



Recepten
Cuisine Culinaire Almere
1e jaar 2005 - 2006



Inhoud

Voorgerechten¹

Bloem van (huis)gerookte zalm met een crème van groene asperges.....	A-1
Oeufs en gelée.....	B-6
Bedje van gebakken paddestoelen met gestoomde oester en sorbet van komkommer en waterkers.....	C-11
Carpaccio van in olijfolie gegaarde kalfslever met eendenlever, gebakken kalfsnietjes, gefrituurde uien en een sherrydressing.....	D-19
Nobu style sushi.....	E-27
Carpaccio van tonijn.....	G-43
Rode en groene sla met ceasar-dressing en kwartelei.....	I-58
Bouillabaisse van gepocheerde tong met knoflookcrème en makreelsabayon.....	J-65

Soepen en sauzen

Cappuccino van amandel.....	A-2
Soupe à l'ail Simone Sorin.....	B-8
Mossel-currysoep.....	C-13
Koriandersoep met zeeduivel.....	E-30
Soupe à l'oignon gratinée.....	F-36
Gevogelte bouillon.....	F-37
Soto ayam.....	H-49
Koude komkommersoep met meloen en appel.....	I-60
2 liter Visbouillon.....	J-66

Tussengerechten

Op de graat bereide sliptong met een lauwwarme aardappelsalade met gepocheerde makreel - olie van appel, augurk en kappertjes.....	D-21
Langoustines met pittige citroen-knoflooksaus.....	E-29
Cocotte Claudine.....	F-38
Risotto met fungi en sinaasappel.....	G-44
Tortelloni gevuld met ricotta en spinazie, met saliesaus.....	G-45
Palem kakul.....	H-50
Croustade van kreeft met groene kool.....	J-67

Hoofdgerechten

Gepocheerde ossenhaas vergezeld van aardappelmousseline en gebakken witlof.....	A-3
Houtduif met linzen uit 'le Puy' en salie in een jus met 'Banyuls'.....	B-9
Eend met geroosterde-knoflookrisotto, rode-wijnreductie en cantharellenpuree.....	C-15
Gebraden hertenkalffilet met gestoofde en gefrituurde schorseneren en een crème van jeneverbessen....	D-23
Lamskoteletten met Miso Anti-cucho saus.....	E-31
Wildzwijns-filet met winters garnituur.....	F-39

¹ Alle recepten zijn voor 10 personen

Kwartel in krokant pastanestje	G-46
Indisch Buffet.....	H-51
Langzaam-gebakken zalm met rode-wijnrisotto, tijm en groene asperges	I-61
Entrecôte met sjalottencompôte, artisjokkenpuree en soufflé-aardappeltjes	J-69

Nagerechten

Gegratineerde perenparfait geserveerd met saffraanvanille saus	A-4
Pesche Fritte chocoladecups met Vino Cotto	B-10
Nogaparfait met mangosalsa met mint.....	C-17
Granité van espresso met een mousse van chocolade, half geslagen vanilleroom, gekaramelliseerde gepofte rijst	D-25
IJs van groene thee met Azuki-espresso	E-34
Warm Appel-Amandeltaartje met Vanille-Amandelijs en Geslagen Room	F-41
Semifreddo van witte chocola met noten en chocoladegarnering.....	G-48
Es durian	H-57
Ugli/grapefruit-gratin - tequila/chili-sorbet	I-63
IJs met witte chocolade en amandelen met mango en gekarameliseerde flensjes	J-70

Handige pagina's

Index	I
Kooktermen en begrippen.....	IV

Menu's

A - Menu september 2005.....	A-1
B - Menu oktober 2005	B-6
C - Menu november 2005	C-11
D - Menu december 2005	D-19
E - Menu januari 2006	E-27
F - Menu februari 2006	F-36
G - Menu maart 2006	G-43
H - Menu April 2006.....	H-49
I - Menu Mei 2006	I-58
J - Menu Juni 2006.....	J-65

A - Menu september 2005²

Bloem van (huis)gerookte zalm met een crème van groene asperges	
800 g zalmfilet 2 l sojaolie 600 g dunne asperges 5 dl room 10 stuk kruidenboeketjes voor de garnering (bieslook, kervel en koriander) Hollandaise saus 2 sjalotjes (gesnipperd) 8 eetlepels witte wijn 8 eidooiers 500 g geklaarde boter 2 stuk citroenen	 Zalm kruiden en in een platte schaal onder de sojaolie zetten. Zet een bak met ijsblokjes in de rookkast, daarin weer de bak met de zalm onder de olie. Nu 1 uur zachtjes roken. <i>(De olie kan 3-4 keer gebruikt worden.)</i> De koudgerookte zalm flinterdun snijden in plakken van ongeveer 3-4 cm breed. De plakken oprollen en aan een kant open duwen zodat er een roosje ontstaat. De asperges wassen en daarna voorzichtig drogen in doek. De room met peper en zout aan de kook brengen. De asperges in de room tot knapperig (plm. 3 minuten) koken. Een hollandaise bereiden. De asperges in een diep bord dresser en met een klein beetje van de room napperen hier op een lepel hollandaise saus. De roosjes van de zalm op de groente schikken en garneren met de kruiden boeketjes. Hollandaise saus Reduceer de wijn en sjalotjes tot 1/4. Zeef en laat even afkoelen tot onder 50°. Smelt intussen de boter. Voeg de eidooiers bij de gastrique en klop <i>au bain-marie</i> totdat de dooiers gaan binden. Geef er dan onder voortdurend kloppen de boter bij beetje bij. Er moet een dikke mayonaiseachtige saus ontstaan. Geef er af en toe een klein beetje koud water bij, in totaal 3 eetlepels. Als alle boter is opgenomen maken we de saus af op smaak met wat zout en citroensap. Let op dat de saus niet te heet wordt anders schift ze onherroepelijk.
Wijn	Verdicchio Superiore Classico doc Castellucci

² Recept: Roland Oud (chef-kok Okura'03)

Cappuccino van amandel

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
1 l water
2 laurierblaadjes
10 stuk witte
peperkorrels
foelie, peper en zout

2 l gevogeltefond
¼ kg amandelschaafsel
1 l room
100 g shii-take
2 dl crème fraîche



1. Bereid de gevogeltefond in de snelkookpan (1 uur).
2. Reduceer de gevogeltefond tot de helft.
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. Passeer de soep door een fijne puntzeef. Gooi het amandelpulp weg.
7. Breng de soep op smaak met crème fraîche en eventueel zout en peper.
8. Ciseleer de shii-take en frituur deze op 170° tot krokante chips.

Serveren

Lees de gebruiksaanwijzing van de ISI-fles. Verwarm de soep en doe die in de ISI-fles (pas op: die is van metaal en wordt dus heet). Niet meer dan 1 liter per keer. 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. Schud de fles kort en breng een tweede patroon in. Nu 3-4 keer krachtig schudden. Gebruik het apparaat alleen "op z'n kop".

Vul er (op het allerlaatst, bijvoorbeeld aan tafel) cappuccinokopje mee en garneer met de shii-take-chips.

Voor het schoonmaken eers de fles leegspuiten en dan pas de kop eraf schroeven.

Wijn

Manzanilla Sherry Bodegas Osborne

Gepocheerde ossenhaas vergezeld van aardappelmousseline en gebakken witlof

4 l kalfsfond
1¼ kg ossenhaas
300 g bouquet-garni
(wortel, prei, ui,
knolselderij en
champignon)



1. Breng de kalfsfond aan de kook.
2. Bind de ossenhaas op.
3. Zet het bouquet-garni aan in een pan.
4. Doe de kalfsfond in een slede en voeg hierbij het aangezette bouquet-garni leg de ossenhaas hier in en zet in een oven van 85° (zorg dat de ossenhaas onder staat). Gaar nu de ossenhaas tot

een kern temperatuur van 56°. Als de ossenhaas de juiste temperatuur heeft bereikt laat deze dan afkoelen in de fond.

5. Als het geheel lauwwarm is haalt u de ossenhaas uit de fond passeer deze. Reduceer dan de fond.
6. Portioneer de ossenhaas in tournedos van ongeveer 125 gram.

Mousseline

½ kg aardappelen
50 g boter
1½ dl room
peper, zout en
nootmuskaat

Aardappelmousseline

1. Schil de aardappelen en kook ze gaar (laat goed droogstomen).
2. Knijp met pureeknijper tot puree.
3. Smelt boter op laag vuur. Meng de droge aardappelpuree met de gesmolten boter.
4. Klop de room lobbij. Meng voorzichtig met de warme aardappelpuree en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Witlof

10 stuk witlofstronken
50 g boter
100 g geklaarde boter
2 dl jus d'orange
1 dl gevogeltefond

Witlof

1. Snijd de witlof in de lengte doormidden.
2. Doe de witlof met boter, jus, fond en wat zout en peper in een vacuümzak en seal deze; stoom of kook de witlof nu ongeveer 20 minuten en spoel koud.
3. Haal de koude witlof uit de zak of pan en dep deze voorzichtig droog.
4. Bak nu de witlof in de geklaarde boter tot een mooie karamel kleur ontstaat.
5. Snijd als laatste de nerf uit de witlof.

Presentatie

1. Sauteer de tournedos aan een kant en maak warm.
2. Maak de mousseline en witlof warm.
3. Monteer de jus op met een klontje boter (eendenlever mag ook).
4. Dresseer de witlof op een warm bord zet hier de tournedos op (gesauteerde kant naar boven).
5. Leg een quenelle mousseline erbij en schep de saus *au tour* op het bord.

Wijn

Saint Joseph 1998

Gegratineerde perenparfait geserveerd met saffraanvanille saus

Sabayon 250 g peren coulis (sicolly) 1 dl eau de vie Poire William 9 stuk eidooiers 150 g suiker 15 g maïzena 6 g gelatine Meringue 5 stuks eiwit 250 g suiker 1 dl water 50 g poedersuiker Saus 1 fles witte wijn 15 g suiker 1 stuk vanillestokje klein beetje saffraan Tuiles 100 g poedersuiker 150 g suiker 200 g patentbloem 50 cc slagroom 150 g eiwit (6 eieren) 1 stuk sinaasappelzeste merg uit een vanille stokje, kaneel en zwarte peper 50 g bruine basterdsuiker (voor het gratineren) 1 minttakje een beetje poedersuiker vermengd met aardappelzetmeel	Sabayon 1. Kook de perencoulis met de maïzena en los hier de gelatine in op. 2. Klop de eidooiers en de Poire William met de suiker <i>au bain-marie</i> op tot ze gaar zijn. Klop hierna het mengsel koud op ijs. Meng dan de coulis met de sabayon. 3. Meng nu deze meringue en sabayon met elkaar en doe in vorm (worstenzak). 4. Laat nu opstijven in de vriezer. Meringue 1. Klop de eiwitten stijf voeg tegen het schiften de poedersuiker toe als het eiwit los komt van het bekken. 2. Kook suiker en het water tot 112-115°. 3. Voeg de siroop langzaam aan de eiwitten toe onder voortdurend kloppen en klop koud op ijswater. Saus Verwarm de witte wijn en los hier de suiker, vanille en saffraan in op. Kook in tot de gewenste dikte. Tuiles 1. Verwarm de oven voor op 165°. 2. Meng de suiker, poedersuiker en bloem. Voeg al roerende in gedeelte de slagroom en het eiwit toe. Spatel peper, vanillemerg, kaneel en de sinaasappelzeste erdoor. 3. Strijk nu op bakplaat met bakpapier creatieve vormpjes uit. 4. Bak ze in 5-10 minuten lichtbruin en laat ze afkoelen. Presentatie 1. Snijd torentjes van de parfait (7 cm hoog). 2. Bestrooi deze met de basterdsuiker en gratineer ze kort onder de grill (salamander). 3. Schep de saus au tour op het bord zet het torentje er middenin en garneer met tuile en een takje mint bestooi het bord met een beetje poedersuiker.
Wijn	Prosecco Manzoni

B - Menu oktober 2005

Oeufs en gelée³

Kippenbouillon

1 ½ kg kippenvleugels
2 ui gehalveerd
2 wortels, gehakt
2 prei, gehakt
50 gram gedroogde
boleten (of
bospaddestoelen) in een
kom warm water
geweekt
twee takjes tijm
2 laurierblaadjes
7 eetlepels witte wijn
zout en peper

3 eiwitten



Kippenbouillon

Een goed gemaakte bouillon zal tot een gelei afkoelen, maar bij opwarmen weer vloeibaar worden.

De bouillon wordt door u gemaakt voor de volgende avond. De bouillon die u gebruikt staat dus al gereed in de koeling.

Verwarm de oven voor op 200 C. Doe de kippenvleugels met de ui, wortel en prei in een bakblik (houdt iets van de ui, wortel en prei achter voor het passeren van de bouillon). Zet het blik 8 tot 10 minuten in de oven tot de kip en ui wat kleur hebben gekregen. Doe ze wanneer ze licht gebruind zijn samen met de gedroogde boleten met hun weeknat, de tijm en het laurierblad in een grote pan.

Zet de oven op 150 C. Blus het braadblik af met de wijn en giet dit mengsel in de pan. Giet er ca 1 liter water bij tot de kippenvleugels net onderstaan en breng aan het sudderen. Leg het deksel op de pan en laat de bouillon op een laag vuur trekken. Zeef de bouillon in een kan, waarbij u de vleugels en groenten aandrukt, en laat iets afkoelen. Voeg wat zout en peper toe.

Klop de eiwitten schuimig, voeg de resterende fijngesneden groenten toe en voeg dit vervolgens toe aan de bouillon. Breng licht kloppend aan het sudderen. Draai het vuur lager zodra de bouillon gaat koken en laat zonder te roeren 30 minuten langzaam sudderen. Bovenop vormt zich een korst. Schep vervolgens deze korst af en passeer de bouillon door een met neteldoek beklede zeef. Laat de bouillon afkoelen en zet hem in de koelkast voor de volgende avond.

Oeufs en gelée

1 liter smakelijk,
gelatineuze
kippenbouillon

1 a 2 eiwitten
een klein bosje
dragonblaadjes kort

Oeufs en gelée

Doe de bouillon met het eiwit in een steelpan. Breng al roerend voorzichtig aan de kook. Houdt zodra de bouillon kookt op met kloppen en laat de bouillon 15 minuten licht pruttelen. – er zal zich bovenop een licht korstje vormen met daaronder goudkleurig kristalhelder vocht. Schep de korst eraf met een schuimspaan en passeer de bouillon dan door een met neteldoek beklede zeef in een kom.

³ Uit DE GROTE CHEFS Koken met CONRAN

geblancheerd 10 zeer verse eieren, (gekleurde) slablaadjes voor het opdienen	Giet een laagje bouillon in een schaal die groot genoeg is voor alle eieren. Schik er wat blaadjes dragon op en zet de schaal en de kom in de koeling. Breng intussen een grote ondiepe pan water aan de de kook. Neem zodra het water kookt de pan van het vuur en breek zorgvuldig de eieren in het water. Leg het deksel op de pan en laat de pan zo 3 minuten staan. Controleer of de eieren stevig genoeg zijn. De witten moeten stevig zijn en de dooiers zacht. Schep de eieren één voor één met een schuimspaan uit het water laat ze uitlekken op een theedoek en doe ze dan over op een bord. Zet het bord nadat alle eieren zijn gepocheerd in de koelkast. Zodra de gelei op de bodem van de schaal voldoende is gestold en de eieren koud zijn, legt u de (droge) eieren op de gelei en zet u de schaal weer in de koelkast. Zodra de resterende bouillon stroperig is geworden schept u die voorzichtig over de eieren. Dek de schaal af met plasticfolie en zet hem weer in de koelkast. Serveer de eieren met slablaadjes.
Wijn	Wither Hills sauvignon blanc

Soupe à l'ail Simone Sorin⁴

7 eetlepels olijfolie
8 hele bollen knoflook,
doormidden gesneden

40 gram bloem
2,25 liter heet water
6 takjes tijm
zeezout,
Vers gemalen zwarte
peper

150 gram dunne
vermicelli
Grote bos peterselie,
fijngehakt



Knoflooksoep

Verwarm de oven voor op 140 C.

Druppel de olie in een braadslee en wentel de doorgesneden knoflookbollen erdoor. Bak de knoflook 1 tot 1 ½ uur tot ze zacht en goudbruin zijn.

Neem de knoflookbollen uit de oven en knijp er, als ze afgekoeld zijn, het zachte, boterige vruchtvlees uit.

Doe de knoflook in een grote pan, met de sappen uit de braadslee en prak alles fijn met een lepel. Plaats de pan op een middelhoog vuur. Roer de bloem door het mengsel, totdat de olie de bloem heeft opgenomen en er een roux ontstaat.

Voeg nu langzaam, onder voortdurend roeren, het hete water toe. Voeg de tijm en zout en peper toe en laat 20 minuten zachtjes koken.

Neem de pan van het vuur, verwijder de takjes tijm en gebruik een staafmixer om de soep te pureren.

Presenteren

Zet weer op het vuur, voeg de vermicelli toe en laat nog 3 minuten koken. Serveer de soep zo heet mogelijk in cappuccinokopjes en voeg pas vlak voor het serveren de peterselie toe.

Wijn

Nekeas viura chardonnay

⁴ Uit: de Franse Keuken van Hoanne Harris & Fran Warde

Houtduif met linzen uit ‘le Puy’ en salie in een jus met ‘Banyuls’⁵

10 wilde duiven

Arachide olie
Boter

500 gram gedroogde
linzen uit le Puy
(van de nieuwe oogst)

750 gram aardappelen
5 sjalotjes (75 gr.)

125 gr. Katenspek
(blokjes)

Kerriepoeder
1,25 dl room

7 dl Banyuls

20 blaadjes salie

10 dl wildfond

Olijfolie

Salie-azijn

6 a 8 eetlepels

tempurameel

Zout, peper



Houtduif⁶

Braad de duiven in 2 eetlepels olie en 2 eetlepels boter rondom bruin.

Zet ze 15 minuten in een hete oven (160 C). laat ze daarna buiten de oven afgedekt op een warme plaats rusten.

Linzen

Was de linzen (ze hoeven niet te weken, zoals af en toe wordt beweerd). Kook de linzen in een laagje kokend water gaar (10 minuten). Spoel ze af onder de koude kraan tot ze koud zijn.

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van ½ cm. Kook ze een paar minuten in een laagje water, ze moeten stevig blijven.

Snipper de sjalotjes (bewaar de schillen). Fruit de sjalotjes met de spekblokjes, het kerriepoeder in een lepeltje boter. Voeg de aardappel en de linzen toe en roer de room erdoor. Laten koken tot een vaste massa ontstaat.

Jus met ‘Banyuls’

Kook de banyuls in met de steeltjes van de salie en de afsnijdsels van de sjalotjes tot de helft over is. Zeef het vocht. Voeg de fond toe en klop er (terug op het vuur) beetje bij beetje 3-4 eetlepels olijfolie door. Afmaken met een drupje Salie-azijn en van het vuur afhaken.

Salie

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

Presenteren

Snijd de borstfilets van de duif af en breng ze op smaak met zout en peper.

Schep het hete aardappel-linzenmengsel op de warme borden.

Snijd de duivenborstfilets in plakjes en leg ze op het aardappel-linzenmengsel.

Leg de salie-tempura boven op de duif. Nappeer de jus er omheen.

Wijn

Bourgogne Pinot Noir 2003 Chateau de Davenay

⁵ Uit: PUUR, de Librije Jonnie Boer

⁶ Tijdens de kookavond is de houtduif vervangen door roodpootpatrijs

Pesche Fritte chocoladecups met Vino Cotto⁷

300 gr fijne kristalsuiker
350 gr ricotta
½ theelepel kaneel
4 hardgekookte
eierdooiers
5 rijpe perziken
Bloem
1 ei, losgeklopt
Vers gemaakt paneermeel
Olijfolie

Vino Cotto

Voor 1 liter
2 liter rode wijn,
liefst een krachtige
800 gr. Kristalsuiker

Chocolade cups (10 stuks)

225 gram chocolade
callets



Pesche Fritte

De suiker, ricotta, kaneel en dooiers in de keukenmachine dooreen mengen. Laat 2 uur in de koelkast opstijven. Snijd de perziken doormidden en verwijder met een scherp mesje voorzichtig de pitten. Haal met een bolletjessteker een beetje vruchtvlees uit het midden, roer het door het ricottamengsel en vul er de halve perziken mee. Bestuif ze met bloem, haal ze ten

slotte door het paneermeel.

Vino Cotto

Doe wijn en suiker in een pan met een dikke bodem op middelhoog vuur en laat alle suiker oplossen. Kook het mengsel in tot 1 liter. Laat afkoelen en bewaar het tot gebruik in de koelkast.

Chocolade cups (10stuks)

1. Smelt onder voortdurend roeren 2/3 van de chocolade langzaam in de au bain marie tot 45°C.
2. Haal de pan van de warmtebron en voeg al roerend de resterende calllets toe. Hierdoor daalt de temperatuur snel. Blijf roeren tot alle calllets geheel gesmolten zijn en de temperatuur is gedaald tot 27°C. (Smelten de calllets te snel weg? Dan is de chocolade nog te warm. Voeg gerust meer calllets toe en houdt de chocolade in beweging.)
3. De afgekoelde chocolademassa weer langzaam en roerend verwarmen tot 30°C.
4. Doop de vormpjes 2,5 cm. in de chocolade, plaats deze rechtop op een schaalje dat voorzien is van siliconenpapier en laat opstijven. Verwijder voorzichtig de vormpjes als de chocolade voldoende hard is.

Presenteren

Verhit de olijfolie en frituur de perziken in een paar seconden goudbruin. Geef ze warm door met de vino cotto. Nappeer de borden rijkelijk met de Vino Cotto, leg er een doorgesneden halve perzik op en plaats er het chocoladecupje bij dat gevuld is met Vino Cotto.

Wijn

Vino Cotto en een Vin Santo

⁷ Uit: zuidelijke smaken van het Italiaanse land van Antonio Carluccio

C - Menu november 2005

Bedje van gebakken paddestoelen met gestoomde oester en sorbet van komkommer en waterkers

20 oesters (kleine creuses)

Sorbet

1/2 komkommer
1 bosje waterkers

1 l kippenbouillon (van
makers tussengerecht)

1 ijsbergsla

250 g gele oesterzwammen
250 g
paarssteelschijnridderzwa
m (Pieds bleu)

1 bakje shizu (rode
tuinkers)



Start met het openen van de oesters en het maken van de sorbet.

Oesters openen

Het openen van oesters vereist enige oefening. Neem de oesterschelp in een doek met de bolle kant naar onder in de hand en omklem deze stevig. Plaats het oestermes tussen de

twee scharnierhelften. Blijf de oester stevig vasthouden, druk en wrik tegelijkertijd, en snijd de scharnierspier door zodat de twee schelpen van elkaar los komen. Snij de sluitspier voorzichtig rondom los. Verwijder de platte schelp en snijd de oester los uit de bolle schelp. Giet het oestervocht door een zeef in een bakje. Oesters koud wegzetten tot gebruik.

Geef 2 deciliter oestervocht na zeven zo snel mogelijk aan de makers van de sorbet. Eventueel restant apart houden.

Komkommer/waterkers-sorbet

Schil en rasp de komkommer en laat uitlekken in een zeef. Pureer de waterkers met de komkommerrasp.

Voeg aan dit mengsel 2 deciliter oestersap toe, breng hoog op smaak met zout. Draai hier een sorbet van en zet koud weg. Haal de sorbet 10 minuten voor het serveren uit de vriezer.

Snij/steek 20 rondjes (± 7 cm doorsnede) uit de grote bladeren van de ijsbergsla. Gebruik de 10 mooiste.

Borstel de paddestoelen en verwijder aanhangend vuil. Absoluut niet wassen!

Snij de hoeden van de paarssteelschijnridderzwam en snij de steel in plakjes. Snij de hoed in dunne repen. Houdt deze paddestoelen gescheiden van de andere paddestoelen.

Snij de oesterzwammen in 1 bij 3 cm brede reepjes. Houdt deze apart.

Noot: kort voor het serveren het bakproces starten, waarbij het essentieel is om parallel te werken: iedere medewerker neemt een deel van het bak- of kookproces voor zijn of haar rekening. Uitserveren met een "treintje", vorm een lopende band die begint met een stapel borden (d.w.z. niet per sé eerst

	<i>alle borden uitleggen).</i> Fruit de paarssteelschijnridderzwam in geklaarde roomboter in een lage pan op hoog vuur. Bak deze totdat alle vocht is verdampt en de paarssteelschijnridderzwammen licht goudbruin kleuren. Zorg dat de paddestoelen voldoende contact hebben met de bodem van de pan: bak dus niet teveel in één keer in een pan. Breng op smaak. Bak de oesterzwamreepjes heel snel in olijfolie in de wok, waarbij weer niet teveel paddestoelen tegelijk gebakken mogen worden, de oesterzwammen moeten binnen 2 minuten bakken licht aangezet zijn. Bak je de oesterzwammen niet te lang want anders krijgen deze een taaie structuur. Stoom de oesters in stoommandjes boven de kippenbouillon op de uitgestoken rondjes van ijsbergsla maximaal 4 minuten en houdt apart. Meng de kippenbouillon met het restende oestersap in een verhouding 1:1. Indien er onvoldoende oestersap is alleen bouillon gebruiken. Meng de oesterzwammen met de paarssteelschijnridderzwammen en leg deze onder in het bord. Schep een kleine hoeveelheid kippenbouillon-oestersap om de paddestoelen en leg hier 2 gestoomde oesters in. Leg een blaadje gestoomde ijsbergsla naast de paddestoelen. Leg hierop een quinnelle sorbet. Leg op de bouillon enkele stukjes shizu. Serveer direct.
Wijn	Cava Mont Marcal Reserva Extremarium

Mossel-currysoep

Kippenbouillon

Ingrediënten voor
ca 4 liter
2,5 kg kippenbotten en karkas
Grof gehakte ui, selderij en
wortel, samen ca 500 g deel)
3 kruidnagel
1 bouquet garni
evt. 6 teentjes knoflook,
fijngesnipperd
4 liter water

Fumet de poisson

Ingrediënten voor
ca 1 liter
1 kg visgraten (witvis)
250 g prei (alleen het witte deel)
100 g uien
100 g bleekselderij
2 dl droge witte wijn
2 takjes dille
1 laurierblad
6 gekneusde peperkorrels
Olie
10 cl Noilly Prat

Mosselfond

1 kg mosselen
100 g prei
200 g wortel
200 g venkel
200 g bleekselderij
4 sjalotten
olijfolie & boter
2½ dl witte wijn
4 takjes (verse) lavas
2 takje salie
2 laurierblad
peperkorrels

1 dl olijfolie
200 g boter
200 g wortel
200 g venkel
160 g prei
200 g bleekselderij
10 g kerriepoeder (gele)
enkele draadjes saffraan



Kippenbouillon

Blancheer de botten en het karkas, laat uitlekken en spoel af. Leg ze in een pan, samen met de andere ingrediënten en breng aan de kook. Laat 1-2 uur zachtjes trekken en schuim regelmatig af. Zeef de bouillon, klaar met eiwitten, citroensap, een mirepoix van groenten

en laat afkoelen.

Fumet de poisson

Bereiding.

Verwijder de koppen of alleen de kieuwen. Spoel de graten schoon onder koud water. Pel de uien en hak fijn. Spoel de bleekselderij en de prei schoon, snijd zeer fijn. Verhit de olie en laat hierin de groenten zachtjes fruiten, laat vervolgens de visgraten meefruchten.

Voeg de kruiden, de peperkorrels en de wijn / Noilly Prat toe.

Vul af met koud water tot alles onder staat, breng het geheel aan de kook en schuim af. Laat de bouillon 20 minuten trekken, schep steeds het schuim af. Passeer de bouillon door een zeef.

Bekleed een schone zeef met een onder koud water goed doorspoelde passeerdoek en giet hier de bouillon door. Kook de visbouillon in tot fumet.

Mosselfond

Was de mosselen zorgvuldig en verwijder alle kapotte exemplaren en schelpen die niet sluiten als erop getikt wordt. Zet koud weg.

Doe alle ingrediënten - met uitzondering van de mosselen - in een pan. Breng het geheel aan de kook en laat pruttelen, zodat de aroma's vrijkomen.

Voeg de mosselen toe. Leg een deksel op de pan. En kook de mosselen tot alle schelpen open zijn. Schud de pan tijdens het koken enkele keren om, zodat niet-geopende schelpen naar onderen in de hete vloeistof komen.

Giet de inhoud door een vergiet en vang het vocht op in een pan. Haal de mosselen (na afkoeling) uit de schelpen. Zet 30 gekookte mosselen, 30 halve schelpen en de fond even apart tot aan het moment van gebruik. Pureer de overige mosselen en meng die door de fond (zeven).

Verhit vervolgens wat boter en olijfolie in een pan en voeg de kleingesneden wortel, venkel, prei en bleekselderij toe. Zweet dit kort aan alvorens het kerriepoeder en enkele draadjes saffraan toe te voegen, gevolgd door het in stukjes gesneden sinaasappelvlees, de tijm,

1 sinaasappel (vlees zonder schil of wit) 2 takje tijm 4 takjes dragon 2 laurierbladen 2 dl witte wijn 1,5 dl room	de dragon en het laurierblad. Fruit het geheel opnieuw aan en blus af met de wijn. Vul de vloeistof aan met 1½ liter visfumet en 1½ liter mossel­fond en laat het geheel 20 minuten zachtjes koken. Zeef de vloeistof en voeg de room toe. Laat de soep nu tot de gewenste dikte inkoken. Voeg op het laatst per persoon drie gekookte mosselen (in de schelp) toe en alles nog even goed doorwarmen.
Wijn	Gewurztraminer - medaille d'or Domaine Viticole de Colmar

Eend met geroosterde-knoflookrisotto, rode-wijnreductie en cantharellenpuree

5 kooieenden

Eendenreductie

karkassen van de eenden
200 g wortel (gehakt)
200 g selderij (gehakt)
2 tenen knoflook
1 eetlepel olie
1 tomaat (in stukken)
3 dl rode wijn
1 laurierblad
½ eetlepel peperkorrels
5 takjes tijm

Geroosterde knoflook

1 bol knoflook
2 dl melk
25 ml olijfolie

Rode-wijnreductie

200 g rode ui (gehakt)
100 g wortels (gehakt)
1 prei (het wit)
1 eetlepel druivenpitolie
1 Granny Smith appel (gehakt)
6 dl Merlot
3 dl Port

Poten

¾ dl druivenpitolie
75 g wortels (gehakt)
75 g rode ui (gehakt)
125 g selderij (gehakt)
1 eetlepel tomatenpuree
3 dl rode wijn
5 teentjes knoflook
1½ l kippenbouillon (van makers
tussengerecht)

Risotto

2 rode uien (in julienne)
200 g boter
75 g gehakte rode ui
475 g arboriorijst
1½ l kippenbouillon (van makers



Haal de poten en borsten van de eenden af. De karkassen gaan in de eendenfond.

Eendenreductie

Verhit de oven tot 200° en rooster de karkassen er in tot goudbruin (30 à 45 minuten). Sauteer de groente in de olie

gedurende 7 minuten. Doe de tomaat erbij en bak nog 2 minuten. Blus af met de wijn en laat inkoken tot de helft.

Doe de groente, botten en laurier in de snelkookpan, voeg water toe en laat 30 minuten trekken. Zeef.

Voeg de tijm toe en laat inkoken tot 2 deciliter.

Geroosterde knoflook

Verhit de oven voor op 180°.

Laat de knoflook 10 minuten in de melk trekken. Laat uitlekken. (Gooi de melk weg.) Doe de knoflook in een vuurvast schaalje en voeg de olijfolie toe. Dek af met aluminiumfolie en laat 1½ uur garen.

Laat afkoelen en pers de knoflook uit de schil. Prak fijn met de olie.

Rode-wijnreductie

Sauteer de ui, wortel en prei in de olie gedurende 10 minuten tot goudbruin. Voeg de overige ingrediënten toe en laat 1 uur sudderen. Zeef en laat reduceren tot 1 deciliter.

De poten

Bestrooi de poten met peper en zout. Bak ze flink aan in druivenpitolie- 2 minuten op elke kant. Haal ze uit de pan en doe de groente in de pan. Laat 3 minuten fruiten tot goudbruin. Voeg de tomatenpuree en de wijn toe. Doe de poten er weer bij en de knoflook en 1½ liter kippenbouillon. Laat 2 uur sudderen (op 90°) met een goedpassend deksel erop.

Risotto

Doe de uienjulienne met 75 gram boter in een pan en bak in 10 minuten tot goudbruin. Zet even opzij.

Bak de fijngehakte ui in 5 eetlepels boter tot de ui transparant is. Voeg de rijst toe en bak 2 minuten al roerend. Voeg de maderatoe en later de kippenbouillon beetje-bij-beetje toe, 1 deciliter per keer. Laat elke keer de rijst het vocht eerst opnemen alvorens weer fond toe te voegen. Blijf roeren. (Dit kan wel drie kwartier duren.)

tussengerecht) 5 eetlepels gehakte bieslook 1 glas mader 500 g cantharellen 2½ sjalot (fijnggehakt) 10 eetlepels bieslook (in lange stukken)	Meng de gebruikte uien en de geroosterde knoflook erdoor en breng op smaak. Paddestoelen Sauteer de paddestoelen met de sjalot in 75 gram boter in 3 minuten tot zacht. Breng op smaak. Pureer een derde met de overgebleven gevogeltefond. De borsten Zout en peper de borsten. Verhit 2½ eetlepel druivenpitolie en bak de borsten 4 minuten op elke kant (eerst op de velkant). Ze moeten <i>medium rare</i> zijn. Laat verder rusten in de oven op 80°. Verdeel in plakken (½ cm dik) en breng verder op smaak met zout en peper. Presentatie Maak een bergje risotto op het bord. Daarvoor een bergje paddestoelen en een pootje. Schik de plakken borst tegen het pootje aan. Lepel de paddestoelenpuree in een vierkant er omheen. Lepel de beide reducties (heet) over het bord. Garneer met de bieslookstukken en maal er zwarte peper over.
Wijn	Chianti Classico Nipozzano - Rufina Riserva 2000

Nogaparfait met mangosalsa met mint

150 g fijne kristalsuiker
3 eetlepels water
2 eetlepels amandelschaafsel

Parfait

Pâte à bombe
3 dl slagroom
2 eiwitten
kneepje citroensap
80 g fijne kristalsuiker

Vulling

100 g gekonfijte vruchten
3 eetlepels sultana's
40 g ongezouten pistachenoten
(gehakt)

Mangosalsa

1 grote (precies rijpe) mango
2 eetlepels siroop (gelijke delen
water en suiker)

1 eetlepel citroensap
2 eetlepels fijngesneden mint



Nougatine

Maak eerst de nougatine. Laat in een pan met dikke bodem de suiker in het water oplossen op laag vuur, af en toe roeren met een houten pollepel tot het mengsel helder is. Draai het vuur hoger en kook de siroop circa 7

minuten, tot hij karameliseert en licht kleurt. Neem de pan van het vuur en meng het amandelschaafsel erdoor. Schenk de nougatine op een siliconenmatje, strijk glad en laat af koelen.

Maak de pâte à bombe (zie verderop) en hou hem apart.

Wacht tot de nougatine afgekoeld en bros is. Breek in stukjes en maak fijn met de deegroller.

Parfait

Spoel het teveel aan suiker van de gekonfijte vruchten af in warm water, laat ze uitlekken, dep ze droog en snij in stukjes van 1 cm. Klop de room tot hij heel zachte pieken vormt maar nog lobbig is. Klop in een andere kom de eiwitten en een drupje citroensap stijf. Klop geleidelijk de kristalsuiker erdoor, zodat het een glanzende meringue wordt.

Spatel de pâte à bombe, de room en de meringue door elkaar. Meng de vulling erdoor. Schep de parfait in 10 vormpjes en laat in de diepvries opstijven.

Doop de vormpjes even in warm water en keer ze om op de borden.

Mangosalsa met mint

Schil de mango, snij het vruchtvlees los van de pit en snij het fijn. Meng de siroop met het citroensap in een kom. Schep de mango erdoor. Voeg vlak voor het serveren de mint toe.

Pâte à bombe 150 g fijne kristalsuiker 5 dooiers	Pâte à bombe Verwarm in een pan met dikke bodem 1 deciliter water met 150 gram suiker op een laag vuur, tot de suiker is op gelost en de siroop helder. Roer eenmaal. Draai het vuur hoger en zet een suikerthermometer in de pan. Klop intussen de dooiers au bain-marie met een handmixer op de hoogste snelheid tot ze lichtgeel, dik en romig zijn. Kook de siroop tot een temperatuur van 120°C heeft bereikt. Dat blijkt als een theelepeltje siroop in een glas koud water een stevig en helder balletje vormt. Zodra de siroop heet genoeg is van het vuur halen. Zet het kloppen van de dooiers voort en voeg in een dun straaltje de hete siroop toe. Blijf kloppen tot de pâte à bombe in volume toe neemt en romig wordt. Klop tot dik en glanzend. Neem de kom van de onderpan en blijf kloppen tot het mengsel tot kamertemperatuur afgekoeld is.
Wijn	Gewurztraminer - medaille d'or Domaine Viticole de Colmar

D - Menu december 2005⁸

Carpaccio van in olijfolie gegaarde kalfslever met eendenlever, gebakken kalfsnierjes, gefrituurde uien en een sherrydressing		
500 g kalfslever zonder vliezen en galgangen 1 l olijfolie, hoeft niet 1e kwaliteit te zijn zeezout plus gekneusde 4-kleuren peper ¼ bosje tijm 3 blaadjes laurier 100 g katenspek zonder zwoerd in plakken bouquet: fijngesneden knolselderij, prei, wortel, ui, champignons, kruidnagels, zeste van sinaasappel zonder wit 250 g eendenlever 1 nier in het vet, als ie klein is 2 2 Elstar appels 100 g geklaarde boter		Haal borden uit de warmhoudkast, deze moeten afkoelen. 1. Leg de kalfslever in handgrote stukken gesneden in een pan. Overgiet met de olie totdat deze onderstaat. Voeg alle ingrediënten toe. 2. Gaar de kalfslever in een oven van 160°C tot een kerntemperatuur van 52°C à 53°C. Indien minder rosé gewenst: tot 58°C. 3. In principe af laten koelen in de olie, bij tijdgebrek in de koeling. De olie zeven en wegzetten, deze kan 3 à 4 keer gebruikt worden. 1. Pel vet en vel van de nieren af. 2. Snij ze in mootjes, zonder de urineleiders mee te snijden. Snij de mootjes in brunoise. 3. Bij de nieren bakken (in geklaarde boter) we appels (in brunoise gesneden) mee.
Gefrituurde uien 2 uien bloem 100 g roquette, 2 kroppen kropsla, 50 g mâche	Gefrituurde uien 1. Uien schillen, snij op de snijmachine in dunne ringen. 2. "Drogen" op een doek. In gedeelten door de bloem wentelen (tip: in een plastic zak), goed afkloppen. Frituren op circa 150°C. 3. Uit laten lekken op papier en eventueel nazouten. Leg de sla in ijswater, wassen en drogen. Van de kropsla gebruiken we alleen de harten.	

⁸ Van Lucas Rive

Kruidenolie 1 dl olijfolie 1e persing 2 maal ½ peterselie (plat en krul) gehakt, zonder stelen ¼ bos bieslook	Kruidenolie 1. Meng de ingredienten tot een kruidenolie
Vinaigrette ¼ dl jus de veau (van droge fond) ¼ dl sherryazijn theelepel aceto balsamico 15 g ahornsiroop ½ teentje knoflook fijngewreven sjalot geschild en in fijne brunoise ½ dl Manzanilla ½ dl maïsolie ¼ dl sherry	Sherryvinaigrette 1. Sjalot en knoflook aanzetten in wat olie, niet laten kleuren. Aflussen met de Manzanilla. 2. In laten koken tot 1 eetlepel. Jus de veau erbij, even de kook erover, van het vuur halen. 3. Alle ingrediënten erbij. Als laatste de resterende maïsolie en sherry. Niet blind roeren. 4. Afgekoeld op smaak brengen met zout en peper.
	Presentatie <i>Gebruik grote platte borden, niet warm.</i> 1. Smeer het bord in met wat dressing - met wat peper en zout. 2. Snij de twee levers op de snijmachine in plakken, leg ze op plateau's. Smeer de kalfslever in met wat kruidenolie. 3. Leg de twee leversoorten op de borden ± 2/3 kalfs- en 1/3 eendenlever. Strooi op de eendenlever ook wat zout en peper. 4. Verdeel de slasoorten over de borden. 5. Bak de nier- en appelbrunoise en zout en peper deze. 6. Verdeel over de borden. Besprenkel met dressing en wat kruidenolie. Voeg de gefrituurde uien toe.
Wijn	Domaine Gournier rose

Op de graat bereide sliptong met een lauwwarme aardappelsalade met gepocheerde makreel - olie van appel, augurk en kappertjes

10 stuks sliptong	1. Sliptong 4 keer insnijden in de lengte langs de filets tot op de ruggengraat. 2. Tong vertikaal houden. De filets "vallen" naar beneden. Graten wegnippen (met een gekartelde schaar). 3. Tongen op bakplaten leggen, olijfolie eroverheen, alufolie erop. Langzaam tot "net aan" garen (vlees is wit), midden in de bovenste oven, op 70 – 80°C. Twee kanten zouten en pepersen. 4. Op het laatst nog een "tikkie" in de oven op 100°C geven.
Salade 750 g biologische Agria of Linda's darling aardappel 75 g crème fraîche rode-wijnazijn sjalot in brunoise 1 dl slagroom rasp van 1 citroen 2 gefileerde makrelen circa ½ l visbouillon (van droge fond) scheutje azijn peperkorrels	Aardappel/makreel-salade 1. Zet de gewassen aardappels op met water en zout. Kook ze gaar. 2. Kook de bouillon op met azijn en peper. Doe de makreelfilets in een pan en giet de hete bouillon erover. 3. Laat ze afkoelen, verwijder het "ruggenmerg" (bruine gedeelte). 4. Pel de aardappels (lauwwarm), stamp ze grof met een stamppotstamper. 5. Mengen met crème fraîche, azijn en sjalotbrunoise, slagroom en citroenrasp erbij. Zout en peper naar smaak. Als laatste de makreel toevoegen.
Brunoise 2 augurken handje kappertjes ½ appel (zonder schil in blokjes) 2 sjalot 1 dl olijfolie	Brunoise 1. Brunoise maken 2. Lauwwarm maken in "ruim" olijfolie van 1^e persing.

	Presentatie 1. De tongen afmaken. De aardappelsalade warm maken (voorzichtig roeren). 2. Maak een lauwarme brunoise van augurk met kappertjes, brunoise van appel en wat gehakte sjalot die we warm maken in "ruim" olijfolie van 1^e persing. 3. Lepel op een groot bord een portie salade. Plastic folie erover. IJzeren ring van 15 cm Ø erop plaatsen. Met een ingeöliede lepel de salade verdelen tot circa 1 cm dikte. 4. Haal de folie weg en leg de tong erop. 5. Lepel wat van de warme dressing er omheen.
Wijn	Menetou Salon

Gebraden hertenkalffilet met gestoofde en gefrituurde schorseneren en een crème van jeneverbessen

Circa 1 kg hertenkalffilet
zonder vlies

10-12 schorseneren
scheut azijn
melk

½ l slagroom
5 gekneusde jeneverbessen

½ l slagroom
nootmuskaat

5 eiwitten
1 l melk
bloem
paneermeel

jus van hert
roomboter (koud)



1. Schorseneren wassen. Uiteinden eraf snijden. Snel schillen (handschoenen aantrekken) en in koud water met een flinke scheut azijn leggen.

2. Schorseneren nog een keer wassen en in stukken van ± 10 cm snijden. In een pan met 2/3 water en 1/3 melk

leggen. Snel werken i.v.m. verkleuring! Wat zout erbij en tegen gaar aan koken. Af laten koelen in het vocht.

3. Snij de schorseneren in de lengte in vieren.

4. Kook intussen ½ liter room en de gekneusde jeneverbessen in tot stroopdikte. Goed roeren. Zeef de bessen er weer uit.

5. De andere halve liter slagroom in koken tot de helft. Hierin maken we straks de gekookte schorseneren warm.

6. Voor de gefrituurde schorseneren rekenen we 3 batonnettes p.p. Paneer deze à la anglaise: bloem - eiwit - gezeefd paneermeel. Het restant van de batonnettes doormidden snijden en alvast in de ingekookte room leggen.

De hertenkalffilet zouten en peperen. Aanbraden en garen in een oven van ± 180°C. Zodra de filets de juiste cuisson hebben (iets verder dan medium) laten rusten op een lauwwarme plek.

	Presentatie Vorm een treintje om de zaken gelijk en warm op het (warme) bord te krijgen. 1. De gestoofde schorseneren opkoken. Op smaak brengen met zout en peper en wat nootmuskaat. 2. Hertenjus afblussen met een beetje kook-armagnac, opkoken en monteren met koude boter, eventueel nog wat zout en (flink) peper toevoegen. 3. De jeneverbessenroom tiède maken (moet stand hebben zodat de sauzen niet door elkaar gaan!). 4. De schorseneren frituren op 170°C, uit laten lekken op vetvrij papier en nazouten. 5. De filets trancheren. 6. Maak een gesloten ring van room op het bord, erin de hertensaus. Leg daarin het vlees en de gestoofde schorseneer, garneer met de gefrituurde schorseneer op het vlees.
Wijn	Chaviot Bridge Yea Valley Shiraz

Granité van espresso met een mousse van chocolade, half geslagen vanilleroom, gekaramelliseerde gepofte rijst	
Granité 4 kopjes espresso (zelf zetten) 3 dl water 140 g kristalsuiker 10 g citroenrasp	 Granité 1. Alles koken, zeven. 2. Af laten koelen en in platte bakken invriezen. 3. Regelmatig met vork doorroeren.
Gekaramelliseerde gepofte rijst 60 g gepofte rijst (Kelloggs Rice Crispies) 60 g kristalsuiker 2 dl water eetlepel glucose	Gekaramelliseerde gepofte rijst 1. Kook de suiker, het water en de glucose op tot 130°C. Gebruik een houten spatel en hou de randen van de pan schoon. 2. Voeg de gepofte rijst toe. Karamelliseer verder tot goudbruin. 3. Stort op een siliconenmatje of vetvrij papier. Zodra afgekoeld "breken".
Mousse 225 g chocolade 4,5 dl slagroom 3 eiwitten 5 g poedersuiker 5 cl hazelnootlikeur	Mousse van chocolade 1. Smelt de chocolade in 2 dl room met de likeur. 2. Klop de rest van de room stijf en zet koud weg. 3. Klop de eiwitten met de suiker tot stijve pieken. 4. Laat de chocolade afkoelen maar pas op dat deze niet gaat stollen. 5. Spatel de eiwitten en de geslagen room er doorheen. 6. Mousse in een spuitzak doen. 7. Mousse in de gekoelde glazen spuiten (1/3 van het glas) en deze terug in de koeling zetten. 8. Vlak voor het uitserveren van het hoofdgerecht uit de koeling halen.
Vanilleroom 3½ dl slagroom merg van 2 vanillestokjes poedersuiker	Vanilleroom 1. Room plus suiker en vanillemerg opslaan tot een enigszins lobbige massa en koud wegleggen.

Mint	Presentatie 1. Granité op de mousse scheppen (1/3 van het glas). 2. Geslagen room toevoegen. 3. Garneren met de gekaramelliseerde rijst en wat mint. 4. Direct uitserveren.
Wijn	Sauternes

E - Menu januari 2006⁹

Nobu style sushi

Aangezuurde Sushirijst

Ingrediënten Sushirijst 420 g kortkorrelige rijst 5,25 dl water		Kook de rijst: Spoel de rijst verscheidene malen af met koud water tot het spoelwater helder blijft. Laat uitlekken. Doe de rijst met het water in een elektrische rijstkoker wacht tot de rijst gekookt heeft. Laat de rijst 15 minuten rusten.
Azijnmengsel 2 dl rode rijstazijn 2,5 eetlepels zeezout 2 eetlepel mirin 115 g kristalsuiker	Verwarm 1,5 dl rode azijn en de mirin op een laag vuur en laat hierin het zeezout en de suiker oplossen. Het mengsel mag niet koken. Neem van het vuur. Laat het mengsel afkoelen en voeg dan pas de rest van de azijn toe. U hebt nu 3 dl azijnmengsel, minder kunt u niet maken. In de receptuur hebt u maar 0,8 dl nodig. Schep de gekookte rijst in een wijde bak. Sprengel het azijnmengsel door de rijst. Schep de azijn snel door de rijst met behulp van een grote plastic spatel, waarbij u snijdende bewegingen maakt. Laat de rijst afkoelen maar gebruik deze voor hij opstijft.	

Sushirol met krab

Ingrediënten 130 g aangezuurde sushirijst 1 vel gedroogde nori wasabipasta 1 eetlepel bieslook in dunne ringen gesneden 1 eetlepel viseitjes 1/12 avocado 70 g krabvlees	Spreid de aangezuurde rijst uit over het vel nori (glanzende zijde van de nori onder). Laat aan de bovenkant 1 cm nori vrij. Breng over de rijst een strookje wasabi (naar smaak) aan. Verdeel hierover de bieslook en de viseitjes. Leg hierop gesneden avocado. Voeg als laatste een strook krabvlees toe. De krab hoort het meest volumineuze deel van de vulling te zijn en dient dus goed samengedrukt te worden, het oprollen zal dan makkelijker gaan. Het oprollen van de nori: Gebruik een bamboematje. Neem de dichtstbijzijnde zijde van de nori op en trek over de vulling. Druk hierbij de vulling aan. Maak het vrijgehouden uiteinde enigszins vochtig. Rol vervolgens van u af. Let op, het bamboematje is een hulpmiddel dus rol de rijst niet door het matje. Druk de uiteinden nog een goed aan om de vulling te stabiliseren en snijd de uiteinden netjes bij. Rol eventueel in folie en laat enige tijd rusten (buiten de koeling) of verwerk direct tot plakjes en serveer uit.
--	---

⁹ Van Nobu Matsuhisa

Sushirol Nobu	
Ingrediënten 130 g aangezuurde sushirijst 1 vel gedroogde nori wasabipasta 1 eetlepel bieslook in dunne ringen gesneden 1 eetlepel viseitjes 1/12 avocado 20 g verse tonijn 20 g gerookte zalm 20 g heilbot 10 g spinkrab (vlees uit de schaar)	Spreid de aangezuurde rijst over de nori zoals in de vorige receptuur. De bereiding is verder identiek aan de Sushirol met krab. Snijd de vis in reepjes zodat ze over de breedte van de nori passen. Snijd het krabvlees ook in reepjes van hetzelfde formaat. Rol de sushirol op en verwerk hem zoals eerder aangegeven.
Sushirol met Zalmvel	
Ingrediënten 130 g aangezuurde sushirijst 1 vel gedroogde nori Wasabipasta 1 tl geroosterd wit sesamzaad 2 shiso-bladeren 1 eetlepel bieslook in dunne ringen gesneden 1/12 avocado 2 stukken ingemaakte yamagobo-wortel, elk 10 cm lang ½ eetlepel kaiware daikon. Gehalveerd 40 g gegrilleerd zalmvel in stukjes van 1 cm Fijngesneden gedroogde bonitovlokken	Spreid de aangezuurde rijst over de nori zoals in de vorige receptuur. Breng middenop het rijstbedje een strookje wasabi aan. Schik hierop achtereenvolgens het sesamzaad, de shiso-bladeren, de bieslook, de avocado, de ingemaakte yamagobo-wortel, de kaiware daikon, het gegrilde zalmvel en de bonitovlokken. Rol de sushirol op en verwerk hem zoals eerder aangegeven.
Wijn	Vouvray a Clos la Laterne Sec 2002 Fut de Chene

Langoustines met pittige citroen-knoflooksaus	
10 langoustines¹⁰ van circa 300 gram versgemalen zwarte peper grof zeezout jonge blaadjes van bleekselderij	 Verwarm de oven voor op 250°C. Halveer de langoustines in de lengte door het pantser heen en bestrooi het vlees met wat zeezout en zwarte peper. Verwarm een grill hoog voor. Grilleer de langoustines met het pantser omlaag 2-3 minuten, tot het vlees ondoorschijnend wordt. Plaats ze daarna nog 3-4 minuten in de oven.
Citroen-knoflook saus 3 dl sake 4 el sojasaus¹¹ 1,5 tl fijngeraspte knoflook 1,5 tl chili-knoflooksaus 3 el + 1 tl citroensap 2 el yuzu-sap⁹ ½ tl fijngeraspte gember 2 el druivenpittenolie	Citroen-knoflooksaus Zeef de chili-knoflooksaus. Breng in een pannetje de sake aan de kook en haal van het vuur zodra de alcohol verdampt is. Zeef de saus. Laat afkoelen tot lauw. Vermeng alle ingrediënten tot een mooie saus.
	Presentatie Schik het selderijgroen boven op een bord, leg de langoustines met de koppen gestapeld hier op en besprenkel ze rijkelijk met de citroen-knoflooksaus.
Wijn	Chateau La Hitairé, les Tours de la Hitairé

¹⁰ Indien niet verkrijgbaar: kreeft of gamba's

¹¹ N.B. ipv sojasaus en yuzu-sap ook mogelijk: 6 el Mitsukan

Koriandersoep met zeeduivel	
Dashi 15 g Konbu (zeewier) 1,5 liter water 3 el Dashi-moto poeder¹² Soep 1,1 liter Dashi 5 tl sake 5 tl lichte sojasaus ½ tl zeezout Zeeduivel 600 g zeeduivel-filet grof zeezout versgemalen zwarte peper plantaardige frituurolie Pijlwortelmeel 3,5 tl fijngesneden korianderblad	Dashi Verwarm in een grote pan de Konbu met het water langzaam op een laag vuur, zodat het wier zijn smaak optimaal afgeeft. Neem de Konbu vlak voor het water kookt uit de pan, zodat zich geen schuim vormt. Voeg het Dashi-moto poeder toe, roer goed door en neem de pan van het vuur. Soep Breng in een middelgrote pan de Dashi aan de kook. Voeg de sake en lichte sojasaus toe en maak de soep op smaak af met zeezout. Zeeduivel Snijd de zeeduivel in reepjes van circa 1,5 cm dik. Bestrooi ze met wat grof zeezout en zwarte peper. Verhit in een middelgrote pan een laagje olie van 8 cm diep tot 170-180°C. Bestuif de reepjes zeeduivel met pijlwortelmeel (in een zak) en frituur ze in kleine porties in 3-4 minuten knapperig in de olie. Laat de vis uitlekken op keukenpapier. Presentatie Werk snel: verdeel de reepjes zeeduivel in het midden van de soepborden. Voeg de koriander toe aan de soep en schep deze over de vis. Garneer de vis met wat sprietjes japanse bieslook en leg er een schijfje limoen tegenaan. Wijn Chardonnay Del fin del Mundo



¹² Bij afwezigheid van Bonitovlokken

Lamskoteletten met Miso Anti-cucho saus

Miso saus

2 dl sake
2 dl mirin
500 g (witte) miso pasta
300 g suiker

Aji-amarillo saus

4 tl fijngezeefde oranje (groene)
chilipasta
1 dl rijstazijn
3 el sojasaus⁹
1 el citroensap
1 el yuzusap⁹
4 el druivenpittenolie

Aji-panca saus

1 tl gedroogde oregano
4 tl fijngezeefde rode chilipasta
1 dl rijstazijn
2 tl zeezout
1 tl gemalen zwarte peper
1 el fijngeraspte knoflook
2 tl gemalen komijn
4 el sake
4 el druivenpittenolie

Rest

20 lamskoteletten
5 zoete aardappelen
2 preien
100 g haricots verts
olijfolie
zeezout
zwarte peper



Miso saus

Breng de sake en mirin aan de kook tot de alcohol verdampt is. Voeg beetje bij beetje de miso pasta toe en roer dit door met een houten lepel tot een smeuge massa ontstaat. Zet het vuur hoog en voeg de suiker in drie gedeeltes toe. Zorg dat de suiker niet verbrandt en roer door tot alle suiker opgelost is. Haal van het vuur.

Aji-amarillo saus

Vermeng alle ingrediënten en zeef alles.

Aji-panca saus

Wrijf de oregano in een vijzel fijn zodat de aroma's vrijkomen. Vermeng alle ingrediënten, behalve de olie, tot het zout volledig is opgelost. Werk dan de olie erdoor en zeef alles.

Bereiding

Verwijder overmatig vet van de koteletten, dep ze goed droog met keukenpapier, modelleer ze netjes en maak het bot goed schoon.

Was en snijd het wit van de preien in 20 stukken van 2 cm en bak deze in een weinig olijfolie. Zet warm weg.

Was de zoete aardappel, schil ze met een dunschiller en snij deze in 20 plakken van 1 cm, snijd de randen een beetje schuin af en kook ze net gaar in gezouten kokend water, giet af en zet warm weg.

Was de haricots verts, snijd ze op gelijke lengte en kook ze beetgaar in gezouten water, giet af en zet warm weg.

Verwarm de oven voor op 200°C. Verwarm wat olijfolie in een ovenvaste pan en bruineer de koteletten snel op een hoog vuur. Zet ze vervolgens in de oven voor circa vier minuten zodat de koteletten mooi rosé zijn.

	Maak de Miso Anti-cusho saus: Voeg de Miso-, Aji-amarillo en Aji-panca sausen in gelijke hoeveelheden samen en roer goed door tijdens het verwarmen. Niet laten koken. Verhit een grillpan en brand een ruit aan een platte zijde van de stukken prei. Presentatie Zet 2 stukken prei op een bord, giet de saus ervoor, stapel twee plakjes aardappel ernaast. Zet twee koteletten met het bot omhoog schuin tegen de prei, leg er wat haricots verts voor en serveer direct uit.
Wijn	Barbera d'Asti Bricco Garita

IJs van groene thee met Azuki-espresso

IJs

1 vanillestokje
zeste van een ¼ citroen
4 dl room
1 dl melk
3 eierdooiers
100 g suiker
1 el warm water
1½ el Matcha (groene thee poeder)



Haal diepe borden uit de warmhoudkast, laat ze afkoelen en zet ze daarna in de koeling.

IJs

Snijd de vanillestokjes in de lengte open. Breng de melk en de room met het vanillestokje en de citroenzeste tegen de kook aan en laat circa 30 minuten trekken. Blijf

langzaam roeren om velvorming te voorkomen.

Schraap met de botte kant van een mesje het vanillemerg van de stokjes en doe dit bij de melk.

Vermeng het Matcha poeder met een lepel warm water en roer tot een gladde pasta, vermeng met de melk en los dit goed op.

Voeg de suiker bij de dooiers en klop het mengsel dik en romig. Roer een paar lepels van de warme melk door het ei/suiker mengsel en klop dat mee.

Giet het mengsel voorzichtig bij de rest van de warme melk.

Zet de pan weer op een klein vuur en laat het mengsel onder voortdurend roeren binden.

Snel terugkoelen en draai in de machine tot ijs. Portioneer het ijs in bolletjes en bewaar in de vriezer tot 10 minuten voor gebruik.

Azuki-espresso saus

1 blikje azukibonen
2 dl espresso
4 el kristalsuiker
1 tl pijlwortelmeel, opgelost in
5 el water

Azuki-espresso saus

Breng in een middelgrote pan op een matig vuur de espresso, suiker en de gekookte bonen aan de kook. Kook het mengsel in 4 tot 5 minuten flink in.

Maal het met de blender, zeef en doe terug in de pan.

Voeg het pijlwortelmengsel toe en breng de saus op een middelhoog vuur weer aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat de saus afkoelen.

Doe in een doseerfles.

Soezendeeg

90 g bloem
snufje zout
90 g boter
krap 1 dl water
krap 1 dl melk
3 eieren, losgeroerd

Soesdeeggarnering

Vermeng de bloem met het zout en houd dit mengsel apart.

Breng in een pannetje de boter met het water en de melk op een matig vuur aan de kook. Voeg het bloemmengsel toe en vermeng alles snel met een houten spatel, zodat zich geen klontjes vormen. Blijf roeren zodat het deeg niet aanbrandt, en verwarm het nog circa 1 minuut tot het begint te glanzen.

Doe het deeg direct in een kom.

Voeg de eieren toe en roer het deeg glad met een houten lepel.

Verwarm de oven voor op 160°. Doe het deeg in een spuitzak met een kleine metalen spuitmond. Spuit met het deeg een rasterpatroon op een

kervel ter garnering, desgewenst	bakplaat. Bak de soezendeeggarnering 15 minuten, of tot hij licht kleurt. Neem hem snel uit de oven, voor hij verbrandt. Serveren Neem 10 minuten voor het serveren het ijs uit de koelkast. Maak een spiegeltje van de Azuki-espresso-saus. Leg er een bolletje ijs in, garneer met een stuk soezendeeg en wat kervel en serveer uit.
Wijn	Vouvray Mousseux

F - Menu februari 2006

Soupe à l'oignon gratinée

10 grote zoete uien, in dunne ringen
5 tenen knoflook, in dunne plakjes
100 gram boter
50 g bloem
2 tl suiker
zout en peper
1,5l lichte gevogelte bouillon
3 glazen droge witte wijn
3 laurierblad
2 takje tijm



Smelt de boter in een grote giet-ijzeren pan of gebruik een grote steelpan met dikke bodem. Voeg de uien en knoflook toe en laat die op een laag vuur heel langzaam zweten tot ze licht goudbruin en heel zacht worden,

tegen het karameliseren aan, want dat geeft deze soep zijn rijke gouden kleur en intense smaak. (ong. 40 minuten)

Voeg vervolgens de suiker en 1 theelepel zout toe. Laat verder stoven tot de uien volkomen geslonken en slap zijn. Voeg vervolgens de bloem toe. Roer alles goed dooreen, zodat de boter door de bloem opgenomen wordt en er een roux ontstaat.

Schenk nu langzaam, onder regelmatig roeren, de bouillon en wijn erbij en breng het mengsel aan de kook. Draai het vuur meteen laag. Voeg laurier en tijm toe, en zout en peper. Doe het deksel op de pan en laat nog 40 minuten op een laag vuur staan.

Voeg vijf minuten voor het serveren de peterselie toe aan de soep en roer hem goed door.

1/2 bos bladpeterselie

Voor het gratineerlaagje (desgewenst)

10 sneden stokbrood, iets gedroogd in een lauwe oven
100 g geraspte Gruyère

Serveer de soep in diepe soepborden. Leg een snee gedroogd brood op de soep, schep er flink wat geraspte kaas over en gratineer met de brander tot er zich een goudgeel laagje heeft gevormd.

Wijn

Hanging Rock Winery 2003 Chardonnay Victoria

Gevogelte bouillon

Ingredienten

1 kg gevogelte (karkassen,
vleugels, nekken)

3 bleekselderij stengels
2 preien

5 wortelen

2 gepikeerde uien (bestoken met
10 kruidnagels)

2 laurierblad

1 bos peterselie
peperkorrels

Blancheer de karkassen en het slachtafval en spoel af onder koud stromend water. Breng vervolgens in een ruime pan met 5 liter water aan de kook. Schuim af en voeg grofgehakte prei, wortelen en selderij samen met de gepikeerde uien en kruiden toe. Laat een half uur op een laag vuur trekken. Schep regelmatig het eventueel aanwezige vet af. Tenslotte de bouillon zeven.

Cocotte Claudine	
10 mergpijpjes runderfond	Pocheer de pijpjes gedurende max 10 min in runderfond, op deze wijze is de merg gemakkelijk te verwijderen. Snij het merg vervolgens in plakjes, gebruik de mooiste stukken (we hebben maar de helft nodig), en pocheer deze gaar in wat runderfond. Kruid de merg.
Gebraiseerde spitskool 1 spitskool klontje boter gevogeltebouillon	Gebraiseerde spitskool Haal de bladeren van de spitskool stuk voor stuk los. Haal de kern eruit en snijd de bladhalften in dunne repen. Zet de spitskoolrepen met een klontje boter aan in een brede pan zonder ze te kleuren. Blus af met een scheutje gevogeltebouillon en laat het geheel ongeveer 8 à 10 minuten garen. Als de kool gaar is moet alle gevogeltebouillon verdampt zijn.
Truffelpuree 150 g truffeltapanade (boter) 8 dl béchamelsaus	Truffelpuree
Béchamelsaus 6 dl melk 50 g bloem 40 g boter	Béchamelsaus Maak een béchamelsaus van de daarvoor opgegeven hoeveelheden. Draai het truffelmengsel samen met de helft van de béchamel glad met een staafmixer. Wrijf de puree door een zeef en breng het geheel op smaak met iets zout.
Aardappelcrème 500 g aardappelen 50 g boter 20 g olijfolie (extra vierge) 2 dl melk	Aardappelcrème Kook de aardappels (van gelijke grootte) in de schil gaar in water met wat zout. Afgieten en even droog laten stomen. Pel ze en pureer ze met de pureeknijper. Roer de boter, olijfolie en de melk door de aardappelpuree en druk door een zeef. Doe in een spuitzak.
	Presentatie Doe onder in een geschikt bakje eerst een laagje gebraiseerde spitskool. Spuit daarop een laag aardappelcrème. Bedek dit met plakjes gaar rundermerg en besluit met truffelpuree (links) en overgebleven béchamel (rechts). Direct serveren.
Wijn	Chateau de Rivière Chinon ac

Wildzwijns-filet met winters garnituur

Saus

10 wildzwijns-filets
150 gr boter
4 el olijfolie

½ preitje
50 gram champignons
2 sjalotten
1 teen knoflook
4 dl kalfsfond
2,5 dl port
2 dl sinaasappelsap
50 gr. koude boter
braadvocht



Saus

Sjalotten snipperen, knoflook pellen en fijnhakken, prei in ringetjes snijden, champignons fijnhakken. Bak de groenten in een beetje boter op middelhoog vuur in een middelgrote

pan in circa 5 minuten zacht.

Blus af met de port. Voeg de fond en het sinaasappelsap toe en kook dit op hoog vuur in tot sausdikte. Zeef de saus. Monteer van het vuur af met koude klontjes boter vlak voor het serveren.

Zuurkool

400 gr. zuurkool
2 sjalotten
1 teen knoflook
2 dl kalfsfond
2 dl room
1 dl witte wijn
20 gr. Boter

Zuurkool

Snipper de sjalot en knoflook en zet deze aan in de boter. Voeg de uitgelekte zuurkool, fond, room en wijn toe en laat dit in circa 40 minuten gaarsudder tot al het vocht verdampt is.

Breng op smaak met zout en peper en houd warm tot serveren.

Rodekool

½ rode kool
75 gr. gerookt spek
1 ui
1 teen knoflook
1 kruidnagel
1 laurierblad
2½ dl rode wijn
boter
peper, zout

Rodekool

Pel de ui, snijd de helft klein en steek de kruidnagel in de andere helft. Snipper de knoflook. Maak de rode kool schoon en snijd deze dun. Snijd het spek julienne. Smelt wat boter en fruit hierin de ui en het spek, voeg de rode kool toe en sauteer dit circa 8 minuten. Voeg de wijn, halve ui, laurier en wat zout en peper toe en laat dit in circa 30 minuten langzaam stoven. Verwijder de halve ui en het laurierblad, maak af met wat boter en houd warm tot serveren.

Pastinaakpuree

400 gr. pastinaken
2 uien
ca. ½ dl melk
boter
2 el gehakte peterselie
zout, peper

Pastinaakpuree

Snipper de ui. Schrob de pastinaken schoon en snijd deze in kleine plakjes. Zweet de ui aan, voeg de pastinaak toe met een bodempje water en laat dit in circa 30 minuten gaar stoven. Maak een puree met de melk en boter en voeg als laatste de peterselie toe. Breng goed op smaak met zout en peper en houd warm tot serveren.

Presentatie gehakte peterselie	Vlees Verhit de olijfolie met de boter in een grote ovenbestendige braadslede en braad de filets op hoog vuur rondom bruin aan en gaar de filets op laag vuur. Laat de filet minstens 10 minuten rusten en houd warm tot serveren. Presentatie Neem grote voorverwarmde platte borden. Trancheer de wildzwijns-filet en leg deze in het midden van de borden. Plaats op 12, 4 en 8 uur een grote quenelle zuurkool, rodekool en pastinaakpuree. Lepel wat saus over en rondom de wildzwijns-filet en garneer met wat peterselie.
Wijn	Frank Potts Bleasedale Vineyards

Warm Appel-Amandeltaartje met Vanille-Amandelijs en Geslagen Room

IJs

2 dl water
5 dl slagroom
200 g suiker
200 g eierdooiers
2 vanillebonen
2 kaneelstokjes
5 cl amaretto
50 g geschaafde amandelen

Taartje

10 plakken roomboter
bladerdeeg
125 g amandelspijs
3 kleine granny smith appels
citroensap
75 g suiker
kaneel
bloem

Bereiding

2,5 dl slagroom
suiker
1 vanille-boon

mint



Borden in de vriezer

IJs

Rooster de amandelen in een droge pan, af laten koelen op keukenpapier en zeer fijn hakken.

Merg uit vanillebonen

schrapen en aan de slagroom toevoegen. Slagroom lobbeg kloppen. Suiker met water, geplet kaneelstokje en de vanillebonen aan de kook brengen en 15 min. laten trekken. Vlak voor het einde Amaretto toevoegen en alcohol laten verdampen.

Eierdooiers opkloppen tot een luchtige massa. Suikerwater zeven en al kloppend aan de dooiers toevoegen. Slagroom er luchtig doorheen spatelen, samen met de gehakte amandelen.

Draai er ijs van, vorm quenelles en zet deze in de vriezer.

Taartje

Strooi wat bloem op het werkblad en rol iedere plak deeg uit tot ca. 15 bij 15 cm. Snijd hieruit mbv een schotel een cirkel. Leg de cirkels op een met bakpapier bedekte ovenplaat en prik wat gaatjes in het deeg.

Verdeel de amandelspijs in 10 porties en rol die tot een bolletje. Rol deze tussen bakpapier uit tot een cirkel 1 cm kleiner dan het deeg en leg deze op het deeg.

Schil de appels en snij deze doormidden. Verwijder steel en kroon en haal met een meloenschepje het klokhuis eruit. Snij de appel in heel dunne schijfjes en besprenkel met citroensap.

Opmaak

Leg de schijfjes iets overlappend in een cirkel op de amandelspijs, zodat deze volledig bedekt is, maar laat een randje bladerdeeg vrij. Meng de suiker met kaneel en bestooi de appels hiermee gelijkmatig.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 180°. Klop de slagroom met het merg van een vanilleboon en wat suiker stijf en plaats deze tot gebruik in de koeling. Bak de taartjes vlak voor het serveren in ca. 15 min. goudbruin af.

Presentatie

Warm taartje onder op het bord plaatsen. Daarboven een quenelle van

	het ijs en een quenelle van de slagroom met daartussen een takje mint.
Wijn	Moscato d'Asti frizzante Cascina Fonda

Carpaccio van tonijn	
500 g verse tonijn Crème Sap van een citroen 3 eidooiers 3 dl goede olijfolie extra vergine Handje kappertjes Blikje ansjovis 3 soorten geplukte sla (b.v. Lollo rosso, radicchio, rucola) 5 soorten verse kruiden (fijngesneden, 1 eetlepel van elk, waaronder: bladpeterselie, basilicum, oregano) 1 dl olijfolie ½ dl aceto balsamico Tagliatella (van het hoofdgerecht)	Tonijn in plasticfolie rollen en licht aanvriezen.  Kappertjescrème Citroensap en dooiers in de staafmixer op de snelste stand monteren met olijfolie, in het begin druppeltje voor druppeltje, tot een crèmige substantie - dan stoppen, niet persé alle olie gebruiken. Kappertjes (afspoelen) en ansjovis toevoegen, cutteren - proeven of er nog peper door moet - en door een fijne bolzeef passeren. Doe de crème in een plastic spuitzak. Salade Sla met de kruiden mengen. Maak een vinaigrette van olijfolie en balsamico (2:1). Haal de sla erdoorheen. Opmaak Snij de tonijn op de snijmachine op dunne stand (2½). Maak een klein hoopje lauwwarme pasta midden op het bord, schik daarover de sla. Verdeel de plakken daar omheen, ± 5 plakken p.p., peper & zout ze. Knip een kleine opening in de spuitzak en spuit de crème over de tonijn.
Wijn	Château Haut-Fongrive-Blanc sec Bergerac ac

¹³ Door Maria Uva, Neck

Risotto met fungi en sinaasappel		
250 g arboriorijst 1½ l gevogelteaouillon 20 blaadjes salie 100 g gedroogde boleten 1 ui 100 g boter 1 dl witte wijn 3 sinaasappelschilletjes 2 takjes rozemarijn 100 g parmigiano		1 liter bouillon inkoken met enkele blaadjes salie. Restant van de salie frituren in wat olijfolie. Week de boleten in lauw water. Bewaar het weekvocht. Snipper de ui; snij de paddestoelen grof. Bak ze samen in de boter even aan en voeg vervolgens de rijst toe. Laat langzaam bakken tot de rijst glazig wordt, blus dan af met de wijn.. Voeg vervolgens beetje-bij-beetje de overgebleven bouillon en het boletenweekvocht toe. Blijf roeren tot al het vocht is opgenomen. Voeg fijngehakte rozemarijn en sinaasappelschil toe. Breng op smaak met zout & peper en een klontje boter. De rijst moet smeuïg zijn en al dente. Serveer direct met de gefrituurde salie en de gereduceerde bouillon; bestrooi met parmigiano.
Wijn	Bardolino Rood 2003 Zenato	

Tortelloni gevuld met ricotta en spinazie, met saliesaus

Vulling

1 kg spinazie
250 g ricotta
100 g parmigiano
½ geraspt muskaatnootje
1 ei

Saus

200 g boter
5 blaadjes salie

Pasta

10 middelgrote eieren
600 g grano duro
400 g semolino

parmigiano



opdikken.

Saus

Voor de saus 300 gram roomboter clarificeren. De salie toevoegen aan de geklaarde boter en dit warm houden. Maar niet laten koken.

Tortelloni

De hoeveelheid pasta is maar voor de helft nodig; de andere helft is voor het voor- en hoofdgerecht. Maak een kuil in een berg bloem op de werkbank, breek de eieren daarin. Roer de eieren met een vork door de bloem, neem steeds iets van de rand mee. Kneed tenslotte tot een mooie droge massa. Rol met behulp van de pastamachine het deeg uit tot lange vellen (ga door tot de dunste stand!), leg deze op een bebloemde werkbank. Snij er vierkanten uit van 8 x 8 cm. Bestrijk twee aanliggende zijken met ei. Spuit met behulp van een spuitzak hoopjes vulling uit het midden, in de hoek van de bestreken zijken. Vouw het plakje dicht. Pak het driehoekje op en druk voorzichtig eventuele lucht eruit en druk de zijken goed aan. Rol het plakje om een vinger en plak de twee punten tegen elkaar. De nu ontstane "hoed van sinterklaas" voorzichtig uitdraaien, door het stuk met de vulling naar het midden te duwen.

Serveer direct met saliesaus en fijngeraspte parmigiano.

Vulling

De spinazie blancheren en koud spoelen. Meng dit met de overige ingrediënten voor de vulling in de keukenmachine. Breng met zout op smaak. Als de vulling te slap is met een beetje broodkruim

Wijn

Tarapacá Merlot 2004

Kwartel in krokant pastanestje

10 verse kwartels
½ l olijfolie

Saus

Kwartelkarkassen
1 wortel
2 stengels bleekselderij
1 ui
½ l rode wijn
Salie

Puree

15 aardappels
2 stengels bleekselderij
1 ui
2 takjes tijm
2 bosjes rucola
10 gedroogde pomodori

Farce

400 g kalkoenvlees
1 wijnglas cognac
Tijm, salie, rozemarijn
1 ei
10 ijsblokjes

Pastadeeg



Haal de poten van de kwartels. Haal er 1 borst af, haal het mes langs het wensbeen en haal ook het andere borstje eraf. Hou de borstjes apart. Schuif het pootvlees van het bovenste botje. Botje draaien en verwijderen. Konfijt de pootjes 3 uur in de olijfolie op 90°.

Saus

Bruneer de karkassen met het groentenboeket in de oven op 230°C.

Puree

Kook de aardappels met selderij en ui in water met een beetje zout helemaal gaar.

Farce

Marineer het kalkoenvlees met de kruiden in de cognac; 20 minuten. Draai dit alles zeer fijn in de keukenmachine - voeg hierbij de ijsblokjes, tegen het gaardraaien. Op het laatst het ei toevoegen en op smaak brengen met zout en peper. Doe de farce tussen de filets en zet weg in de koelkast.

Als de karkassen mooi bruin zijn, afblussen met rode wijn en op hoog vuur inkoken tot de helft. Dat aanvullen met water en opnieuw reduceren.

Als de aardappels gaar zijn, afgieten en door de pureeknijper halen. Zet weg.

Haal het pastadeeg door de tagliolinimolen, snij ze in stukken van 20 cm en blancheer in kokend zout water. Spoel onmiddellijk af in koud gezouten water. Wikkel de tagliolini om het kwartelvlees; geef de rest van de tagliolini aan het voorgerecht. Braad de pakketjes in wat olie aan tot lichtbruin en braad ze dan nog 25 minuten in een oven op 180°C.

Passeer de fond en kook verder in met een paar blaadjes salie.

Verwarm de puree en voeg fijngehakte rucola en pomodori toe. Breng

	op smaak met zout en peper. Schik de puree op een bord en druk de kwartel erop. Saus en boutjes eromheen.
Wijn	Terranoble Grand Reserva Carmenere

Semifreddo van witte chocola met noten en chocoladegarnering

Semifreddo

200 g witte chocola
½ l ongezoete room
2 eieren
85 g eierdooier
75 g suiker
Scheutje Frangelico



Bekleed een terrinevorm met plasticfolie. Smelt de witte chocola. Klop de room tot lobbige dikte en zet koud weg.

Klop eieren en extra dooiers met de suiker en een snufje zout au bain-marie op 70°C tot een mooie taaie massa. Klop daarna de massa op ijsblokjes terug tot 35° en

voeg de (nog warme) gesmolten chocola toe. Spatel het geheel goed door. Spatel daarna de room erdoor met een scheutje Frangelico, giet daarna de massa in de vorm en plaats in de vriezer voor ongeveer 3 uur.

Saus

250 g suiker
200 g water

Karamelsaus

Laat de suiker in een goed gereinigde steelpan karameliseren, blus af met water. Kook het al roerende door tot het klontvrij is en laat afkoelen.

Chocolafiguren

200 g pure chocola

Pure-chocolafiguren

Laat de chocola smelten; niet heter dan 37° laten worden. Doe de massa in een spuitzak met een zeer fijne opening. Neem vellen vetvrij papier en spuit daar min of meer kunstzinnige figuurtjes op. Laat afkoelen, als ze dof zijn, verder bewaren in de koeling.

Brokken

300 g witte chocola
10 g pistachenoten
10 g geschaafde amandelen
10 g hazelnoten
10 g pinda's

Witte-chocola/noten-brokken

Laat de witte chocola smelten. Bruineer intussen de noten in een oven op 160°; ongeveer 20 minuten.

Als de noten afgekoeld zijn, hak ze dan iets fijn en vermeng met de gesmolten chocola. Giet de massa op een vel vetvrij papier en bedek ook met vetvrij papier. Rol het chocolamengsel uit tot ± 5 mm dikte met behulp van een rolstok. Leg het daarna in de koeling en breek het, als het hard is geworden, in mooie stukken.

Snij de semifreddo in mooie plakken en serveer met karamelsaus, notenbrokjes en chocolafiguren.

Wijn

Bornos dulce sauvignon blanc

H- Menu April 2006

Soto ayam		
1 kip 1 hele grote ui (gesneden) 2 teentjes knoflook ¼ theelepel peper 5 theelepels kemiripasta ½ theelepel kunyit-poeder 1 stukje verse jahe (gember) 4 blaadjes daun jeruk kencur (een pinkgroot stukje) 1 struik sereh (citroengras) 1 schijfje laos ½ kopje prei (gesneden) 200 g taugé 2 gekookte aardappelen 2 eieren (hardgekookt) ½ kopje su-un (rijstmie geweekt) 2 eetlepel uien (gefruit) 2 stengels bleekselderij citroen		Trek bouillon van de kip met 2 liter water, peper, zout, knoflook en de ui. Laat een uur trekken, haal de kip eruit en snij het vlees in blokjes. Snij alle kruiden fijn en voeg die met kemiripasta toe aan de bouillon; laat nog even trekken en voeg het kippenvlees toe. Dit is de saus voor de soto. Maak de taugé schoon en kook deze niet te gaar. Snij de aardappelen in blokjes. Kook de su-un ongeveer 5 minuten en laat uitlekken. Snij de hard gekookte eieren in mootjes. Schil van de bleekselderij de harde buitenkanten af en snijd deze in luciferdikte stukjes van circa 8 cm. Presentatie Schep eerst wat aardappelen en vervolgens taugé, su-un en stukjes ei op het bord. Voeg ruim saus toe en strooi er wat gefruite uien en sliertjes selderij over. Gebruik zonodig wat citroensap en kecap.
Wijn	Champagne Baron Fuente Brut	

Palem kakul	
250 g garnalen 250 g kakul (kleine slakken in blik) 10 sjalotjes 6 teentjes knoflook 3 rode lomboks 1 rawit 1 stukje jahe (8 cm) 1 stukje kencur (4 cm) 1 stukje kunyit (8 cm) 1 stukje laos (8 cm) 2 theelepel trasi 2 theelepel ketumbar 2 eetlepel gesmolten gula bali 2 eetlepels kokosolie bananenblad 10 daun salam	Pel zonodig de garnalen en verwijder de darmen. Spoel de slakken af en laat ze uitlekken. Pel de sjalotjes en de knoflook, verwijder van de lomboks en de rawit de steeltjes en desgewenst de zaadjes, schil de jahe, de kencur, de kunyit en de laos. Snij dit alles grof en wrijf het met de trasi, de ketumbar en zout in de cobek fijn tot een pasta. Mioteer¹⁴ de pasta. Vermeng de garnalen en de slakken met de kruidenpasta, de gula Bali en de kokosolie en laat dit ongeveer 30 minuten in de koelkast intrekken. Was de bananenbladen en knip er 10 stukken van 20x25 cm van. Verdeel de garnalenmassa in 10 porties. Leg steeds 2 velletjes bananenblad op elkaar, leg er een daun salam op met daarop een portie garnalenmassa. Vouw de pakketjes dicht en steek ze vast met een cocktailprikker. Stoom de palem kakul in ongeveer 20 minuten gaar.
Wijn	Tokay Pinot Gris domaine de Colmar

¹⁴ De kerriepoeder (massa) rustig laten smelten (**mioteren**) tot een glad papje ontstaat

Indisch Buffet

		
		
Wijn bij vleesgerechten		Bourgogne Pinot Noir Chateau de Davenay
Wijn bij visgerechten		Tokay Pinot Gris domaine de Colmar

Udang pelalah

400 g grote gepelde garnalen
 5 sjalotjes
 3 teentjes knoflook
 3 rode lomboks
 11 rawits
 1 stukje jahe (4 cm)
 1 stukje kunyit (3 cm)
 5 theelepels kemiripasta
 1 theelepel trasi
 1 stengel sereh
 plantaardige olie
 3 daun salam
 sap van 3 jeruk limo
 2 theelepels asem (tamarinde)
 2½ dl santen
 suiker

Pel de sjalotjes en de knoflook.

Verwijder van de lomboks en de rawits de steeltjes en desgewenst de zaadjes. Schil de jahe en de kunyit.

Snij alle voorbereide ingrediënten grof en wrijf ze met de kemiripasta en trasi fijn tot een pasta. Knip het bovenste deel van de serehstengel en verwijder zo nodig het harde buitenste blad.

Verhit een beetje olie in een wajan en fruit de kruidenpasta, voeg de serehstengel, de daun salam, het limosap (eventueel limoensap) en de grote garnalen toe.

Blijf deze op een laag pitje ongeveer 5 minuten roerbakken. Doe de santen en de asem erbij en breng alles aan de kook. Laat het ongeveer 3 minuten koken. Voeg zout en suiker naar smaak toe.

Kenus pelalah

500 g inktvis (baby-inktvis)
 sap van 5 jeruk limo
 1 theelepel witte peper
 3 sjalotjes
 1½ teen knoflook
 3 grote rode lomboks
 3 rawits

Maak de inktvis goed schoon en snij deze in kleine stukjes (ook de tentakels). Marineer de inktvis in het limosap (eventueel limoensap), de witte peper en zout.

Pel de sjalotjes en de knoflook, verwijder van de lomboks en de rawits de steeltjes en desgewenst de zaadjes.

Schil de jahe en de kunyit. Haal de pitten uit de asem. Snij alle

1 stukje jahe (2 cm) 1 stukje kunyit (2 cm) 1 theelepels asem (tamarinde) 2½ theelepels kemiripasta 1 theelepels trasi olie 3 daun jeruk ¼ 1 santen asli (dikke santen) 1 takje daun kemangi (citroenbasilicum) suiker	voorbereide ingrediënten grof en wrijf ze met de kemiripasta en de trasi in een cobek fijn tot een pasta. Verhit enkele lepels olie in een wajan en fruit hierin de kruidenpasta ongeveer 2 minuten. Voeg de daun jeruk toe en verwarm dit op hoog vuur. Giet de santen erbij, draai het vuur laag, voeg de daun kemangi en suiker toe, laat het geheel ongeveer 3 minuten sudderen en voeg op het laatste moment de inktvisringen toe en bak deze nog zeer kort mee.
Bebek mekuah manis lalah	
5 eendenbouten 7 groene rawits 3 stengels sereh 7 sjalotjes 5 eetlepels plantaardige olie 1 kopje base megenep 9 kardemompeulen 2 eetlepels gesmolten gula bali 2 eetlepels azijn 2 kopjes water 2 kopjes santen asli 2 takjes selderij	Snij de eendenbouten in twee stukken. Verwijder de steeltjes van de rawits en snij de rawits overlangs doormidden. Knip het bovenste deel van de sereh. Pel de sjalotjes en snij ze in dunne schijfjes. Verhit de olie in een wajan en fruit de sjalot goudbruin; laat ze op keukenpapier uitlekken. Fruit de base megenep en de kardemom ongeveer 2 minuten in dezelfde olie en voeg dan 2 geplette en in grote stukken gesneden serehstengels en de stukken eend toe. Bak 1 serehstengel rondom bruin en voeg eveneens toe. Roerbak ongeveer 3 minuten. Doe de gula Bali, de rawits, de azijn en het water erbij. Laat het ongeveer 1 uur sudderen tot de eend gaar en het vocht verdampt is. Voeg de santen asli, de rawits en zout naar smaak toe en laat het nog ongeveer 5 minuten sudderen. Pluk de blaadjes van de selderij en doe ze bij de eendenbouten. Serveer het gerecht bestrooid met de sjalot.
Base Megenep	
Ingrediënten voor 1½ kopje pasta 16 sjalotten 6 teentjes knoflook 3 stukjes jahe van 2 cm 2 stukjes kecur van 2 cm 3 stukjes kunyit van 2 cm 3 stukjes laos van 2 cm 7 rode lomboks 5 rawits 1 eetlepels tamarinde 1 eetlepels ketumbar 1½ theelepels trasi 4 daun jeruk	Pel de sjalotjes en de knoflook; schil de jahe, de kencur, de kunyit en de laos. Verwijder de steeltjes en desgewenst de zaadjes van de lomboks en de rawits. Snij alles grof. Doe in de cobek de tamarinde, ketumbar, trasi en de daun jeruk en wrijf met de ulekan tot een pasta.
Jukut ulih	
250 g kacang panjang	Snij de kacang panjang in stukjes van 3 cm en blancheer deze

(kousenband) 250 g taugé 3 sjalotjes 1 teentje knoflook 1 rode lombok 7 rawits 1 stukje kencur (2 cm) 3 theelepels kemiri –pasta 1 theelepel trasi 5 eetlepels plantaardige olie sap van 1 jeruk limo 3 daun salam 1 kopje santen asli	ongeveer 5 minuten in water met zout. Was de taugé, verwijder de groene vliesjes en de bruine staartjes. Pel de sjalotjes en snij ze in dunne plakjes. Pel de knoflook. Verwijder de steeltjes en desgewenst de zaadjes van de lombok en de rawits. Schil de kencur en snij alle voorbereide ingrediënten grof. Wrijf ze met de kemiripasta en de trasi in een cobek fijn tot een pasta. Verhit de olie in een wajan en fruit de sjalot krokant laat ze op keukenpapier uitlekken. Fruit de kruidenpasta in dezelfde olie. Voeg het limosap, de daun salam, de santen en zout naar smaak toe en laat dit ongeveer 5 minuten koken. Verdeel de groenten op een schaal, giet de saus erover en bestrooi het geheel met de gefruite sjalot.
Sateh	
400 g biefstuk Marinade 5 teentjes knoflook 8 eetlepels kecap manis Kecapsaus 5 rawits 2 teentjes knoflook 50 g gebrande pinda's 1 theelepels petis udang 1 schijf gesmolten gula bali 1 eetlepels olie 5 eetlepels kecap manis 1 jeruk limo, uitgeperst eventueel limoenen 5 rode sjalotjes satehpennen	Snij het vlees in kleine blokjes. Pel voor de marinade de knoflookteentjes en pers ze uit. Roer er de kecap door en marineer het vlees er circa 1 uur in. Leg de satehpennen enige tijd in koud water. Maak voor de saus de rawits schoon, pel de knoflook en maak van dit alles met de gebrande pinda's, de petis udang, de gula Bali, de olie en zout naar smaak een pasta, met een blender of een cobek. Roer er dan de kecap en het sap door. Pel en snipper de sjalotjes, fruit ze. Rijg circa 3 stukjes vlees per stuk aan de pennen en rooster ze circa 5 minuten op de grillplaat. Giet de saus over de sateh en strooi de sjalotsnippers over de saus.

Rendang padang	
Voor de kruidenpasta 1½ theelepel ketumbar 1 theelepel jinten (komijn) 4 kruidnagels 2 sjalotjes 2 teentjes knoflook 16 verse rawits ½ schijf jahe (3 cm) 1 schijfje kunyit (2 cm) 1 schijfje laos (3 cm) 400 g mager rundvlees 1 serehstengel 4 eetlepel plantaardige olie 1½ l santen asli (dikke santen) 3 daun jeruk 1 kaneelstokje 1 theelepel tamarindepulp	Maal voor de kruidenpasta de ketumbar, de jinten en fijngestampte kruidnagels in Magimix. Mioteer de pasta. Voeg de schoongemaakte en fijngesneden sjalotjes, knoflook, rawits, jahe, kunyit en laos toe en maal alles fijn. Snij het vlees in plakjes van circa 4'4 cm. Knip het bovenste deel van de serehstengel, kneus en snijd de stengel in grove stukken. Vermeng de kruidenpasta met de santen en voeg de sereh, de daun jeruk en het kaneelstokje toe. Roer het vlees, de tamarinde en zout naar smaak er door. Laat dit sudderen tot blondo. (Blondo = santen of gerechten die met santen worden bereid zo lang laten sudderen tot de olie uit de santen komt bovendrijven en er vrijwel geen vloeistof meer over is).
Ayam paniki	
Voor de kruidenpasta 4 theelepels kemiripasta 4 sjalotjes 2 teentjes knoflook 2 rode lomboks 2 rawits 1 stukje jahe (2 cm) 1 stukje kunyit (2 cm) 1 stukje laos (2 cm) basilicumblad 8 stuks kippendijen 2½ serehstengels 2 eetlepel plantaardige olie 2 daun jeruk sap van jeruk nipis (limoen) ½ l santen asli (dikke santen)	Wrijf voor de kruidenpasta schoongemaakte en fijngesneden sjalotjes, rawits (ontdaan van steeltjes en zaad), knoflook, lomboks, kunyit, kemiripasta en laos fijn. Snij de kip in stukjes. Knip het bovenste deel van de serehstengels, kneus en knoop de stengels. Verhit de olie in een wadjan en fruit hierin de kruidenpasta circa 3 minuten. Voeg de serehstengels en de daun jeruk toe en roerbak circa 3 minuten. Doe de kip erbij, roerbak circa 3 minuten en giet het limoensap erbij. Voeg de santen en zout naar smaak toe en laat de kip circa 20 minuten op laag vuur gaar worden.
Tahu telor	
100 g taugé ½ blok tahu 2 eetlepels plantaardige olie 4 eieren 1 teentje knoflook	Verwijder de staartjes en de groene vliesjes van de taugé en was de taugé. Blancheer de taugé enkele minuten in een pan kokend water met zout, giet af en laat uitlekken. Snijd de tahu in een heel kleine, dunne plakjes. Verhit de olie in een wadjan en frituur de tahoe goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Klop de eieren los. Pel

1 rode lombok 3 takjes selderij ui 2 eetlepels kecap manis	en pers de knoflook en snipper de lombok fijn en meng dit met zout naar smaak door het ei. Snipper de ui en fruit deze. Verhit de olie in de koekenpan met een anti-aanbak laag en bak een omelet van het eimengsel. Draai het vuur laag en leg de plakjes tahu op de omelet. Leg een deksel op de pan. Schuif de omelet op een schaal, bestrooi met de taugé en de fijngesneden selderij en besprenkel met de kecap manis. Strooi gefruite uitjes over het geheel.
Babi base manis	
270 g varkensvlees 5 rode sjalotjes 4 teentjes knoflook 2 schijfjes gember-wortel (2 cm) 2 rode lomboks 1½ eetlepel olie 3 eetlepels kecap manis 1½ eetlepels kecap asin ½ theelepel grof gemalen zwarte peper	Snijd het vlees in blokjes van circa 2 cm. Pel de sjalotjes en de knoflook en snipper ze fijn. Schil de gemberwortel en snijd hem in dunne schijfjes. Was de lomboks en snijd ze grof. Verhit de olie in een pan en fruit de sjalotjes en de knoflook. Voeg de stukjes gember en het vlees toe en sauteer dit circa 2 minuten. Doe de kecap manis, de kecap asin en de peper erbij en sauteer nog 1 minuut. Voeg 2 kopjes water toe en laat het vlees circa 20 minuten sudderen. Doe de lombok erbij en stoof het vlees gaar Voeg zo nodig wat water toe.
Serundeng	
50 g geraspte kokos 15 g gebrande pinda's 1½ rode sjalotje ½ teentje knoflook 1 theelepels ketumbar (koriander) ¼ theelepeltje jinten ½ theelepeltje gula bali ½ eetlepel tamarindesap 1 stukje laos van 1 cm ½ daun salam olie	Rasp de kokos. Maak de sjalotjes en de knoflook schoon en wrijf ze fijn met de ketumbar, de jinten, het tamarindesap en de gula Bali. Maak de laos schoon en snij deze in 2 schijfjes. Verhit de olie in een wajan en fruit het kruidenmengsel ongeveer 2 minuten. Voeg de daun salam en de stukjes laos toe. Zet het vuur laag en doe de geraspte kokos in de wadjan. Het geheel door blijven roeren - erbij blijven - totdat de geraspte kokos lichtbruin begint te kleuren. Voeg de gebrande pinda's en een weinig zout naar smaak toe en haal het blad etc. er weer uit.
Santen asli	
Voor 3 l	Rasp het vruchtvlees van 12 kokosnoten (3 kg kokos). Vermeng het met 3 l lauw water en laat het 15 minuten staan. Kneed het geweekte kokos in het water en giet het door een fijne zeef die boven op een pan wordt gezet. Pers daarbij het kokos in de hand boven de zeef uit.

Nasi putih & nasi kuning	
Witte rijst 200 g pandanrijst Gele rijst 200 g pandanrijst 1 theelepel kunyitpoeder 2 salamblaadjes 1 stukje serehstengel 1 daun jeruk 75 g santen	Witte rijst Was de rijst. Zet hem met handwarm water op de rijst moet $\pm$ 2 cm onder water staan. Voeg naar smaak 1 à 2 theelepels zout toe. Laat 8 minuten koken. Schep hem om en laat nog 5 minuten op een laag vuur staan. Doe de halfgare rijst in de stomer, laat een half uur stomen. Pas op dat de rijst niet in het water hangt. Gele rijst Was de rijst. Zet hem en de kruiden (en zout) met handwarm water op de rijst moet $\pm$ 2 cm onder water staan. Laat 8 minuten koken. Schep hem om. Zet het vuur laag en laat de rijst met het deksel op de pan ongeveer 20 minuten koken. Draai het vuur uit en laat nog 10 minuten afgedekt staan.
Rujak Manis	
vruchten (1 mango, halve verse ananas, 1 harde groene appel, 1 peren, etc.) $\frac{1}{2}$ komkommer Saus 2 rawits $\frac{1}{2}$ theelepel trasi 1 theelepels asem $\frac{1}{2}$ kopje gesmolten gula bali	Snij de vruchten en komkommer in stukjes. Begin met de komkommer, dan in volgorde de ananas, de appel, de peer en de mango. Meng telkens het bijgevoegde fruit steeds goed door elkaar, met gevolg dat niets gaat oxideren en helder blijft. Verwijder voor de saus de steeltjes van de rawits, Wrijf ze met de trasi, asem en een snufje zout in de cobek fijn tot een pasta en meng de gula Bali erdoor. Roer deze saus door de vruchten.

Es durian	
350 g durian 350 g suiker 140 cc mineraalwater 140cc droge witte wijn 3 eiwitten sap van 2 citroenen 1 theelepel stabilisator	250 gram suiker met de witte wijn en het mineraalwater aan de kook brengen zodat de suiker oplost en laat afkoelen. Voeg aan de durianmassa het sap van de citroenen, de stabilisator en de afgekoelde suikeroplossing toe en goed vermengen. Sla de eiwitten op en voeg als de eiwitten stand hebben de resterende suiker toe, spatel dit door de durianmassa. Goed vermengen. De massa in de ijsmachine doen. Bewaren in de diepvries. Serveer in een glas.
Wijn	Delheim Golden Harvest 2005

J - Menu Mei 2006¹⁵

Rode en groene sla met ceasar-dressing en kwartelei		
Dressing 2 eierdooiers 2 eetlepels rijstazijn 6 eetlepels olijfolie 200 g mierikswortel (geraspt) 5 eetlepels geraspte parmezaanse kaas 30 blaadjes groene romain sla idem rode 3 eetlepels olijfolie 5 lente uitjes 20 schijven brioche 150 g boter 20 kwarteleitjes 100 g parmezaanse kaas	 met zout en peper. Bereiding 1. Doe de sla in een bak en besprenkel met 3 eetlepels olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. 2. Snij de lente-uitjes in dunne rondjes. 3. Snij rondjes van 5 cm uit de brioche en snij uit het midden van elke cirkel een gat van 2½ cm Ø. 4. Doe boter in de pan en bak elk rondje 1 minuut op een matig vuur tot goudbruin aan één kant. 5. Draai om en breek een kwartelei in het midden van elke schijf. 6. Laat op laag vuur nog 3-4 minuten bakken tot het eitje net gaar is. Presentatie Doe 6 blaadjes sla (3 groen en 3 rood) op een bord. Zet aan het "voeteneinde" twee brioche/ei-rondjes. Schep er wat mieriksworteldressing over. Strooi de lente-uitjes erover en maal er verse peper over. Garneer met vlokken parmezaan (gebruik een dunschiller).	Begin met de <u>brioche</u>. Dressing 1. Doe het eigeel en de azijn in een kom en klop er één voor één zes eetlepels olijfolie door. 2. Voeg de mierikswortel en de geraspte kaas toe. 3. Meng en breng op smaak
Wijn	Nekeas Navarra viura chardonnay 2005	

¹⁵ Chef: Charlie Trotter, www.charlietrotters.com

Brioche	
Gistdeeg 100 g bloem 3 tl droge gist 1 tl suiker 6 el lauw water Deeg 400 g bloem 50 g poedersuiker 10 g zout 40 g zachte boter 6 eieren	Voor het gistdeeg de 100 g bloem in een kom zeven. De droge gist met 1 tl suiker en het water mengen tot de gist opgelost is, vervolgens aan de bloem toevoegen, goed mengen, eventueel nog wat water toevoegen en het gistdeeg op een warme plaats laten staan tot de massa verdubbeld is. Voor het deeg de bloem met de poedersuiker in een kom zeven, met het zout en de zachte boter tot een smeuge massa roeren. Dan geleidelijk de eieren erdoor kloppen, met het bloemmengsel mengen, het gerezen gistdeeg toevoegen en alles in de mixer met kneedhaken eerst op de laagste, dan op de hoogste stand in ongeveer 5 minuten tot een deeg kneden. Een cakevorm goed invetten (met bakspray spuitbus) en vervolgens vullen met het deeg, opnieuw laten staan (ca 30 minuten) tot de massa verdubbeld is. Oven voorverwarmen op 200 graden en de Brioche afbakken in 30 à 40 minuten. Gaarheid bepalen met prikker.

Koude komkommersoep met meloen en appel

6 Komkommers

Dille-olie

1 bos dille
1 dl druivenpitolie
½ dl olijfolie

6 eetlepels dikke yoghurt
1 eetlepel citroensap
1 theelepel togarashi

2 groene appels
½ watermeloen
½ gele meloen
1 avocado
2 tomaten
1 rood pepertje



Zeef vlak voor het gebruik.

Dille-olie

1. Hou wat dille apart voor de garnering. Kook de rest 15 seconden.
2. Laat schrikken in ijswater.
3. Knijp het vocht eruit. Maal in de blender met de oliën.
4. Bewaar in de koelkast.

Bereiding

1. Schil 2 of 3 komkommers. Gebruik alleen de middenstukken. Snij deze in stukken van 2½ cm hoog. Er zijn er 20 nodig.
2. Hol ze met een parisienneboortje uit. Bewaar het afsnijdsel.
3. Snij ½ komkommer in julienne (met de mandoline).
4. Doe de overgebleven komkommer(s) en afsnijdsel in de keukenmachine. Pureer met wat zout.
5. Zeef en laat in de koeling uitlekken. Maak eventueel nog verder op smaak.

Garnering

1. Doe de komkommerbakjes in een pan en voeg water toe tot ze onder staan.
2. Breng aan de kook en laat afkoelen.
3. Meng de yoghurt, het citroensap en de togarashi in een kom.
4. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij in lucifers (mandoline).
5. Meng de appel- en komkommerjulienne door de yoghurt.
6. Verwijder van de meloenen, avocado en de tomaat - eerst even in kokend water houden - de schil en (eventueel) de pit(jes). Snij in kleine blokjes.
7. Snijd een rood pepertje heel fijn.

Presentatie, neem echt koude borden!!

1. Vul de komkommerbakjes met het mengsel van yoghurt en de julienne van komkommer en appel.
2. Plaats twee komkommerbakjes in een soepbord.
3. Verdeel de vruchtblokjes er rondom.
4. Schenk er komkommervocht over.
5. Druppel er dille-olie rond de bakjes.
6. Garneer met de dille.
7. Strooi er wat fijngesneden rode peper over.

Wijn

Riesling Haeffelin edaille d'or 2004

Langzaam-gebakken zalm met rode-wijnrisotto, tijm en groene asperges

10 stukken zalmfilet
(100 g pp)

Rode-wijnreductie

2 rode uien
2 wortels
2 stelen selderij
2 Granny Smith appels
4 tenen knoflook
½ dl druivenpitolie
1 fles rode wijn
4½ dl port
1 l kippenbouillon

Paddestoelen

500 g paddestoelen
(kastanjechampignons en shi-
take)
1 gehakte ui
1 gehakte teen knoflook
1 tak tijm
2 eetlepels olijfolie

4½ dl kalfsfond

Risotto

2 tenen knoflook
2 rode uien
150 g boter
300 g Arboriorijst
10 stelen bleekselderij
bos tijm
dunne groene asperges



Rode-wijnreductie

1. Snij de groente en de appels fijn.
2. Karameliseer in de olie.
3. Voeg wijn en port toe en laat 1 uur trekken.
4. Voeg de bouillon toe en laat verder inkoken tot 6 deciliter

Geconfijte paddestoelen

1. Hak de paddestoelen en plaats die met ui, knoflook, tijm, olie en 1 deciliter water in de oven op 160°.
2. Dek af en laat 30 minuten garen tot de paddestoelen zacht zijn.
3. Laat in het vocht afkoelen.

Saus

Kook 4½ deciliter kalfsfond in tot ¼.

Rode-wijnrisotto

1. Hak de uien en de knoflook fijn. Zweet aan met 100 gram boter.
2. Voeg de rijst toe en laat 3 minuten meefruchten. Roer goed.
3. Voeg de helft van de wijnreductie toe en laat op een zacht vuur koken onder voortduren zacht roeren.
4. Als het vocht bijna verdwenen is, de tweede helft van de wijnreductie toevoegen. Weer voortdurend roeren.
5. Voeg nog 2 deciliter water toe. En laat weer bijna droogkoken. De rijst moet nog *al dente* zijn maar wel romig.
6. Meng de geconfijte paddestoelen erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Bereiding

1. Snij de selderie in lange dunne repen.
2. Bestrooi de zalm met zout en peper.
3. Maak een "rooster" van de selderie in een bakblik en leg de vis daarop. Bedek met tijmtakjes - hou een beetje achter voor de garnering.
4. Bak 15 minuten op 130°.
5. Haal uit de oven. Hou de vis warm. Snij de selderij in blokjes en meng die door de risotto.
6. Bak de asperges vlug in een beetje boter.
7. Warm de kalfsfondreductie op.

Presentatie

	1. Plaats een rondje risotto midden op het bord. 2. Daarop of daarnaast een stuk zalm. 3. Dresseer de asperges en wat achtergehouden tijd daar weer op. 4. Lepel wat saus er omheen.
Wijn	Darling Park Merlot 2002

Ugli/grapefruit-gratin - tequila/chili-sorbet

Sorbet 5 ugli's 5 grapefruits (licht) 420 g honing briochedeeg zestes van citroen en sinaasappel		Vruchten 1. Schil de ugli en de grapefruit en verwijder de witte vellen. Haal de partjes uit de vellen. 2. Zet het vruchtvlees en de honing 1 uur in de koeling.
Tuille 2 peren 100 g suiker idem water 1 jalepeño (in ringetjes) 2 grapefruits, in stukjes (bewaar het sap) 2½ dl sinaasappelsap 2 blaadjes gelatine 0,8 dl tequila	Brioche 1. Neem het briochedeeg, meng de zestes erdoor. 2. Doe op een ingevette plaat en laat 30 minuten in een oven op 190° bakken. Laat afkoelen op een rooster. 3. Snij in rondjes en laat die 5 minuten nabakken in de oven.	Grapefruit/peper/tequila-sorbet 1. Schil de peren en haal het klokhuis eruit. 2. Doe de peren, de suikerstroop en de peper in een pan en laat 15 minuten koken tot de peren zacht zijn. 3. Haal de peren eruit en kook het vocht in tot 2 deciliter. 4. Los de gelatine erin op. 5. Doe de peren, de grapefruits (plus sap) en het kookvocht in de blender en maal. Voeg de tequila toe en laat afkoelen. 6. Draai er een sorbet van. Bewaar in de vriezer.
Sabayon 100 g boter 90 g suiker 1 vanillestokje 3 eiwitten 115 g suiker 160 g bloem 6 eierdooiers 150 g suiker evenveel water 2 vanillestokjes 90 g crème fraîche	Vanilletuiles 1. Smelt de boter met de vanillestokje (opengesneden). Haal van 't vuur zodra de boter smelt. 2. Haal het stokje eruit en schraap het merg terug in de boter. 3. Klop de eiwitten op. Voeg de suiker toe en klop met de machine tot er pieken ontstaan. 4. Voeg de boter toe en spatel de bloem erdoor. 5. Gebruik een plamuurmes om 1 theelepel beslag uit te strijken op een bakplaat, bekleed met bakpapier. Maak zo 15 tuilles (dat is inclusief reserve voor de breuk). 6. Bak 6 minuten op 200° tot licht-bruin. 7. Uit de oven halen en meteen op een kopje of zoiets tot een bakje laten vormen. Crème fraîche sabayon 1. Zet ijswater klaar. Maak een siroopje van suiker water en vanille. 2. Klop de eigelen met de siroop au bain-marie tot het "linten" vormt. 3. Klop koud en spatel de crème fraîche erdoor.	

	Presentatie 1. Plaats een briochevierkantje op elk bord. Plaats daarop het fruit. 2. Lepel er de sabayon over. Brandt dat met een vlammetje tot goudbruin. 3. Zet daarop een tullebakje. Daarin een bolletje sorbet.
Wijn	Muskat de Beaumes de Venise – Vin doux Naturelle

J - Menu Juni 2006

Bouillabaisse van gepocheerde tong met knoflookcrème en makreelsabayon

10 tongfilets
scheutje witte wijn

Knoflookcrème

10 bloemige aardappels
10 teentjes knoflook
 $\frac{3}{4}$ l ganzenvet
scheutje room
klontje roomboter



Knoflookcrème

1. Pel de knoflooktenen en leg ze in een pan met een royale hoeveelheid water en een snuffje zout. Breng het water aan de kook. Giet de knoflooktenen af. Kook de knoflook nogmaals met vers zout water en giet weer af.

Verwarm ganzenvet in een steelpan, doe de knoflooktenen in het vet en laat ze op een laag vuur gaar worden. Haal de knoflooktenen uit het vet en pureer ze.

2. Schil de aardappels en kook ze gaar in water met wat zout. Giet de aardappels af en pureer ze. Maak van de aardappels een mooi smeuge puree met wat room en een klontje boter.
3. Meng de aardappelpuree met de knoflookpuree tot een knoflookcrème. Houd warm tot gebruik.

Groente

10 kleine bosuitjes
1 venkelknol
1 dl olijfolie

1. Maak de bosuitjes schoon en blancheer ze 1 minuut in visbouillon.
2. Snij de venkelknol in de lengte in de snijmachine in dunne plakjes. Bak de venkelplakjes in olijfolie op een matig vuur goudbruin.

Vissaus

1 l visbouillon
1 borrelglas pernod
100 g koude boter
1 dl olijfolie

Vissaus

Verhit de visbouillon. Doe een scheutje pernod in een steelpan. Laat de alcohol verdampen door de pernod voorzichtig aan te steken. Blus de pernod af met de visbouillon. Voeg al roerend klontjes koude boter toe. Bind de saus vervolgens met olijfolie.

Sabayon

2 gerookte makrelen
7 eierdooiers
7 eetlepels geklaarde
boter

Makreelsabayon

1. Zet de makreel op in een pan met 7 deciliter water. Breng het water aan de kook en laat de makreel 20 minuten zachtjes trekken.
2. Zeef de makreelbouillon. Reduceer tot $1\frac{1}{2}$ deciliter en doe de gereduceerde bouillon in een sausspannetje. Plaats dit pannetje *au bain-marie* en voeg al roerend met de garde de eierdooiers toe. Klop het mengsel *au bain-marie* tot een luchtige sabayon.
3. Roer tenslotte 7 eetlepels geklaarde boter door de sabayon en houd de sabayon warm. *Hij mag absoluut niet koken.*

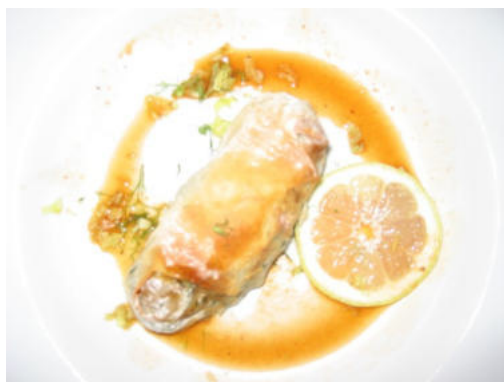
Breng 1 liter water met wat zout en een flinke scheut witte wijn aan de kook. Pocheer de tongfilets hooguit $1\frac{1}{2}$ minuut in dit kokende water. *Dit kan ook in 1 liter visbouillon.*

	Presenteren Breng in het midden van het (warne) bord wat van de knoflookcrème aan. Lepel hier wat van de vissaus omheen. Dresseer hierop tongfilets. Steek hiertussen stukjes bosuitjes. Leg hierop gebakken venkelschijfjes. Schenk tenslotte à la minute de warme makreelsabayon over de tongfilets.
Wijn	Sauvignon Blanc La Tunella Friuli 2004

2 liter Visbouillon	
visgraten 1 ui 4 stengels bleekselderij 2 prei 4 tenen knoflook 1 venkelknol 1 dl olijfolie scheut witte wijn 2 takjes tijm, 2 blaadjes laurier, 4 takjes peterselie	Zet de kleingesneden groente aan in de olijfolie. Voeg de goedgewassen visgraten toe en blus af met een scheut witte wijn. Kook in en voeg dan zoveel water toe tot alles onder staat. Voeg bouquet garni toe en laat 20 minuten trekken. Zeven, 1 liter is voor de vissaus en 1 liter is voor het pocheren van de tong.

Croustade van kreeft met groene kool

5 kreeften à 600 g
1 Paksoi of Groene kool
10 plakjes filodeeg



Kreeft

1. Zet drie pannen op het vuur, één voor de scharen met heet water, één koekenpan om voor de staarten te bakken in een beetje olie (ook hier: arachideolie pas toevoegen als de pan heet is) en een grote pan voor de coulis.
2. Dood de kreeft door een mes in de kop te steken, scherpe kant

naar voren.

3. Draai de scharen eraf; pocheer die drie minuten.
4. Draai de staarten eraf en bak die (in de schaal) in 2 à 3 minuten licht aan; ze moeten nog halfrauw zijn.
5. Snij het pantser van de kreeften in de lengte doormidden. Verwijder het groene zakje. Halveer de helften weer.

Voor de coulis

1 ui
1 wortel
½ venkel
½ bleekselderij
4 tenen knoflook
(geplet)
2 cm gember
bouquet garni
1 fles droge witte wijn
4 gepelde tomaten uit
blik
tak dragon

100 g boter

2 eieren

Coulis

1. Braad de pantsers aan in een droge pan - hou ze van de bodem door te roeren - blus af met witte wijn.
2. Laat de wijn verdampen en voeg de groenten en kruiden toe.
3. Koud water toevoegen en laat koken tot het vocht bijna verdampt is (1^e trek).
4. Koud water toevoegen en laat koken tot het vocht bijna verdampt is (2^e trek).
5. Zeven en de koppen goed uitknijpen.
6. Vermeng naar smaak met het pocheervocht van de scharen.

Croustade

1. De mooie binnenbladen, met de nerf er nog in, van de kool 1½ minuut blancheren in ruim zeer zout water - meteen in ijswater teneinde de kleur te behouden.
2. De scharen stuktikken met de achterkant van het mes en het vlees er heel uithalen.
3. De staarten pellen en het darmkanaal plus het ringetje aan het eind van de staart verwijderen.
4. Leg tien stukken plasticfolie neer, spreid de koolbladen (nerf eruit) er op uit in rechthoeken; dep goed droog. Portioneer ook de kreeft in tien.
5. Rol de porties kreeft in kool met behulp van de folie.
6. Rol de plakjes filodeeg een beetje uit en rol de koolrolletjes erin. Plak de randen met eigeel vast.
7. Zet de pakketjes met de naad naar onderen in een beboterde braadslee.
8. Bak 20 minuten af op 180°.

Afwerking en presentatie

1. Coulis zeven en op smaak maken.
2. De zijkanten van de pakketjes wegsnijden en de pakketjes in de breedte doormidden snijden.
3. Serveer op een warm bord, de twee helften ietsje ten opzichte van elkaar

	verschoven. Eventueel schijfjes citroen toevoegen. 4. Giet er aan tafel wat coulis over.
Wijn	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC 2004

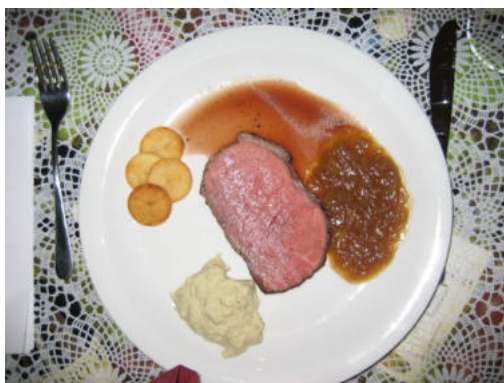
Entrecôte met sjalottencompôte, artisjokkenpuree en soufflé-aardappeltjes

Entrecote per avond
olijfolie

Kookvocht

3 liter water
sap van 3 citroenen
3 tenen knoflook, geplet
6 laurierbladen

500 g sjalotten
boter
4 blaadjes laurier
6 kruidnagels
5 dl kalfsfond
20 artisjokkenbodems
3 l artisjokkenkookvocht
0,4 dl room



Maak de sjalotten schoon, snij ze in dunne ringen en bak de ringen in boter lichtbruin. Voeg laurier, kruidnagel en kalfsfond toe en laat alles zachtjes koken tot het vocht verdampt is. Verwijder laurier en kruidnagels.

Maak artisjokkenkookvocht door bij 3 liter

water het sap van 3 citroenen, de knoflooktenen en 6 blaadjes laurier toe te voegen. Voeg de artisjokken bodems toe en kook ze gaar.

Pureer de artisjokbodems in de keukenmachine. Giet heel langzaam de room erbij en breng op smaak met zout en peper. Laat de puree op een laag vuur even goed warm worden en roer er de room door.

Bestrooi het vlees met zout en peper. Bak het vlees in geklaarde boter aan beide zijden stevig aan. Laat het vlees langzaam garen in een oven van 80°, tot het vlees de gewenste gaarheid heeft en een kerntemperatuur van 57° in 2 tot 2½ uur.

Bij het uitserveren is het heel belangrijk om een treintje te vormen. Snij de entrecote in plakken en verdeel ze over de borden. Schep de braadjus rond het vlees. Leg het vet op het vlees en schep de sjalottencompote en de artisjokkenpuree aan beide zijden van het vlees. Serveer de souffléaardappels apart.

Souffléaardappels

3 aardappels (malta)
arachide-olie

Souffléaardappels

Schil de aardappels snij ze in plakjes op stand 10-12 met de snijmachine. Steek er rondjes uit met een steker van 3½ cm. Maak zo 30 schijfjes. Spoel de aardappelschijfjes af en droog met een doek. Verwarm in een pan arachideolie op 140° en in friteuse arachideolie tot 190°. Doe de schijfjes eerst met een paar tegelijk in de olie van 140° en laat ze onder voortdurend schudden licht souffleren. Schep ze daarna op keukenpapier en laat uitlekken. Verwarm vervolgens de friteuse op 190° en bak de schijfjes af als het goed is zullen ze volledig opzwellen. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Presentatie

Leg op een in warm bord het midden de plak entrecôte, erboven een schep uiencompôte en de saus.

Wijn

Montepulciano d'Abruzzo DOC Sasso Arso Villa Bizzarri 2003

IJs met witte chocolade en amandelen met mango en gekarameliseerde flensjes

Beslag

100 g bloem
30 g boter
2 dl melk
0,6 dl room
30 g suiker
2 eieren
schraapsel uit vanillestokje



Flensjes

Zeef de bloem en meng deze met suiker een snuifje zout en 1/3 van de melkproducten de eieren en het vanilleschraapsel. Voeg vervolgens de rest van de room-melk toe. Zet het beslag weg om te rusten. Doe de boter in een pannetje dan kan hij zacht worden.

Flensjespan (kleine koekenpan) even nalopen en schoon maken. Met een kwast de bodem instrijken en bakken maar.

IJs

125 g amandelschaafsel
8,3 dl melk-room (in gelijke delen)
4 eierdooiers
170 g suiker
2 eetlepels Amaretto
125 g geraspte witte chocolade

80 g suiker

1 pak sinaasappelsap

2 mango's

poedersuiker

IJs

Leg het amandelschaafsel op een bakblik en laat die 10 minuten drogen in een oven van 140°. Verhoog daarna de temperatuur tot 160° en laat de amandelen lichtbruin worden.

Zet de melk op en plaats ernaast een pan water om de eigelen en de suiker op te slaan. Voeg aan de room-melk een schilletje citroen toe (om de eismaak weg te werken) en het overgebleven vanillestokje. Verwarm de melk tot 95° (niet koken dus). Koel vervolgens het roommengsel terug tot 65°. Sla het eimengsel ook koud terug voeg beide samen. Gebruik de pan water van de eigelen om de chocolade te smelten.

Het mengsel staat klaar en is goed afgekoeld, neem een garde en giet de gesmolten chocolade in het mengsel en sla gelijk met de garde de chocolade erdoor zodat er klontvorming ontstaat.

Giet het mengsel in de ijsmachine en draai er een ijs van. Wanneer het ijs omhoog komt voegen we de amaretto toe en vervolgens de helft van de geroosterde amandelen.

Schep het volgens over in de vormpjes en zet weg in de vriezer.

De mango. Wanneer we groene onrijpe mango hebben deze in reepjes snijden een suikermengsel maken en de reepjes hier even blancheren.

Een karamel maken, sinaasappelsap toevoegen en de flensjes erin leggen om ze op te warmen.

Presentatie

Warm flensje op het bord, sliertjes mango er naast, in het midden het ijs en een strooi poedersuiker en de rest van de amandelen.

Wijn

Sauternes Carmes de Rieussec 2004

Index

A

Aanzweten
 groenten · C-13
Aardappel
 Agria · D-21
 Linda's darling · D-21
 Mousseline · A-3
 Zoete · E-32
Aardappel/makreel-salade · D-21
Aardappelcrème · F-38
Aardappelen
 puree · G-46
Aardappels
 soufflé · J-69
Ahornsiroop · D-20
Aji-amarillo saus · E-32
Aji-panca saus · E-32
Amandelen · G-48
Amandelspijs · F-41
Appel-Amandeltaartje · F-41
Appels
 Granny Smith · F-41, I-61
 groene · I-60
Artisjokken
 puree · J-69
Asperges
 crème · A-1
Avocado · I-60
Ayam paniki · H-54
Azukibonen · E-34
Azuki-espresso · E-34

B

Babi base manis · H-55
Banyuls · B-9
Base Megenep · H-52
Bebek mekuah manis lalah · H-52
Béchamelsaus · F-38
Bladerdeeg · F-41
Boleten
 gedroogd · G-44
Bonitovlokken · E-28
Boter
 klaren · C-12, D-19
Bouillon
 gevogelte · F-36, F-38
Bouquet garni · C-13
Brioche · I-63
Brunoise
 van augurk en kappertjes · D-21
 van kalfsniertjes en appel · D-19

C

Callets
 chocolade · B-10
Cantharellen · C-16
Chili-knoflooksaus · E-29
Chocolade

Cups · B-10
ijs van witte chocolade · J-70
Mousse · D-25
notenbrokken · G-48
wit · G-48
Chocolafiguren
 puur · G-48
Citroen-knoflook saus · E-29
Coulis · J-67
Croustade · J-67

D

Dashi · E-30
Dashi-moto poeder · E-30
Deeg · I-59
 Brioche · I-59
 filo · J-67
 Gist · I-59
Dille-olie · I-60
Duif
 Borstfilets · B-9
 Hout-, met linzen en salie · B-9
Durian · H-57

E

Eenden
 -Borst · C-16
 Lever · D-19
 Reductie · C-15
Eieren
 gepocheerd · B-7
 kwartelei · I-58
Entrecote · J-69

F

Farce
 kalkoen · G-46
Flensjes
 gekarameliseerd · J-70
Fumet de poisson · C-13

G

Ganzenvet · J-65
Gekonfijte vruchten · C-17
Gember · E-29
Gepofte rijst
 gekaramelliseerd · D-25
Gevogeltefond · A-2
Gist · I-59
Granité
 van espresso · D-25
Grapefruit · I-63

H

Haricots verts · E-32
Hazelnoten · G-48
Hertenkalffilet · D-23
Hollandaise saus · A-1

I

IJs
 Vanille-Amandel- · F-41
 witte chocolade · J-70
IJs van groene thee · E-34
ISI-fles
 gebruiksaanwijzing · A-2

J

Jalepeño · I-63
Jukut ulih · H-52
Jus de veau · D-20

K

Kaiware daikon · E-28
Kalfs
 -lever · D-19
 -nier · D-19
Kappertjescrème · G-43
Karamelsaus · G-48
Katenspek · B-9
Kecapsaus · H-53
Kenus pelalah · H-51
Kippenbouillon · B-6
Kippenvleugels · B-6
Klaren
 met eiwit · C-13
Knoflook
 geroosterd · C-15
Knoflookcrème · J-65
Konbu · E-30
Kooieenden · C-15
Kreeft · J-67
Kropsla · D-19
Kwartel · G-46

L

Lamskoteletten · Zie
Linzen · B-9

M

Mâche · D-19
Makreelsabayon · J-65
Mangosalsa · C-17
Manzanilla · D-20
Matcha · E-34
Meloen
 gele- · I-60
 water- · I-60
Mergpijpjes · F-38

Meringue · A-4, C-17
Mirepoix · C-13
Mirin · E-27, E-32
Miso Anti-cucho saus · E-31
Miso pasta · E-32
Miso saus · E-32
Mitsukan · E-29
Mosselen · C-13
Mosselfond · C-13

N

Nasi
 Kuning · H-56
 Putih · H-56
Nogaparfait · C-17
Noilly Prat · C-13
Nougatine · C-17

O

Oesters
 Creuses · C-11
Oesterzwammen · C-12
 gele · C-11
Olie
 arachide · B-9
 druivenpit- · I-60
 Druivenpit · C-15, E-29, E-32
 Druivenpit- · I-61
 Kruiden · D-20
Ossenhaas
 gepocheerd · A-3

P

Paarssteelschijnridderzwam · C-11
Paddestoelen
 geconfijte · I-61
 Shi-take · I-61
Paneermeel
 verse · B-10
Parmigiano · G-44, G-45
Pasta
 bereiden · G-45
Pastinaak
 puree · F-39
Pâte à bombe · C-18
Perenparfait · A-4
Perzikken · B-10
Pesche Fritte · B-10
Pieds bleu · C-11
Pijlwortelmeel · E-30, E-34
Pistachenoten · C-17, G-48
Pomodori · G-46
Prei · E-32

R

Rendang padang · H-54
Ricotta · B-10, G-45
Rijst
 arborio · G-44
 Arborio- · C-15, I-61

Risotte
Rode wijn · I-61
Risotto · C-15, I-61
Rode tuinkers · C-11
Rodekool · F-39
Rode-Wijnreductie · C-15
Roodpootpatrijs · B-9
Room
geslagen · F-41
van jeneverbessen · D-23
Roquette · D-19
Roux · B-8
Rujak Manis · H-56
Rundermerg · F-38

S

Sabayon · A-4, I-63
Crème fraîche · I-63
Saffraan · C-13
-vanille saus · A-4
Sake · E-29, E-30, E-32
Salie
gefrituurd in tempurameel · B-9
Saliesaus · G-45
Santen asli · H-55
Sateh · H-53
Sauteren
groenten · C-15
Schorseneren
gefrituurd · D-23
gestoofd · D-23
Semifreddo · G-48
Serundeng · H-55
Sesamzaad
wit · E-28
Sherryvinaigrette · D-20
Shiso bladeren · E-28
Shizu · C-11
Sjalotten
puree · J-69
Sliptong · D-21
Soezendeeg · E-34
Sorbet · I-63
Komkommer/waterkers · C-11
Spinkrab · E-28
Spitskool
gebraiseerd · F-38
Suikerthermometer · C-18
Sushirijst
aangezuurd · E-27
Sushirol
met krab · E-27
met zalmvel · E-28
Nobu · E-28

T

Tagliatella · G-43

Tagliolini · G-46
Tahu telor · H-54
Tempurameel · B-9
Tequila · I-63
Togarashi
japanse kruiden · I-60
Tonijn
Carpaccio · G-43
Tortelloni · G-45
Truffelpuree · F-38
Truffeltapanade · F-38

U

Udang pelalah · H-51
Ugli · I-63
Uien
gefrituurd · D-19
zoete · F-36

V

Vanilleroom · D-25
Vanilletteule · I-63
Vinaigrette · G-43
Vino Cotto · B-10
Visbouillon · C-13, J-66
Vissaus · J-65

W

Wasabipasta · E-27, E-28
Wildzwijn
filet · F-39
Witlof
gebakken · A-3

Y

Yamagobowortel · E-28

Z

Zalm
-filet · I-61
huisgerookt · A-1
-vel
gegrilld · E-28
Zeeduivel · E-30
Zuurkool · F-39

Kooktermen en begrippen

Aanfruiten	Licht bakken in boter of vet; licht laten kleuren
Aanzetten	Vlees of andere ingrediënten in weinig vetstof laten kleuren.
Aanzweten	Het rondom aanfruiten van bijvoorbeeld groenten of uien, waarbij het product niet mag kleuren
Afblussen	Het toevoegen van een vloeistof aangebakken of gebraden voedsel of aan de in de pan achtergebleven aanbaksels
À la anglaise paneren	bloem - eiwit - gezeefd paneermeel
Au bain-marie	Pan met heet water waarin een andere pan wordt geplaatst om een gerecht te verwarmen. Het wordt zodoende niet warmer dan 80 à 90 graden.
Batonnettes	Staafvormige stukjes
Blancheren	Het snel onderdompelen van ingrediënten in kokend water. Hierdoor blijven kleur-, smaak en voedingsstoffen optimaal bewaard en blijft het ingrediënt mooi stevig.
Braiseren	Smoren of stoven onder deksel
Bouquet garni	Tuiltje van kruiden, meestal peterselie, tijm en laurier. Wordt vaak samengebonden, zodat het later gemakkelijk is te verwijderen.
Brioche	Een broodje bereid van gistdeeg
Bruneren	Het donker kleuren van producten met als doel: smaak, geur en kleur te veranderen
Bruineren	Het licht kleuren van groenten (b.v. ui) waardoor smaakstoffen vrij komen.
Brunoise	In kleine blokjes snijden (van groenten zoals wortels, prei, ui, selderij enz.)
Chocolade Callets	Chocolade pillen, ideaal te verwerken voor oa chocoladesaus, bonbons, etc.
Ciseleren	Insnijden om het garen te bevorderen of het krimpen tegen te gaan. Het in hoge snelheid in plakjes snijden van o.a. champignons of komkommer.
Coulis	Vloeibare puree van vis, vlees, gevogelte of groenten.
Cuisson	Uitdrukking voor mate van gaarheid?
Dresseren	Mooi rangschikken van hoofdgerecht en garnituur op een bord of schotel.
Farce	vulling
Fond	Sterk ingekookte bouillon. Wordt veel gebruikt als basis voor sauzen.
Fumet	Sterk ingekookt aromatisch vocht van vis, wild, truffel en champignon. Ook van groenten
Gianduja chocolade	Typische Piemonteese chocolade met hazelnoten. De term "Gianduja" komt van de gelijknamige toneelfiguur uit Turijn. De Gianduja's waren de eerste chocolaatjes die in zilverpapier gewikkeld werden (rond 1850)
Gratineren	In de oven of onder de grill met alleen bovenwarmte een gerecht een goudgeel korstje geven.
Inkoken	Het door middel van hard koken een teveel aan vocht laten verdampen, waardoor de smaak intensiever wordt en het gerecht steviger
Julienne	Techniek waarbij met name groente in lucifer smalle lange reepjes wordt gesneden
Jus de veau	Kalfsfond
ISI-fles	De iSi Gourmet Whip is een culinaire versie van de slagroomspruit. Door de siliconen afdichtingen kunnen hiermee ook warme gerechten mee bereid worden.. Met de Gourmet Whip hoeft u geen of weinig eieren of room te gebruiken; op deze manier kunnen de smaken zich optimaal ontplooiën en "ongedempt" genoten worden.

Karameliseren	(Uien) mooi bruin aan alle kanten, oppassen voor verbranden (Suiker) Het bruinkleuren van suiker of een suikerstroopje door de suiker te verhitten
Klaren	(<i>Clarifier, clarificeren</i>) Het helder maken van fonds en gelei met behulp van eiwit. Als eiwit aan een kokende massa wordt toegevoegd, dan stolt het eiwit. Boter klaren: langzaam verwarmen, vocht laten verdampen en schuim afscheppen.
Mâche	Veldsla
Mandoline	Apparaat om met name groenten julienne te snijden
Manzanilla	Licht droge sherry uit San Lucar de Barrameda.
Meringue	Uit het Frans over genomen benaming van een bakje bereid van schuimdeeg.
Mirepoix	Diverse groenten in stukken gesneden en in een pan met deksel gaar gestoofd
Mioteer	Kerrie rustig laten smelten
Monteren	(<i>Monter</i>) Het verfijnen van soepen en sauzen door het er doorheen kloppen van stukjes koude boter. In een enkel geval ook wel eens eiwit.
Napperen	(<i>Napper</i>) Gelijkmatic met saus of gelei bedekken.
Niet blind roeren	Zodanig roeren dat ingrediënten wel gemengd worden, maar dat substantie niet ‘troebel’ wordt
Parfait	Ijssoort met veel eieren en room.
Parures	Afsnijdsels van groenten, vis, vlees of gevogelte die voor een sub bereiding dienen
Passeren	Door een zeef halen of door een doek drukken.
Pikeren (uien)	Het bepriken of besteken van een ingrediënt met smaakmakers
Pocheren	Het tegen de kook aan houden van ingredienten in water zonder dat dit echt gaat koken. De temperatuur is ongeveer 95°.
Quenellen	(<i>Quenelles</i>) Balletjes of rolletjes enz. van vulling.
Reduceren	Inkoken of indikken door verhitten.
Roquette	Rucola sla
Roux	Mengsel van gelijke hoeveelheden boter en bloem. Wordt gebruikt als basis van vele sauzen. Ook wel verhouding 5:6 boter:bloem.
Sabayon	Luchtige crème bereid van eieren, suiker en droge witte wijn en afgemaakt met likeur of vruchtensap.
Salamander	Professionele grill die zeer hoge temperaturen kan bereiken.
Sauteren	Snel aanbraden onder voortdurend omscheppen.
Tiède	lauw, zoel
Trancheren	(<i>Trancher</i>) In plakken snijden.
Wensbeen	Dit gelukbrengende vorkbeen is het U-vormige sleutelbeen van een kip of kalkoen
Zeste	Dunne schil (zonder wit) van sinaasappel of citroen gesneden in hele dunne reepjes.

