzenlever	13
Fazantfilet met aubergines en een saus van zwarte paddenstoelen en Hasselback aardappels	20

¹ Alle receptuur is voor 10 personen, tenzij anders vermeld

Haas/peer/aardpeer.....	30
Aigamo rosuni, eendenborst in gezoete sojasaus, daikon en soba noedels.....	40
Rundersukade met een kroket van rode biet, aardappel en knolselderij.....	49
Beef Bulgogi met taugé in lardo di collonata en taugé tempura.....	57
Gelakte kalfswang, kalfslende en krokant gebakken zwezerik.....	64
Geitenlam geroosterde groene asperges crème en geitenkaas polenta.....	71
Lamsrug met ratatouille en dadelcrème.....	80

Nagerechten

Vanillezanddeeg witte chocolade parfait frambozenschuim.....	9
Moelleux van chocolade met koffie-ijs en notenklets kopje.....	14
Gekruide biet en wortel met yoghurt munt ijs en krokante bietenwafels.....	22
Gerookte chocolade mousse.....	32
Nashi-gember strudel, matcha ijs en sesamwafel.....	42
Frambozenpoffertjes met frambozenboter en crème fraîche ijs.....	51
Met pistache gevulde chocoladepeer, citroen-makarons en witte chocolade roze peperijs.....	58
Aardbei-rabarber.....	66
Fraise Romanoff en gemarineerde aardbei-asperges.....	73
Vier bereidingen van watermeloen, gekonfijte winterpeen en gepofte en gekaramelliseerde couscous.....	82

Menu's

A - Menu september 2017.....	4
B - Menu oktober 2017.....	10
C - Menu november 2017.....	16
D - Menu december 2017.....	24
E - Menu januari 2018.....	34
F - Menu februari 2018.....	44
G - Menu maart 2018.....	53
H - Menu april 2018.....	60
I - Menu mei 2018.....	68
J - Menu juni 2018.....	75

Index en overzicht bijpassende wijnen

Index.....	84
Overzicht bijpassende wijnen.....	87

A - Menu september 2017

SURPRISE EITJES MET GEROOKTE MAKREEL, KOMKOMMER, VENKEL, APPEL EN WARM AARDAPPELSCHUIM

BENODIGDHEDEN

EIEREN

10 eieren

MAKREEL

250 g verse makreel
10 g crème fraîche
20 g mayonaise
8 g sesamolie
1 citroen
2 sjalotjes
Maldon zout
zwarte peper

FIJNE SALADE

100 g komkommer
100 g venkelknol
100 g Granny Smith
50 ml sushi azijn

AARDAPPELSCHUIM

300 g bloemige
aardappel,
150 ml slagroom
50 g roomboter
nootmuskaat
peper
zout

evt. spuitbus goudverf
zalmeitjes

BEREIDINGSWIJZE

EIEREN

1. Maak de eierschalen een eiertikker klaar, droog in de warmkast en verwijder de vliesjes.
2. De eieren zelf kunnen naar de makers van het dessert.

MAKREEL

3. Fileer en rook de makreel.
4. Maak mayonaise volgens basisreceptuur.
5. Meng de makreel met ragfijn gesneden sjalot, crème fraîche, mayonaise, sesamolie, rasp en sap van citroen en breng op smaak met zout en peper.
6. Schep de massa in een spuitzak met gladde spuitmond en bewaar tot gebruik in de koeling.

FIJNE SALADE

7. Verwijder het venkelgroen en snijd heel fijn, reserveer het groen.
8. Snijd de venkel, appel en komkommer in blokjes van 0,5 centimeter.
9. Breng op smaak met sushi azijn en peper en zout.

AARDAPPELSCHUIM

10. Schil en kook de aardappels in water met zout tot ze gaar zijn.
11. Giet de aardappels af en vang het vocht op (150 ml).
12. Wrijf de aardappels door een zeef en meng met de slagroom, het kookvocht en de boter.
13. Breng op smaak met zout en nootmuskaat en giet nog warm in de sifon.
14. Plaats een patroon en houd warm op maximaal 70°C.

PRESENTEREN

15. Spuit eventueel, indien aanwezig, de eieren met goudverf.
16. Vul de eitjes met de salade, de makreel en à la minute het aardappelschuim.
17. Garneer met venkelgroen en zalmeitjes.



AUBERGINE, GEITENKAAS, GARNALEN, GARNALENBOUILLON

BENODIGDHEDEN

BOUILLON

- 4 liter groentebouillon
- 4 stengels sereh
- 100 g gember
- 100 g Laos
- 2 rode uien
- 4 rode pepers
- 4 tenen knoflook
- zonnebloemolie
- 10 g tomatenpuree
- 2,5 g korianderzaad
- 8 takjes koriander
- 8 kaffirblaadjes
- zout
- peper
- 250 g ongepelde
Hollandse garnalen

AUBERGINE KAVIAAR

- 2 st aubergines
- 2 tenen knoflook
- olijfolie
- zout
- peper
- alu folie

GEITENKAAS CRÈME

- 1 rol geitenkaas
(Merci chef light
Soignon)
- 80 ml room
- zout
- peper
- 2 limoenen

- 1 bos waterkers

BEREIDINGSWIJZE

BOUILLON

1. Maak eerst de groentebouillon volgens basisreceptuur.
2. Kneus de sereh, en schil de gember en de Laos.
3. Verwijder de zaadjes van de rode pepers en rasp de schil van de limoen.
4. Snij de ui, de gember, Laos, rode pepers en 4 tenen knoflook in grove stukken.
5. Bak alles op een niet te hoog vuur een paar minuten aan in zonnebloemolie.
6. Voeg de tomatenpuree toe en bak even mee.
7. Voeg koriander, korianderzaad en kaffirblaadjes toe. Blus af met de groentebouillon en breng aan de kook.
8. Laat de bouillon zo lang mogelijk trekken op zeer laag vuur met het deksel op de pan.
9. Zeef de bouillon en kook in tot de helft.
10. Voeg naar smaak zout en peper toe.
11. Pel de garnalen en voeg de garnalenschillen toe aan de bouillon.



AUBERGINE KAVIAAR

12. Verwarm de oven voor op 200 °C.
13. Snij de aubergine in de lengte door en maak inkepingen in het vruchtvlees.
14. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met peper en zout en 2 fijngehakte tenen knoflook.
15. Pak de aubergine in aluminiumfolie in en laat in de oven in 30 minuten gaar worden.
16. Lepel het vruchtvlees uit de aubergines en hak fijn.
17. Breng op smaak met peper en zout en reserveer.

GEITENKAAS CRÈME

18. Meng de geitenkaas met de room in de keukenmachine tot een glad mengsel.
19. Voeg naar smaak rasp van de limoen toe.
20. Breng op smaak met peper en zout.
21. Vul er een spuitzak mee en reserveer.

PRESENTEREN

22. Maak met behulp van 2 eetlepels, quenelles van de auberginekaviaar en plaats deze in een diep bord, leg er een eetlepel gepelde garnalen naast.
23. Spuit vervolgens naast de garnalen een dop van de geitenkaascrème.
24. Garneer met enkele blaadjes waterkers en giet de bouillon aan tafel in het bord.

WITLOF, PARMEZAANSE KAAS SORBET, PEER, WALNOTEN

BENODIGDHEDEN

PARMEZAANSE KAAS SORBET

500 ml melk
150 g Parmezaanse kaas
100 g glucose
1 g zout

PEER

3 conference peren
150 ml. Poire Williams
100 g suiker

WITLOF TARTE TATIN

5 witlof stronken
300 gr suiker
2 pakken bladerdeeg

WALNOTEN

300 g walnoten in dop
kerrie
peper
zout

tuinkers

BEREIDINGSWIJZE

PARMEZAANSE KAAS SORBET

1. Rasp de kaas en verwarm samen met de melk zodat de kaas smelt en zijn smaak afgeeft.
2. Maak fijn met een staafmixer en giet door een zeef.
3. Verwarm samen met de glucose en het zout en draai er ijs van.
4. Vries maximaal in zodat de massa hard is.

BRUNOISE VAN IN POIRE WILLIAM GEKONFIJTE PEER

5. Schil de peren, snijd ze verticaal in vieren en verwijder de kern.
6. Doe de peren in een schaal, samen met de suiker en Poire Williams.
7. Dek de schaal af en gaar 45 minuten op 175°C.
8. Laat de peren afkoelen in het vocht.
9. Snijd de peer in brunoise.

WITLOF TARTE TATIN

10. Snijd de witlof stronken in de lengte over de helft en verwijder de kern.
11. Karamelliseer de suiker en giet deze in ronde bakvormen.
12. Snijd de halve stronken witlof bij en leg deze op ieder bakje met de bolle kant naar boven.
13. Steek de bladerdeeg uit op de zelfde grootte als de bakjes en prik deze in zodat hij niet gaat souffleren.
14. Leg de plak op het witlof en druk goed aan.
15. Plaats de bakjes in een pan en verhit tot de karamel begint te borrelen. Door de warmte 'smelt' het bladerdeeg zich om het witlof heen.
16. Bak de tarte tatin voor ongeveer 20 minuten op 200 °C goudbruin.
17. Laat iets afkoelen en draai het bakje om zodat het witlof boven ligt.

WALNOTEN MET KERRIE

18. Rooster de walnoten 15 minuten in een oven van 150°C.
19. Bestrooi met kerrie, zwarte peper en een beetje zout.

PRESENTEREN

20. Maak met een ring een egale laag van de peren brunoise.
21. Plaats hierboven op de lauwwarme tarte tatin.
22. Maak een quenelle van het Parmezaans ijs en plaats de tarte tatin er op en garneer met stukjes walnoot en tuinkers.



ANJOU DUIF OP 2 MANIEREN MET FONDANTAARDAPPEL, LAUWWARME SALADE, GEGLACEERDE DRUIVEN EN RODE PORTSAUS

BENODIGDHEDEN

GEGLACEERDE DRUIVEN

- 500 g rode pitloze druiven
- 300 ml rode druivensap
- 100 ml appelsap
- takje rozemarijn
- 20 g bruine suiker
- 10 g boter

KIPPENBOUILLON &

-FOND

- 4 kippenbotten
- 200 gr wortel
- 200 gr ui
- 200 gr prei
- 100 gr selderij
- 2 laurierblaadjes
- 2 stukjes foelie
- 10 peperkorrels
- takjes tijm
- snuf zout
- 3 liter koud water

DUIF

- 5 Anjouduiven
- 250 g grof zeezout
- 40 g zwarte peper
- 2 bosjes tijm
- 1 liter ganzenvet
- Peper
- zout

RODE PORTSAUS

- kruidenboekje: tijm, laurier, peterselie
- karkassen van 5 duiven
- 200 ml rode port
- 200 g Wups

BEREIDINGSWIJZE

GEGLACEERDE DRUIVEN

1. Verwarm het sous-vide waterbad naar 75 °C.
2. Spoel de druiven af onder de kraan en halveer ze.
3. Doe ze met de overige ingrediënten in een vacuëerzak en vacuümeer.
4. Laat de druiven in 15 minuten gaar worden in een waterbad op 75 °C.
5. Vang de druiven op in een zeef boven een ruime pan.
6. Kook het vocht in tot stroperig en glaceer er de druiven in.

KIPPENBOUILLON EN KIPPENFOND

7. De groenten wassen en grof snijden.
8. De kippenbout samen met de groenten, de kruiden, het zout en het water opzetten in een snelkookpan.
9. Onder druk brengen en 30 minuten laten stoven.
10. De bouillon zeven door een zeef en zeef vervolgens door een passeerdoek.
11. De bouillon snel terug koelen en degraïseren.
12. Doe 600 ml van de bouillon over in een kleinere pan en kook in tot een fond.

DUIF - GEKONFIJTE DUIVENBOUTJES

13. Boutjes van de duiven snijden en inwrijven met zeezout, zwarte peper en verse tijm, 3 x 3 minuten vacumeren. In de vacuëerpot. Ontluchten, schudden en opnieuw vacumeren.
14. Afspoelen en droogdeppen.
15. ± 1 uur zachtjes konfijten in het vet op 90°C tot het vlees zacht is. Uit laten lekken.
16. Vlak voor uitgifte krokant bakken in een non-stick koekenpan.

SOUS-VIDE GEGAARDE DUIVENBORST

17. Verwarm het sous-vide waterbad naar 65 °C.
18. Snijd de filets van de karkassen, ontvliet de filets.
19. Vacuümeer en gaar ze 20 minuten op 65°C.
20. Snel terug koelen en leg weg tot vlak voor het uitserveren.
21. Vlak voor uitgifte in hete boter en olijfolie bruinen en op smaak brengen met peper en zout.

RODE PORTSAUS

22. Hak de karkassen, vleugeltjes en evt. nekjes fijn.
23. Karamelliseer in olijfolie.
24. Voeg de Wups soepgroenten toe en laat even meebakken.
25. Blus af met rode wijn en voeg bouillon met kruidenboekje toe.
26. Gedurende 1 uur op een laag vuur met deksel op de pan laten trekken.



150 ml rode wijn
1 l gevogelte bouillon
150 g koude boter

FONDANTAARDAPPEL

10 grote aardappel
vastkokend
boter
tijm
1 liter sterke
kippenbouillon
olijfolie
zeezout
peper
50 g Parmezaanse kaas

ronde uitsteker 5 cm

SALADE

20 g boter
1 grote sjalot
1 wortel
200 g doperwtjes
200 g tuinboontjes
200 ml blanke
kippenfond
1 kropsla
20 g peterselie
10 blaadjes munt
2 takjes dragon
versgemalen peper
zout
suiker

WORTEL

2 st wortel

27. Het geheel zeven en de bouillon in laten koken tot de helft.
28. Port toevoegen en opnieuw tot de helft inkoken.
29. Op smaak brengen met peper en zout en afmonteren met koude boter.

FONDANTAARDAPPEL

30. Oven voorverwarmen op 200 °C.
31. Schil de aardappelen.
32. Haal cilinders uit de aardappel met de uitsteker, snijd de uiteinden recht en maak alle stukken gelijk. Spoelen met koud water en droop deppen.
33. Maak een puree van de resten van de aardappels.
34. Kruid de aardappels met peper en zout.
35. Aardappelen in hete pan met olijfolie goudbruin bakken aan een kant. Dan omdraaien en het vuur medium zetten.
36. Flink bosje tijm, boter erbij en 5 minuten koken.
37. Dan bouillon erbij gieten tot ongeveer 1/3 en in de oven zetten.
38. Rasp de Parmezaanse kaas. (Kan in de Thermomix: kaas in grove stukken plaatsen, 10 sec, **geleidelijk** opdraaien naar stand 10, NIET in 1x naar stand 10 draaien!)
39. Vul de aardappelcilinders met de puree en plaats een rozetje van Parmezaanse kaas er bovenop.
40. Ongeveer 15 min op 200 °C.

TUINBONEN/ERWTJESSALADE

41. Schil en maak linten van de wortel, kook de wortel beetgaar.
42. Snijd de sjalot in brunoise.
43. Kleur de boter bruin in een pan op het vuur en sauteer de sjalot.
44. Voeg de doperwten en tuinboontjes en wat suiker toe zodra de ui glazig is.
45. Voeg de blanke kippenfond toe, laat sudderen tot de fond volledig verdampt is.
46. Breng op smaak met peper en zout.
47. Snijd de salade in chiffonade, snijd de peterselie fijn en voeg toe.
48. Snijd de munt en dragon fijn en voeg ook toe.

WORTEL

49. Maak van de wortel dunne plakken en gaar deze in wat olie met peper en zout in de oven.

PRESENTATIE

50. Vlak voor uitgifte de borstfilets op het vel in boter en olijfolie licht bruinen en de gekonfijte boutjes knapperig bakken in non-stick pan.
51. Maak een mooie streep met rode portsaus op de borden.
52. Leg bovenop de saus een getrancheerde borstfilet. Daarnaast een met een uitsteker gedresseerde lentesalade, wortelrolletjes en een fondantaardappel.
53. Op de salade een boutje leggen. Maak rolletjes van de wortellinten en plaats op het bord. Afmaken met geglaceerde druiven en drupjes rode portsaus.

VANILLEZANDEEG | WITTE CHOCOLADE PARFAIT | FRAMBOZENSCHUIM

BENODIGDHEDEN

VANILLEZANDEEG

300 g zelfrijzend
bakmeel
200 g roomboter
100 g witte
basterdsuiker
1 ei
1 zakje vanillesuiker
zout

FRAMBOZENSCHUIM

diepvries frambozen
100 g suiker
30 g eiwit
8 g gelatine

PARFAIT MET

CHOCOLADECRISSP

250 ml room
4 x eigeel
1 ei
75 g suiker
200 g witte chocolade

YOGHURT MET

CHOCOLADECÈME

40 g witte chocolade
50 g Griekse yoghurt

2 doosjes frambozen
verveine

BEREIDINGSWIJZE

VANILLEZANDEEG

1. Draai de vanille-,basterd-suiker, boter en het zout in de keukenmachine tot lichte kleur.
2. Voeg al draaiende het ei toe.
3. Doe hierna het zelfrijzend bakmeel erbij en draai dit alles tot een deeg. Koel terug en laat een ½ uur rusten in de koelkast
4. Rol dit snel en gelijkmatig uit tussen 2 lagen bakpapier Dikte ½ cm.
5. Steek rondjes uit en bak af op 175 °C , tot ze goudbruin zijn.

FRAMBOZENSCHUIM

6. Maak 500 ml frambozencoulis.
7. Verwarm de coulis met de suiker en los de gelatine hierin op.
8. Laat afkoelen en vermeng het daarna met de eiwitten.
9. Zeef het geheel dusdanig dat er geen pitjes meer inzitten.
10. Doe dit in de kist en belucht met 2 patronen.

PARFAIT MET CHOCOLADECRISSP

11. Sla het eigeel, ei en de suiker au bain-marie op in een bekken tot een witte massa.
12. Daarna koud kloppen.
13. Sla de slagroom op tot yoghurtdikte. Spatel door de ei-massa.
14. Smelt 150 g chocolade. Voeg dan 50 g chocolade toe en koel terug naar 32 °C.
15. Smeer dan de chocolade uit op vetvrij papier en laat hard worden in de vriezer.
16. Cutter het daarna in de Magimix of Thermomix.
17. Meng de chocolade crisp door de parfait en stort het geheel in een schaal.
18. De parfait laag moet ong. 5 cm dik zijn.
19. Plaats in de vriezer.

YOGHURT MET CHOCOLADECÈME

20. Laat de chocolade au bain-marie smelten.
21. Meng de chocolade met de yoghurt.
22. Reserveer in een spuitzak in de koelkast en laat verder opstijven.

PRESENTEREN

23. Leg een rondje zanddeeg op het bord met hierop de parfait.
24. Dresseer rondom de frambozen
25. Spuit een flinke toef frambozen schuim op de parfait.
26. Garneer met de crème en takjes verveine.



B - Menu oktober 2017

SALADE MET WITTE DRUIVEN - COMICE PEER - VELDSLAF - RODE UI - BLUE DE AUVERGNE EN KERRIE CASHEWNOTEN

BENODIGDHEDEN

DRESSING

60 ml olijfolie
20 ml rode wijnazijn
1 teen knoflook
45 g mosterd
45 g honing
peper
zout

SALADE

3 Comice peer
150/200 g veldsla
1 st rode ui
40 st muskaatdruiven
125 g blue d'Auvergne

NOOTJES

25 g boter
100 g ongezoeten
cashew noten
7 g kerriepoeder
15 g donkere basterd
Zout
cayennepeper

BEREIDINGSWIJZE

DRESSING

1. Eerst alle ingrediënten (op de olie na) pureren met staafmixer, pas als alles helemaal glad is, de olie in dunne straal erbij tot bindend. Op smaak maken met peper en zout.

SALADE

2. Schil de peer, verwijder het klokhuis en snijd in 4 parten.
3. Snijd de parten weer in dunne plakjes.
4. Verwijder de schil van de druiven en ontpit ze en halveer de druiven.
5. Snijd de ui in halve ringen.
6. Snijd de bleu d'Auvergne in kleine blokjes.
7. Was de sla en verwijder de worteltjes van de veldsla.
8. Maak de veldsla aan met de iets van de dressing .

NOOTJES

9. Smelt boter in de pan.
10. Meng de basterdsuiker met de kerrie
11. Voeg de cashewnoten, basterd suiker en kerrie toe.
12. Bak het geheel tot de cashewnoten helemaal omhuld en knapperig zijn.
13. Op het laatst nog iets cayennepeper en zout.
14. Laat uitlekken op keukenpapier.

PRESENTEREN

15. Dresseer eerst de sla op een bord.
16. Maak, ieder apart, de druiven, peer, ui aan met wat dressing
17. Dresseer deze bij de veldsla.
18. Maak het geheel af met enkele cashewnoten en de blauwe kaas.



KRUIDIGE PASTINAAK-APPEL SOEP

BENODIGDHEDEN

2000 ml groentebouillon
(volgens basisrecept)
3 g komijnzaad
3 g korianderzaad
3 g kardemon zaad
(uit de peultjes)
1 st ui
1 teen knoflook
5 cm gemberwortel
3 g kerrie masala.
Olijfolie
boter
2 st Granny Smith
1000 g pastinaak

CROUTONS

5 sneetjes witte brood
100 g roomboter
Olijfolie
Azijnpoeder

crème fraîche
platte peterselie

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet diepe borden warm.
2. Maak groentebouillon.
3. Doe de zaden in een droge pan, rooster en maal daarna fijn in de vijzel.
4. Snipper de ui en fruit de ui in wat olijfolie met boter, als deze zacht is de knoflook – geraspte gember, gemalen specerijen en kerrie toevoegen.
5. Schil de appel en snijd in partjes.
6. Schil de pastinaak snijd in stukjes.
7. Bak de appel en pastinaak even mee, dan de bouillon toe voegen. Breng aan de kook en laat op laag vuur garen (30 min).
8. Als de pastinaak echt zacht is, iets laten afkoelen en het geheel met de staafmixer pureren.
9. Haal de soep nog eens door een fijne zeef.
10. Maak op smaak.

CROUTONS

11. Clarifeer de roomboter.
12. Snijd het witte brood in brunoise.
13. Bak de croutons in de geclarifeerde boter verrijkt met iets olijfolie.
14. Schud uit op keukenpapier en bestrooi met iets azijnpoeder.

PRESENTEREN

15. Roer de crème fraîche los- doe in kleine spuitzak.
16. Pluk de peterselie.
17. Doe de soep in de borden, spuit een ring crème fraîche in de soep - daarbinnen wat peterselie en croutons strooien.



ZEEDUIVEL MET SAFFRAAN SAUS

BENODIGDHEDEN

ZEEDUIVEL

1000 gram zeeduivel
250 g roomboter
Witte bloem

VISFOND

1000 ml visfond

SAUS

5 draadjes saffraan
500 ml witte wijn
100 ml droge witte
Vermout
200 ml room
75 g boter

SPINAZIE EN POMMES

GAUFRETTES

750 g verse spinazie
1 tn knoflook
1000 g aardappel
Frituurolie

Bieslook

BEREIDINGSWIJZE

ZEEDUIVEL

1. Zet diepe borden warm.
2. Maak de zeeduivel goed schoon (verwijder de lengtegraat en de vliezen).
3. Snijd de vis in plakjes van 1,5 cm dwars op de graat.
4. Bestrooi de medaillons met zout en haal ze door de bloem.
5. Clarifeer de roomboter.
6. Bak in de geclarifeerde boter op matig vuur mooi bruin (\pm 5 min).

VISFOND

7. Maak de visfond volgens de basisreceptuur. Gebruik wel een witte mirepoix. Let op de voor de visbouillon mag de graat van de zeeduivel **NIET** gebruikt worden.

SAUS

8. Week de saffraan 10 minuten in 1 eetlepel witte wijn.
9. Doe de geweekte saffraan met de resterende wijn, de Vermout en de visfond in een sauspan en breng aan de kok. Laat inkoken tot lichtstroperig.
10. Voeg dan de room toe en laat opnieuw inkoken tot $1/3^{\text{de}}$. Monteer de saus met de koude boter en breng op smaak met zout en peper.

SPINAZIE EN POMMES GAUFRETTES

11. Bestrijk een wok met olie en bak hierin eerst het teentje knoflook.
12. Verwijder de knoflook en wok de spinazie in de knoflook olie.
13. Maak met de mandoline de aardappel tot wafel chipjes en bak in de frituur.

PRESENTEREN

14. Plaats een opbouwing in de diepe borden.
15. Verdeel de spinazie over de opbouwringen.
16. Leg er dan enkele stukjes gebakken zeeduivel in.
17. Verwijder de opbouwing en dresseer enkele Pommes Gaufrettes.
18. Steek er enkele bieslook sprietjes in.
19. Dresseer als laatste de saus er om heen.



GEBRADEN PARELHOEN MET GANZENLEVER

BENODIGDHEDEN

PAPPARDELLE

300 g pastabloem
3 st eieren
30 ml Olijfolie
zout

PARELHOEN

10 st parelhoen filet
500 g kipkarkas
250 g WUPS
100 g roomboter
2 st prei
1 rol ganzenlever

PAPPARDELLE

SAUS
500 ml parelhoenbouillon
300 ml muskaatwijn
3 st sjalot
50 g ganzenlever in blokjes
150 ml slagroom lobbig
40 g boter

SALIE
1 bos salie

BEREIDINGSWIJZE

PAPPARDELLE

1. Zet borden in de warmhoudkast.
2. Verwarm de oven voor op 210 °C .
3. Maak de pastadeeg volgens basisrecept en zet koel weg.

PARELHOEN

4. Clarifeer de boter.
5. Schraap het vleugelbotje schoon, maar laat het aan de borst zitten.
6. Maak van de afsnijdsels met het overige karkas een bouillon.
7. Bestrooi de borsten met zout en peper en schroei de filets in de geclarifeerde boter dicht.
8. Zet de filets in de oven en braad ze in 5 minuten tot ze nog rosé van binnen zijn. Houd warm.
9. Snijd het wit van de prei in julienne, laat 20 min. zachtjes stoven in de boter.
10. Breng op smaak met zout, peper en een beetje suiker.

PAPPARDELLE (VERVOLG)

11. Draai het pastadeeg uit tot stand 2.
12. Snijd in repen van 2 cm.

SAUS

13. Breng bouillon met wijn, gesnipperde sjalot en stukjes ganzenlever aan de kook, zachtjes laten inkoken tot 1/3^{de}.
14. Pureer en zeef het mengsel.
15. Breng vlak voor opdienen tot tegen de kook. Breng op smaak en klop er de boter door.
16. Spatel de room erdoor en laat nog even doorwarmen (niet koken!)

GEFRITUURDE SALIE

17. Frituur alle blaadjes verse salie.

PRESENTEREN

18. Kook de pasta.
19. Verdeel de papperdelle over de warme borden
20. Snijd de borsten in, als een waaier aan het botje.
21. Leg wat gestoofde prei op de pasta met daarop de parelhoenfilet
22. Leg hierop enkele plakjes ganzenlever
23. Overgiet het geheel met de saus.
24. Garneer het geheel met de gefrituurde blaadjes salie.



MOELLEUX VAN CHOCOLADE MET KOFFIE-IJS EN NOTENKLETSKOPJE

BENODIGDHEDEN

KOFFIE-IJS²

- 2 eierdooier
- 125 g suiker
- 20 g koffiëpoeder (6 zakjes à 3,5 g)
- 400 ml volle melk
- 200 ml slagroom (40% vet!)
- 1 g Cortina emulgatorpasta

NOTENKLETSKOPJE

- 100 g bruine basterdsuiker
- 50 g maple sirup
- 50 g hazelnoten
- 50 g amandelen
- 50 g bloem
- 60 g boter
- 2 g kaneel
- 5 g maïzena zout
- bakpapier

ROZIJNEN

- 100 g Rozijnen
- 100 ml XP sherry

MOELLEUX

- 200 gr chocolade
- 8 eieren
- 220 g roomboter
- 100 g bloem
- 200 g suiker

BEREIDINGSWIJZE

KOFFIE-IJS

1. Zet een metalen bak in de vriezer.
2. Zet een cakevorm in de vriezer en maak een bakpapiertje op maat van deze cakevorm.
3. Doe de room en de melk bij elkaar en breng aan de kook.
4. Roer de dooiers los met de suiker. Maak familie³ met wat melk/room mengsel en giet bij de rest van de melk/room. Voeg de koffiëpoeder toe.
5. Breng al roerend naar een temperatuur van 80 graden C en koel daarna meteen terug in de metalen bak uit de vriezer.
6. Zodra afgekoeld: doe de mix in de voor gekoelde ijsmachine (en voeg eventueel 1 g Cortina toe).
7. Draai het ijs tot de juiste consistentie en schep het in de cakevorm. Dek af met het bakpapier en zet in de vriezer.
8. 10 minuten voor service uit de vriezer halen en laten acclimatiseren in de koelkast.
9. Schep bollen ijs en presenteer op het bord.



NOTENKLETSKOPJE

10. Verwarm de oven voor tot 175°C.
11. Smelt de boter op laag vuur en voeg dan de basterdsuiker en siroop toe.
12. Meng op smaak met kaneel. Laat zacht pruttelen.
13. Voeg de (gezeefde) bloem en de maïzena toe en roer goed door, klein snuifje zout erbij.
14. Hak de nootjes grof.
15. Leg de (nog warme, snel werken dus) hoopjes op een bakplaat, draai deze met een lepel platter en bestrooi ze dan met nootjes.
16. Bak deze in de oven, ongeveer 8 minuten.
17. Laat na bakken afkoelen op rooster tot knapperig.

ROZIJNEN

18. Verwarm de XP-sherry.
19. Voeg rozijnen toe en laat deze afkoelen,

MOELLEUX

20. Verwarmd de oven voor op 210°C . Het is essentieel voor de Moelleux dat de oven deze temperatuur heeft!! Voordat ze in de oven gaan, **meet** de temperatuur!
21. Meng 4 eieren met 4 eidooiers.
22. Voeg suiker, de gezeefde bloem toe en klop tot homogene massa.

² Dit is voldoende voor 1 liter ijs

³ Kookterm: Familie maken betekent dat je een beetje melk/room bij het dooiermengsel doet, even roert (dat is familie maken) en dan dit weer bij de rest van de melk/room doet.

23. Smelt de boter met de chocolade en voeg tot aan het ei/suiker/meel mengsel.
24. Doe in een spuitzak en laat afkoelen in de koelkast.
25. Leg een bakmat op een bakplaat.
26. Plaats 10 metalen, met boter ingevette en met bloem bestrooide, ringen op de bakmat.
27. Spuit het beslag in de ringen en plaats in de oven.
28. Bak de Moelleux vlak voor het serveren in 8 minuten op 210°C in de oven.

PRESENTEREN

29. Leg op de bordjes een bolletje ijs.
30. Daarop/in een stukje kletskep.
31. Haal de Moelleux met een spatel los van de bakplaat en plaats op de bordjes.
32. Werk de ringen voorzichtig los, bestrooi de Moelleux met een beetje poedersuiker.
33. Snijd de Moelleux in en serveer uit: de vloeibare kern van de Moelleux stroomt nu als 'lava' naar buiten.
34. Lepel enkele geweekte rozijnen er omheen.

C - Menu november 2017

TARTE FLAMBÉ

BENODIGDHEDEN

TARTE FLAMBÉ

600 g speltbloem +
extra om te bestuiven
3 g zout
12 g wijnsteen-
bakpoeder
300 ml water

GEITENKAAS EN PEER

300 g zachte geitenkaas
4 grote handrijpe peren
125 g pecannoten
3g basilicumblaadjes

RAUWE HAM EN UI

300g geitenyoghurt
200 g rauwe ham
2 kleine uien
nootmuskaat

BEREIDINGSWIJZE

TARTE FLAMBÉ

1. Kneed in een kom de ingrediënten voor het deeg goed elkaar tot een stevige bal ontstaat.
2. Dek af en zet 15 minuten in de koelkast.
3. Verwarm de oven op 200°C. Onderste oven met fan.
4. Schil de peer en snijd in dunne partjes
5. Halveer de bal deeg. Bestuif 4 grote stukken bakpapier royaal met bloem en leg op ieder vel een bal deeg.
6. Rol zo dun mogelijk uit met een deegrol.



GEITENKAAS EN PEER

7. Roer de geitenkaas zacht
8. Bestrijk twee plakken met zachte geitenkaas en leg hierop de perenpartjes.
9. Schuif beide stukken bakpapier met het belegde deeg op een bakplaat en bak 8 minuten in de oven.
10. Na 6 minuten de geitenkaas/peer tarte bestrooien met basilicumblaadjes en pecannoten.

RAUWE HAM EN UI

11. Bestrijk de andere 2 plakken met geitenyoghurt en verdeel hierover de ham en in dunne ringen gesneden ui. Bestrooi met verse geraspte nootmuskaat.
12. Schuif beide stukken bakpapier met het belegde deeg op een bakplaat en bak 8 minuten in de oven.
13. Bak twee platen onder elkaar.
14. Bak daarna nog 3-5 minuten tot ze goudbruin zijn.

PRESENTEREN

15. Presenteer op een houten plank, snijd in punten en serveer.
16. Wordt aan de pas/bar gegeten.

WARME GARNALENCOCKTAIL

BENODIGDHEDEN

GARNALENCOCKTAIL

olijfolie
2 tenen knoflook
375 g rauwe gepelde
garnalen
1 bosje koriander
1 bosje dille
1 bakje tuinkers
100 g chorizo
25 g panko
2,5 g gerookt-
paprikapoeder

SALSA

2,5 g cayennepeper
2,5 g gerookt-
paprikapoeder
1 groene paprika
1 groene chilipeper
1 ui

SALADE

1 kleine ijsbergsla
3 tomaten
1 komkommer

COCKTAILSAUS

75 g mayonaise
1 citroen
50 ml yoghurt
scheutje tabasco
50 ml ketchup

tuinkers

BEREIDINGSWIJZE

WARME GARNALENCOCKTAIL

1. Verhit een scheutje olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur.
2. Bak hierin de knoflook in een paar minuten goudgeel en roer de garnalen erdoor.
3. Bak de garnalen even mee, tot ze gaar zijn en al het eventuele vocht is verdamppt.
4. Roer de koriander en dille erdoor; bewaar wat om later de cocktails mee te versieren.
5. Haal de pan van het vuur en houd de garnalen warm onder een deksel.
6. Snijd de chorizo brunoise.
7. Verhit een scheutje olie in dezelfde pan en voeg de chorizo toe.
8. Bak het vlees in ongeveer 5 minuten goudbruin. Voeg halverwege de baktijd de panko toe. Roer in de laatste minuut het paprikapoeder erdoorheen. Haal het gare worstvlees uit de pan en houd het warm.
9. Laat de jus in de pan, dat heb je nog nodig.

SALSA

10. Snijd de paprika en chilipeper in fijne brunoise.
11. Roer voor de salsa de cayennepeper en het paprikapoeder door de worstjus. Verhit 30 seconden op middelhoog vuur. Voeg de paprika, chilipeper en ui toe en bak 5 minuten mee, tot alles zacht is.
12. Voeg zout en peper naar smaak toe en reserveer.

SALADE

13. Maak de ingrediënten voor de salade schoon.
14. Pliceer de tomaat en snijd tot concassé.
15. Verwijder de zaadlijst van de komkommer en snijd een brunoise van de komkommer.

COCKTAILSAUS

16. Maak mayonaise volgens basisreceptuur.
17. Meng met sap van de citroen, yoghurt, ketchup en tabasco naar smaak

PRESENTEREN

18. Maak de cocktails. Zet glazen klaar.
19. Leg onderin een blaadje ijsbergsla, schep er achtereenvolgens wat tomaatjes, komkommer, salsa, cocktailsaus en de garnalen op.
20. Strooi de worstkruiden en bewaarde kruiden eroverheen plus wat tuinkers.



PITTIGE ZOETE AARDAPPEL SOEP MET FETA EN GRANAATAPPEL

BENODIGDHEDEN

SOEP

2000 ml kippenbouillon
50 g kokosvet
1000 g rode zoete aardappel
2 grote uien
2 tenen knoflook
1 rode Spaanse peper
12,5 g Ras El Hanout
5 g cayennepeper
2 granaatappels

100 g feta
verse munt
chilipoeder

BEREIDINGSWIJZE

SOEP

1. Maak de kippenbouillon volgens basis receptuur.
2. Schil en snijd de zoete aardappel in grove stukken.
3. Snipper de ui en pers de knoflook uit.
4. Verwijder de zaden uit de Spaanse peper en hak fijn.
5. Verwarm het kokosvet in een pan en voeg alles toe behalve de bouillon.
6. Bak in 3-5 minuten goudbruin.
7. Voeg de bouillon toe en stook de zoete aardappels in 15-20 minuten gaar.
8. Pureer de soep en passeer deze.
9. Halveer de granaatappel en schep de pitjes eruit.

PRESENTEREN

10. Serveer de soep in kleine verwarmde soepkommen en strooi er de verkruimelde feta, granaatappelpitjes, de gehakte munt en naar smaak chilipoeder over.



TARTAAR VAN KNOLSELDERIJ MET GEROOSTERDE PEER EN HAZELNOOTKOEKJES

BENODIGDHEDEN

HAZELNOOTKOEKJES

90 g hazelnoten
30 g jong belegen
geitenkaas
1 eieren
3 takjes verse dragon

PEER

3 handrijpe peren
1½ vanille stokje
200 ml witte wijn

MAYONAISE

KNOLSELDERIJ

1000 g knolselderij
2 citroen
1 sjalot
30 sprietjes bieslook
15 takjes verse kervel

BEREIDINGSWIJZE

HAZELNOOTKOEKJES

1. Maal de hazelnoten fijn tot meel.
2. Meng in een kom het hazelnotenmeel met de geraspte kaas, het ei en de dragon tot een stevig deeg. Als het te droog is voeg dan druppels water toe. Druk het deeg uit op een stuk bakpapier en leg er een ander stuk bakpapier op. Rol het deeg tussen de twee stukken bakpapier uit met een deegrol tot een zo dun mogelijke plak. Neem het bovenste stuk papier eraf en bestrooi met wat zout. Druk iets aan.
3. Leg het bakpapier met deeg op een bakplaat en bak in ongeveer 8 minuten gaar in een oven van 175°C.
4. Laat afkoelen en breek in stukken.

PEER

5. Schil de peer en snijd hem in 4 parten, verwijder het klokhuis en halveer de partjes. Marineer de partjes in een vacuumzak met de witte wijn met vanille.
6. Laat de peer goed uitlekken en bak ze om en om in een hete koekenpan.

MAYONAISE

7. Maak een mayonaise volgens basisrecept.

KNOLSELDERIJ

8. Snijd de knolselderij in kleine brunoise en kook in 3 minuten beetgaar. Spoel ze af onder IJs koud water.
9. Meng met 3 lepels mayonaise, citroenrasp en een paar druppels citroensap, het fijn gesnipperde sjalotje en de kruiden. Breng op smaak met peper en zout.

PRESENTEREN

10. Zet een ring van 8-10 cm op het bord en vul met de knolselderijtartaar.
11. Druk goed aan en garneer met de peer en steek er een hazelnootkoekje in.



FAZANTFILET MET AUBERGINES EN EEN SAUS VAN ZWARTE PADDENSTOELEN EN HASSELBACK AARDAPPELS

BENODIGDHEDEN

AARDAPPELS

- 10 Rozeval aardappels
- Maldon zout
- olijfolie
- peper
- 20 laurierblaadjes

FAZANT

- 2 fazanten

BOUILLON

- 1 grote ui
- 70 g tomatenpuree
- 1 knoflookteen
- 200 g mirepoix van groenten (WUPS)
- 1 kruidenbosje (tijm, laurier en rozemarijn)
- 400 ml rode wijn

PADDENSTOELEN EN

WORTEL

- 400 g gemengde bospaddenstoelen (onder andere met Hoorn des Overvloed)
- 6 gekleurde wortels

ROULEAU

- 100 ml room
- 1 eiwit

BEREIDINGSWIJZE

HASSELBACK AARDAPPELS

Het bereiden en garen van de aardappels duurt 1,5 uur, als je er mee begint, zijn de aardappelen eerder klaar dan rest van het gerecht. Plan zodanig dat de aardappelen gelijktijdig met het gerecht klaar zijn. Houd ze anders warm in de warmhoudkast.

12. Was de aardappels.
13. Verwarm de oven voor op 200 °C.
14. Snijd de aardappel over de breedte in, snijd zo diep mogelijk, waarbij je zorgt dat de aardappel aan een stuk blijft.
15. Snijd plakken van 4 millimeter.
16. Plaats de aardappelen in een oven schaal en smeer goed in de olijfolie.
17. Plaats 2 laurierblaadjes per aardappel.
18. Maak op smaak met peper en gekneusd zout.
19. Bak de aardappel in ongeveer 1 uur af, afhankelijk van de grootte.

FAZANT

20. Ontbeen de fazant in 2 poten en 2 borsten, verwijder vel, verwijder de zenen
21. Haal het vlees van de poten en maak verder schoon, bewaar de parures.

FAZANTENBOUILLON

22. Zet de oven op 200 °C. Snipper een ui.
23. Hak de karkassen en de parures van de fazant met een hakbijl, zet aan in de braadslee op de kookplaat met olie en ui, op het laatst nog de tomatenpuree er door roeren.
24. Plaats ongeveer een half uur in de oven, tot de botten bruin zijn.
25. Maak de groente schoon en plaats in de kookpan. Voeg wijn, geplette knoflook, een kruidenbuideltje van tijm, laurier en rozemarijn toe.
26. Voeg de gebruijnde botten en ui toe, eventueel nog wat peper en zout.
27. Vul aan met water zodat alles net onder staat .

PADDENSTOELEN EN WORTELS

28. Reinig de paddenstoelen en hak ze fijn. Bak ze kort aan in boter.
29. Kruid met peper en zout.
30. Reserveer 1/3 deel voor de farce, pureer 1/3 deel voor de saus en houd het laatste deel warm.
31. Snijd de wortels in de lengte in repen (± 3 mm dik) en blancheer ze.

ROULEAU - VULLING:

32. Haal alle vlees van de poten af en snijd in kleine stukjes. Verwijder pezen en zenen indien nodig.
33. Vries de stukjes kort aan (20 min.).
34. Maal het vlees in de vleesmolen (kleinste plaatje).



35. Maal het gehakt met eiwit en room zalvig in de keukenmachine, voeg er 1/3 deel paddenstoelen toe
36. Breng op smaak met peper en zout.
37. Breng wat water aan de kook en maak een proefje.

ROULEAU - FILETS:

- | | |
|--------------------------------|--|
| olijfolie
folie
alufolie | <ol style="list-style-type: none"> 38. Plet de filets met het plat van een hakbijl tussen 2 lagen folie. 39. Smeer op een filet eerst farce en plaats vervolgens de wortel er op (een horizontale streep). 40. Rol met behulp van de folie de rouleau op, zodat er een roulade ontstaat. 41. Neem een stuk alufolie en smeer in met olijfolie. 42. Verwijder de folie van de fazant en pak het in de aluminiumfolie, maak er een “toffee” van. 43. Als de bouillon klaar is, zeven. 44. Prik er even in de alu-pakketjes met een vork 45. Verwarm de fazantenbouillon tot 80 graden en leg de rouleau er in. Pocheer ze gedurende 45 minuten in de oven van 120 graden |
|--------------------------------|--|

AUBERGINES AUBERGINES

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 100 ml olie
2 aubergines
peper | <ol style="list-style-type: none"> 46. Schil de aubergine (bewaar de schillen als garnituur) en snijd het vlees in mooie brunoise. 47. Snipper de ui en de knoflook. Bak aan in wat olie en voeg de aubergine toe. 48. Kruid met peper en zout. 49. Frituur de aubergine schillen in olie. 50. Reserveer. |
|--------------------------------------|--|

PRESENTEREN

- | | |
|-------------------------|---|
| 100 g boter
tuinkers | <ol style="list-style-type: none"> 51. Neem de fazantroulades uit de bouillon en houd warm. 52. Kook de saus tot 2/3 in. 53. Bind de saus lichtjes met klontjes boter en de gepureerde paddenstoelen 54. Verwijder het aluminiumfolie van de roulades en snijd in schijfjes. 55. Leg deze op een bedje van aubergine en paddenstoelen. 56. Lepel er wat saus omheen en versier met de gefrituurde aubergineschillen. 57. Plaats de Hasselback aardappel ernaast. 58. Versier de aardappel met nog wat tuinkers. |
|-------------------------|---|

GEKRUIDE BIET EN WORTEL MET YOGHURT MUNT IJS EN KROKANTE BIETENWAFELS

BENODIGDHEDEN

BIETENWAFELS

3 st rode biet
100 g suiker
100 ml water

IJS

220 ml volle melk
520 ml yoghurt 10%
60 ml slagroom
135g witte basterdsuiker
1/4 theelepel zout
1/2 vanillepeul
25 ml Crème de Mint
3 druppels groene
voedselkleurstof
50 g chocolade Puur

BIET EN WORTEL

300 g rode biet
25 g kokosbloesem-suiker
1 schijfje citroen
1 laurierblad
1/2 vanillepeul

300 g wortel
2 cm gember
1 kaneelstokje
1 kruidnagel
25 g honing

PIJNBOOMPITTENCRUNCH

2 steranijs
25 roze peperkorrels
50 g agavesiroop
100 g pijnboompitten
zout

CHOCOLADE KRUL

100 g chocolade puur
acetaat folie

BEREIDINGSWIJZE

KROKANTE BIETENWAFELS

1. Breng het water en de suiker samen aan de kook en kook in tot een siroop.
2. Schil de biet en snijd er op de mandoline chips van a la "Pommes Gaufrettes".
3. Leg de rode biet in het suikerwater en laat even liggen.
4. Maak ronde vormen door gebruik te maken van een ronde steker.
5. Verdeel de rode biet over siliconenmatjes
6. Droog 3 a 4 uur in een oven van 85°C.
7. Draai ze tussentijds een keer om.



IJS

8. Verwarm de melk, slagroom, suiker, zout, vanille peul en crème de Mint samen tot de suiker is opgelost.
9. Kleur, indien gewenst met voedselkleurstof.
10. Laat geheel afkoelen en meng dan de yoghurt erdoor.
11. Giet het mengsel in een ijsmachine en draai er IJS van
12. Tempereer de chocolade tot een dunne laag op de marmeren plaat. Laat 15 minuten stollen en schraap de gestolde chocolade er af.
13. Voeg na 20 min vriezen het chocolade schaafsel toe.
14. Schep het ijs na ongeveer 30 min in een bak en zet het nog 2 uur in de vriezer

BIET EN WORTEL

15. Schil de bieten en snijd in mini brunoise. Kook de bietjes met de kokosbloesem-suiker, citroen, laurier en uitgeschraapte vanillepeul met 150 ml water in 30 minuten beetgaar.

-
16. Schil de wortel en snijd in fijne brunoise. Kook de wortelblokjes met gember, kaneelstokje, kruidnagel en honing in 150 ml water in 15 minuten beetgaar.

17. Laat in eigen vocht afkoelen en daarna in een vergiet goed uitlekken.

PIJNBOOMPITTENCRUNCH

18. Vijzel de steranijs met de peperkorrels en een mespuntje zout tot poeder.
19. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan en voeg de specerijen toe. Bak even mee tot de geuren vrijkomen.
20. Blus af met de agavesiroop en laat afkoelen op bakpapier.

CHOCOLADE KRULLEN

21. Verwarm au bain-marie 75 gr chocolade tot maximaal 45 °C.

22. Haal nu van de warmte bron en voeg de rest van de chocolade toe. Blijf roeren totdat alle chocolade is gesmolten. De chocolade zal nu een temperatuur hebben van ongeveer 32 graden.
23. Leg 10 vellen acetaatfolie op de marmeren plaat en smeer deze in met een dun laagje chocolade.
24. Laat enkele minuten uitharden en maak er met behulp van een opbouwring ronde cilinders van. Zet op een koele plaats.
25. Als de chocolade volledig is uitgehard haal je voorzichtig het acetaatfolie van de chocoladecilinders.

PRESENTEREN

26. Meng de bietjes en de wortel door elkaar.
27. Plaats op het bord en bestrooi met de pijnboompittencrunch.
28. Plaats de chocoladecilinder hierop en schep er een bol mintijs in.
29. Garneer met enkele bietenwafels.

D - Menu december 2017

ZWARTE OLIJF EN GAMBA

BENODIGDHEDEN

OLIJVENCAKE

100 g boter
100 g suiker
2 st ei
100 g bloem
15 ml melk
5 g bakpoeder
150 g Taggiasche
olijven

BIERBESLAG

50 ml bier
100 ml melk
125 g bloem
1 st eierdooier
4 g gist (droge)
10 ml olijfolie
Peper

OLIJVEN IN BIERBESLAG

aardappelzetmeel
30 st Taggiasche olijven
30 st satéstokken

BASILICUMMAYONAISE

0,5 bos basilicum
200 ml druivenpit olie
1 st ei
15 ml azijn
5 g mosterd
Peper
zout

DRESSING

40 ml witte wijn
45 ml ciderazijn
65 g honing
1 st sjalot

BEREIDINGSWIJZE

OLIJVENCAKE

1. Klop in een kom de boter met suiker met een mixer luchtig.
2. Voeg een voor een al kloppend de eieren toe. Meng er beetje bij beetje de bloem en het bakpoeder door en klop tot een glad beslag. Meng er eventueel melk door als het beslag te dik is. Voeg zout naar smaak toe.
3. Ontpit en pureer de olijven in de keukenmachine en meng de olijvenpulp door het beslag.
4. Bak de cake op een in 160°C voorverwarmde oven in ca. 45 minuten gaar.
5. Laat afkoelen en snijd in plakken. Steek er met een uitsteekvorm ronde plakjes van 3-4 cm uit.

BIERBESLAG

6. Meng alle ingrediënten en klop tot een glad beslag. Laat het beslag koud worden in de koelkast.
7. Verwarm de frituurolie tot 190°C

OLIJVEN IN BIERBESLAG

8. Spoel de olijven en dep ze droog.
9. Haal de olijven door het aardappelzetmeel, leg ze in een zeef en schud het overtollige meel eraf.
10. Prik de olijven op satéstokken
11. Haal de olijven door het bierbeslag en frituur ze mooi goudbruin zijn. Laat uitlekken en afkoelen op keukenpapier.

BASILICUMMAYONAISE

12. Pureer de basilicum met de olie in een keukenmachine of met een staafmixer.
13. Schenk het mengsel boven een kom door een fijne zeef en laat goed uitlekken.
14. Voeg ei, azijn, mosterd en maak er een mayonaise van.
15. Breng op smaak met peper en zout.

DRESSING

16. Voeg op de olie na, alle ingrediënten in een keukenmachine of blender en draai alles fijn. Voeg druppelsgewijs de olie toe in de draaiende machine.
17. Druk de massa door een fijne zeef.



25 ml yoghurt
peper en zout
45 ml olie

GAMBA TARTAAR

6 st gamba (rauw)
limoensap
zout

GAMBA TARTAAR

18. Hak de gamba's tot tartaar en meng naar smaak wat van de dressing, limoensap en zout door.

GEKARAMELISEERDE

OLIJVEN

75 g suiker
5 g zwart sesamzaad
ijswater

GEKARAMELISEERDE OLIJVEN

19. Laat de suiker in een pan met dikke bodem, zonder te roeren, zachtjes smelten en goudbruin worden.
20. Neem de pan van het vuur als de karamel mooi gekleurd is en meng er het sesamzaad door.
21. Houd de pan een beetje schuin en haal er de gefrituurde olijven door. Dompel de olijven vanuit de karamel direct in een bakje met ijskoud water.
22. Laat ze afkoelen op een metalenrekje.
23. Verwijder de saté-stokken.

PRESENTEREN

24. Leg de plakjes olijvencake op de borden.
25. Schep er basilicummayonaise bovenop en verdeel hierover de gambatartaar.
26. Leg er 3 gekarameliseerde olijven naast.

NOORDZEETONG MET HOLLANDSE GARNAAL⁴

BENODIGDHEDEN

KIPPENBOUILLON

basisreceptuur

GRIJZE NOORDZEE- GARNALEN

500 g grijze
Noordzeegarnalen
(ongepeld)

VISFUMET

visgraten
100 g uien
100 g bleekselderij
100 g prei, witte deel
10 g boter
1 dl droge witte wijn
2 dille stelen
2 takjes tijm
5 peperkorrels,
gekneusd

ZEETONG

5 st zeetongen
4 sjalotten
5 dl visfumet
(zelfgemaakt)
100 ml witte Vermout
80 g boter
1 handvol
garnaalkoppen

MOUSSELINE VAN GARNAAL

5 eierdooiers
75 ml garnaaljus
(zelfgemaakt in stap 20)
250 gram boter
citroensap
50 ml opgeklopte room

BEREIDINGSWIJZE

KIPPENBOUILLON

1. Maak kippenbouillon volgens basis receptuur.

GRIJZE NOORDZEE- GARNALEN

2. Pel de Noordzeegarnalen zelf met de hand.
3. Houd een handvol garnaalkoppen apart voor de jus in stap 7.

VISFUMET

4. Spoel de visgraten schoon onder koud stromend water.
5. Pel de uien en hak ze fijn.
6. Snijd de bleekselderij en de prei fijn.
7. Verhit de boter in een grote pan en zet de groenten hierin aan.
8. Voeg de visgraten toe (1 minuut) en blus af met de witte wijn.
9. Voeg het water toe en breng het geheel aan de kook.
10. Draai het vuur laag en schuim af.
11. Laat de bouillon 20 minuten trekken onder voortdurend afschuimen.
12. Giet de bouillon door een zeef waarin een vochtige passeerdoek ligt.
13. Kook de visbouillon eventueel verder in.

ZEETONG

14. Maak de zeetong schoon.
15. Verwijder de ogen, de kieuwen en het vel. Spoel na en dep droog op keukenpapier.
16. Snijd de sjalotten fijn en stoof ze aan met boter in een braadpan. Leg de vissen er bovenop. Bevochtig met visfumet en Vermout. Smeer een stuk aluminiumfolie in met boter en leg dit hier bovenop. Zet de pan 6 minuten in een oven op 180°C totdat de vissen gaar zijn.
17. Ontgraat de vissen en leg ze per 2 filets op elkaar.
18. Zeef de jus die overblijft en voeg de garnaalkoppen toe. Laat 20 minuten koken zodat de garnaalkoppen veel smaak afgeven (infuseren).
19. Zeef het geheel opnieuw en kook in tot de helft.
20. Deze jus gebruik je ook voor de mousseline van garnaal.

MOUSSELINE VAN GARNAAL

21. Clarifeer de roomboter.
22. Klop de eierdooiers luchtig op met garnaaljus.
23. Klop het geheel au bain-marie tot de dooiers gaar zijn
24. Voeg de boter al roerend toe met enkele druppels citroensap. Werk af met opgeklopte room.
25. Leg de dubbele tongfilets op een bord en bestrijk ze met de mousseline.
26. Glaceer ze onder de Crème Brûlée brander totdat ze lichtbruin gekleurd zijn.



⁴ Recept: NS Chef Michaël Vrijmoed

BISQUE VAN GARNALEN

250 g gepelde
garnaalkoppen (punt 1)
1 scheut cognac
70 g tomatenpuree
4 sjalotten
2 st selderijstengel
5 st tomaten
500 ml
gevogeltebouillon
200 ml halfzoete witte
wijn
200 ml slagroom
enkele blaadjes groene
selderij

BISQUE VAN GARNALEN

27. Snijd de sjalot, de selderij en de tomaten in stukjes.
28. Bak de garnaalkoppen in een pan met boter.
29. Flambeer ze met cognac.
30. Voeg de groenten en de tomatenpuree toe en laat even meestoven.
31. Voeg de gevogeltefond, witte wijn en slagroom toe.
32. Laat 25 minuten sudderen.
33. Passeer alles door een zeef en laat inkoken tot de gewenste smaaksterkte.

PRESENTEREN

34. Schenk een flinke lepel bisque van garnalen in een diep bord.
35. Leg de geglaceerde zeetong over het bord.
36. Werk af met hand gepelde garnalen en enkele blaadjes groene selderij.

GELE BIET/CANTHAREL/WORTEL

BENODIGDHEDEN

GROENTEBOUILLON
volgens basisreceptuur

WAFELS

1000 g gele bieten
250 g zelfrijzend
bakmeel
15 g bakpoeder
150 ml groentebouillon
150 g gesmolten boter
3 st ei
3 tn knoflook
verse tijmblaadjes

GELE PEENTJES

200 g gele peentjes

PAARSE PESTO

1 bos paarse basilicum
150 g pijnboompitjes
45 ml balsamico-edik
150 ml druivenpitolie

CREMEUSE

2 gele bieten
2 cm gemberwortel
30 ml Noilly Prat
1 teen knoflook
150 ml groentebouillon
drupje Pernod
100 ml crème fraîche

CANTHARELLEN

250 g cantharellen
1 tn knoflook

RADICCHIO

5 st kleine radicchio
poedersuiker

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak eerst de groentebouillon.
2. Kook de biet zacht.
3. Giet af en houd wat vocht achter.
4. Pureer fijn met weinig vocht. Laat afkoelen.



WAFELS

5. Mix de bloem, het bakpoeder, de groentebouillon, boter en het ei tot een egaal beslag.
6. Meng vervolgens de knoflook, tijm en bietenpuree door het beslag. Breng op smaak met zout en peper.
7. Verwarm een wafelijzer en smeer licht in met olie. Bak de wafels in 10-15 minuten gaar.

GELE PEENTJES

8. Schil de peentjes en laat er wat groen aanzitten. Snijd ze in de lengte doormidden.
9. Leg de peen in een ovenschaal en schep om met wat olie, zout en peper. Rooster in 10-12 minuten beetgaar in de oven op 180°C.

PAARSE PESTO

10. Rooster de pijnboompitjes.
11. Hak de pijnboompitten en basilicum fijn.
12. Meng met de edik en olie.
13. Breng op smaak met zout en peper.

CREMEUSE

14. Kook de biet, gember, Noilly Prat en knoflook in circa 20 minuten gaar in de bouillon.
15. Pureer en zeef door een fijnmazige bolzeef. Zet terug op het vuur.
16. Breng op smaak met Pernod, peper en zout.
17. Roer vlak voor serveren de crème fraîche erdoor.
18. Schuim op en serveer direct.

CANTHARELLEN

19. Bak de cantharellen op hoog vuur in zeer weinig olie. Regelmatig husselen. Bak de knoflook mee als de paddenstoelen al wat zachter zijn geworden.

RADICCHIO

20. Haal de buitenste bladeren van de radicchio, snijd de krop in parten en verwijder de wortelaanzet.
21. Gril de parten in 3 minuten lauwwarm met wat poedersuiker.

PRESENTEREN

extra: wafelijzer

22. Trek een streep Cremeuse op het bord en leg de radicchio er naast.
23. Leg een wafel er schuin op.
24. Verdeel de gele peen en de cantharellen erop.
25. Schep er wat pesto over.

HAAS/PEER/AARDPEER

BENODIGDHEDEN

WILD FOND

- 4 st hazenruggen
- 2 uien
- 2 prei
- 4 stengels bleekselderij
- 2 wortel
- 4 laurierblad
- 4 takjes tijm
- 4 takjes rozemarijn
- 4 teentjes knoflook
- 1 blikje tomatenpuree
- 2 dl rode port
- haas karkassen
- vet spek (stuk of plakken)
- 2 fl. oud bruin

AARDPEER

- 600 g aardpeer
- 2 teen knoflook
- 2 sjalot
- olijfolie
- hazelnoot olie
- room

STOOFPEER

- 10 st stoofpeer
- rode wijn
- laurier
- suiker
- kruidnagel
- kaneel

POMMES DAUPHINE

- 500 g aardappelen
- 30 g amandelen
- geschaafd
- olie om te frituren

SOEZENBESLAG

- 200 ml melk
- 100 g boter
- 100 g bloem
- 4 eieren

BEREIDINGSWIJZE

WILD FOND

1. Maak eerst de hazenruggen schoon. Haal de filets van het karkas. Hak de karkassen in grove stukken en bruineer deze in een oven van 180°C gedurende 30 minuten.
2. Doe de karkassen in een hoge pan en voeg zoveel koud water toe tot het onderstaat.
3. Bak de grof gesneden groentes en kruiden in het vet van de karkassen.
4. Ontzuur de tomatenpuree licht en blus het geheel af met de port. Voeg alles toe aan de karkassen en laat minimaal 1,5 uur zachtjes trekken.

HAASFILET I

5. Maak een vette mirepoix en zweet deze even aan, blus af met het donkere bier.
6. Laat Afkoelen en marineer hierin de hazenrugfilets minimaal 1,5 uur.

AARDPEER

7. Schil alle aardperen.
8. Meng ze met de knoflook en wat olijfolie en bestrooi met zout en peper.
9. Pof ze in circa 45 minuten op 200°C in de oven tot ze zacht zijn.
10. Stamp de aardpeer tot puree en wrijf door een fijne zeef.
11. Voeg hazelnootolie en room toe en roer tot een smeulige mouse.
12. Bewaar tot uit.

STOOFPEER

13. Schil de peertjes, (indien nodig, snijd in vieren) en verwijder het klokhuis.
14. Giet er zoveel rode wijn op dat ze net onderstaan.
15. Voeg laurier, suiker, kruidnagel en kaneel toe.
16. Stoof de peertjes gaar.

POMMES DAUPHINE

17. Schil de aardappelen.
18. Kook ze gaar.
19. Knijp ze met de pureeknijper tot een puree.

SOEZENBESLAG

20. Maak soezenbeslag volgens de basisbereiding maar meng deze vervolgens door de aardappelpuree.
21. Voeg naar smaak peper en zout toe. Dek het af en laat afkoelen.
22. Maak met een ijsknijper 3,5 cm Ø, mooie bollen, vorm deze tot quenelles, rol door de amandelen en frituur deze in olie van 180°C ongeveer 6 minuten.



HAASFILET II

23. Haal de filets uit de mirepoix, droog ze en bewaar de mirepoix voor de jus de Lièvre.
24. Maak van de hazenrugfilets “Tournedos”, omwikkel ze met dungseden vetspek en bind ze met een touwtje op. Zorg ervoor dat ze ongeveer allemaal even groot zijn.
25. Wrijf deze licht in met wat zout en peper en braad deze in ruim roomboter, aan in de koekenpan.
26. Plaats vervolgens 6 à 10 minuten in een oven van 180°C.
27. Neem uit de pan en wikkel ze in aluminiumfolie en houd ze warm op 80°C, gebruik hiervoor de warmkast.

SAUS SAUS JUS DE LIÈVRE

1000 ml haas fond
2 sjalotten
mirepoix groenten
200 ml port
2 eetlepel honing
200 g roomboter

28. Zweet het fijn gehakte sjalotje licht aan in een weinig olijfolie. Ze mogen licht verkleuren.
29. Voeg de honing toe en laat het geheel karamelliseren en blus af met de port. En de mirepoix en marinade. Laat het inkoken en voeg de fonds toe.
30. Laat de saus zover inkoken tot ze begint te binden.
31. Passeer de saus door een zeef. Monteer op het laatste moment met enkele kleine stukjes roomboter.
32. Let er op dat de saus niet meer kookt.

PRESENTEREN

33. Plaats links boven, de Pommes Dauphine.
34. Dresseer er een warm peertje en de warme aardpeerpuree.
35. Verwijder de touwtjes van de Haas Tournedos.
36. Dresseer vervolgens de haas op het bord en serveer de saus apart.

GEROOKTE CHOCOLADE MOUSSE

BENODIGDHEDEN

ORANJE SORBET

300 ml sinaasappelsap
200 g witte basterdsuiker
300 ml water

CHOCOLADE MOUSSE

5 st eieren
3 st eidooier
250 g chocolade puur
750 ml slagroom
250 g witte basterdsuiker
rookmot (appelhout)

ORANJE GELEI

8 bl. gelatine
250 ml sinaasappelsap
125 g poedersuiker
75 ml Grand Marnier

CHOCOLADE CRUMBLE

60 g poedersuiker
60 g bloem
60 g amandelmeel
60 g cacaopoeder
40 g boter
zout

CHOCOLADE GLAZUUR

200 g chocolade puur
130 g boter
100 g glucose

BEREIDINGSWIJZE

ORANJE SORBET

1. Los de suiker op in het water en voeg het sinaasappelsap toe.
2. Laat afkoelen
3. Draai er sorbetijs van en bewaar in de vriezer tot uit.

CHOCOLADE MOUSSE

4. Klop de eieren en de eidooier samen met de suiker au-bain-marie tot stevige pieken.
5. Smelt de chocolade en spatel door de geklopte eieren.
6. Klop de slagroom tot zachte pieken. Dek de kom af met folie.
7. Plaats een met rookmot gevulde rookoven met slang op het vuur en verhit.
8. Gebruik het pompje en let op dat er geen druppels uit de slag in de slagroom vallen
9. Plaats de slang in de slagroomkom en vul deze met rook.
10. Sluit de kom nu luchtdicht goed af.
11. Laat 5 minuten staan.
12. Spatel de gerookte room door het chocolade mengsel.
13. Doe het mengsel in een ISI fles en zet onderdruk met een gaspatroon.
14. Neem metalen cilinders en bekleed ze van binnen met acetaatfolie.
15. Verdeel de inhoud van de ISI fles over de cilinders.
16. Plaats in de vriezer.

ORANJE GELEI

17. Week de gelatine in koud water.
18. Verwarm het sinaasappelsap met de poedersuiker en Grand Marnier.
19. Los de geweekte gelatine hierin op.
20. Giet in een vorm zodat je er later dobbelsteentjes van kan steken.
21. Zet in de koelkast en laat opstijven.

CHOCOLADE CRUMBLE

22. Verwarm de oven tot 180°C.
23. Doe alle ingrediënten in een kom en wrijf het tezamen tot een grof kruimeldeeg.
24. Verdeel het op een bakplaat en bak 8-10 minuten in de oven.

CHOCOLADE GLAZUUR

25. Smelt de chocolade en voeg de boter en glucose toe.
26. Haal de gerookte chocolade mousse uit de vriezer en zet deze op een rooster, verwijder de ring en het acetaatfolie.
27. Giet de chocolade glazuur over de mousse en laat uitharden.



PRESENTEREN

- gekleurde bloemen
of
goudkorrels
28. Snijd de gelei in de gewenste vorm.
 29. Maak met behulp van een bouwring een rondje met crumble op het bord.
 30. Plaats er een chocolade mousse tegen aan.
 31. Leg enkele gelei stukjes op het bord.
 32. Leg een bol sinaasappelsorbet op de crumble
 33. Garneer met enkele bloemblaadjes/goudkorrels.

E - Menu januari 2018

KRAANVOGEL VAN KOMKOMMER GARNAAL, VERMICELLI

BENODIGDHEDEN

MARINADE, GARNALEN

10 rauwe garnalen met
staart maat 13-15
120 ml Mirin
120 ml Sushiazijn
Bamboe cocktailprikkers

RIJST VERMICELLI

100 g rijst vermicelli

KOMKOMMER

2 komkommers
10 blaadjes Thaise
basilicum
bamboe cocktailprikkers
met krul

zoete chilisaus

1 daikon

BEREIDINGSWIJZE

GARNALEN

1. Pel de garnalen, laat de staart eraan, verwijder het darmkanaal.
2. Steek een stokje door de garnaal.
3. Meng de beide azijnen, breng op smaak met zout en peper.
4. Blancheer de garnalen in de azijn heel kort, koel direct onder ijs.
5. Bewaar afgedekt op kamertemperatuur.
6. Bewaar het azijnmengsel voor punt 9.



RIJST VERMICELLI

7. Schenk kokend water op de rijstvermicelli, laat 2 minuten staan, giet af en spoel af onder koud stromend water.

KOMKOMMER

8. Snijd de komkommers in de lengte in flinterdunne lange plakken met de kaasschaaf. Gebruik de zaadkern niet. Die is bitter.
9. Marineer de plakken in het azijnmengsel van punt 6.
10. Leg de plakken op een werkvlak, leg een blaadje basilicum op het uiteinde van elke plak.
11. Leg daarop een klein bundeltje vermicelli en tot slotte een garnaal.
12. Rol de plakjes komkommer op, om de vulling heen en prik de rolletjes vast met een cocktailprikker.

PRESENTEREN

13. Snijd per komkommerrolletjes 10 plakjes daikon om een staander te maken voor de kraanvogel. Steek de prikker in de plakjes zodat het geheel blijft staan.
14. Plaats op een bordje en serveer er zoete chilisaus bij.

SUSHITERRINE MET SPICY ZALM, WASABI EN GEMBER, DASHI-SAKE SHOT, SHICHIMI TOGARASHI

BENODIGDHEDEN

SUSHIRIJST

300 g sushirijst
500 g water
1,5 cm Kombu

120 ml rijstazijn
25 g suiker

SUSHITERRINE

2 komkommers
300 g zalm (Shashimi
kwaliteit)
1 st bosui
cayennepeper
1 cm gember
1 citroen
2 avocado's
8 nori vellen
30 g zwart sesamzaad

BEREIDINGSWIJZE

SUSHIRIJST

1. Was de rijst voorzichtig onder stromend water tot het water helder blijft. Laat de rijst uitlekken in een vergiet.
2. Doe de rijst met het water en het zeewier in een pan met deksel en breng het mengsel op hoge stand aan de kook.
3. Zet het vuur lager en laat het 15 min. sudderen totdat de rijst gaar is en het water is opgenomen. Zet de plaat uit.
4. Haal de Deksel van de pan en bedek de pan met een theedoek om de condens op te vangen. Doe de deksel weer op de pan en laat 20 minuten staan.
5. Meng de rijstazijn met de suiker en blijf roeren tot de suiker is opgelost. Apart zetten.
6. Doe de gekookte rijst in houten kom. Roer de gekookte rijst zachtjes met een houten lepel en voeg beetje bij beetje de dressing toe, tot het hele maal is opgenomen.
7. Het is het beste de rijst met een waaier te koelen, terwijl men de dressing toevoegt.
8. Bedek de schaal met een vochtige doek totdat men de rijst nodig heeft.



SUSHITERRINE

9. Snijd de komkommer in de lengte doormidden en verwijder de zaadjes, snijd de helften in lange smalle repen.
10. Bestrooi royaal met zout en laat intrekken.
11. Snijd de zalm brunoise en meng met de fijngesneden bosui, cayennepeper en geraspte gember en breng op smaak met citroensap en zout.
12. Snijd de avocado in de lengte doormidden, verwijder de pit en snijd de helften in de lengte doormidden. Pel de schil eraf en snijd het vruchtvlees in lange repen. Besprenkel met citroensap en bewaar.
13. Bekleed de cakevorm met nori vellen, de bodem, wanden en kopse kanten en laat ruim overhangen.
14. Verdeel de rijst in 4 porties. Schep een portie rijst in de vorm. Maak je handen iets vochtig (zo plakt de rijst niet vast) en druk goed aan.
15. Verdeel er in de lengte de avocadoplakken over, bestrooi met sesamzaad en dek af met de tweede portie rijst, druk weer goed aan.
16. Verdeel de zalm erover en dek af met een laagje nori.
17. Verdeel er nog een portie rijst over en druk iets aan.
18. Spoel de komkommer goed af en dep droog, meng met de rest van het sesamzaad en verdeel in de lengte over de rijst, dek af met de rest van de rijst en druk goed aan.
19. Vouw de overhangende nori-vellen dicht en druk goed aan.

DASHI-SAKE SHOT
200 ml dashi (van volgend gerecht)
100 ml Sake
1 potje Shichimi Togarashi

TOT SLOT
Wasabi poeder

0,5 potje zalmeitjes
zoetzure gember

20. Laat in de koelkast ca. 1 uur opstijven.

DASHI-SAKE SHOT

21. Verwarm kleine smalle glaasjes
22. Dashi II bouillon van volgend gerecht, verwarm tegen kookpunt
23. Verwarm de sake
24. Strooi wat Shichimi Togarashi in het glaasje.

TOT SLOT

25. Vermeng Wasabi poeder met wat water tot stevige pasta.
26. Snijd de terrine in plakken.

PRESENTEREN

27. Leg een plak sushi terrine op het bord, garneer met zalmeitjes.
28. Spuit een dotje Wasabi naast de terrine en plukje gember aan de andere zijde.
29. Plaats het glaasje met $\frac{3}{4}$ dashi bouillon en vul bij met sake.

OESTER IN FILO, LOTUSWORTEL CHIPS MET ZEEBAARS, TONIJN, OESTER IN DRIEËN, SNEEUWBAL MET KAVIAAR

BENODIGDHEDEN

DRESSING

- 1 sjalot
- 1 teen knoflook
- 220 g tomaat
- 100 g appel
- 60 g suiker
- 25 ml rijstazijn
- 30 ml sojasaus
- 5 g zwarte peper
- 35 g Maïzena
- 250 ml water

OESTER FILO

- 10 oesters
- 80 g Patentbloem
- 200 g Tempura meel
- 150 g Kadayif frituurolie

WASABI MAYONAISE

- 1 ei
- 15 g pittige mosterd
- 20 ml rijstazijn
- 200 ml maisolie
- 15 g Wasabi poeder

LOTUSWORTEL CHIPS

- 150 g Lotuswortel
- Rijstazijn
- Frituurolie
- 1 st zeebaars

BEREIDINGSWIJZE

GROENTEN

DRESSING

1. Snijd de sjalot, knoflook, tomaat en appel ragfijn.
2. Doe alle ingrediënten behalve de maïzena in een pan en breng tegen de kook aan.
3. Los de maïzena op in wat water en voeg toe aan het mengsel en laat zachtjes dik worden.
4. Haal van het vuur en voeg 250 ml koud water toe, roer door elkaar en giet door een fijne zeef.
5. Proef en breng eventueel hoger op smaak.

OESTER IN FILO

6. Open de oesters, snij de oester eruit, vang het vocht op en bewaar voor de sneeuwballtjes. Snij de baard eruit en reserveer tot punt 43.
7. Spoel de oesters schoon onder stromend koud water.
8. Maak een tempura beslag door ijswater te vermengen met tempura meel, niet mixen, grof roeren liefst met etensstokjes, mogen klontjes inzitten.
9. Ontrafel de Kadayif (= fijngesneden filodeeg)
10. Haal de oesters door de bloem en doop in de tempura batter.
11. Rol de oester in het filodeeg, maak een rond balletje van.
12. Frituur vlak voor het uitgaan op 170°C.

WASABI MAYONAISE

13. Maak een standaard mayonaise van hele eieren.
14. Gebruik de helft van de mayonaise.
15. Vermeng de mayo met de Wasabi poeder, proef voeg evt. meer Wasabi toe.
16. Doe de Wasabi mayo over in een spuitflacon.

LOTUSWORTEL CHIPS MET ZEEBAARS

17. Schil de lotuswortel en snij daarvan 10 plakken.
18. Leg de plakken lotus in water met wat rijstazijn om te weken (zo lang mogelijk).
19. Haal de plakken uit het water/azijn en dep droog met papier of doek.
20. Frituur de plakken lotus op 160°C tot ze boven komen drijven en goudbruin zijn, schep uit en laat uitlekken op keukenpapier.
21. Fileer de zeebaars, snijd de zeebaarsfilet in plakken ter grootte van de lotuschips, bewaar koud.



YUZU MISO SAUS

30 g Yuzu pulp
25 ml sake
25 ml Mirin
75 g Witte Miso pasta
25 g suiker

SNEEUWBAL MET KAVIAAR

2 blaadjes gelatine
50 ml oester vocht
125 ml yoghurt
125 ml room
20 g Caviar Truffle

TONIJN ROL

1 sinaasappel
Suiker
250 g Tonijn
10 oesters
Tempura beslag
Peper

DRESSING

5 g bieslook
2 cm gember
25 g Rettich
1 rode peper
Olijfolie
Sushiazijn

5 grote slabladeren
1 bakje rode spruiten
10 grote Shiso bladeren
Shiso Purper Cress
Borage Cress

YUZU MISO SAUS

22. Doe de sake en Mirin in een pan en laat zachtjes koken tot alle alcohol is verdampt. Laat afkoelen tot ca. 50°C.
23. Doe de witte Miso pasta bij de sake en Mirin en roer met een houten lepel tot een gladde massa.
24. Verhoog de temperatuur naar 100°C en voeg in 2 of 3 delen de suiker toe en laat oplossen, let op: laat niet aanbranden.
25. Laat afkoelen tot kamertemperatuur
26. Blender het Yuzu pulp zeer fijn en zeef, vermeng het sap met de sake, Mirin en witte Miso.

TONIJN, OESTER IN DRIEËN, SNEEUWBAL MET PAREL-KAVIAAR

27. Week de gelatine in koud water.
28. Verwarm het oestervocht met 100 ml yoghurt.
29. Los de gelatine op in de warme oester-yoghurt, voeg de warme yoghurt toe aan de koude yoghurt en laat afkoelen.
30. Breng op smaak tot licht ziltig.
31. Klop de slagroom op tot yoghurt dikte en spatel door het andere mengsel zodra deze lobbijg wordt.
32. Stort uit in kleine bolvormpjes en plaats in de vriezer.
33. Haal, zodra ze goed opgesteven zijn, de bolletjes uit de vriezer en hol ze m.b.v. een kleine parisienne boor uit.
34. Vul de holtes met kaviaar. En plak twee halve bollen op elkaar tot 1 hele bol, laat verder opstijven.

TONIJN ROL

35. Vries de tonijn licht aan.
36. Kook de sinaasappel een half uur in water; snijdt de schil van het vruchtvlies.
37. Pureer de gekookte schil met gelijke hoeveelheid suiker. Hiervan gebruik je een heel klein beetje bij het gerecht.
38. Snij de tonijn op de snijmachine in dunne plakken.
39. Steek de oesters open en ontdoe ze van baard en sluitspier, bewaar de baarden en het oestervocht.
40. Hak de oesters heel fijn en breng op smaak met versgemalen peper.
41. Leg de gehakte oesters op de plakjes tonijn en rol ze op tot een mooi pakketje.

DRESSING

42. Snij de bieslook, rode peper en de gember zeer fijn, snij de rettich in brunoise van 3 x 3 mm.
43. Maak dit alles aan met olijfolie, sushi azijn en zout.

OP HET LAATST

44. Haal de oesterbaarden door het tempura beslag en frituur op 180°C.
45. Los de sneeuwbolletjes met de parel- kaviaar en garneer met wat kaviaar.
46. Frituur de oester in filo

PRESENTEREN

47. Een royaal bord.
48. Plaats een uitgestoken blaadje sla hierop de oester in filo, de lotus wortel met daarop de zeebaars en vervolgens de tonijnrolletjes.
49. Drapeer op de filo-oesters de groenten dressing op de zeebaars de Yuzu Miso saus erover.

50. Onder de tonijnrolletjes de sinaasappel konfijt, op de rolletjes de dressing van rettich, gember en peper. Naast/tegen de rolletjes de oester baarden.
51. Garneer het bord met dopjes Wasabi mayonaise en de sneeuw/kaviaar bolletjes.
52. Garneer verder af met kruiden, bloemetjes e.d.

AIGAMO ROSUNI, EENDENBORST IN GEZOETE SOJASAU, DAIKON EN SOBA NOEELS

BENODIGDHEDEN

EENDENBORST
5 eendenborsten tamme

ZOETE SOJASAU

500 ml Mirin
160 ml Sake
160 ml Koikuchi =
donkere sojasaus
40 g Tamari sojasaus
60 g scherpe mosterd

DASHI I

1 x 10 cm Kombu
20 g Katsubushi
(bonitovlokken)
1200 ml water

DASHI II

1 x 10 cm Kombu
20 g Katsubushi
(bonitovlokken)
1200 ml water

DAIKON

1000 g Rettich/daikon
800 ml Dashi II

BEREIDINGSWIJZE

EENDENBORST, GEZOETE SOJASAU

1. Maak de eendenborsten goed schoon, verwijder ev. veertjes uit het vet.
2. Snij de vet zijde in, in ruitvorm. Bak het vlees op de vetzijde gedurende 6 minuten tot het vet krokant en goudbruin is en al het overtollige vet eruit is gelopen. Bak de vleeszijde kort aan. Bewaar het bakvet.
3. Neem uit de pan en leg direct in een bak met ijswater.

ZOETE SOJASAU

4. Meng Mirin, sake en beide sojasausen met elkaar in een lage wijde koekenpan en breng aan de kook.
5. Meng de mosterd erdoor.
6. Zet de plaat lager en laat nog 5 minuten trekken.
7. Leg de eendenborsten in de saus op de vleeszijde, saus mag niet op de vetzijde. Laat nog 3 minuten pruttelen.
8. Neem de borsten uit de saus, prik er een metalen prikker doorheen en laat ze hangen boven een bekken, zodat ze goed kunnen uitlekken.
9. Reduceer ondertussen het vocht tot 1/3 en laat afkoelen.
10. Leg de eendenborsten in de saus als deze op kamertemperatuur is en laat erin liggen tot het serveren.

DASHI I

11. Veeg de Kombu af met een vochtige theedoek, maar veeg de witte poederachtige substantie niet weg wanneer de Kombu opdroogt.
12. Doe de Kombu met 1000 ml koud water in een pan en breng het geheel langzaam aan de kook.
13. Voeg snel 200 ml koud water toe om het koken te stoppen
14. Voeg de bonitovlokken toe en breng de dashi weer langzaam aan de kook. Neem de pan van de plaat af.
15. Laat de bonitovlokken naar de bodem zakken en schenk de dashi dan door een fijne zeef.

DASHI II

16. Veeg de Kombu af met een vochtige theedoek, maar veeg de witte poederachtige substantie niet weg wanneer de Kombu opdroogt.
17. Doe de Kombu in de afgekoelde Dashi I met 1000 ml ijskoud water en breng het geheel langzaam opnieuw aan de kook.
18. Voeg snel 200 ml koud water toe om het koken te stoppen
19. Voeg de bonitovlokken toe en breng de dashi weer langzaam aan de kook. Neem de pan van de plaat af.
20. Laat de bonitovlokken naar de bodem zakken en schenk de dashi II dan door een fijne zeef.

DAIKON

21. Schil de daikon/rettich en snijd hem in stukken van 6 cm en dit stuk verticaal in vieren en herhaal dit voor 10 personen.



64 g Japanse sojasaus
30 g Mirin
20 g suiker
10 cm Kombu

22. Snij de kwarten in banaan vorm = canneleren, mooi de randjes afsnijden en gelijkmatig.
23. Leg daikon/rettich banaantjes in een ruime pan.
24. Zet hem ruim onder de dashi II en breng aan de kook. Zet de plaat laag en laat de daikon 20 minuten pruttelen, of tot hij iets doorsichtig is, giet hem af. Bewaar het kookvocht.
25. Doe de dashi II kookvocht, de resterende dashi II, sojasaus, Mirin, suiker en Kombu in een schone pan en breng het mengsel aan de kook; roer tot de suiker is opgelost.
26. Voeg de daikon toe en breng het geheel weer aan de kook. Zet de plaat laag en laat 10 minuten pruttelen of tot hij zacht is en net niet uit elkaar valt.

AANMAAKSAUS

300 ml dashi II
100 ml Mirin
75 ml Japanse sojasaus
Nori vlokken of reepjes
5 lente-uitjes
150 g winterwortel

AANMAAKSAUS

27. Snij de wortel in fijne julienne, blancheer kort in de Mirin.
28. Snij de lente-uitjes fijn en de Nori in reepjes.
29. Meng in een kom alle vloeibare ingrediënten voor de saus.
30. Reserveer de Mirin voor de saus.

SOBA NOEELS

200 g Groene Soba
noedels

SOBA NOEELS

31. Vul een grote pan voor de helft met licht gezouten water en breng dat aan de kook.
32. Leg de noedels voorzichtig in het water en roer, zodat de noedels niet aan elkaar plakken. Voeg 100 ml koud water toe en breng alles weer aan de kook.
33. De noedels moeten beetbaar zijn, dus niet te hard maar ook niet te zacht.
34. Giet ze goed af en spoel ze af met koud water zodat het overtollige zetmeel verwijderd wordt.
35. Vlak voor het uitgaan de noedels in heet water leggen voor 1 a 2 minuten, giet af en vermeng met de aanmaaksaus de fijngesneden lente-uitjes en de Nori reepjes en reepjes wortel
36. Doe de noedels over in de zwarte kommetjes met deksel.

PRESENTEREN

1 bakje Shiso purple

37. Haal de eendenborsten uit de saus en bak de vet zijde nogmaals knapperig aan in het bewaarde eendenvet.
38. Portioneer de eendenborsten, drapeer op het bord vetzijde boven, de daikon erbij en het kommetje met de daikon. Saus ernaast.
39. Garneer met Shiso purple.

NASHI-GEMBER STRUDEL, MATCHA IJS EN SESAMWAFEL

BENODIGDHEDEN

NASHI-GEMBER STRUDEL

5 Nashi-peren
10 g Citroensap
10 cm gember
40 g Panko
250 g suiker
50 g wit sesamzaad
60 g walnoten
5 g Kaneel
5 g gemberpoeder
10 vellen filodeeg
100 g Boter
10 g poedersuiker
10 g kinako (poeder van gedroogde sojabonen)

MATCHA IJS

150 ml melk
250 ml slagroom
2 st eidooier
90 g suiker
50 g Matcha
(groene thee poeder)

SESAMWAFELTJES

50 g boter
60 g poedersuiker
30 g bloem

BEREIDINGSWIJZE

NASHI-GEMBER STRUDEL

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Schil de peer en snijd in plakken. Rasp de gember.
3. Doe de plakken peer in een kom, voeg het citroensap toe, de geraspte gember, panko en de helft van de suiker en roer goed tot de peer helemaal fijn is (of doe de peer fijnmalen met staafmixer)
4. Meng in een aparte kom het sesamzaad, gemberpoeder, de zeer fijngehakte walnoten, kaneel en de rest van de suiker.
5. Smelt de boter.
6. Leg een vel filodeeg op het werkblad, met de lange kant naar je toe.
7. Bestrijk het licht met gesmolten boter, leg er een 2e vel deeg op, maar zodanig dat het vel aan de verste lange kant 5 cm. Verder uitsteekt dan het onderste vel.
8. Bestrijk het deeg met boter en strooi een kwart van het sesammengsel erover. Ga zo verder met het maken van laagjes deeg.
9. Schep het perenmengsel op het deeg, maar laat langs de randen een strook van ongeveer 4 centimeter vrij.
10. Rol het deeg nu voorzichtig op. Vouw halverwege de zijkanten naar binnen en rol het deeg dan verder over de vulling.
11. Leg de strudel voorzichtig op een ingevet bakblik en bestrijk hem met wat gesmolten boter.
12. Bak de strudel 50 minuten, of tot hij goudbruin is. Laat hem iets afkoelen en bestrooi hem dan met een mix van poedersuiker en kinako.
13. Snijd vlak voor het uitgaan in plakken.

MATCHA IJS

14. Doe de melk en de room in een pan en breng het geheel op middelhoge stand tegen de kook aan.
15. Doe de eidooiers en suiker in de Thermomix en laat kloppen tot een romig geheel.
16. Schenk langzaam het melkmengsel erbij, tijdens het draaien, stel het toerental in, de tijd en de temperatuur op 85°C. Test op een bolle lepel, streep trekken.
17. Doe de Matcha in een kommetje en roer er zo veel van de hete vla door dat er een papje ontstaat. Schep dan het papje bij de rest van de vla in de TM en laat nog even kort roeren zodat er een mooie groene vla ontstaat.
18. Zeef de vla en laat afkoelen op ijswater en doe over in de ijsmachine en draai er een mooi ijs van.

SESAMWAFELTJES

19. Verwarm de oven voor op 160°C.
20. Rooster de sesamzadjes, rasp de gemberwortel.
21. Clarifeer de boter.



30 g sesamzaad
15 g gembersiroop
5 cm gemberwortel

22. Meng 30 gram van de geklaarde boter met de overige ingrediënten.
23. Laat 30 min. rusten
24. Strijk het deegmengsel op de bakplaat uit tot dunne cirkels van 8-10 Ø
25. Bak de wafeltjes in ca. 10 min. lichtbruin en knapperig.
26. Laat de wafeltjes op een rooster afkoelen.

PRESENTEREN

- Atsina Cress
27. Leg een plak Strudel op een dessertbord
 28. Daarnaast een bol ijs met het sesamwafeltje
 29. Garneer het geheel met Atsina Cress.

F - Menu februari 2018

GARNALENCOCKTAIL REMAKE 2013

BENODIGDHEDEN

CITROENGELEI-

BALLETJES

- 4 sinaasappels
- 3 citroenen
- 5 g kappa

KROPSLA GRANITÉ

- 2 stuks kropsla
- 50 ml water
- 50 ml room
- 12 g kristalsuiker
- 1 limoen
- zout
- peper

WARME COCKTAILSAUS

- 30 g eidooier, gepasteuriseerd
- 60 g heel ei gepasteuriseerd
- 100 g zonnebloemolie
- 25 g olijfolie
- 5 g Franse mosterd
- 3 g sherry-azijn
- 3 g zout
- 75 g tomaten ketchup
- 15 ml cognac

BEREIDINGSWIJZE

CITROENGELEI-BALLETJES

1. Zet een rvs bak in de vriezer.
2. Zet glazen in de vriezer.
3. Pers de sinaasappels uit, je hebt 200 ml nodig.
4. Pers de citroenen uit, je hebt 100 ml nodig
5. Vermeng het citroensap met de verse jus d'orange en giet door een fijne zeef.
6. Giet in een pannetje en voeg de kappa toe.
7. Breng al roerend aan de kook en zorg, dat alle kappa goed opgelost is. Giet in de koude rvs bak. Laat stevig worden
8. Neem de kleinste meloenbolletjes boor en maak kleine bolletjes van de citroengelei.

KROPSLA GRANITÉ

9. Zet de rvs bak in de vriezer.
10. Pers de limoenen uit.
11. Was de kropsla grondig en snijd in grove stukken.
12. Verwarm het water en de room samen met de suiker in een ruime pan.
13. Voeg de kropsla toe en laat volledig slinken. Breng verder op smaak met zout en peper.
14. Giet het mengsel in de thermoblender en verwerk tot een fijne massa.
15. Passeer het mengsel door een fijne doek en koel terug op ijswater.
16. Vermeng het limoensap door de massa en giet het geheel in de koude rvs gastronomobak.
17. Plaats in de vriezer(boven) en roer om het half uur met een vork door de massa, tot een mooie granité.

WARME COCKTAILSAUS

18. Maak een bak water klaar met de Sous-Vide op 65°C .
19. Klop de eieren los en meng alle ingrediënten voor de cocktailsaus met elkaar. Maak er een homogene massa van.
20. Breng op smaak met zout en peper en giet de saus in een sifon.
21. Plaats een patroon.
22. Zet de sifon minimaal 30 minuten in een bak met de Sous-Vide op maximaal 65°C.



10 g gembersiroop
5 g paprikapoeder
5 g citroensap
75 ml room
gaspatroon

GARNALENSALADE

500 g Noordzeegarnalen
1 Granny Smith
1/2 komkommer
1 sjalotjes
30 ml olijfolie
1 limoen

GARNALENSALADE

23. Schil de appels en snijd in fijne brunoise.
24. Schil de komkommer, verwijder de zaadkern en snijd in fijne brunoise.
25. Snipper de sjalotjes fijn.
26. Was de limoenen, rasp de schil en pers uit.
27. Meng de garnalen met de appel, komkommer en sjalot en breng op smaak met olijfolie, sap en rasp van limoen en eventueel nog wat peper en zout.

PRESENTEREN

28. Schep wat kropsla granité onder in de koude glazen en schep daar de garnalensalade op.
29. Werk af met de warme cocktailsaus en garneer met de citroengeleibolletjes.

CAPPUCCINO VAN AMANDEL

BENODIGDHEDEN

GEVOGELTEFOND

- 100 g ui
- 400 g wit van prei
- 400 g winterwortel
- 100 g knolselderij
- 2 teentjes knoflook
- 1 kg gevogeltekarkassen en - parures
- 1 takje tijm
- 2 takjes peterselie
- 2 takjes selderij
- 1 fles witte wijn
- 1 fles Beaujolais
- 1000 ml water
- 2 laurierblaadjes
- 10 stuk witte peperkorrels
- foelie
- Peper
- Zout

AMANDELEN

- 250 g amandelschaafsel
- 2000 ml gevogeltefond
- 1000 ml room
- 100 ml crème fraîche

SHIITAKE

- 100 g shiitake

BEREIDINGSWIJZE

GEVOGELTEFOND

1. Bereid van de ingrediënten een gevogeltefond in de snelkookpan (1 uur).
2. Reduceer de gevogeltefond tot de helft.

AMANDELEN

3. Bruineer de amandelschaafsel in een matig warme oven (laat niet verbranden anders wordt het bitter).
4. Vermeng de amandelschaafsel met de fond en laat 30 minuten zachtjes trekken.
5. Laat ook de room tot de helft reduceren.
6. Vermeng de room met de fond en meng; cutter het geheel met staafmixer of keukenmachine.
7. Passeer de soep door een fijne puntzeef.
8. Gooi het amandelpulp weg.
9. Breng de soep op smaak met crème fraîche en eventueel zout en peper.

SHIITAKE

10. Ciseleer de shiitake (zeer dun) en frituur deze op 170°C tot krokante chips.

PRESENTEREN

11. Verwarm de soep en doe over in de ISI-fles (pas op: die is van metaal en wordt dus heet). Niet meer dan 1 liter per keer.
12. Schroef de kop vast op de fles. Doe 1 patroon in de patroonhouder en schroef de patroonhouder op de fles tot het gas hoorbaar in de fles stroomt.
13. Schud de fles kort en breng een tweede patroon in. Nu 3-4 keer krachtig schudden.
14. Gebruik het apparaat alleen "op z'n kop".
15. Vul er (op het allerlaatst, bijvoorbeeld aan tafel) (voorverwarmde) cappuccinokopje mee en garneer met de shiitake-chips.
16. Voor het schoonmaken eerst de fles leegspuiten en dan pas de kop eraf schroeven.



IN ROOMBOTER GEBAKKEN SKREI MET RISOTTO, GEROOKTE EENDENLEVER EN RODE WIJNSAUS

BENODIGDHEDEN

RISOTTO

- 300 g Arborio rijst
- 3 sjalotjes
- 100 ml witte wijn
- 1500 ml kippenbouillon
- 80 g boter
- 2 zakken vongole
- 150 g zeekraal
- 1 citroen

GEROOKTE

EENDENLEVER

- 200 g eendenlever
- 100 ml kippenbouillon
- 6 ml witte wijnazijn
- 6 g suiker
- zout
- 1 g xanthaangom
- rookmot

RODE WIJNSAUS

- 2500 ml visfond volgens basisreceptuur
- 500 ml rode wijn

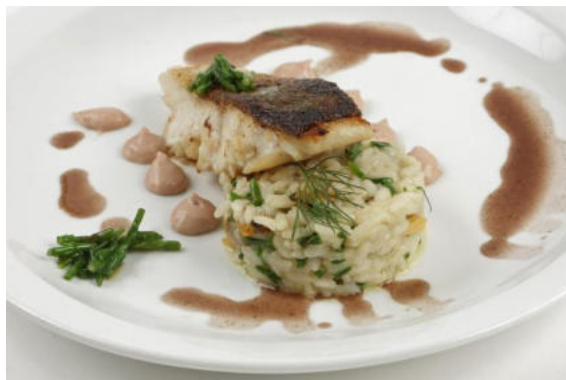
BEREIDINGSWIJZE

RISOTTO MET

CITROEN, ZEEKRAAL

EN VONGOLE

1. Fruit de gesnipperde ui rustig in de helft van de boter.
2. Voeg de rijst toe en rooster de rijst licht.
3. Blus af met de witte wijn en laat koken tot de wijn opgenomen is.
4. Voeg telkens een kleine hoeveelheid bouillon toe.
5. Laat de bouillon helemaal door de rijst opnemen op een middelmatig vuur. Roer de rijst voldoende tijdens dit proces.
6. Ondertussen; was de vongole en laat ze in een bodempje heet water openspringen, giet af en haal de mosseltjes eruit. (Houd voor de garnering er een paar achter).
7. Wanneer de rijst nog een kleine bite heeft (al dente) is de risotto klaar.
8. Voeg vervolgens de rest van de boter, vongole en driekwart van de brunoise gesneden zeekraal toe. Breng op smaak met citroensap en -rasp.



CRÈME VAN GEROOKTE EENDENLEVER

9. Maak de rookoven in gereedheid met 2 el rookmot, laat flink roken en haal van de plaat af.
10. Blender ondertussen alle ingrediënten, behalve de xanthaangom tot een fijne massa.
11. Voeg als laatste de xanthaangom toe en passeer na 10 minuten.
12. Doe de crème over in plat bakje en plaats voor 5 minuten in de rookoven
13. Laat koud worden en schep in een spuitzakje met glad spuitmondje.

RODE WIJNSAUS

14. Verwijder de koppen. Spoel de graten schoon onder koud water.
15. Pel de uien en hak fijn. Spoel de bleekselderij en de prei schoon.
16. Gebruik van de prei alleen het witte deel en snijd alles zeer fijn.
17. Verhit de olie en laat hierin de groenten zachtjes fruiten, laat vervolgens de visgraten mee fruiten.
18. Voeg de kruiden, de gekneusde peperkorrels en de wijn toe.
19. Vul af met koud water tot alles onder staat, breng het geheel aan de kook en schuim af.
20. Laat de bouillon maximaal 20 minuten trekken, schuim steeds af.
21. Passeer de bouillon door een fijne doek.
22. Laat de fond indampen tot 500 ml, breng op smaak met zout en peper.
23. Indien nodig afbinden met aardappelzetmeel.

KABELJAUW

800 g Skrei haasjes
roomboter
zout
olie

KABELJAUW

24. Laat de boter zacht worden.
25. Zout de kabeljauwfilets en laat 10 minuten intrekken.
26. Dep droog en smeer de huid royaal in met de roomboter.
27. Verhit een pan met een druppeltje olie en bak de ingesmeerde kabeljauwfilets op de huid krokant.
28. Voeg nog een klontje boter toe en bedruip de filets regelmatig met de braad boter.
29. Draai de filets om en bak even op de vleeszijde.

PRESENTEREN

30. Maak een bord op met de risotto, kabeljauw.
31. Spuit dopjes eendenlevercrème rondom de kabeljauw.
32. Garneer met zeekraal.
33. Schenk aan tafel de rode wijnsaus erbij.
34. De levercrème zal oplossen in de rode wijnsaus.

RUNDERSUKADE MET EEN KROKET VAN RODE BIET, AARDAPPEL EN KNOLSELDERIJ

BENODIGDHEDEN

RUNDERSUKADE

1000 g Rundersukade
aan een stuk
0,5 st prei
0,5 st winterwortel
2 stengels
bleekselderij
2 uien
¼ bol knoflook
100 gr gerookte spek
20 g tomatenpuree
300 ml rode wijn
2 laurierblaadjes
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
500 ml runderfond
peper
zout

KROKETJES

4 gekookte bieten (nodig 400 g)
5 aardappelen
vastkokend
0,5 knolselderij
peper
zout
paneermeel
panko
cocktail prikkers

BEREIDINGSWIJZE

RUNDERSUKADE

1. Was en snijd het na volgende klein; prei, winterwortel, bleekselderij, uien en de knoflook.
2. Snijd de gerookte spek klein.
3. Snijd de sukade in de lengte doormidden en snijd de sukadezeen eruit bak het rondom mooi bruin in de snelkookpan. Haal het vlees uit de pan.
4. Bak in dezelfde pan de prei, wortel, bleekselderij, ui, knoflook en spek.
5. Voeg de tomatenpuree toe, bak deze even mee en blus af met de rode wijn. Voeg laurierblaadjes, tijm, rozemarijn en bouillon toe. Leg het vlees weer in de pan erbij.
6. Sluit de pan en breng onder druk. Laat 40 minuten garen. Haal het vlees uit de pan, controleer op zachtheid, te hard? dan nog wat langer laten garen, laat de sukade iets afkoelen.
7. Zeef het kookvocht en laat dit inkoken tot gewenste smaak.
8. Breng op smaak met peper en zout.
9. Leg huishoudfolie op de plank en leg daar de nog warme sukade op.
10. Rol de folie strak om de sukade zodat er een rol ontstaat. Maak zo ook de tweede rol. Je kunt het ook met touw opbinden.
11. Leg de rollen in de koeling/vriezer en laat ze koud worden.
12. Snijd er mooie medaillons van en leg op bakpapier in een oven van 190°C tot ze heet zijn.

KROKETJES VAN RODE BIET

13. LET OP: Snijd alle plakken op snijmachine, stand 5 en maak alle rondjes even groot van de biet, de rauwe aardappel en de knolselderij.
14. Gebruik hiervoor een uitsteker met doorsnede 3 cm.
15. Van elke soort 5 rondjes per persoon.
16. Haal indien nodig de buitenste laag van de biet en snijd in dunne plakken, steek dan mooie rondjes.
17. Was de aardappelen, steek rondjes, blancheer 1 minuut in kokend water.
18. Snijd plakken van de knolselderij en steek rondjes. Kook 2 minuten in kokend water gaar met een beetje zout.
19. Breng de rondjes op smaak met peper en zout.
20. Maak kroketjes door dunne en kleine uitgestoken rondjes biet, aardappel en knolselderij te stapelen. Doe dat in dezelfde steekvorm.
21. Zorg dat ieder kroketje 5 rondjes van ieder heeft. Zet vast met twee prikkers.
22. Paneer door ze te wentelen door de bloem, eiwit, paneermeel en panko.



23. Bak ze goudbruin in de frituur van 180°C. Verwijder de prikkers.

GARNITUUR

GARNITUUR

100 g cantharellen
100 g bundelzwammen
2 lente-ui
peper
zout
boter

mini bietenblaadjes

24. Maak de paddenstoelen schoon en bak ze kort een beetje boter.

25. Breng op smaak met peper en zout

26. Snijd de lente ui in schuine stukken en sauteer deze gaar.

PRESENTEREN

27. Halveer het kroketje in de lengte en leg een halve, met de open kant naar boven op een medaillon.

28. Schep er jus omheen en serveer er de gebakken paddenstoelen en lente-ui bij.

29. Garneer met bietenblaadjes.

FRAMBOZENPOFFERTJES MET FRAMBOZENBOTER EN CRÈME FRAÎCHE IJS

BENODIGDHEDEN

CRÈME FRAÎCHE IJS

- 175 g water
- 100 g kristalsuiker
- 25 g glucose
- 15 g limoensap
- 100 g crème fraîche
- 75 g slagroom

FRAMBOZENBOTER

- 150 g roomboter, zacht
- 25 g gevriesdroogd frambozenpoeder (Sosa)
- 15 gram poedersuiker

POFFERTJES

- 130 g patentbloem
- 130 g boekweitmeel
- 2 ei
- 500 ml melk
- 1 zakje gedroogde gist
- 100 g boter
- 100 g diepvries frambozen
- 250 g roomboter

POEDERSUIKER

- 25 gram yoghurtpoeder (Yopol)
- 25 gram poedersuiker

STROOP

- 150 g diepvries frambozen
- 150 gram geleï suiker
- 25 gram glucosesiroop
- ½ sinaasappel
- ½ citroen
- 150 ml rode wijn

BEREIDINGSWIJZE

CRÈME FRAÎCHE IJS

1. Breng de suiker, het water en de glucose aan de kook en laat enkele minuten doorkoken.
2. Laat afkoelen in de koeling en roer er vervolgens het limoensap door.
3. Roer de room en de crème fraîche met elkaar en roer dit door de suikersiroop.
4. Draai tot ijs.



FRAMBOZENBOTER

5. Klop de boter luchtig en voeg de frambozenpoeder en poedersuiker toe.
6. Maak halve bolletjes middels de witte harde vorm van en laat stevig worden in de koeling.
7. Of doe in een spuitzak met een klein kartelmondje en bewaar buiten de koeling

FRAMBOZENPOFFERTJES

8. Maak een frambozen coulis van bevroren frambozen.
9. Klaar de roomboter. Verwarm de melk tot 50°C.
10. Meng de beide meelsoorten en maak samen met de gist, melk en ei een glad beslag van.
11. Smelt de boter en roer met iets zout door het beslag.
12. Maak 100 gr frambozen coulis van de diepvries frambozen, zeef de pitjes eruit en bewaar voor de opmaak.
13. Meng de frambozen coulis door het beslag en laat rusten en rijzen.
14. Bak ze in een poffertjespan met geklaarde roomboter.

YOGHURT POEDERSUIKER

15. Meng alles met elkaar en bewaar in een goed afgesloten bakje of strooibus.

FRAMBOZEN SCHENK STROOP

16. Doe alles in een pan en kook in tot licht stroperig.
17. Giet door een zeef en bewaar de pulp apart in een bakje voor de opmaak.

MANGOCOULIS

1 st mango
suikerwater (1:1)
limoensap

MANGOCOULIS

18. Schil en snijd de mango fijn. Draai er samen met suikerwater en limoensap een mooie verse coulis van.
19. Bewaar in een spuitflesje.

PRESENTEREN

30 verse frambozen
blaadjes munt

20. Vul verse frambozen met de schenkstroop en leg op de borden.
21. Schep er een kleine quenelle frambozenpulp en sorbet bij.
22. Maak een torentje van de poffertjes op het bord en werk af met de yoghurt poedersuiker en een bolletje frambozenboter.
23. Werk de borden af met de mangocoulis, frambozenstroop en een blaadje munt.

G - Menu maart 2018

GEROOSTERDE LANGOUSTINES MET KROKANT GEBAKKEN BLOEDWORST EN BRUNOISE VAN GEROOKTE MELOEN

BENODIGDHEDEN

1 Galia meloen
rookmot
1 bos radijs
rijstazijn
poedersuiker

LANGOUSTINE

30 st langoustines
1 st limoen
olijfolie
zout
peper

BLOEDWORST

300 g bak bloedworst
50 g roomboter

gemengde baby leaves
met bloemen

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak de meloen schoon en rook deze 20 minuten "koud" in de rookoven.
2. Laat afkoelen.
3. Snijd de meloen in een mooie brunoise.
4. Snijd de enkele radijsjes in dunne plakjes en marineer deze in wat rijstazijn met poedersuiker.



LANGOUSTINE

5. Maak de langoustines schoon maar laat de staart zitten.
6. Verwijder het darmkanaal.
7. Rasp de limoen.
8. Besprenkel de staartjes met olijfolie, limoenrasp, zout en peper.
9. Rooster de staartjes met de brûlée brander.

BLOEDWORST

10. Snijd de bloedworst m.b.v. de snijmachine stand 6 in plakken.
11. Bak ze in de roomboter totdat ze krokant zijn.

PRESENTEREN

12. Leg 3 plakken bloedworst op een bord, doe er de meloen-brunoise op en leg daarop een gebrande langoustine.
13. Garneer met de gemarineerde radijs, baby leaves, fijne kruiden.

ZEEBAARSCARPACCIO, KOMKOMMERMATJE MET RADIS EN EEN CRÈME VAN GEITENYOGHURT EN ZWARTE PEPER

BENODIGDHEDEN

KOMKOMMERMATJE

2 komkommers
300 ml sushiazijn
50 g kristalsuiker
5 peperkorrels
2 kruidnagels
20 korianderzaadjes

ZEEBAARS

10 zeebaarsfilets
olijfolie
1 limoen
peper,
Maldon zout

CRÈME VAN YOGHURT EN ZWARTE PEPER

300 g geitenyoghurt
1 teen knoflook
snuffje zwarte peper
30 g crème fraîche
selderijzout

Tuinkers
Daikon Cress
radijsjes

BEREIDINGSWIJZE

KOMKOMMERMATJE

1. Maak inmaakazijn door alle ingrediënten samen op te koken. Laat zo lang mogelijk infuseren.
2. Snijd de komkommer doormidden en verwijder de uiteinden.
3. Snijd op de snijmachine in dunne plakken van 2 millimeter.
4. Snijd nu repen van ongeveer 2 centimeter breedte en zorg dat de schil blijft zitten maar de zaadjes mogen weg.
5. Leg de repen dakpansgewijs over elkaar met de schilzijde boven.
6. Steek uit met een steker en leg er een velletje slagersfolie op (beetje op maat snijden).
7. Steek een klein paletmesje onder de komkommerratjes en draai met folie en al om. Vet met een kwastje de ratjes een keer licht in met de inmaakazijn. Stapel de uitgestoken ratjes zo op elkaar en bewaar tot gebruik in de koeling.
8. Neem de ratjes uit de koeling en smeer de komkommer royaal in met het inmaakvocht.
9. Draai de ratjes om en plaats op de borden.
10. Haal de folie eraf en werk de borden verder af.



ZEEBAARSCARPACCIO

11. Haal het vel van de zeebaarsfilets en leg de filets naast elkaar in een vacuumzak.
12. Plet de zeebaarsfilets nu met de platte kant van een bijl. Er ontstaat zo een mooie gemarmerde carpaccio van zeebaars.
13. Plet tot een dikte van ongeveer 4 millimeter, trek vacuüm en plaats in de vriezer.
14. Snijd voor verwerking strakke banen uit de carpaccio en laat à la minute op het bord ontdooien.
15. Werk de carpaccio verder af met olijfolie, limoenrasp en zout en peper.

CRÈME VAN YOGHURT EN ZWARTE PEPER

16. Hang de geitenyoghurt in een neteldoek.
17. Doe in de slacentrifuge en draai zodat al het vocht langzaam eruit sijpelt.
18. Breng op smaak met fijngevreven knoflook, zwarte peper en een klein beetje crème fraîche.

PRESENTEREN

19. Maak de borden op met de diverse componenten.
20. Begin met de komkommer, daarna de zeebaars,
21. Enkele dotjes yoghurt crème.
22. Maak het geheel rijkelijk af met de twee soorten Cress.

PREITAARTJES MET KWARTELEITJES EN HOLLANDAISE SAUS

BENODIGDHEDEN

KRUIMELDEEG

- 350 g patentbloem
- 15 g zout
- 250 g boter
- 2 eieren

HOLLANDAISE SAUS

- 50 g ongezouten boter
- 2 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 10 g witte peperkorrels
- 2 takjes tijm
- 2 takjes dragon
- 1 laurierblad
- 2 takjes peterselie
- 50 ml witte wijnazijn
- 50 ml droge witte wijn
- 4 eieren
- 500 g boter
- zout
- cayennepeper
- 1 citroen

PREITAARTJE

- 600 g kruimeldeeg

Vulling:

- 4 preien
- 90 g ongezouten boter
- bouquet garni
- 300 ml kippenbouillon
- scheutje melk
- zout
- peper
- blind bakbonen

BEREIDINGSWIJZE

KRUIMELDEEG

1. Zeef de bloem en het zout in een kom, doe er de in stukjes gesneden boter bij en wrijf het mengsel door de bloem tot het op grof broodkruim lijkt.
2. Maak een kuultje in het midden en doe de licht geklopte eieren erbij en voldoende koud water voor een soepel deeg.
3. Kneed voorzichtig tot een gelijkmatig deeg en vorm er dan een bal van. Verpak in plasticfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.



HOLLANDAISE SAUS

4. Smelt de boter in een kleine pan en doe fijngehakte sjalot en knoflook, gekneusde peper en kruiden erbij.
5. Bak 5 minuten, zonder te verkleuren. Doe de wijnazijn erbij en kook helemaal in, schenk dan de wijn erbij en kook in tot een siroop. Laat uitlekken en zet apart.
6. Splits de eieren, klaar de boter. Je hebt 300 g warme geklaarde boter nodig.
7. Pers de citroen uit.
8. Klop de eidooiers met 30 ml water in een hittebestendige kom op een pan met heel zachtjes kokend water tot het mengsel dik is.
9. Klop langzaam de geklaarde boter erdoor, doe dan het ingekookte wijn-sjalot mengsel erbij en klop tot een gladde, dikke saus.
10. Breng op smaak met een beetje zout en cayennepeper en eventueel wat citroensap.
11. Serveer warm en verwarm het niet opnieuw.

PREITAARTJE

12. Verwarm de oven voor op 190°C.
13. Rol het kruimeldeeg dun uit op een licht met bloem bestoven werkblad.
14. Bekleed er 10 ingevette taartvormpjes met een doorsnede van 10 cm mee, duw het deeg goed tegen de zijkanten.
15. Snijd overtollig deeg af.
16. Maak met een vork gaatjes in de bodems en zet ze dan 20 minuten in de koelkast.
17. Bedek de pasteibakjes met vetvrij bakpapier en de bakbonen, zet ze op een bakplaat en bak ze 15 minuten blind.
18. Verwijder papier en bonen en zet de pasteibakjes nog 10-15 minuten in de warme oven.
19. Maak de prei schoon en snijd voor de vulling de preien in dunne plakjes. Smelt 70 g boter in een pan op een matig vuur, doe de prei en het bouquet garni erin en laat ongeveer 6-8 minuten zweeten.
20. Doe de kippenbouillon erbij en laat ongeveer 20 minuten zachtjes koken tot de prei zacht is.
21. Verwijder het bouquet garni.
22. Doe de prei en het kookvocht in een blender en pureer tot een gladde massa.
23. Verdun de puree eventueel met een beetje melk.

KWARTELEITJES
scheutje witte-wijnazijn
30 kwarteleitjes
Hollandaise saus

24. Roer een klontje boter door de puree en breng op smaak met zout en peper. Houd warm.

KWARTELEITJES

25. Breng een grote, ondiepe pan met water aan de kook en doe er een scheut azijn bij.

26. Roer het water, als het kookt, met een houten lepel door, zodat een draaikolk ontstaat.

27. Pocheer nu de kwarteleitjes, vier per keer. Breek ze een voor een in de pan en pocheer ze 1 ½ minuut tot de eiwitten stevig zijn maar de eidooiers nog zacht.

28. Schep ze snel maar voorzichtig meteen schuimspaan uit de pan en dompel ze in een kom met ijskoud water om snel af te koelen en zacht te blijven.

PRESENTEREN

truffelolie

29. Verwarm voor het serveren de grill. Vul de pasteibakjes met de preipuree. Verwarm de kwarteleitjes door ze een voor een 10-20 seconden in het kokende gezouten water te dompelen. Schep ze eruit, laat uitlekken op keukenpapier en leg 4 eieren in elk pasteibakje.

30. Breng op smaak met zout en peper. Lepel de hollandaisesaus over de eitjes en zet ze heel even onder de grill om te glaceren.

31. Leg de taartjes op verwarmde borden en maak af met een druppeltje truffelolie.

BEEF BULGOGI MET TAUGÉ IN LARDO DI COLLONATA EN TAUGÉ TEMPURA

BENODIGDHEDEN

BEEF BULGOGI

- 1 kilo diamanthaas (rund)
- 50 g sesamzaad
- 5 bosuitjes
- 5 teentjes knoflook
- 2 cm gemberwortel
- 50 g suiker
- 150 ml (less Salt)sojasaus
- 100 ml water
- 10 g sesamololie
- 15 g rode bonenpasta (Mein Chiang)
- 50 ml rijstwijw Chilisaus

TAUGÉ IN LARDO DI COLLONATA

- 150 g Lardo di Collonata
- 10 paarse viooltjes
- 1 bakje mosterd cress
- 10 bieslooksprietjes
- 100 g taugé

TAUGÉ TEMPURA

- 100 g tempurameel
- 80 g ijskoud water
- 80 g wodka
- 150 g taugé
- panko
- peper en zout

- 3 banaansjalotten
- frituurolie
- 3 vel nori

BEREIDINGSWIJZE

BEEF BULGOGI

1. Snijd het vlees op de draad in strakke vierkante plakken van ongeveer 5-6 millimeter dikte.
2. Plet het vlees licht tussen slagersfolie.
3. Rooster het sesamzaad. Kneus de sesamzaadjes in de vijzel of in de keukenmachine.
4. Hak de bosuitjes, de knoflook en de geschilde gemberwortel fijn.
5. Roer in een bekken een marinade van de helft van de sojasaus, het water, 2/3 van de suiker, 2/3 van de gekneusde sesamzaadjes, de fijngehakte gember, 2/3 van de knoflook en wat bosui.
6. Voeg peper naar smaak toe en marineer de plakken hier circa 3 uur in.
7. Neem de rest van de sojasaus, sesamololie, suiker, knoflook, de rode bonenpasta en de rijstwijw en draai hier in de blender een saus van.
8. Voeg de ragfijn gesneden bosui en geroosterd sesamzaad toe.
9. Breng op smaak met enkele druppels chilisaus.
10. Rooster het vlees aan 1 kant op een hete grill en zorg dat de bovenzijde rood blijft.



TAUGÉ IN LARDO DI COLLONATA

11. Snijd de Lardo met behulp van een snijmachine in zeer dunne plakken.
12. Leg ze op een met vetvrij papier bekleed plaatje.
13. Plaats dit in de vriezer en laat volledig bevriezen.
14. Leg de plakjes bevroren Lardo op een snijplank met voldoende tussenruimte.
15. Leg in het midden een paars viooltje en verse kruiden, bieslook en mosterd cress.
16. Leg er een bosje taugé op en rol dit in.
17. Laat de Lardo à la minute smelten met behulp van een Brûlée brander.

TAUGÉ TEMPURA

18. Maak een tempurabeslag van wodka en tempurabloem.
19. Zorg dat het beslag yoghurtdikte is, het mag nog wat klontjes bevatten.
20. Haal de taugé door een beetje droge tempurabloem.
21. Haal de taugé door het beslag en dan door de panko.
22. Frituur de taugé op 180°C en laat ze uitlekken op keukenpapier.

PRESENTEREN

23. Snij de sjalotten in ringen en frituur ze knapperig in hete olie.
24. Leg het vlees op de borden en garneer met de saus ragfijn gesneden kruiden en gefrituurde uitjes.
25. Serveer met de Lardo di Collonato en tempura.
26. Garneer met driehoek van nori vel.

MET PISTACHE GEVULDE CHOCOLADEPEER, CITROEN-MAKARONS EN WITTE CHOCOLADE ROZE PEPERIJS

BENODIGDHEDEN

MET PISTACHE GEVULDE

CHOCOLADEPEER

- 10 kleine witte peertjes
- 1000 ml zoete witte wijn
- 150 g kristalsuiker
- 1 steranijs
- 1 kaneelstokje
- 5 peperkorrels
- 5 g korianderzaad
- 1 takje rozemarijn
- 150 g mascarpone
- 50 g pistachenootjes
- 10 g honing
- 300 g pure couverture

PERENIJS

- 2 blaadjes gelatine

WITTE CHOCOLADE-ROZE PEPERIJS

- 10 g roze peper
- 250 ml slagroom
- 175 g witte chocolade

MAKARONS

- 100 g amandelpoeder
- 100 g poedersuiker
- 1 vanillestokje
- 105 g gepasteuriseerd eiwit
- 200 g fijne kristalsuiker
- 50 g water

BEREIDINGSWIJZE

MET PISTACHE GEVULDE CHOCOLADEPEER

- Schil de peertjes met een dunschiller, maar houd de stelen eraan. Verwijder de klokhuizen.
- Verwarm de wijn, suiker, specerijen en rozemarijn tot de suiker is opgelost.
- Voeg de peren toe en zet de pan afgesloten 2 uur in een oven van 100° C.
- Haal de peren uit het vocht, laat afkoelen en dep goed droog.
- Bewaar het vocht voor het ijs.
- Hak de pistachenoten grof en meng met de honing en mascarpone.
- Vul de holtes van de peren met de crème.
- Zet de peren 1 uur in de koeling zodat de vulling opstijft.
- Smelt en tempereer de couverture.
- Dep de peren nogmaals droog en dompel ze in de chocolade.
- Werk snel zodat de vulling niet smelt. Laat uitlekken en opstijven op een rooster.

PERENIJS

- Week de gelatineblaadjes in koud water.
- Zeef het warme perenvocht (zie punt 5) en los de uitgeknepen gelatineblaadjes erin op.
- Laat afkoelen er draai er ijs van.

WITTE CHOCOLADE-ROZE PEPERIJS

- Verhit de slagroom met de gekneusde roze peper en smelt de witte chocolade er langzaam door.
- Laat afkoelen en draai er ijs van.

MAKARONS

- Verwarm de oven voor op 170° C.
- Zeef het amandelpoeder samen met de poedersuiker boven een kom. Roer het vanillemerg en 35 gram van het eiwit erdoor tot een dikke pasta.
- Kook de suiker met het water in een kleine pan tot een siroop van 118°C.
- Start bij circa 113°C met het opkloppen van de rest van het eiwit in een staande mixer.
- Giet de hete suikersiroop er langzaam, al kloppende bij.
- Let op, giet het naast de garde en niet erop, anders slaat de garde de suikerstroop tegen de randen van de kom.
- Klop het warme schuim (meringue) nog een paar minuten rustig door tot het is afgekoeld tot circa 50°C.



24. Houd de helft van de meringue apart. Spatel de meringue in delen door de amandelpasta en vul er een spuitzak mee met een gladde spuitmond van 1 cm.
25. Spuit het beslag op een bakplaat bekleed met bakpapier in rondjes van 4 cm.
26. Houd de spuit haaks op de bakplaat en het mondje iets boven de bakplaat.
27. Laat de makarons 15 minuten staan, zodat de bovenkant iets kan indrogen.
28. Bak ze 15 minuten in het midden van de oven.
29. Zet daarna de deur op een kier, zodat de waterdamp kan ontsnappen en bak ze nog 3 minuten.
30. Trek het bakpapier met de makarons voorzichtig van de plaat op een rooster en laat 15-20 minuten afkoelen.

LEMONCURD

1 citroen
75 g boter
100 g fijne kristalsuiker
2 eidooiers
5 g maïzena

LEMONCURD

31. Rasp de citroen en pers de citroen uit.
32. Maak de Lemoncurd door het citroensap, boter en helft van de suiker te verhitten tot de suiker en boter oplossen.
33. Klop de eidooiers met de rest van de suiker en maïzena los.
34. Meng het warme citroenmengsel geleidelijk door de eidooiers.
35. Giet alles terug in een pan en breng al roerende aan de kook. Laat heel even de kook er overheen komen (het oppervlak moet even bubbelen in het midden).
36. Doe de Lemoncurd over in een kom en laat afkoelen.
37. Doe de Lemoncurd vervolgens in een spuitzak met een gladde spuitmond van ½ cm.
38. Spuit bij de helft van de koekjes een dun laagje op de platte kanten. Druk de resterende koekjes ertegenaan.

PRESENTEREN

poedersuiker

39. Serveer de chocoladepeer met de twee soorten ijs en de makarons.
40. Evt. nog wat dotjes Lemoncurd.
41. Bestrooi het bordje met wat poedersuiker.

H - Menu april 2018

TARTAAR, PETERSELIE-CRÈME EN SOJA-CRÈME

BENODIGDHEDEN

350 gr ossenhaas
200 ml water
25 gr kleurzout
(*Coloroso zout*)
injectiespuit + naald

PETERSELIE CRÈME

1 bos peterselie
Peper, zout
50 g crème fraîche
1 st ei
15 g mosterd
200 ml druivenpitolie
Citroensap
xanthaangom

SOJACRÈME

100 ml soja groen
100 ml water
3 gr agar agar
Witte wijnazijn

2 sjalotjes
100 gr knolselderij
crème fraîche
10 radijsjes
Sushiazijn
poedersuiker

Hollandse oude
brokkelkaas
Borage Cress Koppert
Shiso purper Koppert
Basilicum Cress
Koppert
Valderrama Grand Cru

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook water en kleurzout en laat dit afkoelen tot lichaamstemperatuur.
2. Injecteer d.m.v. een spuit de ossenhaas met het pekelwater.
3. Trek daarna vacuüm en laat het 1 uur pekelen.



PETERSELIE CRÈME

4. Kook de geplukte peterselie gaar in licht gezouten water, spoel het daarna koud en blender het fijn.
5. Maak mayonaise van 1 ei volgens basisrecept.
6. Deel de mayonaise in twee delen.
7. Vermeng een deel met de crème fraîche, peterseliepulp en de mayonaise en breng het op smaak met peper en zout totdat er een frisse peterselie crème ontstaat.
8. Eventueel iets xanthaangom toevoegen.

SOJACRÈME

9. Voeg alles bij elkaar en kook het 2 minuten. Laat afkoelen.
10. Draai tot crème met de staafmixer. Laat afkoelen en draai op het laatst nogmaals op met de staafmixer.
11. Doe over in een spuitzakje.

TOT SLOT

12. Snijd fijne brunoise van de knolselderij en kook gaar. Breng op smaak met azijn.
13. Snij de sjalotjes ragfijn en blancheer deze zeer kort.
14. Snijd de radijsjes in plakken en marineer ze in iets sushiazijn met wat poedersuiker.
15. Snijd het rundvlees zeer fijn en breng het op smaak met crème fraîche, mayonaise, peper en geblancheerde sjalot totdat het smeugig en smaakvol wordt.

PRESENTEREN

16. Trek op het bord een streep van de peterselie crème, leg hierop een quenelle van de rundertartaar en kleeft het gerecht aan met de cultuurplantjes, de 'en brunoise' gesneden knolselderij, plakjes radijs, soja crème en de oude Hollandse brokkelkaas.
17. Dresseer het geheel af met Valderrama Grand Cru olijfolie.

ROODBAARS MET MOSTERDVINAIGRETTE

BENODIGDHEDEN

ROODBAARS 1

1200 g Roodbaars

LENTE-UI/EI

30 st lente-ui
4 eieren
dik stuk Parmezaanse
kaas

MOSTERDVINAIGRETTE

10 g dijonmosterd
20 ml witte wijnazijn
60 ml extra vierge
olijfolie
Poedersuiker
1 citroen
zwarte peperkorrels

ROODBAARSFILET

zout
peper
50 g boter

GROENTE

200 g verse doperwten
200 g verse tuinbonen

Maldon zout

BEREIDINGSWIJZE

ROODBAARS 1

1. Fileer de roodbaars.

LENTE-UI/EI

2. Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
3. Kook de lente-uitjes 2-3 minuten in gezouten kokend water tot ze net gaar, maar nog wel al dente zijn.
4. Giet ze af, laat ze onder koud water schrikken en dep ze droog op keukenpapier.
5. Kook de eieren hard (10 min.) in kokend water. Laat de eieren schrikken, afkoelen. Scheid het wit van de dooiers en druk het wit apart van het geel door een bolzeef. Houdt het wit en het geel gescheiden. Reserveer de 'mimosa'.
6. Schaaf met een dunschiller een paar dunne plakken van het stuk Parmezaanse kaas af en leg die opzij.



MOSTERDVINAIGRETTE

7. Pers citroen uit.
8. Meng voor de mosterdvinaigrette de mosterd en azijn in een kommetje en klop daar geleidelijk de olijfolie door.
9. Breng de vinaigrette op smaak met grof gestampte peper, citroensap en zout.

ROODBAARSFILET

10. Snijd elke roodbaars diagonaal in twee even grote stukken.
11. Kwast ze aan beide kanten in met gesmolten boter en bestrooi ze flink met zout en peper.
12. Bak de filets met het vel naar beneden op een licht ingevette bakpapier.

GROENTE

13. Dop de doperwten en dubbeldop de tuinbonen. Kook ze apart met wat zout beetgaar.
14. Zet een geribbelde gietijzeren grillpan op hoog vuur en kwast hem in met een beetje olijfolie.
15. Roer iets warm water door de mosterdvinaigrette en sprenkel die over de lente-uitjes.
16. Leg de lente-uitjes diagonaal op de ribbels en bak ze iets minder dan 1 minuut aan elke kant zodat ze mooi diagonaal bruin gestreept worden.

PRESENTEREN

17. Plaats op het bord de lente-uitjes naast elkaar, plaats daarnaast een stukje visfilet.
18. Dresseer rondom wat doperwtjes en tuinboontjes.
19. Nappeer de vis met de mosterdvinaigrette.
20. Dresseer de kaaskrullen op de vis en de ei-mimosa rondom.
21. Garneer het bord lichtjes met wat geplet Maldon zout.

ASPERGES MET EI-RAVIOLI

BENODIGDHEDEN

ASPERGES

2500 g asperges
(30 stuks)
4 st foelie
Zout

RAVIOLI

300 g pastameel
3 eieren
30 ml olijfolie
zeezout

VULLING

100 g ricotta
10 st eieren
50 g Parmagiano
Reggiano
citroensap
vers gemalen peper

PANCETTA EN

PETERSELIE

1 bos peterselie
1 st citroen
50 g pancetta

BEREIDINGSWIJZE

ASPERGES

1. Schil de asperges.
Leg ze in een pan en zet ze net onder water. Voeg iets zout en een stukje foelie toe.
2. Kook de asperges voor 3 minuten en laat afkoelen in het kookvocht.



BEREIDING RAVIOLI

3. Leg het pastameel direct op de werkbank en vorm het als een ring.
4. Voeg ei, de olijfolie en wat zeezout toe.
5. Roer beetje bij beetje meel door het mengsel van ei, olijfolie en zeezout.
6. Doe dit net zo lang tot dat je niet meer verder kan.
7. Kneed nu het deeg gedurende 10 minuten.
8. Wikkel het pastadeeg in een stukje vershoudfolie en leg je dit in de koelkast voor de duur van 30 minuten.

VULLING

9. Roer de ricotta samen met de geraspte Parmagiano Reggiano goed door elkaar heen.
10. Voeg een citroensap naar smaak toe.
11. Breng verder op smaak met vers gemalen peper en wat zeezout.
12. Rol het pastadeeg uit tot stand 1. Maak meerdere plakken.
13. Leg wat vulling op een van de plakken pastadeeg en zorg ervoor dat het midden wat lager is dan de buitenkant, de vorm van een ondiep kuiltje.
14. Dit geeft wat extra stevigheid aan het ei, zodra je deze erop legt.
15. Scheid het ei. Zorg dat de dooier heel blijft
16. Leg de eierdooier op de vulling.
17. Leg nu de 2e plak pastadeeg op de 1e.
18. Zorg ervoor dat alle lucht uit de ravioli is en druk de zijkantjes stevig op elkaar, zodat dit helemaal is afgesloten.

PANCETTA EN PETERSELIE

19. Snijd de pancetta in kleine kruimeltjes en verwarm de oven voor op 180 °C .
20. Leg de gesneden pancetta nu op een stukje bakpapier en bak de pancetta 30 tot 45 minuten in de oven.
21. Hak de peterselie, rasp de citroen en vermeng met de afgekoelde pancetta,

RAVIOLI

22. Breng een ruime pan water aan de kook.
23. Vlak voor uit, doe de je de ravioli voorzichtig in de pan met kokend water samen met wat zeezout.
24. Kook de ravioli ongeveer 2 minuten.

De pasta is gaar als deze begint te drijven, je moet er wel voor zorgen dat het eigeel heet is, maar niet stolt.

PRESENTEREN

100 g Parmagiano
Reggiano

25. Leg 3 warme asperges op een warm bord.
26. Zodra de ravioli klaar is, leg je deze op de asperges.
27. Strooi de knapperige pancetta over de ravioli samen met de verse peterselie.
28. Maak het geheel af door er enkele krullen Parmagiano Reggiano overheen te strooien.⁵

⁵ De eidooier in de ravioli dient in dit gerecht als saus.

GELAKTE KALFSWANG, KALFSLENDE EN KROKANT GEBAKKEN ZWEZERIK

BENODIGDHEDEN

JUS DE VEAU

1000 ml jus de veau

KALFSWANG

1000 g kalfswang

500 ml rode wijn

200 ml rode port
roomboter

KALFSZWEZERIK

500 gr kalfszwezerik

100 gr WUPS

boter

1 st laurierblad

halve bol knoflook

150 gr bloem

KALFSLENDE

500 g kalfslende

100 g roomboter

WITTE WIJN SAUS

3 eidooiers

75 ml witte wijn

30 ml witte wijn azijn

1 st sjalot

3 st kruidnagel

150 gr roomboter

50 ml room

Zout

peper

10 druppels Tabasco

GARNITUUR

10 st snijbonen

4 st winter wortel

BEREIDINGSWIJZE

JUS DE VEAU

1. Maak een jus de veau volgens basisreceptuur.

KALFSWANG

2. Reduceer de port tot 50 ml.
3. Bak de kalfswang goed aan in de roomboter. Leg de gebraden stukken wang in een snelkookpan.
4. Blus de braadpan af met rode wijn en voeg samen met de 1000 ml jus de veau en de ingekookte port toe aan de snelkookpan.
5. Gaar de kalfswang in 90 minuten.
6. Haal de kalfswang uit de snelkookpan en laat deze afkoelen.
7. Passeer de fond, ontvet deze en laat inkoken tot saus dikte.
8. Snijd de kalfswang daarna in de gewenste vorm, bloem de kalfswang en bak deze in de koekenpan.

KALFSZWEZERIK

9. Spoel de zwezerik goed in koud water.
10. Maak een Court-bouillon met de WUPS, knoflook en laurier.
11. Pocheer de zwezerik ongeveer 20 minuten in de court-bouillon.
12. Laat afkoelen in de courtbouillon.
13. De zwezerik pellen, vliesjes en andere ongerechtigheden verwijderen.
14. Snijd de zwezerik in mooie plakken, bloemen en dan om en om aanbakken..

KALFSLENDE

15. Prepareer de kalfslende, kruid met peper en zout
16. Braad de kalfslende aan een stuk rondom in de deze roomboter.
17. Gaar in de oven tot maximaal 60 graden kerntemperatuur. Keer het vlees regelmatig en blijf voortdurend arroseren.
18. Laat rusten.

WITTE WIJN SAUS

19. Maak 100 ml castric door 75 ml witte wijn en 30 ml azijn samen met de gesnipperde sjalot en kruidnagel iets in te koken.
20. Clarifeer de roomboter en sla de slagroom tot yoghurt dikte.
21. Klop de castric met de eidooiers au bain-marie luchtig met een garde tot een saus. Wanneer deze op dikte is langzaam de boter er door roeren (niet te warm schiften) en vervolgens de geslagen room toevoegen.
22. Breng op smaak met iets tabasco, zout en gemalen witte peper.

GARNITUUR

23. De snijbonen blancheren, daarna splitsen.
24. De wortel schillen en in plakken snijden. Gaar deze in de Valderrama Picudu olijfolie.



100 ml Valderrama
Picudu olijfolie

KNOLSELDERIJ CRÈME

1 halve knolselderij
200 ml crème fraîche

AARDAPPELKAANTJES

500 g aardappel
250 g roomboter

1 bakje Affilla Cress

25. Maak rolletjes van de plakken wortel en leg ze terug in de olijfolie.

KNOLSELDERIJ CRÈME

26. De knolselderij schillen, klein snijden, afkoken en afgieten. Daarna met behulp van de Thermomix de knolselderij samen met de crème fraîche tot een zalf draaien.

27. Op smaak brengen met peper en zout.

AARDAPPELKAANTJES

28. Aardappel schillen en in brunoise snijden

29. Clarifeer de roomboter en bak de brunoise goudbruin, zoals bij kaantjes.

PRESENTEREN

30. Neem een groot rond bord

31. Trancheer de kalvslende, bak de zwezerik en de kalvswang.

32. Leg een snijboon in het midden leg hierop de rolletjes wortel

33. Trek een streep knolselderij naast de snijboon

34. Leg hierop de gebakken wang, lende en zwezerik

35. Drapeer de witte wijn saus en de jus de veau saus rondom

36. Strooi enkele aardappelkaantjes er over en garneer met de Affilla Cress.

AARDBEI-RABARBER

BENODIGDHEDEN

RABARBERSORBET

- 850 gr rabarber
- 150 ml water
- 300 gr suiker
- 2 blaadjes gelatine

RABARBERKOOKVOCHT

- 5 stengels rabarber
- 300 ml witte wijn
- 250 gr suiker
- 1 citroen
- 1 vanillestokje
- 5 kardemompeulen
- 3 druppels rode voedselkleurstof
- Rabarberschillen

MASCARPONE-MOUSSE

- rabarberkookvocht
- 1,5 blaadje gelatine
- 2 eieren
- 50 gr suiker
- 250 gr mascarpone

TUILLEBESLAG

- 190 gr poedersuiker
- 65 gr boter
- 190 gr eiwitten
- 115 gr bloem

BEREIDINGSWIJZE

RABARBERSORBET

1. Draai de rabarber in een sapcentrifuge, je houdt 700 ml sap over (bewaar het afval voor het rabarberkookvocht).
2. Voeg het water en de suiker toe, breng aan de kook en los er de geweekte gelatineblaadjes in op.
3. Koel af en schep eventueel wat bruin schuim af.
4. Draai er in de ijsmachine sorbet van.



RABARBERPLAKKEN MET RABARBERKOOKVOCHT

5. Schil de rabarberstengels. Houd de schillen apart.
6. Schil de citroen en snijd de citroen in 2-en.
7. Leg de geschilde rabarber apart.
8. Plet de kardemompeulen.
9. Doe de wijn met de overige ingrediënten (neem een ½ citroen) bij de rabarberschillen en voeg ook het afval uit de sapcentrifuge (stap 1) toe.
10. Breng het vocht aan de kook en laat het minstens 1 uur zachtjes trekken.
11. Snijd de geschilde rabarberstelen in de lengte op een dikte van ½ cm en vervolgens in stukken van 12 cm.
12. Passeer het kookvocht door een zeef en breng het weer aan de kook.
13. Draai het vuur laag en kook de plakken rabarber een paar minuten in het vocht tot ze beetbaar zijn (*het moet 'el dente' zijn en geen mousse!*).

MASCARPONE-MOUSSE

14. Verwarm 100 ml van het rabarberkookvocht en los er de geweekte gelatine in op. Laat de vloeistof afkoelen tot hij lauwwarm is.
15. Splits de eieren.
16. Sla dooiers met de helft van de suiker au bain marie op en klop vervolgens koud.
17. Sla de eiwitten met de rest van de suiker stijf.
18. Meng beide daarna tot een homogene massa.
19. Meng de mascarpone met het lauwwarme kookvocht en daarna met het eimengsel.
20. Doe over in een spuitzak en laat in de koelkast opstijven.

TUILLEBESLAG

21. Meng de gesmolten boter met de suiker en meng met een houten lepel vervolgens met het losgeslagen eiwit en als laatste de bloem.
22. Laat het deeg gedurende 30 minuten in een met een natte doek afgedekte schaal rusten.
23. Strijk dit beslag zeer dun uit op bakpapier met behulp van een malletje (let op dat je uitkomt met de beschikbare hoeveelheid beslag).
24. Bak het beslag 6-8 minuten in een oven op 175°C.
25. Haal uit de oven en leg onmiddellijk op een warme ondergrond (bijv. op de warmhoudkast), vouw om de steel van een klopper om er buisjes van te vormen.

26. Vul de afgekoelde buisjes met de mascarponemousse.

PRESENTEREN

250 g aardbeien
Poedersuiker

27. Maak de aardbeien schoon en snijd in plakjes.

28. Maak crumble van het restant van het tulle gebak.

29. Vorm van de gepocheerde plakken rabarber rechthoeken van 12 x 6 cm.

30. Dresseer de in plakjes gesneden aardbeien er dakpansgewijs op, bestrooi met poedersuiker en leg de tulle er boven op.

31. Schep er een bol rabarbersorbet naast.

I - Menu mei 2018

KIKKERBILLETJES PETERSELIEPUREE ASPERGE, GEROOKTE KNOFLOOK SAUS

BENODIGDHEDEN

KIKKERBILLETJES

10 kikkerbiljetjes
fijn paneermeel
2 eiwitten
bloem
zout en peper
gerookt paprikapoeder
frituurolie

ASPERGE/KNOFLOOK SAUS

5 asperges
750 ml aspergevocht
van volgend gerecht
450 ml room
200 ml witte wijn
2 bollen gerookte
knoflook
1 sjalot
75 g boter

PETERSELIE PUREE

1 bos peterselie plat
Xantana
zout en peper

BEREIDINGSWIJZE

KIKKERBILLETJES

1. Prepareer en splits de biljetjes, kruid ze met paprikapoeder, zout en peper. Marineer droog in een vacumeerzak.
2. Vermeng de bloem met gerookte paprika (2:1), en druk de biljetjes in het mengsel. Kruid de paneermeel met peper en zout.
3. Roer de eiwitten los, haal de biljetjes erdoor en paneer ze licht met het fijne paneermeel.
4. Frituur ze in olie van 170°C.



ASPERGE-KNOFLOOK SAUS

5. Schil de asperges.
6. Snijd de asperges in tweeën en dan in de lengte in 4'en.
7. Blancheer de kwarten asperges in de witte wijn. Giet af en bewaar het kookvocht.
8. Snijd de sjalot fijn en al de tenen knoflook in plakjes, fruit ze aan in beetje boter en olie.
9. Blus af met de witte wijn (kookvocht), laat uitbruisen en voeg dan de overige ingrediënten toe.
10. Laat inkoken tot de helft, breng op smaak en passeer.
11. Schuim de saus op met de boter.

PETERSELIE PUREE

12. Pluk de peterselie, blancheer zeer kort en leg op ijswater.
13. Laat de peterselie uitlekken en draai op met een beetje kippenbouillon en iets Xantana.

PRESENTEREN

14. Frituur de kikkerbillen.
15. Schuim de knoflook-asperge saus op.
16. Bouw een torentje met de asperge sticks en de kikkerbillen.
17. Dresseer aan één zijde de peterselie puree, aan de andere zijde de schuimige saus.

GEMARINEERDE ZALM EN ASPERGES, PUREE, GIN TONIC GRANITÉ

BENODIGDHEDEN

GEMARINEERDE ZALM

750 g zalmfilet zonder vel
grof zeezout
2 citroenen
2 limoenen
gin
vacuumzak

ASPERGE PUREE

750 g asperges
1 g Xantana

GRANITÉ VAN GIN- TONIC

50 ml gin
500 ml tonic
100 g suiker
roze peper

2X ASPERGES

5 asperges
100 g sushi azijn
50 g noten olie
100 g olijfolie
10 g Yuzu
Paneermeel

bakje zeevenkel
Kopert Cress
Maldon zout

BEREIDINGSWIJZE

GEMARINEERDE ZALM

1. Bestrooi de zalm lichtjes met suiker en grof zeezout, wrijf stevig in.
2. Voeg rasp van citroen en limoen toe en een scheut gin, wrijf weer in.
3. Vacumeer in een ruime zak en leg koel weg, open de zak, belucht en vacumeer opnieuw met dezelfde zak.



ASPERGE PUREE

4. Schil direct de asperges, houd 10 kopjes apart voor de gemarineerde asperges.
5. Kook de asperges en de schillen gaar en geef 750 ml aan het eerste gerecht.
6. Voeg voor de puree wat Xantana toe en draai fijn met de staafmixer.
7. Breng op smaak met zout en peper en zet apart.

GIN-TONIC GRANITÉ

8. Los 100 gram suiker op in 100 ml tonic en verwarm tot alle suiker is opgelost, giet in een rvs slede (zo plat mogelijk).
9. Voeg de rest van de koude tonic erbij, roer door en breng op smaak met gin
10. Vijzel de roze peper en voeg toe
11. Plaats in de diepvries en roer elk half uur door met een vork.

ASPERGE LINTEN

12. Schil de asperges en snijd de kopjes eraf, reserveer deze.
13. Maak een dressing van de overige ingrediënten en breng op smaak.
14. Maak met een dunschiller aspergelinten en marineer à la minute.
15. Maak rolletjes van de linten. Gebruik steel pollepel.

GEFRITUURDE ASPERGE

16. Paneer de aspergekopjes.
17. Frituur op het laatst en snijd in de lengte door.

PRESENTEREN

18. Snijd de gemarineerde zalm in gelijke blokjes.
19. Dresseer op de borden daarnaast de asperge linten
20. Spuit dotjes asperge puree achter de zalm en steek hier tegen aan de halve aspergekopjes.
21. Garneer met zeevenkel en weinig Maldon zout.
22. Schraap wat gin-tonic granité bij de zalm.

ASPERGES, PAPRIKASAUS EN EI ALS ÎLE FLOTTANTE

BENODIGDHEDEN

ASPERGES

30 witte asperges
30 groene asperges

PAPRIKA MAYONNAISE

2 ei dooiers
mosterd
maisolie
sherry-azijn
50 g crème fraîche
paprika poeder

ÎLE FLOTTANTE EI

10 eieren
bakringen
0,5 bos platte
peterselie
0,5 bos kervel
0,5 bos koriander
sherry-azijn
olijfolie
zout, peper

BEREIDINGSWIJZE

2 KLEUREN ASPERGES

1. Schil de asperges, van de groene alleen het onderste deel.
2. Kook ze apart in gezouten water voor 5 minuten, de groene korter, laat in kookvocht staan.
3. Verwarm de asperges op het laatste moment.

PAPRIKA MAYONNAISE

4. Maak een standaard mayonaise van 2 eidooiers en de andere ingrediënten.
5. Vermeng de mayonaise met crème fraîche en voeg paprikapoeder naar kleur en smaak toe
6. Breng verder op smaak met zout en peper.
7. Doe de mayo over in spuitflacon.

ÎLE FLOTTANTE EI

8. Verwarm de oven tot 150°C.
9. Maak een vinaigrette van sherry-azijn en olie, breng op smaak.
10. Pluk de kruiden fijn en haal door de vinaigrette.
11. Bedek een bakplaat met bakpapier, plaats hierop 10 bakringen en spuit deze goed in met bakspray.
12. Breek boven elke ring een ei en plaats in de oven voor 10 minuten.

PRESENTEREN

13. Dresseer de asperges om en om op het bord.
14. Leg het gegaarde ei op de voet van de asperges, daarop de kruidensla.
15. Sauceer rijkelijk met de paprika saus.



GEITENLAM GEROOSTERDE GROENE ASPERGES CRÈME EN GEITENKAAS POLENTA

BENODIGDHEDEN

BOUILLON

1000 ml lamsfond
500 ml kippenbouillon

POLENTA

400 ml room
400 ml kippenbouillon
150 g grof polentameel
2 g zout
60 g harde geitenkaas
2 eiwitten
bloem
paneermeel
frituurolie

GEROOSTERDE

ASPERGES

300 g groene asperges
Xantana
houtskool
grof rooksnippers
100 ml Olijfolie

TUINBOONTJES

200 g jonge tuinbonen

CRUMBLE

100 gr aardappel
100 gr gerookt mager
Farina spek
20 spriet bieslook
250 g roomboter

GEITENLAM

1000 g geitenlam
haasjes

SAUS

lamsfond

BEREIDINGSWIJZE

BOUILLON

1. Maak lamsfond volgens basis receptuur
2. Maak kippenbouillon volgens basis receptuur

GEITENKAAS POLENTA

3. Breng de 400 ml bouillon met de room aan de kook.
4. Voeg de polenta toe en laat 2 minuten koken.
5. Voeg het zout en de geraspte geitenkaas toe en stort de massa in een bak.
6. Snijd na afkoelen in de gewenste grootte, haal door de bloem, daarna door losgeklopt eiwit en paneer.
7. Bak à la minute.

GEROOSTERDE GROENE ASPERGE CRÈME

8. Steek de Green Egg aan met grof houtskool. Als deze goed heet is voeg de rooksnippers toe.
9. Schil het onderste deel van de groene asperges en snijd een klein kontje eraf.
10. Blancheer de asperges en leg ze daarna op de BBQ voor 10 minuten.
11. Snijd de kopjes kort af en bewaar.
12. Draai de asperge stelen fijn en voeg druppelsgewijs de olijfolie.
13. Voeg eventueel wat Xantana toe voor extra binding.
14. Breng op smaak.
15. Reserveer warm.

TUINBOONTJES

16. Dop de tuinbonen, blancheer kort in gezouten water, snel terug koelen en 2^e maal doppen.

CRUMBLE

17. Clarifeer de roomboter.
18. Snijd fijne brunoise van de aardappel en bak in geclarifeerde boter.
19. Snijd het spek in kleine brunoise en bak krokant en laat goed uitlekken
20. Snijd de bieslook fijn.

GEITENLAM HAASJE

21. Prepareer de haasjes, afsnijfels e.d. bij de fond.
22. Bak de haasjes kort in de boter, gril kort op de (nog) hete BBQ.
23. Trancheer à la minute.

SAUS

24. Kook de fonds in tot saus dikte en monteer met koude boter.



koude boter

PRESENTEREN

Affilla Cress

25. Trancheer de haasjes, verwarm de tuinbonen en frituur de polenta.
26. Dresseer het vlees, strooi op het vlees het mengsel van Farina spek, aardappel en bieslook.
27. Plaats de aspergekopjes, spuit dopjes aspergecrème, en leg een aantal tuinboontjes.
28. Begeleid het gerecht met polenta en drapeer de saus.
29. Garneer met Affilla Cress.

FRAISE ROMANOFF EN GEMARINEERDE AARDBEI-ASPERGES

BENODIGDHEDEN

PANNA COTTA

500 g room
100 g suiker
100 g witte couverture
8 bladgelatine
2 sinaasappel

SINAASAPPEL ZESTES

2 sinaasappels
suiker

ROOMIJS

300 ml volle melk
vanillepasta
5 eierdooiers
100 g suiker
240 ml slagroom

AARDBEIENBOUILLON

1500 g diepvries
aardbeien
150 g suiker

AARDBEIENTERRINE

1000 ml
aardbeienbouillon
8 g agar
4 g bladgelatine
500 g aardbeien

BEREIDINGSWIJZE

SINAASAPPEL PANNA COTTA

1. Trek zestes van de sinaasappels, week de gelatine in ruim koud water.
2. Breng de room met de suiker aan de kook, los er de gelatine in op en voeg de rasp aan toe.
3. Giet de warme massa op de couverture, zorg dat het goed oplost.
4. Giet de massa op een plateau of bak met een dikte van 1 tot 1,5 cm.
5. Laat opstijven in de koeling.

GESUIKERDE SINAASAPPEL ZESTES

6. Verwarm de patisserie oven voor op 90°C.
7. Trek van 2 sinaasappels dikke zestes, leg de zestes op een bakblik met bakpapier.
8. Bestrooi de zestes met suiker en droog in de oven voor een uur of langer.

VANILLE ROOMIJS

9. Doe de melk in een pan, schraap het merg uit het vanillestokje en voeg zowel merg als stokje het toe.
10. Verwarm de melk bijna tot het kookpunt. Neem de pan van het vuur en laat de melk met de vanille 20 minuten aromatiseren.
11. Klop de eierdooiers met de suiker licht en romig.
12. Verwarm de melk opnieuw bijna tot het kookpunt en verwijder het vanillestokje. Klop de melk geleidelijk door het eimengsel.
13. Zet de kom boven op een pan met zachtjes kokend water en verwarm het eimengsel al roerend met een houten pollepel tot het licht begint te binden: de custard is klaar als hij de bolle kant van de lepel goed bedekt.
14. Laat de custard afkoelen. Klop de slagroom lobbijg en voeg hem toe aan de custard.
15. Draai dit custardmengsel in een ijsmachine tot ijs.

AARDBEIENBOUILLON

16. Verwarm voor de bouillon de aardbeien en de suiker au bain-marie tot de vruchten hun vocht afgeven.
17. Passeer door een fijne zeef.

AARDBEIENTERRINE

18. Week de gelatine in ruim koud water. Snijd de aardbeien in plakjes.
19. Verwarm de helft van de bouillon, los er de agar in op en laat 2 minuten doorkoken.
20. Voeg de geweekte gelatine toe en laat oplossen, schenk dan de rest van de koude bouillon erbij.
21. Vul een terrine vorm met de gelei om en om met de plakjes aardbeien.
22. Laat de vorm onder druk opstijven.



MUNTCRÈME

500 ml biologisch
appelsap
0,5 bos munt
5 g agar agar

ROMANOFF BOUILLON

250 ml
aardbeienbouillon
100 ml wodka
100 ml crème de fraise
50 ml sinaasappelsap
Xantana

AARDBEIENBISCUIT

120 g bloem
5 g bakpoeder
110 g suiker
45 ml aardbeien puree
5 eiwitten
5 eidooiers

GEMARINEERDE

ASPERGES

4 asperges
15 ml aardbeienazijn
15 ml limoensap
25 ml aardbeiensiroop
50 ml wodka

100 g aardbeien
limoen cress

MUNTCRÈME

23. Draai de blaadjes munt samen met de appelsap in de blender fijn.
24. Kook het sap met de agar voor 2 minuten, zeef en laat afkoelen.
25. Draai de opgesteven massa tot een gladde crème.

ROMANOFF BOUILLON

26. Meng voor de Romanoff bouillon alle vloeistoffen.
27. Bindt licht met Xantana.
28. Maak de bouillon helder door enkele malen te vacumeren.

AARDBEIENBISCUIT

29. Maak van het restant van de ‘overrijpe’ aardbeien (evt. in de Thermomix) een puree.
30. Klop de eidooiers luchtig met de suiker en de aardbeienpuree.
31. Klop de eiwitten stijf met een beetje suiker.
32. Spatel er de bloem en het bakpoeder door en meng als laatste met de luchtige eiwitten.
33. Bak het biscuit in een bakvorm in de oven van 160°C voor 11 minuten en laat afkoelen.

GEMARINEERDE ASPERGES

34. Meng de ingrediënten voor de marinade.
35. Schil de asperges en snijd deze in slierten met een dunschiller.
36. Marineer de asperges en maak er rolletjes van.

TOT SLOT

37. Steek rondjes uit de panna cotta.
38. Portioneer de aardbeienterrine.
39. Snij plakken van de aardbeienbiscuit.

PRESENTATIE

40. Dresseer alle componenten op het bord garneer met verse aardbeien, cress en een quenelle van ijs.
41. Plaats rolletjes asperges en giet de Romanoff bouillon erbij.

J - Menu juni 2018

GAMBA MET PIKANTE ANANAS

BENODIGDHEDEN

10 zoetwater gamba's
zonder kop (8/12)
2 g zout
1 ei
fijne panko
1 ananas
300 g water
150 g poedersuiker
3 rode hete! Peper
(cayennepeper)
10 plakken gandaham
100 g gemengde sla
30 ml olijfolie
10 ml balsamico azijn
citroen
zout
peper
mosterd
poedersuiker

3 blaadjes verveine
Maldon zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de stengels van de pepers.
2. Maal de pepers (incl. zaad) met het zout zeer fijn in de vijzel.
3. Splits het ei.
4. Pel de gamba's, laat staart eraan zitten en ontdoe van het darmkanaal.
5. Haal de gamba's door het eiwit en paneer ze in de panko, goed aandrukken.
6. Schil de ananas en snijd die in blokjes ongeveer 1 cm x 1cm.
7. Breng het water met de suiker en de pepers in een pan aan de kook, voeg de ananas toe en breng het geheel opnieuw aan de kook. Proeven en eventueel verder op smaak brengen met wat cayennepeper.
8. Dan van het vuur nemen en laten afkoelen.
9. Maak een vinaigrette van de olijfolie, azijn, zout, peper en druppeltje mosterd en wat citroensap.

PRESENTEREN

10. Maak van de gandaham mooie roosjes en verdeel ze over de borden.
11. Leg tussen de roosjes ham de afgekoelde ananas en enkele plukjes sla die zijn aangemaakt met de dressing.
12. Frituur de gamba's 1 minuut op 180°C, eventueel zouten met wat crushed Maldon zout en op bord dresser.
13. Bestrooi met wat fijngesnipperde blaadjes verveine.



TATAKI VAN TONIJS MET LOEMPIA VAN AVOCADO EN KRAB

BENODIGDHEDEN

TATAKI VAN TONIJS

750 g tonijn
zwarte verse peper
zout
ijswater

TSUYU

500 ml water
1 st kombu
20 g bonito flakes
30 ml Japanse sojasaus
(type: minder zout)
40 ml Mirin

MAÏSGEL

250 g maïskorrels
250 ml kippenbouillon
4 g agar agar

LOEMPIA AVOCADO

KRAB

2 grote avocado's
1 pot krabvlees à 454 g
1 tube Wasabi pasta
(groen)
1 pak loempiavellen
1 ei
Arachideolie
zout

BEREIDINGSWIJZE

TATAKI VAN TONIJS

1. Snijd de tonijn in strakke lange repen.
2. Bestrooi royaal met peper. Niet zouten!
3. Maak een koekenpan met antiaanbaklaag goed heet en bestrooi royaal met zout.
4. Schroei de tonijn hier aan vier kanten in maximaal 5 seconden dicht. Zeker niet langer!
5. Leg direct in ijswater en laat snel afkoelen.
6. Dep de tonijn droog en laat afgedekt minimaal 1 uur buiten de koeling tot rust komen.
7. Snijd à la minute in het gewenste formaat (zie afbeelding).



TSUYU

8. Breng het water met de Kombu op laag vuur aan de kook. Laat 20 minuten trekken als thee.
9. Verwijder het schuim en de Kombu.
10. Voeg de bonito flakes toe en breng de bouillon langzaam weer aan de kook.
11. Laat de flakes naar de bodem zakken en passeer de bouillon door een doek.
12. Voeg sojasaus en Mirin toe en breng opnieuw aan de kook.
13. Kook in tot een lichte siroop.
14. Eventueel verfrissen met een beetje sushiazijn.

MAÏSGEL

15. Maak eventueel volgens basisreceptuur 250 ml kippenbouillon.
16. Kook de maïskorrels gaar in de kippenbouillon.
17. Cutter de maïs met de kippenbouillon en wrijf door een zeef.
18. Kook de massa op, voeg de agar agar toe en stort in een bak.
19. Laat de massa afkoelen en draai zeer glad in een blender of Thermomix.
20. Schep de massa in een spuitzak met glad spuitmondje.
21. Reserveer buiten de koeling.

LOEMPIA VAN AVOCADO EN KRAB

22. Snijd de avocado in plakjes en plet⁶ tussen slagersfolie.
23. Rol er licht met een deegroller over zodat de dikte overal gelijk is.
24. Verdeel een dunne laag krabvlees over avocadoplak, bestrooi met een beetje zout.
25. Dek af met plasticfolie en vries in.
26. Smeer de bevroren plak aan de avocadozijde zeer dun in met Wasabi-pasta.

⁶ met een vleeshamer of steelpan

27. Snijd de avocado-krab plak in kleine driehoekjes met zijdes van ongeveer 4 centimeter lengte.
28. Neem loempiavellen en snijd er lange banen van met een breedte van ongeveer 4 centimeter.
29. Splits het ei en smeer deze banen in met eiwit.
30. Rol hier de avocado-krab driehoekjes in en zorg dat het goed plakt. Bewaar ze tussen plasticfolie tot het frituren.

Accla Cress

PRESENTEREN

31. Spuit kleine dopjes van de maïsgel op de borden.
32. Werk af met Accla Cress.
33. Dip de Tataki in de Tsuyu en plaats op de borden.
34. Frituur de avocado-krab loempia's in arachideolie van 180°C tot ze mooi goudbruin zijn.
35. Snijd ze door en plaats op de borden.

DOPERWTEN CRÈME BRÛLÉE

BENODIGDHEDEN

HARTIG CITROENIJS

400 ml volle melk
100 ml room
6 stengels sereh
3 citroenen
30 g suiker
40 g glucosestroop
peper
zout

CITROENSUIKER

125 g rietsuiker

KROKANTJE VAN REYPENAER

400 g Reypenaer
50 g water

CRÈME DOPERWTEN

500 g tuinerwtjes
(diepvries)
50 g eiwit
100 g yoghurt
420 g neutrale olie
citroensap
witte wijn azijn
peper
zout

CRÈME DOPERWTEN

200 g tuinerwtjes
30 ml kippenbouillon

CRÈME BRÛLÉE

10 kardemom peulen
30 g suiker

BEREIDINGSWIJZE

HARTIG CITROENIJS

1. Gebruik de microplane rasp om de citroen te raspen:
2. Rasp de citroenen.
3. Pers 1,5 citroen uit en geef het sap van een halve citroen aan de makers van het hoofdgerecht.
4. Laat de rasp drogen in de warmhoudkast.
5. Meng de helft van de citroenrasp, het sap van 1 citroen, de geplette sereh en de overige ingrediënten en verwarm de massa tot 85 °C (evt. in de Thermomix). Verwijder de sereh en draai daarna de massa glad (Evt. in de Thermomix: op stand 10).
6. Wrijf de massa door een zeef en laat afkoelen. Draai er ijs van.
7. Zodra het ijs klaar is, schep over in siliconen bolletjesmal en reserveer in vriezer.

CITROENSUIKER

8. Vijzel de ander helft van de citroenrasp fijn .
9. Meng dit met de rietsuiker en reserveer voor de crème brûlée.

KROKANTJE VAN REYPENAER

10. Rasp de kaas grof weg en draai dit samen met het water in de blender tot een gladde massa.
11. Wrijf de massa door een zeef.
12. Smeer de massa dun uit op een siliconenmat in een bakblik (loopt nl. uit).
13. Bak het krokantje af in de oven op 140°C, af en toe controleren.

CRÈME DOPERWTEN 1

14. Blancheer de tuinerwtjes kort.
15. Pers de tuinerwtjes uit, je hebt dan ong. 40 ml.
16. Meng alle ingrediënten, behalve de olie, met een staafmixer.
17. Voeg vervolgens al stavend de olie langzaam toe. Je krijgt een dikke massa.

CRÈME DOPERWTEN 2

18. Kook de tuinerwtjes gaar in 30 g kippenbouillon (van de makers van de kippenbouillon/hoofdgerecht).
19. Pureer de tuinerwtjes en zeef de massa.
20. Schep de massa (zorg dat deze niet heter is al 80°C) door de “Crème doperwtten 1”.

CRÈME BRÛLÉE

21. Laat de room met gekneusde kardemon een half uur warm trekken.



200 g eidooier
250 g room
200 g
doperwtencrème
peper
zout

22. Doe de room met de doperwtencrème in de Thermomix en stel in: 15 min/80 °C/stand 2. Zonder Thermomix: verwarm de room met de doperwtencrème au bain marie tot max. 80°C.
23. Sla ondertussen de eidooier en de suiker luchtig in de KitchenAid.
24. Voeg vervolgens het eidooiermengsel toe aan de doperwtencrème, even goed door roeren en wrijf de massa door een zeef.
25. Plaats 10 ramequins op een bakblik, giet kokend water op het bakblik, zodat de ramequins in het kokende water staan.
26. Gaar de doperwtencrème op 120°C, ong. 15 minuten in de oven (controleren met bamboe-prikker).

VERSE DOPERWT

30 verse
doperwtpeulen

VERSE DOPERWT

27. Blancheer de peulen beetgaar.
28. Druk 20 peulen voorzichtig open na het terug koelen.
29. Dop 10 peulen.

AARDAPPELSALADE

2 aardappels
bieslook
2 sjalotjes
mosterd
crème fraîche
peper
zout
Affilla Cress

AARDAPPELSALADE

30. Kook de aardappel gaar in schil, laat afkoelen en pel de schil.
31. Snipper de sjalot en snijd de aardappel fijn.
32. Maak een dressing van de overige ingrediënten en maak hiermee de aardappelsalade op smaak.

PRESENTEREN

33. Diep koud bord met rand.
34. Plaats op rand torentje aardappelsalade.
35. Plaats op rand bolletje citroenijs.
36. Plaats krokantjes of rondjes van Reypenaer.
37. Garneer met doperwt en Cress en als over: crème doperwt.
38. Plaats de crème brûlée in ramequins in het bord, werk af met de citroensuiker en brandt de suiker met gasbrander.

LAMSRUG MET RATATOUILLE EN DADELCRÈME

BENODIGDHEDEN

LAMSVLEES

- 5 st lamsrack met vet
- 2 teen knoflook
- tijm
- bonenkruid
- slagerstouw
- boter
- zout
- peper

DADELCRÈME

- 10 dadels
- 30 ml kippenbouillon
- 4 rijpe abrikozen
- 20 g suiker

PASTINAAKCRÈME

- 500 g pastinaak
- 80 g boter
- 40 ml olijfolie
- 300 ml kippenbouillon
- 5 takjes peterselie

RATATOUILLE

- 1 st ui
- 1 st groene paprika
- 1 st rode paprika
- 1 st courgette
- 1 st aubergine
- 4 tomaten
- 2 g tijm
- 1 teen knoflook
- 200 ml tomaten passata
- 20 g boter
- 20 ml olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

LAMSVLEES

1. Verwijder de ribben van de lamsracks en strooi peper en zout op het vet.
2. Rol hierin de filet met fijngehakte knoflook, wat tijm en bonenkruid en bind de rol op met slagerstouw.
3. Braad de rol langzaam aan in wat boter en plaats 15 minuten in de oven op 180°C.
4. Laat het vlees minimaal 10 minuten rusten en draai het halverwege om.
5. Reserveer warm.
6. Maak van de parures een lamsfond volgens basisreceptuur.



DADELCRÈME

7. Was de abrikozen, verwijder de pit, snijd in stukken en kook samen met de suiker tot een abrikozen coulis.
8. Verwijder de pitten uit de dadels en snijd in stukjes.
9. Pureer de dadels met de kippenbouillon in de keukenmachine, meng het met de abrikozen coulis en maak af met 2 druppels citroensap (van de makers van de doperwten crème brûlée).

PASTINAAKCRÈME

10. Schil de pastinaak en snijd hem in stukken van ongeveer 2 x 2 cm.
11. Pluk en was de peterselie.
12. Smelt de boter in de olijfolie en haal de pastinaak erdoorheen. Doe de kippenbouillon en peterselie erbij, dek de pan af en laat het in ongeveer 15 minuten gaar stoven.
13. Draai de pastinaak fijn in een blender en wrijf de crème door een fijne zeef.
14. Breng de crème op smaak met zout en eventueel een druppel citroensap.

RATATOUILLE

15. Snipper de ui, schil de paprika's en snijd in brunoise.
16. Snijd de courgette en de aubergine in brunoise.
17. Plisseer de tomaten en snijd in brunoise. Bewaar de helft voor garnering
18. Smelt de boter en voeg de olijfolie toe.
19. Zet daarin eerst de ui en de knoflook zacht aan, doe na ongeveer 2 minuten de paprika erbij, zet knoflook zacht aan, doe ongeveer 2 minuten de courgette en daarna de aubergine.
20. Als laatste de tomaat, knoflook, tomaten passata en tijm. Laat dit geheel nog ongeveer 5 minuten zachtjes doorgaren.

SAUS

21. Passeer de lamsfond en laat inkoken tot saus dikte.
22. Monteer de saus met een flinke lepel dadelcrème.

2 blaadjes basilicum
30 g zwarte olijven,
zonder pit

PRESENTEREN

23. Hak de olijven fijn tot kruim.
24. Plaats een bedje van ratatouille, bestrooid met de ragfijn gesneden basilicum.
25. Haal dan het lamsvet eraf, bestrijk het vlees met de dadelcrème en bestrooi het met olijvenkruim.
26. Garneer met de tomaten brunoise.

VIER BEREIDINGEN VAN WATERMELOEN, GEKONFIJTE WINTERPEEN EN GEPOFTE EN GEKARAMELLISEERDE COUSCOUS

BENODIGDHEDEN

WATERMELOEN SCHIL

1 watermeloen
500 ml suiker
500 ml water

GEGRILDE

WATERMELOEN

Houtskool
rookmot
olijfolie
fleur de Sel

SORBETIJS

200 gr suiker
water
2 eiwitten
2 bl gelatine

WATERMELOENTARTAAR

olijfolie
zout

GEKONFIJTE

WINTERPEEN

1 winterpeen
suiker
water
Shiso purple

BEREIDINGSWIJZE

GEKONFIJTE WATERMELOEN

SCHIL

1. Schil de watermeloen.
2. Snij de watermeloen in plakken van ongeveer 2 cm.
3. Snij het vruchtvlees aan de binnenkant van de schil weg.
4. Reserveer alle meloen, behalve de schil, voor de volgende bereidingswijzen.
5. Snijd de schil brunoise.
6. Maak een suikerstroop verhouding 1:1.
7. Konfijt de schil in suikerwater tot knapperig. Zeef en reserveer, ook de suikerstroop.



GEGRILDE WATERMELOEN

8. Neem 3 plakken watermeloen (zie punt 3). En grill deze, reserveer de rest van de meloen. GRILL DEZE OP DE GREEN EGG.
9. Strooi tijdens het grillen wat rookmot op het vuur(voor intensere rooksmaak).
10. Steek vervolgens rondjes uit de gegrilde watermeloen en besprenkel met olijfolie en fleur de Sel.
11. Reserveer de rest van de gegrilde watermeloen voor het ijs.

SORBETIJS VAN GEGRILDE WATERMELOEN

12. Blender de overgebleven gegrilde watermeloen.
13. Weeg de massa. Weeg ook het restant van de suikerstroop. Meng nu in een verhouding van 300 g gegrilde watermeloen en 200 g suikerstroop. Mocht je niet genoeg suikerstroop hebben, dan nog bij maken. Draai koud in de ijsmachine. Voeg als extra 2 geweekte blaadjes gelatine toe.
14. Maak een tweede suikerstroop en meng met een opgeklopt eiwit, voor een meringue basis.
15. Voeg de meringue toe aan het draaiende ijsmengsel.
16. Zodra ijsmengsel klaar is plaats deze in de vriezer.

WATERMELOENTARTAAR MET OLIJFOLIE EN ZEEZOUT

17. Gebruik de overgebleven niet gegrilde watermeloen. Snijd deze in stukken en vacumeer.
18. Leg dit zo lang mogelijk in de koelkast.
19. Snijd tot een fijne tartaar en laat uitlekken.
20. Breng hoog op smaak met olijfolie en zout.

GEKONFIJTE WINTERPEEN

21. Snijd de winterpeen in dunne plakjes en gaar deze in suikerwater.
22. Gebruik per plakje wortel een Shiso blaadje als “bloemhartje”.

COUSCOUS GEPOFTE EN GEKARAMELLISEERDE COUSCOUS

100 gr grove couscous
suiker
zonnebloemolie

23. Gaar de couscous door er kokend water op te gieten en dek deze af met folie.
24. Laat 10 minuten staan en roer los.
25. Droog de couscous in de oven (tot gort droog). Dit duurt al gauw zo'n 45 minuten, er mogen geen brokken meer zijn en de couscous moet helemaal los zijn.
26. Laat vervolgens afkoelen.
27. Frituur de couscous in olie van 200° C.
28. Laat uitlekken op keukenpapier.
29. Smelt suiker in een pan en laat karamelliseren.
30. Voeg de couscous toe en roer snel door elkaar.
31. Strijk uit op bakpapier en laat uitharden
32. Breek in stukken.
33. Verkruimel het restant van de couscous karamel.

WATERMELOENGEL WATERMELOENGEL

2 blaadjes gelatine
cayennepeper

34. Week de blaadjes gelatine in koud water.
35. Maak een gel van de rest van het meloenvocht: (even opkoken, uitgeknepen gelatine er door roeren en op smaak maken met wat cayennepeper).

PRESENTEREN

36. Leg de tartaar in een cirkel op het bord.
37. Drapeer de plakjes wortel er omheen.
38. Leg een quenelle ijs op de tartaar en steek hier een brok couscous in.
39. Plaats de gekonfijte schil en plaatst uitgestoken rondjes gegrilde watermeloen rechtop.
40. Spuit nog wat gel rondom.

Index

A

Aardappelkaantjes, 64
Aardappelsalade, 78
aardbeien, 66, 67, 73, 74
aardbeienazijn, 73
Aardbeienbiscuit, 73
Aardbeienbouillon, 73
aardbeiensiroop, 73
Aardbeienterrine, 73
aardpeer, 30, 87
abrikozen, 80
Accla Cress, 76
Affilla Cress, 64, 71
agavesiroop, 22
amandelen, 14, 30
amandelpoeder, 58
amandelschaafsel, 46
ananas, 75
Anjouduiven, 7
appel, 4, 11, 37, 45
appelsap, 7, 73
Arborio rijst, 47
asperges, 62, 63, 68, 69, 70, 71, 73, 74, 88
Atsina Cress, 42
aubergine, 5, 21, 80
aubergines, 5, 20, 87
avocado's, 35
avocado's, 76
Aziynpoeder, 11

B

banaansjalotten, 57
basilicum, 24, 28, 34, 80, 81
Basilicum Cress, 60
Basilicummayonaise, 24
bier, 24, 30
Bieslook, 12
biet, 22, 28, 49, 87, 88
bieten, 22, 28, 49
Bisque van garnalen, 26
bladerdeeg, 6
Bloedworst, 53
blue d'Auvergne, 10
bonenkruid, 80
bonenpasta, 57
bonito, 76
Borage Cress, 37, 60
bosspaddenstoelen, 20
bundelzwammen, 49

C

cantharellen, 28, 29, 49
Cantharellen, 28
cashew noten, 10
Caviar Truffle, 37
cayennepeper, 17

chilipoeder, 18
chilisaus, 34, 57
Chilisaus, 57
chocolade, 9, 14, 15, 22, 23, 32, 33, 58, 87
Chocolade Crumble, 32
Chocolade mousse, 32
chorizo, 17
citroenen, 44, 69, 78
Citroengelei-balletjes, 44
Citroensuiker, 78
Cocktailsaus, 17
cognac, 26, 27, 44
Coloroso zout, 60
Comice peer, 10
Cortina emulgatorpasta, 14
courgette, 80
Couscous, 82
couverture, 58, 73
crème de fraise, 73
Crème de Mint, 22
Crème fraîche ijs, 51
CROUTONS, 11

D

Dadelcrème, 80
dadels, 80
daikon, 34, 40, 41
Daikon Cress, 54
dashi, 35, 36, 40, 41
Dashi, 40
Dashi-sake shot, 35
diamanthaas, 57
dille, 17, 26
doperwtten, 61
doperwttencrème, 78
doperwtjes, 7
doperwtpeulen, 78
dragon, 7, 8, 19, 55
druiven, 7
druivensap, 7

E

eendenborsten, 40, 41
eendenlever, 47, 87
eieren, 4

F

fazanten, 20
filodeeg, 37, 42
foelie, 7, 46, 62
frambozen, 9, 51, 52
Frambozenboter, 51
frambozenpoeder, 51
Frambozenschuim, 9

G

Galia meloen, 53
gamba, 24
gamba's, 75
gandaham, 75
ganzenlever, 13, 87
ganzenvet, 7
garnaaljus, 26
garnalen, 5, 17, 26, 27, 34, 45
garnalencocktail, 17
geitenkaas, 5, 16, 19, 71, 88
geitenlam, 71
geitenyoghurt, 16, 54
Gekonfijte winterpeen, 82
gelatine, 9, 32, 37, 38, 58, 66, 73, 82, 83
gember, 5, 11, 22, 28, 35, 36, 37, 38, 39, 42, 57, 87
gembersiroop, 42, 44
gemberwortel, 11, 28, 42, 57
Gevogeltefond, 46
gin, 69
glucose, 6, 32, 51
glucosesiroop, 51
glucosestroop, 78
granaatappels, 18
Grand Marnier, 32
Granité van Gin-tonic, 69
Granny Smith, 4, 11, 44
Griekse yoghurt, 9

H

Hartig citroenijs, 78
hazelnoot olie, 30
hazelnooten, 14, 19
hazenruggen, 30
Hollandaise sau, 55
Hollandse oude brokkelkaas, 60
honing, 10, 22, 24, 30, 31, 58
Hoorn des Overvloed, 20

I

ijsbergsla, 17
île flottante ei, 70

J

jus de veau, 64

K

Kabeljauw, 47, 48
Kadayif, 37
kaffirbladjes, 5
Kalfslende, 64
kalfswang, 64

kalfszwezerik, 64
 kappa, 44
 kardemom peulen, 78
 kardemompeulen, 66
 kardemon zaad, 11
 Katsuobushi, 40
 kerrie, 6, 10, 11, 87
 kerriepoeder, 10
 kervel, 19
 ketchup, 17, 44
 kikkerbilletjes, 68
 kinako, 42
 kippenbotten, 7
 knolselderij, 19, 46, 49, 60, 64, 65, 87
 Koffie-ijs, 14
 koffiempoeder, 14
 Koikuchi, 40
 kokosbloesemsuiker, 22
 kokosvet, 18
 kombu, 76
 Kombu, 35, 40, 41, 76
 komijnzaad, 11
 komkommer, 4, 17, 34, 35, 44, 45, 54, 87
 komkommers, 34, 35, 54
 koriander, 5, 17, 70
 korianderzaad, 5, 11, 58
 korianderzaadjes, 54
 krabvlees, 76
 Krokettes, 49
 kropsla, 7
 kruidenboeket, 7
 kruidenbosje, 20
 kruidnagel, 22, 30, 64
 Kwarteleitjes, 55

L

lamsfond, 71, 80
 lamsrack, 80
 langoustines, 53
 Laos, 5
 Lardo di Collonata, 57
 laurierblad, 22, 30, 55, 64
 Lemoncurd, 58
 limoen, 5, 44, 45, 53, 54, 69, 73
 limoenen, 69
 Loempia, 76
 loempiavellen, 76
 Lotuswortel, 37

M

Maïsgel, 76
 Makarons, 58
 makreel, 4
 Maldon zout, 4, 20, 54, 61, 69, 75
 mango, 51
 Mangocoulis, 51
 maple sirup, 14
 mascarpone, 58, 66
 Mascarpone-mousse, 66
 Matcha, 42
 Matcha ijs, 42
 Mein Chiang, 57
 Mirin, 34, 37, 38, 40, 41, 76

Moelleux, 14
 Mosterdvinaigrette, 61
 munt, 7, 8, 18, 22, 51, 52, 73, 74
 Muntcrème, 73
 muskaatdruiven, 10
 muskaatwijn, 13

N

Nashi-Gember Strudel, 42
 Noilly Prat, 28
 Noordzeegarnalen, 26, 44
 nori, 57
 nori vellen, 35
 Nori vlokken, 40
 noten olie, 69
 Notenkletskopje, 14

O

Oester filo, 37
 oesters, 37, 38
 olijven, 80
 Olijven in bierbeslag, 24
 Olijvencake, 24
 Oranje Gelei, 32
 Oranje Sorbet, 32
 ossenhaas, 60

P

Paarse pesto, 28
 pancetta, 62
 panko, 17, 42, 49, 57, 75
 Panko, 42
 Pappardelle, 13
 paprika, 17, 68, 70, 80
 Paprika mayonnaise, 70
 paprikapoeder, 17, 44, 68, 70
 Parelhoen, 13
 parelhoenbouillon, 13
 Parmagiano Reggiano, 62
 Parmezaanse kaas, 6, 7, 61
 pastabloem, 13
 pastinaak, 11, 80
 Pastinaakcrème, 80
 pecannoten, 16
 peentjes, 28
 peertjes, 58
 peren, 6, 16, 19, 42, 58
 Perenijs, 58
 Pernod, 28
 peterselie, 7, 8, 11, 46, 55, 60, 62, 63, 68, 70, 80, 88
 Peterselie crème, 60
 pijnboompitten, 22, 28
 pijnboompittencrunch, 22
 poffertjes, 51
 Poire Williams, 6
 Polenta, 71
 Pommes Dauphine, 30, 31
 port, 7, 30, 31, 64, 87
 Preitaartje, 55

R

rabarber, 66, 67, 88
 radicchio, 28, 29
 radijsjes, 54, 60
 Ras El Hanout, 18
 rauwe ham, 16
 Ravioli, 62
 Rettich, 37, 40
 Reypenaer, 78
 ricotta, 62
 rijstazijn, 35, 37, 53
 Rijstazijn, 37
 rijstwijn, 57
 rode peper, 37
 rode spruiten, 77
 Romanoff bouillon, 73
 Roodbaars, 61
 Roomijs, 73
 Rouleau, 20
 roze peper, 58
 roze peperijs, 58
 rozemarijn, 7, 20, 30, 49, 58
 Rozeval aardappels, 20
 runderfond, 49
 Rundersukade, 49

S

saffraan, 12, 87
 sake, 35, 36, 37, 38, 40, 87
 Sake, 35, 40
 salie, 13
 sereh, 5, 78
 sesamololie, 4, 57
 Sesamwafeltjes, 42
 sesamzaad, 24, 25, 35, 42, 57
 sherry-azijn, 44, 70
 Shichimi Togarashi, 35
 shiitake, 46
 Shiso bladeren, 37
 Shiso purper, 60
 Shiso Purper Cress, 37
 Shiso purple, 40, 41, 82
 sinaasappel, 37, 38, 39, 51, 73
 Sinaasappel panna cotta, 73
 sinaasappels, 44, 73
 sinaasappelsap, 32, 73
 sjalot, 7, 68
 sjalotjes, 4, 60
 Skrei, 47
 sla, 37, 75
 snijbonen, 64
 Soba noedels, 40
 Soezenbeslag, 30
 Sojacrème, 60
 sojasaus, 37, 40, 41, 57, 76, 87
 Sorbetijs, 82
 Spaanse peper, 18
 spek, 30, 49, 71, 72
 speltbloem, 16
 spinazie, 12
 steranijs, 22, 58
 stoofpeer, 30
 sushi azijn, 4, 69
 sushiazijn, 54, 60, 76



Sushiazijn, 34, 37, 60
sushirijst, 35
Sushiterrine, 35

T

tabasco, 17
Tabasco, 64
Taggiasche olijven, 24
Tarte Flambé, 16
taugé, 57, 88
Tempura beslag, 37
Tempura mee, 37
tempurameel, 57
tomaten passata, 80
tonijn, 76
Tonijn, 37, 38, 76, 87
trostomaten, 17
truffelolie, 55
Tsuyu, 76
Tuillebeslag, 66
tuinbonen, 61
tuinboontjes, 7
Tuinboontjes, 71
tuinerwtjes, 78
tuinkers, 6, 17, 20, 21
Tuinkers, 54

V

Valderrama Grand Cru, 60
Valderrama Picudu olijfolie, 64
Vanillezanddeeg, 9
veldsla, 10, 87
venkelknol, 4
Vermout, 12, 26
verveine, 9, 75
viooltjes, 57
visfond, 12, 47
Visfumet, 26
vongole, 47

W

Wafels, 28
walnoten, 6, 42, 87
Wasabi, 76
Wasabi mayonaise, 37
Wasabi poeder, 35
watermeloen, 82
Watermeloengel, 82
Watermeloentartaar, 82
wijn, 7
wijnsteenbakpoeder, 16
witlof, 6
witte chocolade, 9, 58, 88

Witte Miso pasta, 37
wodka, 57, 73, 88

X

Xantana, 68, 69, 71, 73, 74
xanthaangom, 47, 60
XP sherry, 14

Y

Yopoi, 51
Yuzu, 37, 38, 69
Yuzu Miso saus, 37
Yuzu pulp, 37, 38

Z

zalm, 35
zalmeitjes, 4, 35, 36
zalmfilet, 69
zeebaars, 37, 38, 54, 87
zeebaarsfilets, 54
zeeduivel, 12
zeekraal, 47, 48
Zeetong, 26
zeevenkel, 69

Overzicht bijpassende wijnen

Maand	Gerecht	Wijn
september 2017	Surprise Eitjes Met Gerookte Makreel, Komkommer, Venkel, Appel En Warm Aardappelschuim	Domaine Saint Jean de la Cavalerie Grande Reserve Chardonnay
	Witlof, Parmezaanse kaas sorbet, peer, walnoten	Pocas Pink porto rosé
	Anjou Duif Op 2 Manieren	Saint Chinian Gerard Bertrand
	Vanillezanddeeg Witte Chocolade Parfait Frambozenschuim	Vina Esmeralda Torres
oktober 2017	Salade met witte druiven - comice peer - veldsla- rode ui - blue de auvergne en kerrie cashewnoten	Pinot Gris Domaines Schlumberger
	Zeeduivel met saffraan saus	Bourgogne Hautes cotes de Beaune - Bouchard Aine et fils
	Gebraden parelhoen met ganzenlever	St. Nicolas de Bourgueil - Vignoble Audebert et fils
	Moelleux van chocolade met koffie-ijs en notenkletsopje	Pedro Ximenez - Osborne Very Sweet sherry
november 2017	Tarte flambé	Riesling
	Warme garnalencocktail	Chateau Beauchene blanc
	Tartaar van knolselderij met geroosterde peer en hazelnootkoekjes	Chateau Beauchene blanc
	Fazantfilet met aubergines, een saus van zwarte paddenstoelen en Hasselback aardappels	Valpolicella Ripasso Corte Giara Allegrini
	Gekruide biet en wortel met muntroomijs	Rocas white port
december 2017	Zwarte olijf en gamba	Cava Segura Demi sec
	Zeetong/garnaal	Bouchard Bourgogne Chardonnay
	Gele biet/cantharel/wortel	Amadieu Tavel La Graviniere
	Haas/peer/aardpeer	Chateau Corbin Montage, Saint Emilion
	Gerookte chocolade mousse	Vintage Mas Amiel
januari 2018	Kraanvogel van komkommer garnaal, mie	Cava Segura Viudus Aria
	Sushiterrine met spicy zalm, wasabi en gember Dashi-sake shot, shichimi togarashi	Saké
	Oester in filo, lotuswortel chips met zeebaars Tonijn, oester in drieën, sneeuwbal met kaviaar	Gruner Feltliner Federspiel
	Aigamo rosuni, eendenborst in gezoete sojasaus Daikon en soba noedels	Nick Weis Riesling Trocken Mosel
	Nashi-gember strudel, matcha ijs en sesamwafel	Lergen Muller Eiswijn
februari 2018	Garnalencocktail remake 2013	Grüne Veltliner Himmelstiege
	In roomboter gebakken kabeljauw met risotto,	Saint Veran Bouchard

Maand	Gerecht	Wijn
	Gerookte eendenlever en rode wijnsaus	
	Sukadelappen met een kroket van rode biet	Pinotage Middelvlei Stellenbosch
	Frambozenpoffertjes met frambozenboter en crème fraîche ijs	Beerenauslese Noble House
maart 2018	Geroosterde langoustine met krokant gebakken bloedworst En brunoise van gerookte meloen	Dr von Bosserman- Jordan 2015 Blanc De Noir
	Preitaartjes met kwarteleitjes en hollandaise saus	Villa Borghetti Pasqua Rosé
	Beef bulgogi met taugé in lardo Di collonata en taugé tempura	Ripanco Jose Maria da Fonseca
	Met pistache gevulde chocoladepeer, citroenmakarons en witte chocolade roze peperijs	Le duc Frouim Cote du Layon
april 2018	Tartaar, peterselie-crème	Castillo Monjardin Rosado (De Lagrima)
	Roodbaars met mosterdvinaigrette	Pauly Bergweiler Riesling
	Asperges met ei-ravioli	Pauly Bergweiler Riesling
	Gelakte kalfswang met zwezerik	Domaine Sarrelon Cotes de Rhone
	Aardbei-rabarber	Brachetto Piemonte
mei 2018	Kikkerbilletjes peterseliepuree asperge gerookte knoflook saus	Castillo Monjardin Rosato
	Gemarineerde zalm en asperges, puree, gin tonic granité	Fumess Blancoles
	Asperges, paprikasaus en ei als île flottante	Volratz Riesling Trocken
	Geitenlam geroosterde groene asperges crème, crumble en geitenkaas polenta	Fleurie Jacques Charlot
	Fraise Romanoff en gemarineerde aardbei-asperges	Black Elysium
juni 2018	Gamba met pikante ananas	Segura Demi-Sec
	Tataki van tonijn met loempia van avocado en krab	Grüner Veltlinger
	Doperwten crème brûlée	Weissburgunder
	Lamsrug met ratatouille en dadelcrème	Fleurie (licht koelen)
	Vier bereidingen van watermeloen, gekonfijte winterpeen en gepofte en gekaramelliseerde couscous	Dessertwijn van het huis of IJskoude wodka



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...



...U ook???

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