



Cuisine Culinaire Almere



Receptenboek

6 seizoen 2010 - 2011

Inhoud

Voorgerechten of amuse

Bloem van (huis-)gerookte zalm met groene asperges	4
Paté Brûlé.....	12
Visterrine van zalm, kabeljauw en garnalen Bisque mayonaise	22
Lauwarme kokkels met ganzenlever en fijne groenten	30
Viskroket & Loempia - Tod Man Pla & Po Pia Taud	37
Gemarineerde reuzengarnalen van de grill op komkommerspaghetti en tomatencoulis.....	45
Orecchioni grigliati - gegrilde oesterzwammen	54
Aardappel "Moscovite" Met Blanke Botersaus	61
Eimimosa met asperge-espuma.....	68
St. Jakobsschelpen met vanille op gekaramelliseerde witlof met een jus van wortel en gember	73

Soepen en sauzen

Lauwarme Kweeperensoep met Wortel-Gemborsorbet en Cantharellen-kletskop	15
Schorseneren cappuccino met sponszwam crostini vacherin mont d'or.....	21
Piepkijken met gnocchi van kippenjus en eigen bouillon	31
Kip Kokos Soep – Tom Kha kai	38
Torta di tonno e vitello in salsa - tonijn-kalfstartaar met saus	55
Maisroomsoep Met Gerookte Paling	64
Aspergesoep met gamba en kervel.....	70

Tussengerechten

Duif in pastatoffees á la Meuse.....	5
Ravioli van Bourgogneslakken met een zachte knoflooksaus	13
Licht gerookte forel met gemarineerde en gebakken coquilles en couscous van broccoli	32
Rundvleessalade & Krokante mie – Van Nieuw & Mi Krob	40
Gebakken kabeljauwfilet met gekonfijte aardappel en saus van gebrande paprika.....	47
Lasagna di patate con gorgonzola e fonduta in salsa - aardappellasagne	56
Cilinder van lentegroenten en kwartel met zeekraal en gebakken kwartelei	62
Lauwarme salade van zeetong met tuinbonen, asperges en shiitake.....	69
Bouillabaisse, gepocheerde tong, knoflookcrème, makreelsabayon.....	74
Jam van tomaat, witbierijis	75

Hoofdgerechten

Gepocheerde ossenhaas vergezeld van aardappelmousseline en gebakken witlof	7
Gerookte Kreeft op wilde spinazie met pittige sabayon	17
Griet met panade van mosterd en peterselie, aardappelmousseline, zeewieren, Priestleyroom	24
Twee bereidingen van patrijs warme sherrygelei verpakt in zwarte kool.....	26
Gebraden Reerug met paddenstoelenduxelle loempia van zuurkool en cranberry en Aardappelpoffertje	33
Rode curry met garnalen - Gele curry met groenten, Papajasalade Koong Paneng - Phak Phad	
Massaman, Som Tam Esan.....	42
Saucijsjes van eendenpootjes in saliejus en op de huid gebakken eendenborstfilet	49

Pollo alla cacciatora - piepkuiken op Jagersmanier	58
Varkenshaas Aardappelmandje met Asperges En Paksoi Met Sesam	65
Teryaki van struisvogel met Japanse noedels en avocado-wasabi-mayonaise	71
Boeuf Wellington.....	76

Nagerechten

Charlotte van blue stilton met portgelei.....	9
Coulis van rood fruit met gevulde soes en Limoncello ijs.....	10
Drie bereidingen van Peer.....	19
Chocolade tompouce met calvados appeltjes venkelmousse en Pedro Ximénezroomijs	28
Cannelloni van Mango met kruidnagelcrème, wortel-sinaasappelgranité en hangop met vanille.....	35
Kokos custard met fruitsalade - <i>Sankaya</i>	44
Geitenkaas met gemberhoning in wijn gepocheerde peer.....	51
Flensjes gevuld met sinaasappelsoufflé en warme sinaasappelcompote	52
Semifreddo al finocchio con lenticchie di castel fiorito - Parfait van gekonfijte venkel met sinaasappelsaus en linzen.....	59
Duo van chocolade met aardbeien en mangocoulis met ruitgarnituur	67
Taartje van mascarponemousse met aardbeien	72
Komkommerravioli.....	78

Menu's

A - Menu september 2010 - Jubileummenu.....	4
B - Menu oktober 2010	12
C - Menu november 2010	21
D - Menu december 2010	30
E - Menu januari 2011	37
F - Menu februari 2011	45
G - Menu maart 2011	54
H - Menu april 2011.....	61
I - Menu mei 2011.....	68
J - Menu juni 2011 - Jubileummenu	73

Index	80
Overzicht bijpassende wijnen	83

A - Menu september 2010 - Jubileummenu

BLOEM VAN (HUIS-)GEROOKTE ZALM MET GROENE ASPERGES

Receptuur voor 10 personen, eerder gekookt september 2005

BENODIGDHEDEN

ZALM

800 g zalmfilet
1 l sojaolie
400 g dunne asperges
2,5 dl room
handje bieslook
0,5 bos kervel
en koriander
4 el rookmot

HOLLANDAISE SAUS

1 sjalotje (gesnipperd)
1 dl witte wijn
8 eidooiers
500 g geklaarde boter
1 citroen

1. Bereidingswijze
2. Zalm
3. Diepe borden in de warmhoudkast, begin direct met de zalm!
4. Snijd de kruiden fijn, houd wat kervel en bieslook apart en meng vervolgens de 3 kruiden en reserveer voor de presentatie.
5. Verwijder het vel van de zalm en controleer op graten. Zalm kruiden met witte peper, zout, fijngesneden bieslook en kervel, zalm in tweeën snijden en in een platte schaal onder de sojaolie zetten. Zet deze schaal op een bak met ijsblokjes en deze bak in de rookoven, met daarin 4 el rookmot. Nu minimaal 1 (max 1,5) uur zachtjes roken, stand 6, gebruik een kernthermometer in de rookoven (max. 30°C). (De olie kan 3-4 keer gebruikt worden, dus 2 x maken voor totaal 8 avonden.)
6. 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.
7. De asperges wassen. De room met peper en zout aan de kook brengen. De asperges in de room tot knapperig koken.
8. Hollandaise saus
9. Reduceer de wijn en sjalotjes tot 1/4. Zeef en laat deze gastrique even afkoelen tot onder 50°C.
10. Smelt intussen de boter. Voeg de eidooiers bij de gastrique en klop au bain-marie totdat de dooiers gaan binden. Let op de dooiers moeten gaar zijn, dit kun je proeven en zien (geen lichte oranje streepjes meer in de hollandaise).
11. Voer dan onder voortdurend kloppen de boter bij beetje toe. Er moet een dikke mayonaiseachtige saus ontstaan.
12. Geef er af en toe een klein beetje koud water bij, in totaal max. 3 eetlepels. Als de meeste boter is opgenomen maken we de saus op smaak met wat zout en citroensap. Let op: dat de saus niet te heet wordt anders schift ze onherroepelijk.
13. Presenteren
14. Maak een spiegel van de hollandaise saus, daarop de asperges schikken, evt. napperen met nog wat room, daarnaast de roosjes van de zalm schikken. Garneren met de fijngesneden kruiden.



DUIF IN PASTATOFFEES Á LA MEUSE

Receptuur voor 10 personen, eerder gekookt september 2007

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE	
GROENE KLEURSTOF	GROENE KLEURSTOF	
400 g spinazie 4 dl water zeefdoek	1. Borden warm, snel beginnen met pasta maken en de saus! 2. Pureer voor de kleurstof de rauwe spinazie met het water heel glad in een blender; zeef de massa door een fijne zeef en daarna door een doek. 3. Verwarm het spinazievocht zachtjes tot tegen de kook; schep het spinazie-eiwit, dat stolt en boven komt drijven, in een met zeefdoek beklede zeef, met een grove spaanlepel: dit is de kleurstof¹. 4. Laat goed uitlekken.	
PASTADEEG	PASTA	
400 g Italiaanse harde bloem (grano duro) 350 gr patentbloem 6 eierdooiers 5 eieren (losgeklopt) 2 el olijfolie 2 tl zout	5. Maak het pastadeeg van de aangegeven ingrediënten. 6. Kleur de helft van het deeg hardgroen met de groene kleurstof. Zorg ervoor dat het deeg van beide pasta's even hard is. 7. Haal beide degen door de pastamachine (grootste stand) en steek er vierkantjes van ongeveer 10×10 cm uit. Maak blokken door afwisselend lichte en groene plakken deeg op elkaar te leggen 20 plakjes in totaal. 8. Verpak dit in aluminium folie en laat minstens een uur op een koele plaats rusten.	
SAUS	SAUS	
3 duiven 100 g winterwortel 100 g boter gevogeltekarkassen (van de duiven) 2 flesjes bruine trappist 1 dl gevogeltefond 1 el Madeira 1 dl slagroom 1 ui 3 stengels selderij	9. Snijd de duivenborstjes/-filet van de duif af, reserveer voor de vulling. Gebruik de karkassen voor de saus. 10. Snijd voor de saus de wortel, ui en selderij fijn en hak de karkassen klein. 11. Braadt de karkassen aan, blus af met het bier en zet onder met gevogeltefond (van de makers van het hoofdgerecht). 12. Voeg de wortel, ui en selderij toe. Voeg de Madeira toe en laat de saus 1 uur zachtjes trekken. 13. Klop intussen de slagroom lobbij en bewaar.	
VULLING VAN DUIF	VULLING VAN DUIF	
100 g cantharellen 100 g sjalot 3 el olijfolie	14. Snijd voor de vulling de duivenborstjes overdwers in dunne reepjes. 15. Snijd de cantharellen in reepjes en de sjalot in fijne brunoise.	

¹ Dit heet chlorofyl en is wat men noemt het bladgroen van een plant, de pigmentstof die planten hun groene kleur geeft

(extra vergine)
2 el van de ingebonden
saus
2 el Madeira

16. Verwarm de olijfolie in een sauteerpan, smoor de sjalot glazig, laat de cantharellen even mee smoren.
17. Giet 3 el saus en Madeira erover en laat deze snel inkoken. Breng de vulling hoog op smaak met peper en zout; laat afkoelen en meng de reepjes duif erdoor.

PASTA VERVOLG

18. Snijd het blok gestreept deeg in plakken.
19. Draai alle plakken (voorzichtig) dun uit in de pastamachine snijd er 10×10 cm stukken uit.
20. Maak 30 bundeltjes van de vulling² en wikkel elk bundeltje in een pastavel, bestrijk de rand met een beetje water, zodat de pakjes goed gesloten blijven.
21. Knijp de pasta aan beide kanten om de vulling dicht, zodat het toffees zijn. Laat op een bebloemde doek rusten.
22. Kook de pastatoffees 5 minuten in ruim kokend water met een scheutje olijfolie en flink zout.

PRESENTEREN

- prei
zout
23. Passeer de saus en kook in tot gewenste dikte. Spatel de slagroom erdoor en breng op smaak.
 24. Frituur de in de lengte gesneden dunne repen (met een beetje zout bestrooide) prei, kort!
 25. Verdeel de pastatoffees op de verwarmde borden, lepel een beetje van de biersaus bij. Geef als garnituur gefrituurde repen prei.

² NB duif gaat rauw in de toffee, anders wordt deze te gaar en gaat naar lever smaken.

GEPOCHEERDE OSSENHAAS VERGEZELD VAN AARDAPPELMOUSSELINE EN GEBAKKEN WITLOF

Receptuur voor 10 personen, eerder gekookt september 2005

BENODIGDHEDEN

OSSENHAAS

4 l kalfsfond volgens
basisreceptuur van 1 kg
vlees
1250 g ossenhaas
300 g bouquet-garni
(wortel, prei, ui,
knolselderij en
champignon)

WITLOF

10 stuk witlofstronken
50 g boter
100 g geklaarde boter
4 biologische
perssinaasappels
1 dl gevogeltefond
(zelf maken van 1
kippenpoot, prei,
wortel, ui en laurier)

MOUSSELINE

750 g kruimige
aardappelen
50 g boter
2 dl room
peper
zout
nootmuskaat

BEREIDINGSWIJZE

OSSENHAAS

1. Begin direct met de kalfsfond ($\pm$ 3 uur voor nodig)! Gebruik basisreceptuur echter vervang de Madeira door rode wijn. Neem kruiden- en groenteresten van de andere gerechten om de fond te verrijken.
2. Zet borden warm.
3. Breng de kalfsfond aan de kook.
4. Bind de ossenhaas op.
5. Zet het bouquet-garni aan in een pan.
6. 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 52°C. Als de ossenhaas de juiste temperatuur heeft bereikt laat deze dan afkoelen in de fond, tot max. 56°C.
7. Als het geheel lauwwarm is haalt u de ossenhaas uit de fond passeer deze. Reduceer dan de fond (*NB dit neemt veel tijd in beslag, laat goed inkoken!*)
8. Portioneer de ossenhaas in tournedos van ongeveer 125 gram.



WITLOF

9. Maak vers gevogeltefond.
10. Maak zestes van de schil van 1 sinaasappel en pers alle sinaasappels uit.
11. Snijd de witlof in de lengte doormidden.
12. Doe de witlof met boter, sap, zestes, fond en wat zout en peper in een vacuümzak en seal deze; stoom of kook de witlof nu ongeveer 20 minuten en spoel koud.
13. Haal de koude witlof uit de zak of pan en dep deze voorzichtig droog.
14. Bak nu de witlof in de geklaarde boter tot een mooie karamel kleur ontstaat.
15. Snijd als laatste de nerf uit de witlof.

AARDAPPELMOUSSELINE

16. Schil de aardappelen en kook ze gaar (laat goed droogstomen).
17. Knijp met pureeknijper tot puree en wrijf door een zeef.
18. Smelt boter op laag vuur. Meng de droge aardappelpuree met de gesmolten boter.
19. Klop de room lobbij. Meng voorzichtig met de warme aardappelpuree en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

PRESENTEREN

20. Sauteer de tournedos aan een kant en maak warm.

21. Maak de mousseline en witlof warm.
22. Monteer de jus op met een klontje boter.
23. Dresseer de witlof op een warm bord zet hier de tournedos op (gesauteerde kant naar boven).
24. Leg een quenelle mousseline erbij en schep de saus op het bord.

CHARLOTTE VAN BLUE STILTON MET PORTGELEI

Receptuur voor 10 personen, eerder gekookt november 2006

BENODIGDHEDEN

CHARLOTTE

10 opbouwingen
Ø 4 cm
kattetongen
enkele plakjes Fries
roggebrood
6 blaadjes gelatine
1 dl volle melk
2 dl crème fraîche
325 g blue stilton,
2 dl slagroom

GELEI

8 blaadjes gelatine
4 dl rode port
5 peren
5 nootjes gember

KATTETONGEN

200 g boter
2 eieren
2 g zout
200 g poedersuiker
220 g Amerikaans
patentbloem

BEREIDINGSWIJZE

CHARLOTTE

1. Vet de opbouwingen goed in. Bekleed de bodems met een laagje verkruimeld roggebrood. Goed aanstampen.
2. De gelatine weken, de melk verwarmen en de uitgeknepen gelatine hierin oplossen. De crème fraîche toevoegen.
3. 100 Gram van de Stilton in plakjes snijden en de roggebroodbodem hiermee bedekken; met een natte lepel/aanduwstamper gladstrijken.
4. De rest van de kaas in de keukenmachine met de melk pureren, door een zeef wrijven en de half-stijf geslagen slagroom erdoor spatelen. Breng op smaak met peper.
5. Dit mengsel in de vorm storten en in de koelkast op laten stijven.

GELEI

6. Gelatine weken, uitknippen, alle port verwarmen, laat de alcohol verdampen en de gelatine erin oplossen.
7. Koel de port met gelei geforceerd af op ijs. De gelei op de charlotte schenken en verder op laten stijven. *Het duurt lang voordat het stijf is!*

KATTETONGEN

8. Roer de boter in de keukenmachine zacht. Voeg eieren, zout (1 afgestreken tl = 3 g), suiker en bloem toe.
9. Laat tot een deeg draaien. Breng de massa over in een spuitzak met een glad spuitmondje van 6 mm Ø en spuit er staafjes van 3 cm lengte op een met bakpapier bekleed bakblik.
10. Zet in een oven van 190° tot ze lichtbruin zijn.

GARNERING

11. De peren schillen en halveren, in wat witte wijn met suiker kort pocheren. Af laten koelen in het vocht. Na het afkoelen de peren als waaier uitsnijden.
12. De gembernootjes als brunoise snijden.

PRESENTEREN

13. De charlotte uit de ringen halen. (Gebruik evt. een mes dat door heet water is gehaald)
14. Plak de kattetongen tegen de zijkanten van de charlotte aan.
15. Garneer op het bord met peer en gember.



COULIS VAN ROOD FRUIT MET GEVULDE SOES EN LIMONCELLO IJS

Receptuur voor 10 personen, eerder gekookt september 2006

BENODIGDHEDEN

IJS

100 g suiker
1 vanilleboon
2 dl room
4 dl volle melk
4 eierdooiers
1 citroen
2 dl Limoncello

BESLAG

250 ml water
100 g boter
150 g bloem
4 grote of 5 kleine eieren
½ tl zout
klein beetje gesmolten chocolade

VULLING

0,6 l slagroom
75 g suiker
5 tl gelatinepoeder
15 g vanillesuiker

BEREIDINGSWIJZE

LIMONCELLO IJS

1. De helft van de Limoncello met 100 g suiker de vanilleboon 2 dl room en 3 dl van de melk verwarmen tot 80 °C en 30 min. laten trekken.
2. Zeef en laat afkoelen tot matig warm. Klop vervolgens 4 eierdooiers op, voeg dan pas de 1 dl melk hieraan toe.
3. Voeg hier 1/3 van het roommengsel aan toe, de uitgeperste citroen en de resterende Limoncello, opkloppen en vervolgens toevoegen aan het overgebleven roommengsel. Langzaam verwarmen tot het bind en dan het geheel geforceerd aflat en koelen.
4. Draai er ijs van en zet koud weg.

BESLAG

5. Verwarm de oven voor op 200 °C en zet een bakplaat gereed met een anti-aanbakmatje. Breng het water met zout aan de kook, voeg de boter toe en laat die smelten.
6. Voeg in één keer het gezeefde meel toe en roer goed door elkaar. Blijf roeren tot het deeg een bal vormt en van de bodem loslaat.
7. Roer één voor één de eieren erdoor; wacht met het volgend ei tot het vorige ei volledig is opgenomen.
8. Schep het deeg in een spuitzak. Spuit hiervan 10 rozetten (*maat van half ei*) op de bakplaat, houd wel ¼ van het beslag achter en bak de soezen in 20 à 30 minuten gaar (regelmatig controleren op kleur), in oven op 200 °C, boven-onderwarmte, **geen** hete lucht.
9. De eerste 10 minuten mag de oven beslist niet open. Tijdens het bakken trekt het deeg glad.
10. Maak van het overgebleven beslag zwanenhalsjes en bak dit af. Doop na afkoeling de puntjes in wat gesmolten chocolade.

VULLING

11. Los 5 tl. witte gelatinepoeder met 3 el. koud water in een steelpan. Laat dit 10 minuten wellen en verhit het al roerend tot de gelatine opgelost is.
12. Klop de slagroom bijna stijf. Schep de lauwe gelatine oplossing erdoor, en klop de slagroom vervolgens stijf.
13. Roer nu 75 g. suiker en 2,5 zakje vanillesuiker door de stijfgeslagen slagroom. Schep de vulling over in een spuitzak met een kleine spuitmond en vul de soezen hiermee. Zet koud weg tot gebruik.



COULIS

300 g vers rood fruit
150 g diepvries
roodfruit
80 g suiker
2 dl water
poedersuiker

COULIS

14. Breng het water en de suiker aan de kook tot de suiker is opgelost en kook hierin het bevroren fruit tot moes.
15. Roer deze moes door een zeef en zet koud weg tot gebruik.
16. Was voorzichtig het verse fruit.

PRESENTEREN

17. Maak een zwaantje van de soes en de zwanenhals.
18. Maak een spiegel van de coulis en plaats hier een zwanensoes op.
19. Drapeer het overgebleven fruit eromheen.
20. Maak met behulp van een ijslepel bollen van het ijs.
21. Garneer met de afgebakken decoraties en bestuif heel licht met de poedersuiker.

B - Menu oktober 2010

PATÉ BRÛLÉ

Receptuur voor 10 personen (deze receptuur is voldoende voor 13 personen)

BENODIGDHEDEN

300 g kippenlevers
2,5 dl witte wijn
zeezout
3 sjalotten
25 g roomboter
4 ansjovisfilet
75 g roomboter
kookcognac
rietsuiker

BEREIDINGSWIJZE

1. Controleer de kippenlevers op gal, kruiden met zout en peper. Marineer de levers in de witte wijn.
2. Snijd de sjalotten zeer fijn. Zweet de sjalotten in 25 g boter goudgeel, wanneer de sjalotten goudgeel zijn, voeg de uitgelekte kippenlevers toe, bewaar de marinade en sauteer het voor 3-5 minuten.
3. Voeg de ansjovis toe, zodat deze smelt.
4. Schep de levertjes eruit en blus de pan af met de marinade, laat dit voor de helft inkoken. Voeg daarna de levertjes weer aan de saus toe.
5. Pureer het mengsel in de Magimix tot zeer fijn, voeg af en toe een stukje boter toe door de vulopening voor de smeerbaarheid (hoeft niet alles). Haal het mengsel door een fijne puntbolzeef.
6. Meng de roompaté met een paar scheutjes cognac en doe het mengsel in een puntzak. Laat deze ong. 10 min. in de vriezer opstijven tot koud.
7. Vul er een amuselepel mee, strijk de bovenkant glad en strooi er rietsuiker over.
8. Laat de paté afgedekt in de vriezer door en door koud worden
9. Karamelliseer het suikerlaagje met een brander.

PRESENTEREN

1 doosje frambozen

10. Garneer met een framboos, schenk er naar wens een glaasje Prosecco bij.



RAVIOLI VAN BOURGOGNESLAKKEN MET EEN ZACHTE KNOFLOOKSAUS

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
RAVIOLI	RAVIOLI
5 eieren	1. Diepe borden warm.
400 g bloem	
olie/zout	
WIJNGAARDSLAKKEN	
60 middelgrote wijngaardslakken	2. Maak het raviolideeg: Stort de bloem op een plank, in het midden een kuiltje maken. Eén voor één de eieren in het kuiltje breken, zout en olie naar keus toevoegen. Van de zijkanten af werkend bloem en eieren door elkaar mengen en goed kneden tot het deeg glad en soepel is. Hiervan een bal vormen en die onder een vochtige doek laten rusten.
250 g champignons	3. Maak als garnituur een duxelles: Maak de champignons schoon en hak ze fijn. Zet 1 fijngehakt sjalotje aan in boter. Voeg de champignons het sap van 1 citroen en 200 ml room toe en smoor 3-5 minuten. Voeg nog wat room toe, kook vijf minuten in, proef op peper en zout en haal van het vuur.
2 kleine tomaat	
2 courgette	
sap van 1,5 citroen	
6 tenen knoflook (evt. groene kiem verwijderen)	SLAKKEN
3 sjalotten	4. Bak de slakken in de boter, doe er een fijngehakt sjalotje bij, proef op peper en zout, en laat afkoelen.
300 ml room	5. Rol het raviolideeg uit en snijd het in rechthoeken.
300 ml kippenbouillon (zelf maken van 2 kippenpoot, prei, wortel, ui en laurier)	6. Pel de knoflooktenen, halveer ze in de lengte, haal eventuele kiemen eruit en daarna nogmaals 3x in de lengte en stoom de tenen. (duurt gauw 2 uur).
kervel	7. Pliceer de tomaten en snij in blokjes.
bieslook	8. Snijd van de schil van de courgette ook repen, ongeveer de lente van een lucifer en blancheer deze.
zout	9. Maak een derde van de oppervlakte van een deegrechthoek vochtig met een penseel, leg er een bergje duxelles ³ op, bij ieder bergje twee slakken, en klap het deeg eroverheen. Maak zo 3 Ravioli per persoon.
peper uit de molen	10. Plak het vast en snijd het bij.
	11. Stoom de ravioli 4-5 minuten.
KRUIDENBOTER	KRUIDENBOTER
200 g boter (op kamertemperatuur)	12. Maak een kruidenboter door de ingrediënten zeer fijn te malen en door de boter te roeren.
2 tenen knoflook	KNOFLOOKSAUS
2 sjalotjes	13. Verhit de heldere bouillon, voeg room toe, klop met de staafmixer tot schuim, het geheel mag niet meer koken! Voeg nu de kruidenboter toe en blijf mixen. Nu zal de massa gaan binden, en je kunt hem verder opschuimen. Dit schuim gaat over de



³ = mengsel van champignons, sjalot, dat gaar is voor een vulling

borden, maar zal niet in 1 keer voldoende zijn voor alle borden, dus 2 of 3 x opnieuw opschuimen.

PRESENTEREN

14. Schik de ravioli in soepborden, giet direct de saus erover en bestrooi met reepjes groen van de courgette, de tomaat, de gestoomde knoflook
15. Schep nog wat schuim op de borden en maak af met fijngesneden kervel.

LAUWWARME KWEEPERENSOEP MET WORTEL-GEMBERSORBET EN CANTHARELLEN-KLETSKOP⁴

Receptuur voor 10 personen (deze receptuur is voldoende voor 13 personen)

BENODIGDHEDEN

GEKARAMELISEERDE CANTHARELLEN

250 g grote cantharellen
250 g suiker
1 el citroensap
geklearde boter

CANTHARELLEN-KLETSKOP

220 g witte basterdsuiker
4 el kippen bouillon
120 g zachte boter
mespuntje zout
100 g tarwebloem

WORTEL-GEMBERSORBET

0,5 l wortelsap
4 cm gemberwortel
125 g suiker
zwarte peper

LAUWWARME KWEEPERENSOEP

1,5 kg kweeperen
1 l witte wijn

BEREIDINGSWIJZE

1. Diepe borden, niet warm.

GEKARAMELISEERDE CANTHARELLEN

2. Verwarm de oven voor op 175 °C.
3. Maak de cantharellen schoon met een borsteltje of keukenpapier. Snij de cantharellen in 1-2 mm dikke plakjes en laat ze op de werkbank op keukenpapier een beetje indrogen. Indien de cantharellen te nat zijn, deze licht drogen in de oven.
4. Bak de cantharellen op klein vuur in weinig geklaarde roomboter.
5. Verdamp alle vocht en strooi er 2 el suiker over.
6. Karamelliseer de cantharellen licht. Leg de gekaramelliseerde cantharellen naast elkaar uit in (voor ieder 1) vierkantje op bakpapier en laat afkoelen.

CANTHARELLEN-KLETSKOP

7. Meng alle ingrediënten door elkaar en spatel de bloem op het allerlaatste moment door het beslag.
8. Doe het beslag in een spuitzak en spuit kleine bolletjes op een met bakpapier (siliconen matje) beklede bakplaat. Verdeel hierop de al bereide cantharellen.
9. Bak de kletskoppen 8 minuten in een voorverwarmde oven. Wanneer de kletskoppen uit de oven komen, kun je ze nog naar wens vormen, maar wees er snel bij. Bewaar de kletskoppen in een goed afsluitbare doos (ivm vocht).

WORTEL-GEMBERSORBET

10. Zeef het wortelsap. Snij de gember in julienne en kook de gember gaar in 100 ml water met 1 el suiker.
11. Zeef de gember van het vocht en bewaar ook het vocht.
12. Pureer de gember met enkele lepels wortelsap en voeg het wortelsap en de suiker toe en 2-3 slagen met de pepermolen. Verwarm het tot de suiker is gesmolten. Wrijf het geheel door een zeef en voeg het suikerwater, waarin de gember is gekookt naar smaak toe aan de massa.
13. Draai hier van een sorbet en zet koud weg.

LAUWWARME KWEEPERENSOEP

14. Schil de kweeperen en snij de gehele kweeper in 1 cm dikke stukken.
15. Breng de wijn met suiker, citroensap en kruiden aan de kook en voeg de kweeperstukken toe.



⁴ Uit "Koken voor de Koningin, zonder perzikis"

250 g suiker
2 citroenen, sap
2 steranijs
5 peperkorrels, zwart
0,5 st pijpkaneel
1 kardamonpeul

16. Laat op een zacht vuur tot gaar sudderen.

17. Zeef de soep en laat geforceerd afkoelen tot kamertemperatuur.

PRESENTATIE

18. Giet 1 lepel soep in het bord. Plaats in het midden van het bord een bol sorbetijs en plaats hierop een cantharel-klets kopje.

GEROOKTE KREEFT OP WILDE SPINAZIE MET PITTIGE SABAYON

Receptuur voor 10 personen (deze receptuur is voldoende voor 13 personen)

BENODIGDHEDEN

KREEFT

5 kreeften à 800 g
250 g wortels
1 bos peterselie
250 g prei
5 el zeezout
1 laurierblad
1 mespunt kummel
5 el
beukenhoutspaanders
maisolie om in te
bakken

BEREIDINGSWIJZE

KREEFT

1. Spoel de kreeften af onder stromend water. Was de wortels, peterselie en prei en schrap ze zonodig. Doe ze samen met het zeezout, laurier en kummel in een grote pan met kokend water.
2. Houd de kreeften om beurt met de kop naar voren 1 minuut onder water. Let er op dat het water eerst weer kookt voordat je de volgende kreeft erin doet.
3. Maak de scharen en gewrichten los van de romp en laat ze nog 10 min. trekken in het kookvocht.
4. Plaats de staarten van de kreeften op een plaat of rooster van een rookoven. De rompen worden bewaard, niet roken.
5. Vul de onderpan van de rookoven met de houtspaanders en plaats hem op de plaat.
6. Verwarm de rookoven 5 min. voor op matig vuur, tot de spaanders beginnen te glimmen en zich een lichte rook ontwikkeld heeft.
7. Plaats de kreeften in de rookoven, haal de oven van het vuur en rook de kreeften 10-12 minuten, zet op stand 2.
8. Haal de gerookte kreeftenstaarten uit de oven, snijd ze doormidden en verwijder evt. de darm en het maagzakje.



SPINAZIE

1 kg wilde spinazie
5 sjalotten
100 g boter
snufje gemalen
korianderzaad
2 rode paprika
2 gele paprika
2,5 tl knoflookolie
zout
zwarte peper

SPINAZIE

9. Was intussen de spinazie en verwijder dikke steeltjes. Laat ze uitlekken in een zeef.
10. Schil de sjalotten en hak ze fijn. Verhit de boter en smoor de sjalotten hierin. Voeg het korianderzaad toe.
11. Was de rode en gele paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in reepjes. Voeg deze toe aan de sjalotten en bak ze mee. Voeg de spinazie toe.
12. Maak knoflookolie: Verwarm 5 geplette grote tenen knoflook in olie op stand 2.
13. Breng het groentemengsel op smaak met knoflookolie, zout en peper en schep het om en om tot het gaar is. Laat uitlekken in een zeef.

SABAYON

7 eidooiers
7 eieren
7 el droge witte wijn
2,5 dl visfond
(van poeder,
je hebt maar 7 el

PITTIGE SABAYON

14. Roer de eidooiers en de eieren los met de witte wijn en 7 el ! visfond.
15. Klop het au bain marie tot u een romige massa hebt.
16. Breng op smaak met gember, beide pepersoorten en zout.
17. Schaaf mbv een zesteur wat zeste van de limoenschil en voeg dit toe.
18. Houd de sabayon warm. Let op de temperatuur!

nodig)
 2,5 mespunt
 fijngehakte verse
 gemberwortel
 2,5 mespunt
 grofgemalen witte
 peper
 2,5 mespunt
 grofgemalen zwarte
 peper
 zout
 schil van 2
 biologische limoenen

KRUIDENCHIPS

4 middelgrote
 aardappelen
 2 bosjes koriander
 3 eiwitten
 zout
 witte peper
 zonnebloemolie om in
 te frituren

KRUIDENCHIPS

19. Schil voor de chips de aardappelen en schaaf ze flinterdun (mandoline).
20. Was de koriander, dep hem droog en maak de blaadjes los.
21. Schik de helft van de aardappelschijfjes op het werkvlak en dep ze droog. Roer de eiwitten los en bestrijk hiermee de randen van de aardappelschijfjes. Bestrooi met peper en zout.
22. Leg de korianderblaadjes erop. Dek af met de resterende aardappelschijfjes en druk de randen goed aan.
23. Verhit olie in een diep koekenpan of wok en frituur de dubbele aardappelschijfjes hierin goudbruin.
24. Schep de chips uit de pan, laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout.
25. Verhit een beetje olie in een andere koekenpan en bak hierin de kreeften staarten. Haal de scharen uit het kookvocht, neem het vlees eruit en bak ze.
26. (Vlees uit scharen verwijderen, doe je zo: verwijder eerst de balijnen uit de scharen= trekken, rek de kleine schaar even op, neem een scherp mes en tik 1 x op de bovenkant van een schaar en vervolgens 1x op de onderkant van de schaar. Het vlees moet nu makkelijk loskomen.

PRESENTEREN

27. Schep de spinazie op borden en schik hierop het vlees van de scharen.
28. Leg de kreeften staarten ernaast. Scherp er wat pittige sabayon over.
29. Garneer het gerecht met de kruidenchips.

DRIE BEREIDINGEN VAN PEER

Receptuur voor 10 personen (deze receptuur is voldoende voor 13 personen)

BENODIGDHEDEN

PERENBAVAROIS

10 kleine Williamsperen
3 glazen dessertwijn (Gewürtztraminer)
2 steranijs jeneverbes
sap van 4 sinaasappels
sap van 1 citroen
1 ltr half geslagen room
10 blaadjes of 60 g gelatine
filodeeg
suiker naar smaak

PERENTERRINE

10 kleine Williamsperen
5 blaadjes gelatine
2,5 stokje vanille
10 stekertjes

INGEWIKKELDE PEREN

10 kleine Williamsperen
korstdeeg
eigeel
bloem

BEREIDINGSWIJZE

PERENBAVAROIS

1. Warm de oven voor tot 190 °C.
2. Schil de peren (1 pp), snij ze in kleine partjes en zet ze op met dessertwijn, sap van sinaasappel en citroen, steranijs en jeneverbes,
3. reserveer na ca 20 minuten 2,5 dl voor de perenterrine.
4. Pureer nu de rest gekookte peren met de rest van het vocht met de staafmixer. Wrijf de gare peren door een zeef, Week de blaadjes gelatine in koud water, knijp ze goed uit en voeg ze al roerend toe aan de resterende warme coulis.
5. Laat de coulis geleren (N.B. dit duurt lang!..) en spatel er de half geslagen room door.
6. Stijf de bavarois verder in de koelkast.
7. Steek uit filovellen rondjes, ter breedte van de peren (zie op afb. linker peer) en bak ze heel even krokant in een voorverwarmde oven.

PERENTERRINE

8. Los in 2,5 dl achtergehouden perencoulis 5 blaadjes gelatine op. Voeg de merg van de vanille toe (de stokjes verder gebruiken bij de ingewikkelde peren) en laat de vloeistof opstijven in de koelkast.
9. Schil de peren (plus de kleine of de onderste helft die je hebt gekregen van de ingewikkelde peren) en snijd ze gelijkmatig in fijne brunoise.
10. Vermeng de brunoise met de perencoulis en laat het mengsel in de koelkast verder opstijven in stekertjes (1 pp). Om te voorkomen dat de terrine te koud is op het bord, op tijd uit de koeling halen om op temperatuur te laten komen.

INGEWIKKELDE PEREN

11. Schil de peren, maar laat het steeltje zitten. Als de peren te groot zijn, dus veel hoger dan de stekertjes van de perenterrine, snijdt dan een kontje van de peren af. Dit afsnijdsel kan toegevoegd worden aan de brunoise zie punt 9).
12. Snij het korstdeeg in lange repen van een vingerkootje breed.
13. Wikkel het korstdeeg om de peer en bestrijk de overlappingen met losgeklopt ei-eel met bloem.
14. Snijd de vanillestokjes in de lengte.
15. Maak met een stevige naald of fijne priem 2 gaten in de 'ingewikkelde' peer, waardoor u de gespleten vanillestokjes steekt.
16. Bestrijk het korstdeeg met losgeklopt ei-eel.
17. Zet de peren 10 minuten in een voorverwarmde oven van 190 graden.



10 steranijs
1 doosje frambozen
topjes munt

PRESENTEREN

18. Bouw een torentje van beurtelings filorondjes en bolletjes bavarois peerhoog). Zet bovenop een steranijs als decoratie.
19. Trek vlak voor het opdienen van de perenbavarois het stekertje weg.
20. Serveer de terrine met bovenop een topje munt en framboosje.
21. Plaats de ingewikkelde peer met het vanillestokje ernaast.

C - Menu november 2010

SCHORSENEREN CAPPUCCINO MET SPONSWAM CROSTINI VACHERIN MONT D'OR

Receptuur voor 12 personen

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
FAZANTENBOUILLON	FAZANTENBOUILLON
1,5 kg fazantenboutjes	1. Direct om 17:00 uur bouillon opzetten.
1 prei	2. Bereid een fazantenbouillon met hiernaast staande ingrediënten zoals basisbereiding kippenbouillon of fond.
1 ui	3. Maak 2,5 liter heldere fazantenbouillon, dus afschuimen!
0,2 kg knolselderij	4. Reserveer 1 liter bouillon voor het hoofdgerecht, de patrijzen.
5 takjes tijm	5. Koffie kopjes warm zetten.
3 blaadjes foelie	
10 peperkorrels	
gekneusd	
2 laurierblaadjes	
2 teen knoflook met vlies gekneusd	
SCHORSENEREN EN SPONSWAM	SCHORSENEREN EN SPONSWAM
2 pakken schorseneren	6. Veeg met een borstel het zand van de schorseneren af en was ze daarna.
Roomboter	7. Schil met een dunschiller de schorseneren (gebruik evt. handschoenen), zet meteen onder water met citroensap.
3,5 dl slagroom	8. Snij de schorseneren in stukjes van 1 cm.
2 sjalotten	9. Zweet de schorseneren aan in de roomboter, ca. 10 minuten zonder te kleuren.
150 g gemengde paddestoelen	10. Voeg dan de room en 1 liter fazantenbouillon toe en kook alles gaar.
3 takjes oregano	11. Pureer de soep in de keukenmachine en passer door een fijne zeef.
	12. Kook de soep in tot gewenste dikte. Breng op smaak met zout en peper
	13. Snij de sjalotjes fijn en de sponszwam in kleine stukjes.
	14. Zet de sjalot aan in olijfolie en voeg daarna de stukjes sponszwam toe.
	15. Bak de sponszwam heel kort, breng op smaak met zout en peper. Houdt apart.
	CROSTINI
1 à 2 stokbroodjes	16. Snij de baguette in dunne plakjes, 10 stuks + 5 extra voor de breuk en bak krokant af in de oven.
200 g Vacherin Mont D'or	17. Besmeer de crostini met de vacherin mont d'or.
	PRESENTATIE
	18. Verdeel de sponszwam over de kopjes. Schuim de soep op met een staafmixer (dit moet je misschien meerdere keren aan de uitserveertafel doen), schep de soep in de kopjes en lepel het schuim erover, bestrooi met kleine fijngesneden blaadjes oregano. Serveer de crostini ernaast.



VISTERRINE VAN ZALM, KABELJAUW EN GARNALEN BISQUE MAYONAISE

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN

Blauwe siliconen
cakeblik ca 1,2 l
400 g gerookte zalm
in lange plakken
gesneden

VISTERRINE

10 stuks kleine
tjiggergarnalen
125 g zalmfilet
125 g kabeljauwfilet
1 citroen
100 g spinazie
100 groene asperges
2 x 6 g Agar-agar
2,5 dl slagroom
2 x 0,3 l visfond
(poeder)

BISQUE MAYONAISE

Kreeftenkarkassen
langoustinestaartjes
3 dl soja olie
2 sjalotjes

BEREIDINGSWIJZE

TERRINE OF CAKEVORM

1. Besmeer de cakevorm licht in met olie.
2. Bekleed de vorm strak met plasticfolie en laat 5 cm. overhangen. Bekleed alleen de zijanten met gerookte zalm, laat de bodem vrijen laat aan de andere kant ruim overhangen, zet de vorm koud.

GARNALEN, ZALM, KABELJAUW EN VISFOND

3. Halveer de garnalen.
4. Pel de staarten van de tjiggergarnalen, en halveer ze . Bewaar het afval voor de bisque.
5. Droog en kruid de garnalen met peper.
6. Bak de garnalen aan in de olijfolie, haal er uit, dep ze vetvrij en snij doormidden en laat goed koelen. Schik ze op de bodem van de vorm.
7. Pocheer de zalm en kabeljauw apart van elkaar in de (kant en klare) visfond, maak op smaak met zout en gemalen peper en citroensap.
8. Schep de vis er uit en laat koelen, bewaar beide visfonds.
9. Blancheer de spinazie, giet af en druk alle vocht eruit.
10. Kook de groene asperges gaar, laat schrikken in ijswater en snij in kleine stukjes.
11. Vermeng beide visfonds (apart) met agar-agar 6 gram per ½ liter totale hoeveelheid vloeistof. Verhit beide snel tot kookpunt, laat zeer kort doorkoken.
12. Klop de slagroom tot lobbeg, verdeel in 2 portie en bewaar koel.
13. Pureer de kabeljauw samen met de spinazie, vermeng met 3 dl kabeljauwfond, laat nog kort draaien en haal uit en spatel 1 deel slagroom erdoor, maak op smaak met zout en peper. Maak machine schoon.
14. Pureer de zalm vermeng met 3 dl zalmfond, vermeng met het andere deel van de slagroom, spatel de groene asperges erdoor en breng op smaak.
15. Doe in de beklede cake vorm een laag groene mousse, leg hierop de gehalveerde garnalen en zet snel koel in de vriezer.
16. Zodra de bovenlaag van de kabeljauw iets stevig aanvoelt dan de zalmmousse hier boven op.
17. Vouw de gerookte zalm er overheen en vouw tot slot de plasticfolie dicht, leg er iets zwaars op en zet goed koud weg.

BISQUE MAYONAISE

18. Sla de langoustinestaartjes en de kreeftenkarkassen goed plat.
19. Schep in een pan doe daar de olie op en bak dit flink aan, voeg dan de grof gesneden sjalotjes en een open gesneden en uitgeschraapte vanille plus de peul toe.
20. Verwarm tot ca. 80° C en laat pruttelen, blus met Pernod en citroensap de



- | | |
|--|---|
| 3 cl pernod
1 citroen
1 vanillestokje
2 eidooiers
1 tl gladde mosterd
peper
Tomatenpuree | garnalen/kreeft karkassen moet gaan kleuren, voeg na 10 min. een koffielepel paprikapoeder toe (alleen als de olie niet kleurt) en haal het van de plaat.
21. Zeef zorgvuldig met een puntzeef en druk goed door, passeer daarna door een doek laat afkoelen tot kamertemperatuur.
22. Maak van deze olie met eidooiers en de mosterd en evt. wat citroensap een lopende mayonaise. |
|--|---|

TOT SLOT

23. Haal de terrine uit de koeling, vouw het plastic open, keer de vorm om en stort op een snijplank.
 24. Snij met een zeer scherp warm (ham)mes de terrine in mooie plakken.

PRESENTATIE

- | | |
|--|--|
| 1 bakje sakura cress
1 bakje borage cress | 25. Een gekoeld rond bord.
26. In het midden een plak van de terrine.
27. Ruim om de plak heen mooie toefjes/dotjes mayonaise.
28. Tussen de dotjes mayonaise steeds een takje borage cress en een takje sakura cress om en om. |
|--|--|

GRIET MET PANADE VAN MOSTERD EN PETERSELIE, AARDAPPELMOUSSELINE, ZEEWIEREN, PRIESTLEYROOM

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE	
PANADE	PANADE	
1/2 bosje platte peterselie	1. Diepen borden warm zetten. Was, droog en hak de platte peterselie fijn.	
125 g roomboter	2. Vermeng 125 gram zachte boter met de panko, grove mosterd en de fijngehakte peterselie en kruid met peper uit de molen.	
200 g panko	3. Knead of roer de boter goed door, druk uit op vetvrij papier, leg daarop een tweede vel en rol plat (2-3mm). Laat opstijven in de koeling.	
80 g grove mosterd		
PRIESTLEYROOM	PRIESTLEYROOM	
150 g rauw! langoustinevlees	4. LET OP: dit onderdeel moet ZEER SECUUR gemaakt worden, mn de hoeveelheid en de tempatuur zijn belangrijk!!!	
600 g volle melk	5. Ontdooi het langoustinevlees.	
	6. Mix het langoustinevlees met 225 gram koude volle melk zeer fijn. Breng op smaak en houd apart.	
	7. Verwarm 375 g volle melk tot 60°C en giet op het langoustine mengsel, blijf goed roeren met een garde. (Alle melk moet goed vermengd worden met het vlees).	
	8. Giet de massa in een pan en breng op 70°C onder continu spatelen.	
	9. Stabiliseer op 70°C en blijf 5 minuten doorroeren op deze (70°C) temperatuur.	
	10. Passeer door een fijne bolpuntzeef en koel meteen op ijs tot lauwwarm ca. 36°C. Maak op smaak met peper en zout.	
AARDAPPELMOUSSELINE	AARDAPPELMOUSSELINE	
600 g Nicola aardappelen	11. Schil de aardappels en kook ze in de melk gaar met de takjes tijm en de gespleten knoflookteen met een snufje zout, verwijder de tijm en knoflook. Giet af, bewaar de melk	
2 takjes tijm	12. Pureer en wrijf door een bolzeef. Vermeng met zeer goede olijfolie en de melk.	
1 teentje knoflook	13. Bewaar warm, goed afgedekt met geolied papier of een bord, ter voorkoming van velvorming.	
melk		
Olijfolie zeer goede		
ZEE WIEREN	ZEEWIEREN	
zeekraal	14. Was de zeekraal en het lamsoor goed. Zet aan met weinig zout en water, peper en laat afkoelen. Reserveer voor de opmaak..	
lamsoor		
GEBAKKEN GRIET	GEBAKKEN GRIET	
1 kg griet	15. Zet de oven op grillstand 225°C.	

roomboter

16. Fileer de griet in maten van 80-100 g per persoon
17. Bak zeer kort aan in de roomboter, leg de vis in een beboterde slede.
18. Leg op elke filet een dun plakje van de panade.
19. Gaar verder in de oven op de grillstand (ong. 4 tot 5 minuten, goed controleren).

TOT SLOT

20. Verwarm voorzichtig de Priestley room tot 50°C!!!!
21. Verwarm de mousseline.

PRESENTATIE

22. Verwarmd diep bord, in het midden een beetje mousseline, daarop de grietfilet met panade.
23. Dresseer hieromheen de Priestleyroom en garneer met zeewieren.

TWEE BEREIDINGEN VAN PATRIJS WARME SHERRYGELEI VERPAKT IN ZWARTE KOOL

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN

SHERRYGELEI

5 dl ingekookte
patrijsfond
2,5 dl PX sherry
6 g agar-agar

BEREIDINGSWIJZE

SHERRYGELEI

1. Kook voor de sherrygelei de fond op met de PX sherry, laat inkoken / verdampen tot 5 dl. Breng hoog op smaak.
2. Voeg agar-agar toe en laat 2 min. mee pruttelen.
3. Giet in een buisje, sluit af en laat afkoelen en stijf worden.
4. Bewaar de overvloedige gelei voor de rouleaus.



PATRIJS

5 patrijzen met grijze
poot
3 st kippendijen filet
3 tak lavas
125 g champignons
100 g vers vetspek

PATRIJS ROULEAU

5. Verwarm de oven voor op 125°C.
6. Snijd de pootjes van de patrijs en houd apart.
7. Verwijder de rug van de koffers, houd apart, zet de koffers koel weg.
8. Been de pootjes uit, bewaar de botjes
9. Draai de kippendijen fijn in de keukenmachine.
10. Snij de champignons in kleine brunoise, doe hetzelfde met het verse spekvet, snij de lavas fijn.
11. Vermeng bovenstaande met het kippenvlees en breng op smaak met peper en zout.
12. Leg op de snijplank een stuk plasticfolie, leg de uitgebeende pootjes naast elkaar, plet eventueel zodat het overal even dik is.
13. Spuit met behulp van een spuitzak de farce in een baan in het midden van de pootjes. Klap het vlees van de pootjes om de farce en maak hier een rolletje van. Knoop goed dicht.
14. Neem een ovenschaal/slede met kokend water leg de rolletjes erin en breng het op een kerntemperatuur van 70°C in een oven van 125°C.
15. Haal uit en laat afkoelen tot minimaal 40°C.



PATRIJSFOND

1 l Fazanten bouillon:
Afsnijdsels, botjes van
patrijs
1 ui
1/2 winterwortel
1/6 knolselderie

PATRIJSFOND

16. Gebruik de fazantenbouillon van de amuse als starter voor de patrijsfond.
17. Maak van de botjes, afsnijdsels en de rug van de patrijzen een licht bruine gevogeltetfond.
18. Gebruik ook de afsnijdsels van de champignons.

1 prei
1 teen knoflook
5 tak tijm
3 blad foelie
2 blad laurier

ZWARTE KOOL

1,2 kg zwarte kool
roomboter
0,5 tl kummel
peper
zout

ZWARTE KOOL

19. Snij de buitenste bladeren los, was deze, verwijder de steel en grote nerf.
20. Blancheer de bladeren in ruim water met zout, haal uit en zet in ijswater.
21. Dep de bladeren goed droog en spreid uit op plasticfolie.
22. Was en snij de rest van de kool bladeren julienne, bak in de boter tot knapperig gaar, breng op smaak met kummel, zout en peper.
23. Maak op dezelfde manier als bij de pootjes 5 sherryrolletjes. Bladeren aan de buitenkant hierop de julienne en in het midden het geleirolletje.
24. Rol strak op in het plastic en bewaar koel.

PATRIJS

25. Verwarm de oven naar 125° C.
26. Bak de koffers (filet op het borstbeen) in olijfolie met zout en peper.
27. Leg de koffers in een beboterde slede en plaats in een oven van 125° C met een kerntemperatuur van 56° C.
28. Haal uit de slede en verpak de koffers in alu-folie, mag door laten garen tot 60° C.
29. Voeg het vocht uit de slede toe aan de fond.
30. Neem de afgekoelde rouleaus en nappeer hierover voorzichtig de opnieuw verwarmde sherrygelei.
31. Snij na het afkoelen de gelei aan de onderzijde bij.

TOT SLOT

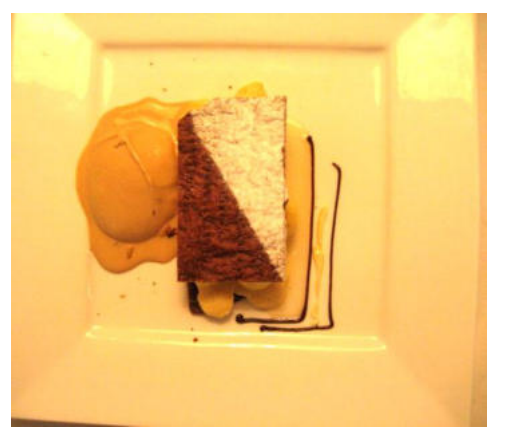
32. Portioneer de rouleau en de koolrolletjes, verwarm in een oven van 60° C.
33. Snij de koffers uit het borstbeen en bewaar in folie.
34. Monteer de ingekookte fond.

PRESENTATIE

35. Hete ronde borden met dunne rand.
36. Dresseer de filet aan de rechterzijde midden op het bord.
37. Links daarnaast het koolrolletje en daarnaast de geleerde rouleau.
38. Eventueel een klein beetje fond half over de filet.

CHOCOLADE TOMPOUCE MET CALVADOS APPELTJES VENKELMOUSSE EN PEDRO XIMÉNEZROOMIJS

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE	
CHOCOLADEKORSTDEEG	CHOCOLADEKORSTDEEG	
140 g zachte korstboter 20 g patentbloem 180 g patentbloem 20 g cacaopoeder 140 ml ijswater 2 gram zout 20 gram koude korstboter in blokjes	1. Laat vierkante borden ijskoud worden, koeling. 2. Meng de zachte boter met de 20 g bloem en houdt dit mengsel apart. 3. Maak een deeg met de overige ingrediënten en rol het deeg op een goed bestoven werkbank uit tot een vierkante plak. 4. Leg het zachte boter/bloemmengsel erop en vouw de plak deeg dubbel. 5. Rol het deeg uit tot 2 cm dikte. 6. Vouw de uiteinde naar elkaar en vouw deze plak nog een keer dubbel. 7. Rol die weer uit tot een lange plak van 2 cm. dik. 8. Herhaal dit “tourneren” nog 5 keer en laat het deeg dan minstens een uur rusten in de koelkast. 9. Rol de plak deeg daarna uit tot 1 mm. dik en bak de plak deeg <u>onder druk</u> (maw stoom) af op 200° C voor 15 minuten. 10. Snijd er na het afkoelen 30 plakjes van 10 x 4 cm van.	 
VENKELMOUSSE	VENKELMOUSSE	
10 g venkelzaad 2 vanillestokjes 100 ml melk 80 ml Pernod 6 g gelatine 4 eidooiers 30 g suiker 4 eiwitten 200 ml slagroom	11. Kneus de venkelzaadjes en snij de vanillestokjes open, laat dit 10 minuten in de warme melk trekken. 12. Passeer de melk door een fijne zeef en roer er de Pernod door, laat er de gelatine in smelten. 13. Klop de eidooiers goed los met de suiker, Verhit het Pernod mengsel en roer door de losgeklopte eidooiers 14. Laat deze ‘Anglaise’ gaar worden en dan afkoelen. 15. Klop de slagroom stijf. Klop de eiwitten met suiker tot een stevig schuim. 16. Spatel de afgekoelde Anglaise door de room en spatel deze massa weer door de eiwitten. Laat de mousse in een spuitzak opstijven in de koelkast.	
CALVADOS APPELTJES	CALVADOS APPELTJES	
8 Elstar appels 20 g boter Pocheervocht 2 dl witte wijn	17. Breng alle ingrediënten voor het pocheervocht aan de kook en laat het 15 min. zachtjes trekken. 18. Boor de geschilde appels uit met een parisienneboor, allemaal even groot. 19. Bak de appelballetjes licht in de boter zonder te bruinen en blus af met het	

100 ml Calvados
4 anijssterren
2 vanillestokjes
2 kaneelstokjes
100 g suiker

APPELGELEI

6 Granny Smith appels
200 g suiker
3 g poedergelatine
1 citroen

PEDRO XIMÉNEZ IJS

500 ml Pedro Ximénez
sherry
200 ml melk
400 ml slagroom
150 g suiker
5 eidooiers

GESUIKERDE PIJNBOOMPITTEN

50 gram
pijnboompitten
50 gram suiker

chocolade

pocheervocht. Laat de balletjes in het vocht afkoelen.

APPELGELEI

20. Breng het groene appelsap (zelf persen) en de suiker aan de kook en los er de gelatine in op, evt. sap van citroen toevoegen.
21. Laat de geleï afkoelen.

PEDRO XIMÉNEZ IJS

22. Laat de sherry tot de helft inkoken.
23. Klop de eidooiers op met de suiker.
24. Voeg de rest van de ingrediënten toe en verwarm toe en verwarm tot 75° C, tot de eidooiers gaar zijn en beginnen te binden.
25. Laat geforceerd afkoelen op ijs.
26. Draai in de machine er een ijs van.

GESUIKERDE PIJNBOOMPITTEN

27. Laat de pijnboompitten licht kleuren in een koekenpan.
28. Strooi er weinig suiker over heen, laat licht smelten en stort onmiddellijk uit en verspreid.

DE OPBOUW

29. Neem 10 plakken chocoladekorst, spuit hierop in twee rijen 6 exact dezelfde toefjes met een gladde spuitmondje.
30. Hierop in 2 rijen 5 exact dezelfde appelbolletjes, leg hierop een plak chocolade korst.
31. Herhaal stap 1 en 2.
32. De derde plak korst bestrooien met poedersuiker voor de helft diagonaal, gebruik een malletje van karton o.i.d.

TOT SLOT

33. Smelt wat chocolade en doen dat in een cornetje.
34. Maak de groene appelgelei iets warm tot weer licht vloeibaar.
35. Vorm / schep bollen PX ijs en zet in de vriezer.
36. Maak 2 werkbanken schoon en leeg, zet de borden ruim uit op een lijn.

PRESENTATIE

37. Maak een treintje van 5 man, ieder doet 1 handeling van hieronder:
38. Spuit middels het cornetje een lijntje op de gekoelde borden zoals op de foto.
39. Schenk tegen aan of met spuitflacon de groene appelgelei in de chocolade rechthoek.
40. Schuif voorzichtig de tompouce tegen en iets op de geleï, =tegen het glijden
41. Strooi wat gesuikerde pijnboompitten op de plaats van het ijs, = tegen het glijden laats op de pijnboompitten de bol PX ijs.

D - Menu december 2010

LAUWWARME KOKKELS MET GANZENLEVER EN FIJNE GROENTEN

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN

KOKKELS

40 grote kokkels
Olijfolie
125 g bouquet:
Knolselderij,
Prei,
Wortel,
2 laurierblad,
Takje tijm
Stukje citroenschil
1,5 tl witte
peperkorrels
2,5 dl witte wijn
room

GARNITUUR

125 g taugé
1 komkommer
Zeste van 1 citroen
1/5 rol
ganzenlevermousse

BEREIDINGSWIJZE

KOKKELS

1. Spoel de kokkels goed schoon.
2. Snij het bouquet zeer dun, zodat het sneller smaak afgeeft.
3. Verhit een scheutje olijfolie in de pan en zet het bouquet erin aan, voeg laurier, tijm, citroenschil en peperkorrels toe en smoor alles 3 minuten.
4. Overgiet ze met de wijn, breng aan de kook, doe de kokkels in de pan bij de bouquet, en breng opnieuw aan de kook,
5. Laat de kokkels in de gesloten pan stomen tot ze openstaan, duurt 1 minuut, schud de pan af en toe.
6. Giet de kokkels af en haal ze boven een kommetje met daarop een bolzeef, uit de schelpen om het vocht op te vangen.
7. Kook dit vocht in, proef, voeg flinke scheut room toe en laat inkoken, verwarm hierin op het laatst de kokkels.

GARNITUUR

8. Snij eerst de dopjes eraf, snijd dan de taugé in drieën en maak van de komkommer met de kleinste parisienneboor kleine bolletjes. Dompel de groente in kokend bouillon en giet ze direct weer af.
9. Verhit een scheutje olijfolie in een pan, verwarm er een beetje citroen zeste in en schep de groenten om en om.

PRESENTEREN

10. Verwarm de kokkels snel in eigen vocht.
11. Strooi een laagje grof zout op de borden (rechthoekige) en leg de holle kokkelschelpen erop (4 per bord).
12. Vul elke schelp met een stukje ganzenlever.
13. Verdeel de gebakken groenten erover, kokkel erop en besprenkel ze met wat kokkelvocht met room.



PIEPKUIKEN MET GNOCCHI VAN KIPPENJUS EN EIGEN BOUILLON

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN

KIPPENFOND

1 kg kippenkarkassen
bouquet voor 8,5 dl
kippenfond

PIEPKUIKEN

5 mais piepkuijens
van 400/450 gram
Olijfolie

GNOCCHI

1,5 dl slagroom
3,5 dl gevogeltefond
(van poeder)
2 el olijfolie
5 g alginaat
8 g calcium
1 l koud water
zout
versgemalen peper

GROENTE

500 g snijboontjes
100 g haricots vert

notenolie

BEREIDINGSWIJZE

KIPPENFOND

1. Maak 4 dl kippenfond. Laat daarna inkoken, maak een sterke fond.

PIEPKUIKEN

2. Fileer de piepkuijens, laat de huid erop.
3. Breng op smaak met peper en zout
4. Leg 5 filets in een vacuümzak (niet op elkaar, maar naast elkaar) met een beetje olijfolie en trek vacuüm.
5. Pocheer de filets ca. 45 min. in water van 52° C. (Keuze: oven of pan met water). Laat afkoelen.

GNOCCHI

6. Zet voor de gnocchi de piepkuijens aan in een grote pan tot ze licht gekleurd zijn. Voeg de room en de gevogeltefond van nr.1 voeg gevogeltefond poeder toe, breng aan de kook en laat 1 uurtje trekken.
7. Zeef de vloeistof, voeg de olijfolie en zout en peper naar smaak toe, gevolgd door de alginaat⁵. (let op zeer nauwkeurig afwegen, roer de alginaat in een beetje warme gnocchi vocht op, evt met staafmixer.
8. Doe de massa in een sifon (kidde of ISS) met 1 gaspatroon en leg in de koelkast.
9. Los de calcium op in het koude water. Spuit de gnocchimassa uit de sifon langzaam als een lang lint in het calciumwater en laat het in enkele ogenblikken opstijven.
10. Knip het op het allerlaatst in stukjes (nog steeds in het calciumwater).

GROENTE

11. Snijd de snijboontjes in reepjes. (zie foto) Snijd de haricots verts klein en kook ze in licht gezouten water beetgaar.

TOT SLOT

12. Bak de piepkuijensfilets op de huid goudbruin. controleer op gaarheid
13. Verwarm de 5 dl kippenfond, breng hoog op smaak Snijd de piepkuijensfilets doormidden.

PRESENTEREN

14. Plaats op verwarmde diepe borden een piepkuijensfilet en verdeel de groenten eroverheen. Schik de gnocchi op de groenten en druppel er wat notenolie over.
15. De rest van de kippenfonds aan tafel met een theepot uitschenken.



⁵ Als alginaat in contact komt met Calcium, ontstaat een dun gellaagje. De gelly kaviaar die je zo kan maken heeft een vloeibare kern met een smaak naar keuze. Algin is alginaat, een geleermiddel dat afkomstig is van bruine algen.

LICHT GEROOKTE FOREL MET GEMARINEERDE EN GEBAKKEN COQUILLES EN COUSCOUS VAN BROCCOLI

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE	
FOREL	FOREL	
3 forellen	1. Pekel de forellen 1 uur in 1 liter koud water met 30 g zeezout. 2. Rook de forellen warm in een rookoventje in max 20 minuten net gaar (op de kookplaat, eerst stand 7, dan stand 2 of 3), controleer op gaarheid Laat afkoelen. Trek voorzichtig het vel van de forellen en fileer, verwijder de graten.	
COQUILLES	COQUILLES	
10 gedoken coquilles 2 citroenen	3. Maak de coquilles schoon. 4. Snijd 5 coquilles in brunoise en marineer ze in een beetje olijfolie, citroensap, eerst sap van 1 citroen, proeven evt. 2^e toevoegen zout en peper (max. ½ uur).	
GROENTE	GROENTEN	
750 g broccoli (vuil)	5. Snij de knopjes van de broccoli, bak licht in beetje boter met peper en zout.	
	PRESENTEREN	
5 dl volle gesteriliseerde melk	6. Breng de melk met een snuf zout in een pan tot tegen de kook aan en klop hem met een garde tot luchtig schuim. 7. Snijd de andere 5 coquilles horizontaal doormidden en bestrooi ze met zout en peper. 8. Bak ze op hoge stand het allerlaatste moment zeer kort om en om in de olijfolie. 9. Snijd de forelfilets overlangs doormidden en in tweeën (dus maak 4 mooi stukjes). 10. Leg op elk bord twee stukjes forelfilet naast elkaar met ertussen wat couscous van broccoli en de gemarineerde coquille. Leg een gebakken coquille in het midden en garneer met melkschuim.	
Zout versgemalen peper		

GEBRADEN REERUG MET PADDENSTOELENDUXELLE LOEMPIA VAN ZUURKOOL EN CRANBERRY EN AARDAPPELPOFFERTJE

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN

2,5 kg reerug op het karkas
plus extra botten voor fond
boter
olijfolie
10 jeneverbessen
zout
versgemalen peper
5 dl reejus
aardappelzetmeel

PADDENSTOELEN-DUXELLE

5 gele bieten
750 g paddenstoelenmix
2 kleine sjalotten
10 ml slagroom
50 verse zilveruitjes
100 g hazelnoten
(met vlies)
Boter
olijfolie
zout
versgemalen peper
tijn
witte balsamico

ZUURKOOLLOEMPIA

500 g zuurkool
1 st goudrenet
50 g gedroogde cranberries

BEREIDINGSWIJZE

REERUG

1. Maak van de botten en karkassen een wild fond volgens basisreceptuur.
2. Verwarm de oven voor op 130° C.
3. Zout en peper de reerug.
4. Braad het vlees in een grote braadslee in boter en olijfolie rondom bruin.
5. Oventemperatuur 160 graden en kerntemperatuur 57 graden. (Zorg er voor dat de kerntemperatuur voeler het bot niet raakt!)
6. Neem het uit de oven en laat het vlees ingepakt rusten.
7. Snijd de reerug van het karkas en hak het karkas in stukjes. Voeg het karkas toe aan de wild fond.
8. Zet de stukjes karkas op met de reejus en de gekneusde jeneverbessen; laat het trekken en passeer de jus, inkoken en monteren met klontje boter evt. binden met aardappelzetmeel.



PADDENSTOELENDUXELLE, GELE BIETEN EN UITJES

9. Kook de bieten gaar.(begin als eerst hiermee) kooktijd ca.1 uur.
10. Snij de schoongemaakte champignons in dunne plakjes en de rest van de paddenstoelen niet al te klein, snipper de sjalotten fijn, afhankelijk van de grote
11. Verhit een stukje boter en een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak eerst de sjalot glazig en daarna de paddenstoelenmix, laat het vocht verdampen.
12. Voeg slagroom toe en laat inkoken. Voeg tevens wat tijm, zout en peper toe en bak ze op een half-vuur hoog, zodra er een licht stevige duxelle is ontstaan, dan direct van de plaat en bewaar.
13. Kook de gepelde zilveruitjes in licht gezouten water gaar en giet ze af.
14. Verhit een laagje olijfolie in een koekenpan en roerbak de uitjes goud bruin en breng op smaak.
15. Bak de hazelnoten (met vlies) mooi bruin in een droge pan
16. Snijd de ontvelde bietjes brunoise en roerbak ze in een scheutje olijfolie; breng op smaak met 2 el witte balsamicoazijn en zout en peper.

ZUURKOOLLOEMPIA

17. Spoel (eventueel) de zuurkool met koud water, laat goed uitlekken en snij iets kleiner.
18. Snijd de appel brunoise (kleine blokjes). Maak halve ringen van de sjalotjes.
19. Doe de zuurkool in een pan en leg er boven op de appel, sjalotten, blaadjes laurier,

2 st sjalotten
2 bl laurier
100 ml witte wijn
50 g roomboter
10 st loempiavellen

witte wijn, roomboter en de cranberries.

20. Gaar de zuurkool, ongeveer 45 minuten, op een laag vuur. Laat afkoelen.
21. Laat de zuurkool uitlekken in een zeef en verwijder de laurier.
22. Snij de loempiavellen doormidden
23. Verdeel over de loempiavellen. (Let op dat aan beide kanten van het loempiavel een strook wordt vrijgehouden i.v.m. het opvouwen van de loempia!) 2 kleine loempia's met ca. 20 gram vulling per stuk.
24. Vouw de twee lange kanten naar binnen en vouw dan vanaf de korte kant tot een loempia.
25. Plaats de loempia's in de koeling en bewaar.
26. Voor het uitserveren frituren op 170° C.

AARDAPPEL POFFERTJE

500 g kruimige
geschilde aardappelen
200 ml melk
100 g roomboter
100 g witte bloem
4 eieren
zout

AARDAPPEL POFFERTJE

27. Kook de aardappels gaar in ruim water met iets zout
28. Maak intussen het soezenbeslag:
29. Kook de melk met de roomboter en iets zout. Voeg in een keer de bloem toe en roer tot een bal. Zet het terug op het vuur en blijf roeren tot dat deze begint te glimmen. Laat afkoelen tot 40° C.
30. Kluts de eieren en voeg al roerend toe aan de bal. Er ontstaat nu een soepel deegje
31. Pureer de aardappelen en vermeng met het soezenbeslag (verhouding 2 delen aardappelpuree: 1 deel soezenbeslag).
32. Maak op smaak met zout en gemalen peper.
33. Doe in een spuitzak
34. Neem een poffertjespan en bak de aardappelpoffertjes om en om gaar.
35. De poffertjes zullen iets gaan souffleren. (2 poffertjes per persoon).

PRESENTEREN

36. Snijd de reerugfilet in 10 mooie stukken.
37. Leg in het midden van een vierkant bord twee stukken filet.
38. Schep een mooie duxelle van paddenstoelenmix naast het vlees
39. Aan de andere zijde 2 poffertjes en aan de boven zijde de 2 loempia's.
40. Dresseer de fonds aan de voorzijde.

CANNELLONI VAN MANGO MET KRUIDNAGELCRÈME, WORTEL-SINAASAPPELGRANITÉ EN HANGOP MET VANILLE

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN

BEREIDINGSWIJZE

HANGOP

- 1 liter dikke Griekse yoghurt
- 3 vanillestokjes
- Poedersuiker
- 2 dl geklopte slagroom

HANGOP

1. Begin direct met de hangop, duurt normaal 24 uur.
2. Doe de yoghurt in een kaasdoek, knoop de punten bij elkaar en hang boven een schaal om uit te lekken.
3. Vermeng een half uur voor uitserveren de hangop met de vanillemerg, poedersuiker naar smaak en de geslagen slagroom. Het geheel moet lobbijg worden geserveerd.



WORTEL-SINAASAPPEL

GRANITÉ

- 4 dl vers sinaasappelsap
- 100 gr witte basterdsuiker
- 3 gelatineblaadjes
- 4 dl wortelsap

GRANITÉ

4. Week de gelatine voor in koud water.
5. Breng de helft van de sinaasappelsap met de suiker aan de kook.
6. Roer als de suiker is opgelost de uitgeknepen gelatine door het sap en laat het afkoelen.
7. Roer er de rest van het gekoeld sinaasappelsap en de gekoelde wortelsap door.
8. Vries de massa in op -18°C in een metalen platte bak en roer tussentijds regelmatig.

KRUIDNAGELCRÈME

- 125 ml melk
- 125 ml slagroom
- 20 kruidnagels
- 65 g suiker
- 3 gelatineblaadjes
- 75 g eierdooier
- Scheutje slagroom
- 150 ml geslagen slagroom

KRUIDNAGELCRÈME

9. Breng voor de kruidnagelcrème de melk met de room, de gekneusde kruidnagels en de suiker aan de kook en laat op een laag vuur trekken.
10. Week de gelatine in koud water.
11. Roer de eierdooiers los en voeg al roerend de kruidnagelmelk toe.
12. Laat de vla op laag vuur binden en roer de uitgeknepen gelatine erdoor.
13. Zeef de kruidnagels uit de vla.
14. Laat de vla afkoelen.
15. Roer er een scheutje slagroom door en laat hem opstijven tot hij lobbijg is.
16. Spatel de geklopte room erdoor.
17. Doe deze crème in een spuitzak met een glad spuitmondje, en laat hem in de koelkast opstijven.

MANGO

- 6 rijpe mango's
- suiker

MANGO

18. Snijd 5 geschildte mango in dunne plakken op de snijmachine en leg ze dakpansgewijs op elkaar, op een stukje folie en deze op een sushi matje.
19. Snijd de plak langs de randen glad recht af. Spuit de kruidnagelcrème erop en rol het geheel strak op tot een mooie cannelloni.
20. Snijd de overige mango in mooie brunoise. dobbelsteen

21. Breng de mango afsnijdsels aan de kook in 1 dl. Water en wat suiker en laat zachtjes doorkoken. Pureer tot een coulis en giet de coulis door een zeef.

PRESENTEREN

22. Leg op de borden in het midden 2 cannelloni.
23. Scherp er hangop langs met hier en daar een blokje mango en nappeer met de mangocoulis.
24. Verdeel als laatste de sinaasappelgranité over de cannelloni en serveer direct!

E - Menu januari 2011

VISKROKET & LOEMPIA -TOD MAN PLA & PO PLA TAUD⁶

Receptuur voor 15 personen

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE	
KROKET	KROKET	
400 g zeebaarsfilet 10 g aardappelmeel 125 g gedroogde eiermie 6 gelatineblaadjes 2 dl gevogeltebouillon 1 prei 2 cm verse gember 1 rode peper zonder zaad 1 el Thaise vissaus 1½ el sojasaus 3 el zoete chilisaus bloem eiwit paneermeel	1. Snijd de vis in blokjes van 1 bij 1 cm, wentel ze in aardappelmeel en frituur ze 1 minuut in olie van 180°. 2. Laat ze uitlekken op keukenpapier. 3. Kook de mie volgens de verpakking, laat uitlekken en snijd in stukjes. Verwarm de gevogeltebouillon en voeg het fijngesneden wit van de prei, geraspte gember, fijngesneden peper toe. Laat even opkoken en voeg vissaus, sojasaus en chilisaus toe. 4. Los de uitgeknepen gelatine blaadjes op in de warme bouillon. Voeg de visblokjes toe en roer voorzichtig goed door elkaar met een rubberen spatel. Proef en voeg eventueel zout toe. 5. Laat de massa 1 uur opstijven in een spuitzak in de koeling. Spuitzak afknippen op gewenste dikte en paneer ze door ze eerst door bloem te wentelen, vervolgens door eiwit te halen en ten slotte met paneermeel te bedekken.	
LOEMPIA	LOEMPIA	
200 g varkensgehakt 3 gedroogde Chinese paddenstoelen 2 tenen knoflook 5 cm verse gember 100 g bleekselderij ½ spitskool 100 g wortel 100 g taugé 4 el vissaus 1 el oestersaus 1 el sojasaus 15 loempiavellen	6. Week de gedroogde paddenstoelen 15 minuten in heet water. 7. Bak het gehakt in olie rul. Voeg geraspte knoflook, klein gesneden paddenstoelen, geraspte gember, klein gesneden bleekselderij, spitskool en geraspte wortel toe. Laat even meebakken. 8. Voeg vis-, oester- en sojasaus toe en proef op smaak. Als het mengsel is afgekoeld de taugé erdoor mengen. 9. Leg een loempiavel met een hoek naar je toe. 10. Leg 2 eetlepels vulling op het onderste deel van het vel. Vouw het onderste hoekje over de vulling en rol een keer om. Vouw de zijkanten naar binnen, kwast het bovenste deel in met water en rol strak op. 11. Herhaal voor alle loempia's.	
DIPSAUS	DIPSAUS	
2 dl gevogeltebouillon	12. Verwarm de gevogeltebouillon op in een pannetje.	

⁶ Naar receptuur van Cuisine Culinaire Amsterdam, januari 2010

- | | |
|--|--|
| 1 el zoete chilisaus
1 el Thaise vissaus
1 teen knoflook
geraspt
1 sjalot gesnipperd
1½ cm verse gember
geraspt
1 el limoensap
2 el rietsuiker
2 el korianderblaadjes
limoensap

15 blaadjes sla
15 blaadjes munt | 13. Voeg alle ingrediënten toe behalve de koriander.
14. Laat 5 minuten zachtjes pruttelen. Als de saus afgekoeld is de gehakte koriander erdoor roeren.
15. Naar smaak limoensap toevoegen. |
|--|--|
- PRESENTEREN**
16. Frituur de kroketten in olie van 180°C tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
 17. Frituur de loempia's in olie van 180°C tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
 18. Doe een beetje dipsaus in een klein bakje. Leg de loempia samen met de kroket en het bakje dipsaus op een bord met daarbij een blaadje sla en munt.
 19. **Bij dit gerecht wordt geen bestek gebruikt.** Aan tafel pak je het blaadje sla met een blaadje munt en wikkel de loempia hierin. Indopen & genieten.

KIP KOKOS SOEP – TOM KHA KAI

Receptuur voor 15 personen

- | BENODIGDHEDEN | BEREIDINGSWIJZE |
|---|--|
| 750 g kipfilet
100 g champignons
100 g grote shiitakes
2 l gevogeltebouillon
1 dl kokosmelk
10 plakken laos
1 stengels citroengras
16 limoenblaadjes
4 e 1 suiker
1-2 tl zwarte chilipasta
3-4 el limoensap
½ bos koriander
1 bosje bosui | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zet komborden warm. 2. Breng de gevogeltebouillon met de kokosmelk aan de kook. 3. Voeg laos, in stukken gesneden citroengras, gescheurde limoenblaadjes en suiker toe. 4. Laat 20 minuten trekken. Zeef de soep en breng op smaak met chilipasta en limoensap. 5. Bak de shiitakes langzaam om te garen en snijd ze in reepjes. 6. Snijd kipfilet in flinters en de champignons in plakjes. 7. Haal de blaadjes los van de koriander. Breng de soep 10 minuten voor het opdienen aan de kook. 8. Voeg de kip en champignons toe en laat garen. Proef weer op smaak. <p>PRESENTEREN</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Verdeel de soep over de borden en strooi er wat korianderblaadjes en kleingesneden bosui over. Dien direct op. |



Zwarte Chilisaus – *Nam Prik Pauw*

Receptuur voor 15 personen

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
2 groene pepers 1 sjalot 1 teen knoflook 1 el trassi 3 el vissaus 3 el suiker	1. Bak de gesneden groene pepers, gehakte sjalot, gesnipperde knoflook en trassi op laag vuur tot donkerbruin. 2. Doe over in de Magimix en draai er met de vissaus en suiker een gladde pasta van

Vissaus met chilipeper – *Nam Pla Prik*

Ingrediënten voor 15 personen

5 el Thaise vissaus 5 el limoensap 3 tenen knoflook 2 groene pepers 2 rode pepers suiker azijn	1. De fijngesneden knoflook in een beetje olie fruiten. 2. Voeg de dun gesneden rode en groene pepers, de vissaus en het limoensap toe. 3. Laat even koken en breng op smaak met suiker en azijn.
--	---

RUNDVLEESSALADE & KROKANTE MIE – YAM NUEA & MI KROB

Receptuur voor 15 personen

BENODIGDHEDEN

RUNDVLEES SALADE

750 g biefstuk
2 el vissaus
4 el limoensap
1 tablet palmsuiker
2 groene pepers
4 tenen knoflook
16 blaadjes munt
8 limoenblaadjes
16 basilicumblaadjes

SAUS

6 el tamarinde sap
2 el palmsuiker
12 el tomatenketchup
8 el vissaus
6 tenen knoflook
1 el gele curry

MIE

250 g rijstvermicelli

VULLING

250 g kipfilet
250 g roze garnalen
15 gedroogde shiitakes
4 sjalotten
8 tenen knoflook
6 el limoensap
2 el vissaus
2 el palmsuiker

GARNERING

200 g taugé
4 bosui
4 eieren

BEREIDINGSWIJZE

RUNDVLEESSALADE

1. Roer de vissaus, limoensap en palmsuiker tot een saus.
2. Haal de zaadjes uit de pepers en snijd ze zo fijn mogelijk.
3. Voeg de pepers en geraspte knoflook toe aan de saus.
4. Snij de biefstuk in piepkleine blokjes. Bak ze heel kort in porties in een droge Tefal pan. Roer de porties telkens door de saus.
5. Snijd de munt, limoenblaadjes en basilicum ragfijn en roer door het rundvlees. Controleer op zout.

SAUS

6. Fruit geraspte knoflook even in wat olie.
7. Voeg tamarinde, palmsuiker, tomatenketchup en vissaus toe en laat even opkoken. Haal van het vuur.
8. Breng op smaak met gele curry.

KROKANTE MIE

9. Week vermicelli 20 minuten in warm water. Giet de noedels af en dep droog.
10. Frituur vermicelli in olie van 180° tot gepoft en goudbruin.
11. Gebruik hierbij een schuimspaan om het mandje te vormen.
12. Herhaal voor de resterende mie-mandjes.

VULLING

13. Week de shiitakes 30 minuten in heet water. Knijp het water eruit en snijd de stelen eraf.
14. Snijd de paddenstoelen in reepjes.
15. Snijd kipfilet en garnalen in kleine blokjes van 1 cm. Wok de gesnipperde sjalotten en knoflook 1 minuut.
16. Voeg kip, garnalen en shiitakes toe. Laat 3 minuten bakken.
17. Roer de limoensap, vissaus en palmsuiker erdoor en proef op smaak.

GARNERING

18. Roer de eieren los met 4 eetlepels water en bak er flinterdunne omeletten van.
19. Snijd de omeletten in dunne repen.
20. Snijd de bosuien in dunne ringen. Was en controleer de taugé.
21. Maak de sla schoon.



2 kroppen sla

PRESENTEREN

22. Zet saus in een apart bakje op het bord.
23. Verdeel de kip-garnalenvulling over de mie bakjes.
24. Strooi er omeletreepjes, bosui en taugé over. Snel werken, anders worden de bakjes zacht.
25. Maak van de binnenste bladen van de sla 30 bakjes. Verdeel de rundvleessalade over de slabakjes.
26. Dien samen op.

RODE CURRY MET GARNALEN - GELE CURRY MET GROENTEN, PAPAJASALADE

KOONG PANENG - PHAK PHAD MASSAMAN, SOM TAM ESAN

Receptuur voor 15 personen

BENODIGDHEDEN

RODE CURRY MET GARNALEN

750 g grote garnalen
4 el rode curry pasta
2 dl kokosmelk
300 g bamboescheuten
2 el vissaus
5 limoenblaadjes
1 tl palmsuiker

GELE CURRY MET GROENTEN

2 el gele curry pasta
1 dl kokosmelk
1 kaneel stokje
2 limoenblaadjes
5 kardemomzaadjes
2 el tamarinde sap
200 g kleine Thaise aubergines
½ spitskool
200 g sperzieboontjes
100 g taugé
2 el vissaus
1 el palmsuiker
500 g pandan rijst

PAPAJA SALADE

1 onrijpe papaja
3 tenen knoflook
2 verse rode pepers
3 el geroosterde pinda's
3 el vissaus
1 tl palmsuiker
2 el citroensap

BEREIDINGSWIJZE

RODE CURRY MET GARNALEN

1. Fruit de currypasta even in een pan.
2. Voeg de kokosmelk toe en laat opkoken. Voeg vissaus en limoenblaadjes toe en laat 5 minuten pruttelen. Controleer op zout.
3. Laat de bamboescheuten uitlekken.
4. Maak de garnalen schoon. Voeg de garnalen toe en laat in 5 minuten garen.
5. Voeg op het laatst de bamboescheuten toe.

GELE CURRY MET GROENTEN

6. Fruit de gele curry even in een pan.
7. Voeg kokosmelk, kaneelstokje, limoenblaadjes en tamarindesap toe.
8. Laat 20 minuten trekken.
9. Snijd de spitskool in flinterdunne reepjes en de sperzieboontjes in stukjes.
10. Zeef de curry en voeg de alle groenten toe behalve de taugé. Laat 10 minuten garen. Breng op smaak met vissaus en palmsuiker.
11. Op het laatst de taugé mee laten warmen.
12. Kook de rijst gaar in 10 minuten. Stoom deze voor het opdienen in een zeef op.

PAPAJA SALADE

13. Knoflook, rode peper zonder zaadjes en pinda's in een vijzel stampen tot een grove pasta.
14. Papaja schillen, zaden verwijderen en raspen.
15. Roer de pasta door de papaja en zorg ervoor dat alles heel goed gemengd is zonder er pap van te maken. Voeg vissaus, palmsuiker en citroensap toe en roer goed door elkaar.

PRESENTEREN

16. Garneer de groente curry met iets gehakte pinda's en basilicum.
17. Maak een bolletje rijst midden op een bord. Schep wat groente curry aan een kant.



2 el geroosterde pinda's	18. Schep wat garnalencurry aan de andere kant. Garneer de garnalencurry met gesneden basilicum en korianderblaadjes
½ bosje basilicum	19. Plaats een hoopje papajasalade ernaast.
Koriander	

Rode curry pasta - NAM Prik KENG DENG

Ingrediënten voor 15 personen

2 el fijnggehakte laos	1. Fruit alle ingrediënten op laag vuur in een beetje olie tot de sjalotten gaar zijn.
3 el fijnggehakte citroengras	2. Rooster alle zaden tot de geuren vrij komen en stamp tot poeder.'
2 tl sinaasappelrasp	3. Doe de twee mengsels bij elkaar in de blender en pureer tot een gladde pasta.
1,5 fijngesneden sjalot	4. Voeg eventueel wat water toe.
1 fijngesneden knoflookteen	
3 tl zout	
2 tl trassi	
1 gedroogde rode peper	
½ verse rode peper	
2 tl peperkorrels	
2 tl komijnzaad	
2 tl korianderkorrels	
6 kardemomzaadjes	

Gele curry pasta - NAM Prik MASSAMAN

Ingrediënten voor 15 personen

2 el fijnggehakte laos	1. Fruit alle ingrediënten op laag vuur in een beetje olie tot de sjalotten gaar zijn.
2 el koenjit	2. Rooster alle zaden tot de geuren vrij komen en stamp tot poeder.
3 el fijngehakt citroengras	3. Doe de twee mengsels bij elkaar in de blender en pureer tot een gladde pasta.
3 tl sinaasappelrasp	4. Voeg eventueel wat water toe.
1 fijngesneden sjalot	
1 fijngesneden knoflookteen	
3 tl zout	
2 tl trassi	
1 verse rode peper	
3 tl peperkorrels	
3 tl kruidnagels	
3 tl venkelzaad	
3 tl komijnzaad	
3 tl korianderkorrels	
13 kardemomzaadjes	
2 kaneelstokjes	

KOKOS CUSTARD MET FRUITSALADE – SANKAYA

Receptuur voor 15 personen

BENODIGDHEDEN

CUSTARD

6 eieren
4 eierdooiers
1 l kokosmelk
170 g suiker
1 el rozenwater
1 el custard

½ verse kokosnoot

FRUITSALADE

½ ananas
2 mango's
½ papaja
2 bananen
sap van 1 limoen

poedersuiker

BEREIDINGSWIJZE

CUSTARD

1. Klop de eieren, dooiers, custard en suiker 2 minuten tot alle suiker is opgelost.
2. Voeg kokosmelk en rozenwater toe.
3. Verdeel het mengsel over 15 puddingbakjes.
4. Laat ze in een stoommandje in 20 minuten stollen. Laat afkoelen.

KOKOSKRULLEN

5. Ontdoe de noot van de harde buitenkant.
6. Snijd er dunne krullen van met behulp van een dunschiller of op de snijmachine (stand 0,75).
7. Rooster de krullen goudbruin en krokant in een oven van 150° circa 10 minuten. Pas op verbranden, blijf er dus bij!

FRUITSALADE

8. Snij het fruit in mooie stukjes. Besprenkel met limoensap.

PRESENTEREN

9. Stort een puddinkje op een bord.
10. Schik het fruit eromheen. garneer met geroosterde kokos en top af met poedersuiker.



F - Menu februari 2011

GEMARINEERDE REUZENGARNALEN VAN DE GRILL OP KOMKOMMERSPAGHETTI EN TOMATENCOULIS⁷

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
KNOFLOOKPASTA	KNOFLOOKPASTA
7 tenen knoflook 1,25 dl olijfolie	1. Knoflooktenen schillen. 2. Met de olijfolie in de keukenmachine pureren tot een homogene pasta.
GEMARINEERDE GARNALEN	GARNALEN
20 stuks Reuzengarnalen (8/12) 1,5 dl Olijfolie 0,75 dl Ahornsiroop 2,5 eetlepels Knoflookpasta 4 stuks Sjalotjes 2 eetlepels Peterselie Zout Peper	3. De garnalen van hun schaal ontdoen en de darmen verwijderen. 4. Olie, ahornsiroop en knoflookpasta goed mengen. 5. Sjalotjes schillen en fijn hakken; de peterselie fijn hakken 6. Sjalotjes en de kruiden aan het oliemengsel toevoegen; met zout en peper op smaak brengen. 7. De garnalen toevoegen en ze ongeveer een uur laten marineren. 8. De garnalen uit de marinade halen en in de hete grillpan kort grillen.
KOMKOMMERSPAGHETTI	KOMKOMMERSPAGHETTI
2 stuks Komkommer Zout Dille 5 takjes Mayonaise 2 eetlepels Crème fraiche 2 eetlepels Mosterd 2 mespuntjes Peper	9. De komkommer met de grove juliennesnijder (of mandoline) tot spaghetti snijden. 10. Licht zouten en uit laten lekken onder druk. 11. De blaadjes van de dille takjes plukken en fijn hakken. 12. Mayonaise mengen met de crème fraiche en de mosterd. 13. Dit samen met de fijngehakte dille tot een homogene mayonaise roeren.
TOMATENCOULIS	TOMATENCOULIS
100 gram Tomaten 25 gram Tomatenketchup 1.5 eetlepel Tomatenpuree 0.3 dl Sherryazijn	14. De tomaten plisseren en ontpitten en in kwarten snijden. 15. De sherryazijn en de balsamicoazijn samen met de olijfolie mengen. 16. De kwarten tomaat samen met de ketchup, tomatenpuree, azijn en de olie in de keukenmachine pureren. 17. Het mengsel door een zeef wrijven. 18. Met zout, peper, suiker en tabasco op smaak brengen.



⁷ Naar receptuur van Cuisine Culinaire Nijmegen, februari 2010

0.3 dl Balsamicoazijn
0.3 dl Olijfolie
Zout
Peper
Suiker
Tabasco

PRESENTEREN

19. Op langwerpige borden in de lengte komkommerspaghetti leggen.
20. Met het mayonaissemengsel napperen.
21. Daar bovenop 2 gegrilde garnalen leggen.
22. Aan beide zijden een streep tomatencoulis maken.

GEBAKKEN KABELJAUWFILET MET GEKONFIJTE AARDAPPEL EN SAUS VAN GEBRANDE PAPRIKA

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN

GEKONFIJTE

AARDAPPELS

4 stuks Nicola-aardappelen
200 gram Ganzenvet
3 teentjes Knoflook
Zeezout
2 takjes tijm

SAUS VAN PAPRIKA

0,5 stuk Rode paprika
0,5 cl Citroensap
Peper
Zout
Snufje Cayennepeper
1 stuk Eidooier
0,5 dl Arachideolie
0,5 dl Olijfolie extra vierge

AUBERGINE PUREE

1 stuk Aubergine
Olijfolie
Knoflook
2 stuk Sjalotjes, klein
Cayennepeper
Karwijzaad gemalen
Kerrie poeder
Peper
Zout

GEDROOGDE TOMAAT

3 stuks Pomodori tomaat
Balsamico-azijn
Olijfolie
Peper, zout

BEREIDINGSWIJZE

AARDAPPELEN

1. Schil de aardappelen en snijd plakken van 1 cm dik ervan.
2. Steek uit de plakjes met een kleine ronde steker rondjes van Ø 4 cm.
3. Verhit het ganzenvet en konfijt de aardappelen beetgaar met een takje tijm, knoflook en zeezout.

SAUS VAN PAPRIKA

4. Rooster de paprika in de gasvlam tot de schil zwart is.
5. Doe de paprika in een plastic zak. Laat even rusten.
6. Verwijder de schil en pureer het paprikavlees met de staafmixer.
7. Vermeng met wat citroensap, zout, cayennepeper en eidooier.
8. Klop tot een saus met de olijfolie en de arachideolie.

AUBERGINEPUREE

9. Stel de oven in op 200°C
10. Halveer de aubergines en wrijf de helften in met olijfolie en knoflook.
11. Bestrooi ze met peper en zout.
12. Rooster ze goudbruin in de warme oven.
13. Haal met een lepel het auberginevlees uit de schil
14. Bak dit samen met fijn gehakte sjalotjes, gemalen karwijzaad, kerriepoeder en cayennepeper in wat olijfolie
15. Pureer dit mengsel zeer kort in de keukenmachine; er mogen nog stukjes overblijven.

GEDROOGDE TOMATEN

16. Stel de oven in op 80°C
17. Plisseer de tomaten en snijd ze in vieren; haal de zaadlijsten er uit.
18. Dep de stukken vruchtvlees met keukenpapier droog.
19. Kruid ze met peper, zout, olijfolie en balsamicoazijn.
20. Droog ze vervolgens een uurtje in de oven.



Vis

1000 gram
Kabeljauwfilet met vel

- Vis**
21. Haal eventueel graten uit de kabeljauwfilet.
 22. Snijd er mooie porties van 100 gram van.
 23. Bak de kabeljauwfilet in wat olijfolie op de huid

PRESENTEREN

Gemengde slasoorten
20 stuks
Appelkappertjes (met
steel)

24. Was en pluk de verschillende slasoorten.
25. Leg wat gemengde slasoorten op een voorverwarmd bord.
26. Leg de kabeljauwfilet er bovenop.
27. Leg een quenelle van auberginepuree op de kabeljauwfilet.
28. Serveer met de gekonfijte aardappel waarop een schijfje gedroogde tomaat ligt.
29. Garneer met de kappertjes en een streep paprikasaus.

SAUCIJSJES VAN EENDENPOOTJES IN SALIEJUS EN OP DE HUID GEBAKKEN EENDENBORSTFILET

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN

3 stuks Eenden
(tamme)

VOOR DE SAUCIJSJES

400 gram Vlees van
eendenpoten *ontbeend*
(300 g vlees, 100g vet)
250 gram Shi-take
2,5 stuks Ei
Peper, Zout
Worcestersaus
2,5 meter Darm
(geweekt en gespoeld)
700 gram Selderijknol
klein, schoon
37,5 ml Azijn

BEREIDINGSWIJZE

SAUCIJSJES

1. Snijd van de eenden de poten, de vleugels en de borsten af (houd de borsten apart voor later).
2. Haal zo veel mogelijk vet van eraf.
3. Snijd het eendenvlees van de poten in kleine stukjes.
4. Maak de shi-take schoon met een borsteltje en snijd ze in zeer fijne brunoise.
5. Snijd knolselderij in julienne en een klein gedeelte brunoise. **(Voor 10 personen 550 gram julienne en 150 gram brunoise)** Voor de julienne eerst plakken snijden op de snijmachine stand 10.
6. Blancheer de brunoise in ruim kokend water en een scheutje azijn
7. Draai het eendenvlees door de gehaktmolen 1 keer door de grove en 1 keer door de fijne plaat (of Magimix).
8. Vermeng het eendengehakt met de shi-take, de brunoise van knolselderij en het ei.
9. Vermeng alles goed en breng op hoog smaak met peper, zout en worcestersaus.
10. Doe dit gehakt in een spuitzak met gladde mond, vul de darm ermee en vorm er saucijsjes van.

GROENTE

11. Smelt wat boter in een pan; zet hierin de julienne van knolselderij aan.
12. Blus af met wat groentebouillon en laat 10 minuten stoven.

SAUS

3 stuks
Eendenkarkassen
250 gram Mirepoix
(wortel, ui, prei e.d)
5 eetl Olie
5 dl Rode wijn
250 gram Water
Boter
Salie blaadjes
Peper
zout

SAUS

13. Hak de karkassen fijn en zet ze samen met de mirepoix met olie in de oven aan. Ovenstand 250 °C.
14. De karkassen mooi bruin laten worden en dan afblussen met de rode wijn.
15. Schep ze in een braadpan en voeg water toe; zorg dat ze onder staan (ongeveer 1 liter voor vier personen).
16. Laat aan de kook komen en schuim zorgvuldig af.
17. Laat de bouillon inkoken, totdat er 1/5 deel over is.
18. Zeef de saus, breng hem in een sauspan samen met de in repen gesneden salieblaadjes weer aan de kook. Bind de saus eventueel met rouxkorrels.
19. Bewaar voor later.
20. Verwarm de saus en haal hem dan van de warmtebron af.
21. Breng de saus eventueel op smaak met wat honing.



EENDENBORSTFILET	SAUCIJSJES EN EENDENBORSTFILET
5 stuks Eendenborst	22. Blancheer de eendensaucijsjes ca. 1 minuut om uitbakken te voorkomen. 23. Braad ze dan in wat boter mooi bruin en gaar . 24. Snijd met een scherp mes het vel van de eendenborstfilets diagonaal in; draai de borst en snij weer diagonaal in. Let op niet te diep insnijden. 25. Bak ze op de huidkant tot bijna al het vet is weggebakken; draai de filets om en bak ze heel kort. Het vlees moet rosé blijven. 26. Trancheer ze in mooie plakjes
	PRESENTEREN
Salie blaadjes	27. Verdeel de saus over de voorverwarmde borden. 28. Leg in het midden de knolselderij. 29. Leg daarop een saucijsje (eventueel doorgesneden) en 2 à 3 plakjes eendenborstfilet 30. Garneer met salieblaadjes.

GEITENKAAS MET GEMBERHONING IN WIJN GEPOCHEERDE PEER

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN

GEITENKAAS

10 stuks kleine
geitenkaasjes
75 gram Eiwit
125 gram
Paneermeel
125 gram Boter of
druivenpitolie

SAUS

50 gram Verse
gementwortel
2 stuks Sjalotjes
25 gram Boter
1 dl Honing
1 dl Honingazijn
2,5 dl Witte wijn van
gepocheerde peer
125 gram Boter

GEPOCHEERDE PEER

5 stuks Peren
(conference)
1 liter Witte wijn
5 stuks Steranijs

10 takjes platte
peterselie

BEREIDINGSWIJZE

GEITENKAAS

1. Klop het eiwit los.
2. Haal de geitenkaasjes door het eiwit en daarna door het paneermeel.
3. Leg ze weg voor later.
4. Bak de geitenkaasjes in de boter of olie rondom mooi bruin.

SAUS

5. Schil de gementwortel en snijd hem in kleine stukjes.
6. Hak de gepelde sjalotjes fijn.
7. Fruit ze in de boter, totdat ze er glazig uitzien.
8. Voeg nu de gementwortel en de honing toe.
9. Laat dit licht karamelliseren.
10. Blus af met de honingazijn en de witte wijn.
11. Laat de saus even inkoken.
12. Pureer de saus met de staafmixer en zeef haar.
13. Verhit de saus opnieuw.
14. Neem de saus van de hittebron en klop er de in klontjes gesneden ijskoude boter door.

GEPOCHEERDE PEER

15. Schil de peren en snijd ze doormidden, verwijder het klokhuis.
16. Pocheer ze in de witte wijn beetgaar.
17. Laat ze afkoelen en bewaar voor later.
18. Snijd de gepocheerde halve peer in een waaier

PRESENTEREN

19. Leg de geitenkaasjes op de voorverwarmde borden.
20. Giet er wat saus naast.
21. En leg er de peer in waaievorm bij.
22. Garneer het gerecht met een takje platte peterselie.



FLENSJES GEVULD MET SINAASAPPELSOUFFLÉ EN WARME SINAASAPPELCOMPOTE

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN

FLENSJESBESLAG

0.6 dl Room
100 gram Bloem
2 dl Melk
1 stuk Vanillestokje
2 stuks Eieren
30 gram Suiker
Snufje Zout
Geklaarde boter

BEREIDINGSWIJZE

FLENSJES

1. Schraap het merg uit de vanillestokjes.
2. Meng bloem, vanillemerg, zout en suiker met de eieren.
3. Roer het beslag glad met $\frac{1}{3}$ van de melk.
4. Voeg daarna de resterende melk en room toe. Begin met 0,2 dl.
5. Vet een koekenpan licht in met geklaarde boter. Gebruik hiervoor een kwast.
6. Bak van het flensjesbeslag 2 flensjes per persoon van ongeveer 10cm Ø.

Tip Bestrooi een hete koekenpan vooraf met zout en wrijf hem goed schoon.



SINAASAPPELCOMPOTE

187.5 gram Suiker
5 dl Sinaasappelsap
1 stuk
Sinaasappelzestes
60 gram Grand
Marnier
10 stuks Sinaasappel
1 stuk Citroen

SINAASAPPELCOMPOTE

7. Breng de zestes in water aan de kook en spoel ze af met koud water.
8. Kook de suiker en enkele lepels water tot lichtbruine karamel.
9. Blus die voorzichtig af met sinaasappelsap en citroensap.
10. Voeg de zestes toe en kook de vloeistof in tot een lichte siroop.
11. Doe er de Grand Marnier bij en laat de saus enkele minuten zachtjes koken.
12. Schil de sinaasappel en snijd de partjes tussen de vliesjes uit.
13. Halveer de partjes en laat ze uitlekken.
14. Voeg de partjes bij de warme saus.

BANKETBAKKERSROOM

1,25 dl Melk
30 gram Eidooiers
13 gram Bloem
25 gram Suiker
0,5 stuk vanillestokje

BANKETBAKKERSROOM

15. Verwarm de melk in een pan op een matig vuur.
16. Splijt het vanillestokje en schraap het merg eruit.
17. Voeg het gespleten stokje en het merg bij de hete melk en laat 10 minuten trekken.
18. Klop de eidooiers en de suiker in een kom lichtgeel en romig.
19. Voeg de bloem toe en meng alles goed door elkaar.
20. Neem het vanillestokje uit de melk.
21. Giet de vanillemelk al roerend met kleine beetjes bij de massa in de kom tot alles goed gemengd is.
22. Zeef de inhoud van de kom in een pan en breng het mengsel al roerend aan de kook op een hoog vuur tot een binding ontstaat.
23. Giet de warme banketbakkersroom in een schaal en dep de oppervlakte met boter.
24. Of met plastic folie zodat er zich geen vel op kan vormen.
25. Men kan er ook een vel plasticfolie voorzichtig op leggen.
26. Houd de banketbakkersroom koud tot gebruik.

SINAASAPPELSOUFFLÉ

1 dl Sinaasappelsap
12,5 gram
Sinaasappelcompound
12,5 gram Suiker
25 gram
Banketbakkersroom
50 gram Eiwitten
32,5 gram
Poedersuiker

SOUFFLÉMENGSEL

27. Kook het sinaasappelsap tot $\frac{1}{4}$ in.
28. Voeg de suiker en sinaasappelcompound toe en meng dit met de banketbakkers - room.
29. Klop de eiwitten los en voeg de poedersuiker toe.
30. Klop ze tot een stevig schuim.
31. Roer eerst $\frac{1}{3}$ van het eiwitschuim door de sinaasappelmassa.
32. Spatel dan het resterende schuim er voorzichtig door.

PRESENTEREN

33. Verdeel het soufflémengsel over de flensjes en vouw ze dubbel.
34. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 3 minuten in een oven van 225-250 °C.
35. Leg op elk bord twee gevulde flensjes, met de dichte zijde tegen elkaar aan en schep er compote tussen.

G - Menu maart 2011

ORECCHIONI GRIGLIATI - GEGRILDE OESTERZWAMMEN

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN

30 oesterzwammen
scheutje olijfolie

DRESSING

1 dl olijfolie
3 el gehakte
bladpeterselie
3 el gembersiroop
sap van ½ limoen

KNOFLOOK

30 grote
knoflooktenen,
olijfolie
zeezout

versgemalen zwarte
peper

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak de oesterzwammen schoon en laat ze heel.
2. Verhit een gietijzeren grillpan.
3. Grill de hele oesterzwammen 1 minuut op de hoed, draai een kwart slag om ruitjes te krijgen.
4. Daarna omkeren en ong. 1 minuut op de steel grillen.
5. Zet weg.

DRESSING

6. Klop alle ingrediënten voor de dressing door elkaar.

KNOFLOOK

7. Konfijt de geschilde knoflooktenen in olijfolie van 60-70° gedurende 25 minuten met wat zeezout.
8. Gebruik een temperatuurmeter. Controleer ze op gaarheid en haal ze uit de olie om doorgaren te voorkomen.

PRESENTEREN

9. Voor uitserveren: Verwarm de oesterzwammen 1 minuut in een stoommandje.
10. Leg de gegrilde oesterzwammen dakpansgewijs op het bord en lepel de dressing erover.
11. Garneer met knoflooktenen. Smaak af met zwarte peper.



TORTA DI TONNO E VITELLO IN SALSA - TONIYN-KALFSTARTAAR MET SAUS

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
TARTAAR	KALFSVLEES
500 g kalfshaas	1. Bestrooi het kalfsvlees met zout & peper en bind op.
250 g verse tonijn	2. Verhit de olijfolie en voeg hieraan toe kleingesneden rozemarijn.
1 el rozemarijn	3. Bak het vlees in de hete olie op hoog vuur aan beide kanten goudbruin ca 5 min. aan elke kant.
	4. Plaats het vlees daarna ca 15 min. in de heteluchtoven van 165°.
	5. Laat daarna afkoelen en rusten in de koeling.
MAYONAISE	MAYONAISE
2 á 3 eierdooiers	6. Maak van eierdooiers en olijfolie, breng op smaak met peper en zout. Evt. limoensap toevoegen, proeven!
olijfolie	
zeezout	TONIJNTARTAAR
vers gemalen zwarte peper	7. Snijd de tonijn tot <u>fijne</u> brunoise, meng met mayonaise en breng het mengsel op smaak met zout & peper.
limoensap	
SAUS	SAUS
scheut olijfolie	8. Verhit de olijfolie en fruit het bouquet erin. Doe de ui, de gespoelde kappertjes, laurier en ansjovis (met de olie) erbij en bak dit samen kort op hoog vuur. Blus het mengsel af met de wijn.
bouquet van:	9. Pureer de massa en passeer de saus door een punt- of een haarzeef. Breng de saus op smaak met zout, peper en citroensap, laat afkoelen.
5 el gehakte wortel,	
5 el gehakte bleekselderij	KWARTELEITJES
5 el gehakte ui	10. Bevochtig de holtes van de poffertjespan met water.
5 el kappertjes	Breek de kwarteleitjes in de holtes van deze pan.
2 verse laurierbladeren	11. Neem een pan met kokend water, zet hierop de gevulde poffertjespan en laat de kwarteleitjes garen.
½ blikje ansjovisfilets	
2,5 glas droge witte wijn	PRESENTEREN
sap van circa 1,5 citroen	12. Voor uitgifte het vlees in plakken snijden op de machine.
4 el mayonaise	13. Maak een spiegeltje van de saus op de borden .
AFWERKING	14. Leg 3 plakjes kalfsvlees in stervorm op het bord.
10 kwarteleitjes	15. Zet een steker in het midden en vul deze met de tonijntartaar.
	Plaats op iedere tartaar een spiegeleitje.
10 grote kapperappeltjes	16. Garneer het gerecht met een grote kapper.

LASAGNA DI PATATE CON GORGONZOLA E FONDUTA IN SALSA - AARDAPPELLASAGNE

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
SAUS 2 dl jus de veau Vecchia Romagna ROZEMARIJN-KNOFLOOKOLIE 2,5 dl extra vergine olie 3 knoflooktenen, fijngehakt naalden van 2 takjes rozemarijn (10 cm), fijngehakt LASAGNE⁸ 300 g grano duro 00 3 grote eieren 2 el olijfolie snuf zout, 1 el water 4 kg kruimige aardappels in de schil zeezout 1,5 bol knoflook (overlangs doorgesneden) 12 lasagnevellen van ca. 25x20 cm, beetgaar 750 g pittige gorgonzola in blokjes 125 g rucola 375 g versgeraspte parmezaanse kaas FONDUTA 40 g boter 25 g bloem,	SAUS 1. Doe de jus de veau in een pannetje en laat dit inkoken tot 1,25 dl. 2. Breng op smaak met Vecchia Romagna (=Italiaanse cognac) en zout & peper. ROZEMARIJN-KNOFLOOKOLIE 3. Verwarm alle ingrediënten voor de rozemarijn-knoflookolie 5 minuten op een laag vuur LASAGNE 4. Maak de lasagnevellen door de ingrediënten goed door te kneden en verwerk in de pastamachine, maak de vellen zo dun mogelijk. 5. Verwarm de oven voor op 165°. 6. Kook de aardappels in de schil gaar in water met wat zout en de knoflook. Verwijder de schil van de aardappels. Snijd 2/3 van de aardappels in plakjes en 1/3 tot kruim. 7. Vet een ovenschaal in met een beetje olijfolie. Leg lasagnevellen op de bodem, daarop de helft van de aardappelplakken, de gorgonzola en de rucola. 8. Schenk er 1/3 van de rozemarijn-knoflookolie over. 9. Leg hierover een tweede laag lasagnevel en druk dit voorzichtig op de vorige laag zodat de aardappels breken en de vulling steviger en dichter wordt. 10. Leg hierop de rest van de aardappelplakjes, 1/3 van de fonduta en 1/3 van de rozemarijn-knoflookolie. 11. Dek af met een derde laag lasagnevellen. 12. Vul af met aardappelkruim, Parmezaanse kaas, 1/3 van de fonduta en de rest van de rozemarijn-knoflookolie. 13. Vergeet de aardappels niet te zouten. 14. Zet de lasagne circa 25 minuten in de heteluchtoven of tot de kaas mooi gesmolten en goudbruin is. Snijd de lasagne in blokken van circa 8 cm. 15. Smelt de boter, roer de bloem erdoor en laat het geheel op laag vuur 1 minuut zachtjes doorkoken, maar niet kleuren.



⁸ De hoeveelheden voor de lasagne kunnen gehalveerd worden

2,5 dl melk,
125 g Fontina, in
stukjes
¼ borrelglas Vecchia
Romagna (of
cognac)

AFWERKING

2,5 dl fondutasaus
bladpeterselie

16. Doe de koude melk in één keer erbij en klop tot de roux is opgelost en de saus is gebonden.
17. Voeg de Fontina toe en roer de Vecchia Romagna erdoor.
18. Roer tot een egale massa. Laat de saus nog 30 minuten au bain-marie garen.
19. Breng de fonduta op smaak met zout & peper.

PRESENTEREN

20. Schep wat fonduta en saus op de voorverwarmde borden en leg er een stuk lasagne op. Garneer met bladpeterselie.

POLLO ALLA CACCIATORA - PIEPKUIKEN OP JAGERSMANIER

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN

5 piepkuiken

GEPOCHEERDE FILETS

uitgebeende vlees van
de boutjes (karbonade)

50 g basilicum

3 eieren

zeezout & peper

10 filets

75 g zwarte

truffeltapenade

5 l kokend water

(evt. courtbouillon)

BOUTJES

10 drumsticks

scheut olijfolie

3 sjalotten, gesnipperd

1 rode peper, zonder

zaden, fijngehakt

70 g gedroogde funghi

porcini, geweekt en

gehakt

5 el Taggiasche

zwarte olijven, zonder

pit, geplet

3 laurierblaadjes

tak rozemarijn, in

stukken

5 el kappertjes

30 cherrytomaten,

ontveld, zaden

verwijderd, in vieren

5 glazen droge witte

wijn

1,5 l

gevogeltebouillon

GEKONFIJTE PREI

3 dikke witte preien,

in stukken van 4 cm

extra vergine olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Bewaar alle karkassen en afsnijdsels
gevacumeerd in de vriezer.

PIEPKUIKEN

2. Ontbeen de piepkuiken, verwijder de
pootjes van de piepkuiken,
3. Snijd de borstjes uit, laat het vel eraan
zitten.
Verdeel de pootjes in drumsticks en
dijen. Been de dijnen uit.

GEPOCHEERDE FILETS

4. Pureer het uitgebeende vlees, zonder vel, met het basilicum, ei en zout & peper tot een
farce; breng hoog op smaak.
5. Plet de filets m.b.v. een plastic vacumeerzak, bestrijk ze met de farce, bestrooi de
farce met de truffeltapenade.
6. Leg de filets naast elkaar met de velkant naar onderen op slagersfolie, zout ze en rol
de folie stevig op. Wikkel de rol nog een keer in doorzichtig folie en vacumeer de rol.
7. Laat de rol(len) opstijven in de koelcel.
8. Pocheer de rol(len) in het kokende water, gedurende 30 minuten.

BOUTJES

9. Verhit de olie. Bak de drumsticks op hoog vuur in de hete olie goudbruin. Voeg de
sjalotten toe en fruit ze goudbruin.
10. Doe alle overige ingrediënten voor de boutjes behalve de wijn en bouillon erbij en bak
het geheel al omscheppend 2-3 min. Blus het mengsel af met de wijn.
11. Laat de wijn inkoken, voeg de gevogeltebouillon toe en stoof de drumstickjes hierin
op laag vuur in circa 40 minuten gaar.
12. Haal de boutjes uit de bouillon, zeef de bouillon voor het uitserveren en de saus
eventueel binden met koude klontjes boter.
13. Bak de boutjes nog even in een droge koekenpan.

GEKONFIJTE PREI

14. Leg de stukken witte prei in een ovenschaal.
15. Giet er ca 1 cm olijfolie op met wat laurier, knoflook en witte wijn.
16. Zet in een oven van 150° gedurende 12-15 minuten. Neem de prei uit de olijfolie en
laat hem uitlekken op keukenpapier.

PRESENTEREN

17. Snijd de filetrol in 20 schuine stukken. Zet een stuk rechtop op ieder bord naast 3
stukken gekonfijte prei.
18. Leg een boutje erop en schep de saus erover.



SEMIFREDDO AL FINOCCHIO CON LENTICCHIE DI CASTEL FIORITO - PARFAIT VAN GEKONFIJTE VENKEL MET SINAASAPPELSAUS EN LINZEN

Receptuur voor 10 personen

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
PARFAIT⁹	PARFAIT
2 dl water 175 g suiker 2,5 tl venkelzaad 2 steranijs 320 g eierdooier 10 blaadjes gelatine, geweekt 1¼ l room 125 g groene sukade, fijng gehakt 65 g gekonfijte sinaasappelschil	1. Breng het water aan de kook met de suiker, venkelzaad en steranijs. Laat dit 5 min. zachtjes trekken. Zeef het mengsel en verwarm tot 92°. 2. Klop de dooiers luchtig met de warme siroop. Voeg de blaadjes gelatine toe en los ze op in de warme massa. 3. Klop de room luchtig op en spatel door met het ei-gelatinemengsel. Voeg de sukade en de gekonfijte sinaasappelschil toe en 125 gram van de gekonfijte venkel en een mespuntje stabilisator. 4. Doe het mengsel over in 10 ingevette vormpjes die aan de onderkant gesloten zijn. Zet de vormpjes minstens 3 uur in de vriezer om de parfait te laten opstijven. 5. Roer halverwege de tijd de parfaitmassa in de vormpjes door elkaar
GEKONFIJTE VENKEL	GEKONFIJTE VENKEL
2 dl water 125 g suiker 2,5 grote venkel, in reepjes ruime tl venkelzaad 3 steranijs 1 open vanillestokje	6. Breng het water in een pannetje aan de kook met de suiker. Voeg, als de suiker is opgelost, de overige ingrediënten voor de gekonfijte venkel toe. 7. Draai de vlam laag en laat het mengsel trekken tot de venkel beetgaar is.
SINAASAPPELSAUS MET LINZEN	SINAASAPPELSAUS MET LINZEN
3,25 dl water 325 g suiker schil van 1,5 sinaasappel 125 g linzen	8. Laat de linzen enige tijd weken en kook ze tot bijna gaar. 9. Voeg wat zout toe. 10. Breng het water aan de kook met de suiker en sinaasappelschil. 11. Roer tot de suiker is opgelost, voeg de linzen toe.
ITALIAANS SCHUIM	ITALIAANS SCHUIM
1 l water 450 g suiker 0,4 dl glucosesiroop 8 eiwitten blaadjes verse munt	12. Verwarm de oven voor op 120°. 13. Doe het water met de suiker en glucosesiroop in een pan en verwarm het mengsel langzaam tot 115/120°, net tegen de kook aan (niet roeren ¹⁰ , want dan ontstaan er kristallen).



⁹ De hoeveelheden voor de parfait kunnen gehalveerd worden

¹⁰ Alle water en lucht moet er uit.

14. Laat het mengsel afkoelen.
15. Klop de eiwitten en voeg ondertussen heel voorzichtig de siroop toe.
16. Blijf kloppen tot de massa 80% stijfheid heeft verkregen., doe het over in een spuitzak.
17. Spuit op een bakplaat met bakpapier 10 ringen van circa 12 cm Ø en droog de ringen in de oven gedurende 45 minuten op 120°.

PRESENTEREN

18. Leg op ieder bord een ring en gratineer het schuim met de gasbrander.
19. Houd de bodem van de parfaitvormpjes heel even in heet water, keer ze met behulp van een bordje en leg de parfaits in het midden van de schuimcirkels.
20. Verdeel de rest van de gekonfijte venkel over de parfaits. Lepel de sinaasappelsaus met linzen eromheen en garneer met een blaadje munt.

H- Menu april 2011

AARDAPPEL “MOSCOVITE” MET BLANKE BOTERSAUS¹¹

Receptuur voor 12 personen

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE	
AARDAPPELEN	AARDAPPELEN	
6 stuks Roseval aardappelen	1. Kook de aardappelen in de schil gaar.	
BOTERSAUS	2. Snijd de “kontjes” eraf.	
3 el gehakte kervel	3. Hol ze uit zodat er tonnetjes ontstaan (laat een dunne bodem zitten).	
1½ dl visbouillon	4. Meng het aardappelkruim met de rest van de ingrediënten en wat boter en/of room en doe het in een spuitzak met een gekartelde spuitmond.	
3 el gehakte dille	5. Vul er de uitgeholde aardappelen mee zodanig mee dat de inhoud boven het tonnetje uitsteekt.	
1½ dl witte wijn	6. Leg ze op een bakplaat met siliconenmat en dek ze af met alu-foli.	
6 el gehakte peterselie	7. Zet in een matig warme oven om ze warm te houden.	
75 g fijngesneden sjalotten	8. Pel de langoustines, maar laat de staartjes er aan zitten.	
3 el gehakte bieslook	9. Haal het darmkanaal er uit.	
1½ dl room	10. Bak ze kort voor het uitserveren snel op de grillplaat en kruid met peper en zout.	
6 stuks langoustines	BLANKE BOTERSAUS	
175 g koude boter (in blokjes)	11. Breng de witte wijn met de visbouillon en de sjalotjes aan de kook.	
peper, zout, nootmuskaat	12. Kook in tot de helft, zeef de soep en voeg de room toe.	
	13. Kook weer in tot de helft en klop er kort voor het uitserveren de koude boter door.	
	14. Breng op smaak met cayennepeper, peper en zout.	
	PRESENTEREN	
zalmeitjes peper en zout cayennepeper dille	15. Zet een tonnetje op een warm bord en leg op elke aardappel een schepje zalmeitjes en een langoustine.	
	16. Schenk de botersaus er omheen.	
	17. Versier met een takje dille.	

¹¹ Naar receptuur van Culinaire Gilde Zeeland, april 2010

CILINDER VAN LENTEGROENTEN EN KWARTEL MET ZEEKRAAL EN GEBAKKEN KWARTELEI

Receptuur voor 12 personen

BENODIGDHEDEN

CILINDER

4 kwartels
300 g wortel
12 takjes selderij
300 g peultjes
750 ml
gevogeltebouillon
8 bl gelatine
30 g boter
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

CILINDER

1. Neem een metalen cilinder. Trek aan de onderzijde plasticfolie glad en plak dit aan de buitenzijde vast met plakband. Trek zo strak dat de bodem waterdicht wordt.
2. Plaats de cilinders op een dienblad dat in de vriezer past.

GELATINE/BOUILLON

3. Laat tegelijkertijd de gelatine weken in een ruime hoeveelheid koud water. Breng de helft van de bouillon aan de kook en los hierin de gelatine op. Haal van het vuur en roer er vervolgens de andere helft (koude) bouillon door.
4. Zet koud weg.

GROENTEN

5. Reinig de wortel en snijd brunoise (3 mm).
6. Blancheer in gezouten water (en/of bouillon). Bewaar het kookvocht.
7. Maak de peultjes schoon en blancheer zeer kort in het blancheerwater van de wortel.
8. Snij de selderij fijn. Meng alle groenten en breng op smaak met peper en zout.

KWARTEL

9. Reinig de kwartel en bestrooi met peper en zout een binnen- en buitenzijde.
10. Braad ze snel aan in een braadpan in de boter. Plaats ze daarna ongeveer 12 minuten in de oven op 220° en laat ze afkoelen op een koele plaats.
11. Haal het vlees van de kwartel en snijd het in blokjes (ongeveer 1 cm).

OPBOUW CILINDER:

12. Vul de cilinder met het grootste gedeelte van de koude groenten.
13. Giet de wat lobbige geworden gelei op de groenten.
14. Zet even terug in de vriezer.
15. Vul vervolgens af met de kwartel en leg wat groenten bovenop. De kwartel mag nog enigszins zichtbaar zijn. Giet de lobbige bouillon weer in de cilinder tot de hoogte van de kwartel.
16. Er dient geen laagje gelei aan de bovenkant te zijn, omdat bij het garneren met de warme zee kraal de gelei te snel vloeibaar wordt.
17. Plaats de gelei in de koelkast/vriezer en laat volledig opstijven. Haal de cilinders voldoende tijd uit de koelkast / vriezer om te laten chamberen. Hierbij kunnen ze al op de borden geplaatst worden, nadat de cilinder is verwijderd.



DRESSING	DRESSING
1 bosje waterkers 2 dl room 2 el witte balsamico- azijn	18. Reinig de waterkers en kook deze heel kort in kokend, gezouten water. 19. Laat meteen schrikken in ijskoud water, laat goed uitlekken en mix in de blender met wat van de room. 20. Klop met een garde de room lobbij en voeg de azijn toe. Meng de waterkerspuree onder de room en breng op smaak met peper en zout.
	PRESENTEREN
200 g zeekraal 1 sjalot 12 kwarteleitjes 40 g boter	21. Fruit de sjalot kort aan en wok de zeekraal kort. Laat zo nodig uitlekken. 22. Kwarteleitjes: Vet de poffertjespan goed in met olie. Snijd het eitje heel voorzichtig met een puntmesje zonder de dooier te breken. 23. Doe de kwarteleitjes in de poffertjes pan. Verhit een pan met water en zet de poffertjespan kort voor het opdienen op de pan met water. 24. Laat de eitjes garen.
	OPMAAK
paprikapoeder	25. Bedek de cilinders met wat zeekraal en een kwarteleitje en werk af met de dressing en wat paprikapoeder.

MAISROOMSOEP MET GEROOKTE PALING

Receptuur voor 12 personen

BENODIGDHEDEN

2 uien
1 ½ l kippenbouillon
4 st. bleekselderij
3 dl room
4 cm wit van prei
80 g gerookte paling
700 g maïs
zachte boter
2 el bloem
peper en zout
bieslook

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak de groenten schoon.
2. Snijd de uien, selderij en prei in kleine stukjes.
3. Stoof in de boter en voeg er de maïs en bloem aan toe. Meng goed.
4. Giet er de bouillon bij en laat 20 minuten sudderen.
5. Voeg de room toe en breng aan de kook.
6. Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout.
7. Zeef de soep.

PRESENTEREN

8. Snijd de paling in sliertjes en verdeel over de borden.
9. Lepel de soep erover en bestrooi met gehakte bieslook.



VARKENSHAAS AARDAPPELMANDJE MET ASPERGES EN PAKSOI MET SESAM

Receptuur voor 12 personen

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
KORST	KORST
6 sn. casinobrood 50 g druivenmostmosterd 100 g Parmezaan tijn	1. Snijd de korstjes van het brood en droog het brood in een oven van 100 °C . 2. Verkruimel het brood. 3. Vermeng het brood met de geraspte Parmezaan en wat tijmblaadjes.
AARDAPPELMANDJE	AARDAPPELMANDJE
750 g grote bintjes	4. Schil de aardappelen en snijd ze op de mandoline tot zo groot mogelijke wafeltjes (draai de aardappel steeds 45°). 5. Leg de wafeltjes in een stalen mandjesvorm en frituur ze in vet van 180 °C, maak totaal 12 aardappelmandjes. 6. Druk de schijfjes niet te hard aan want dan plakken ze vast aan het mandje.
ASPERGES	ASPERGES
12 stuks witte asperges 1 bos groene asperges oestersaus	7. Schil de witte asperges, snijd in stukken van ca. 4 cm en blancheer de asperges gedurende 4 minuten in water dat tegen de kook aan is. 8. Snijd de groene asperges ook in stukken van 4 cm, maar blancheer deze niet. Zet weg.
VLEES	VLEES
1200 g varkenshaas 100 g boter	9. Ontdoe het vlees van evt. vliezen etc. en bewaar de afsnijdsels voor de saus. 10. Kruid het vlees met peper en zout. Kleur het aan in een klontje bruisende boter, haal het uit de pan en dek het af.
SAUS	SAUS
100 g gerookt spek 2 tenen knoflook 1/2 dl sherryazijn 1 l kalfsfond 3 dl Masala aardappelzetmeel	11. Pel en versnipper de knoflook. 12. Snijd het spek en de afsnijdsels van het vlees in stukjes en bak ze met de knoflook aan in de pan waarin het vlees is aangebakken. 13. Blus met de azijn, voeg de kalfsfond toe en laat zachtjes inkoken tot helft. 14. Voeg de Masala toe en laat inkoken tot de gewenste sausdikte. 15. Giet de saus door een puntzeef en breng op smaak met peper en zout. 16. Bind de saus zo nodig nog met wat aardappelzetmeel.
PAKSOI	PAKSOI
2 st paksoi 1 dl olijfolie 4 cl sojasaus 3 el sesamzaadjes	17. Verwijder de nerven en de stelen van de bladeren, was ze en laat ze goed uitlekken. 18. Rooster de sesamzaadjes. 19. Wok de paksoi-bladeren in hete olijfolie en werk ze op het einde af met sojasaus en peper. 20. Voeg de geroosterde sesamzaadjes toe.



LAATSTE HALF UUR...

21. Smeer de zijkant van het vlees in met de mosterd en rol het vlees door het broodkruim.
22. Bak het vlees met de korst nog ca. 8 minuten in de oven op 200 °C, tot een kerntemperatuur van 60 °C, laat 4 minuten rusten en snijd in 24 plakken.
23. Roerbak de asperges met wat peper en oestersaus, vul de aardappelbakjes met de asperges.

PRESENTEREN

1/2 bakje shiso groen
1/2 bakje shiso purper

24. Dresseer de paksoi midden op een rechthoekig bord en leg er twee stukjes vlees op, plaats het aardappelbakje ernaast.
25. Nappeer de saus rondom en garneer met blaadjes shiso.

DUO VAN CHOCOLADE MET AARDBEIEN EN MANGOCOULIS MET RUITGARNITUUR

Receptuur voor 12 personen

BENODIGDHEDEN

CHOCOLADEMOUSSE

6 gesplitste eieren
150 g suiker
40 g boter
600 g pure chocolade

WITTE

CHOCOLADEMOUSSE

2 st eiwitten
2 st eidooiers
60 g suiker
200 g witte chocolade
2 dl slagroom
1 el sinaasappellikeur
1 bl gelatine

AARDBEIENCOULIS

300 g aardbeien
200 g suiker
100 g water

MANGOCOULIS

200 g mango
70 g water
170 g suiker

FRUITGARNITUUR

voorjaarsfruit, zoals
aardbeien
muntblaadjes
wat extra pure
chocoladea

BEREIDINGSWIJZE

PURE CHOCOLADEMOUSSE

1. De chocolade met de boter au bain marie smelten.
2. De helft van de suiker met 4 eetlepels water tot het stadium slappe bal koken.
3. Wat laten afkoelen en al kloppend bij de opgeklopte dooiers doen.
4. De gesmolten chocolade door de dooiers spatelen.
5. Met de resterende suiker, 4 eetlepels water en de geklopte eidooiers in de keukenmachine een Italiaanse merengue maken.
6. Spatel het chocolademengsel door de merengue en laat opstijven in de koeling.

WITTE CHOCOLADEMOUSSE

7. Week de gelatine in koud water.
8. Smelt de chocolade au bain marie en los hierin de geweekte, goed uitgeknepen, gelatine in op.
9. Klop de slagroom lobbige en zet weg tot gebruik. Klop de eiwitten stijf.
10. Klop de eidooiers met 60 g suiker tot een luchtige massa en voeg de likeur toe.
11. Spatel eerst voorzichtig de chocolade door de slagroom en spatel er dan het eiwit en het dooiermengsel door.
12. Laat opstijven in de koeling.

AARDBEIENCOULIS

13. Breng de ingrediënten aan de kook en laat 15 minuten zachtjes koken.
14. Pureer met de staafmixer.
15. Doe de coulis in een spuitflesje en zet koud weg tot gebruik.

MANGOCOULIS

16. Maak deze coulis zoals de aardbeien coulis.
17. Laat afkoelen.

PRESENTEREN

18. Smelt de pure chocolade met een klontje boter en voeg, als de massa gesmolten is, wat room toe.
19. Trek op een groot koud bord een dubbele streep chocolade in het vierkant. Spuit tussen de strepen om en om aardbeien coulis en mangocoulis
20. Leg binnen dat vierkant twee ovale bolletjes pure chocolademousse en één ovale bol witte chocolademousse.
21. Versier het bord verder met het fruitgarnituur en een blaadje munt.



J - Menu mei 2011

EIMIMOSA MET ASPERGE-ESPUMA

Receptuur voor 15 personen

BENODIGDHEDEN

ASPERGE-ESPUMA

100 g ui
250 g groene asperges
1 tl Dijonmosterd
1 Eidooier
1 el Olijfolie
1,5 dl Slagroom
Zout en peper

EIMIMOSA

8 st Eieren
4 el Mayonaisse
sap van ½ Citroen

2 st groene asperge
(garnering)

BEREIDINGSWIJZE

ASPERGE-ESPUMA

1. Pel de uien en snipper fijn. Snijd de houtige uiteinden van de asperges af.
2. Breng een pan met gezouten water aan de kook.
3. Doe er de asperges en gesnipperde ui in en laat 15 minuten zachtjes koken.
4. **Let op:** Houd 2 asperges achter voor de garnering!
5. Giet af in een zeef en laat de asperges schrikken onder de koude kraan. Draai de asperges en ui in een keukenmachine fijn, samen met de mosterd, eidooier en olijfolie.
6. Schep er de slagroom door en passeer door een zeef.
7. Breng op smaak met zout en peper. Giet in een sifon. Houd de sifon ondersteboven en breng de twee gaspatronen aan.
8. Schud de sifon daarna stevig. Zet de sifon een tijdje in de koeling. Eiermimosa.
9. Kook de eieren hard. Pel ze en scheid de dooiers van het eiwit. Hak beide grof.
10. Meng de dooier met de mayonaisse en het sap van de citroenen (massa blijft korrelig).
11. Doe de massa in een spuitzak en leg in de koeling. Snijd de 2 beetgaar gekookte asperges in kleine stukjes.

PRESENTEREN

12. Neem 15 ovale glaasjes.
13. Doe in laagjes in de glaasjes: grof gehakt eiwit, asperge-espuma, eidooier met mayonaisse, asperge-espuma, en tot slot aspergestukjes en grof gehakt eiwit.



LAUWWARME SALADE VAN ZEETONG MET TUINBONEN, ASPERGES EN SHIITAKE

Receptuur voor 15 personen

BENODIGDHEDEN

30 st Zeetongfilet à
70 g
30 st Witte asperges
AA
2 kg verse Tuinbonen
125 g Rucola sla
2 st Sjalotjes
300 g Shiitake
2 el Goede
balsamicoazijn
12 el Extra vierge
olijfolie
3 el Xeresazijn
Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Schil de asperges van net onder de kopjes tot de voet en snijd de onderste harde stukjes eraf. Kook de asperges beetgaar in ongeveer 6 minuten in gezouten water.
2. Dop de tuinbonen en kook ze 2 minuten.
3. Bonen van velletje ontdoen (=dubbel doppen) en uit laten lekken.
4. Snijd de asperges in stukjes van 2,5 cm.
5. Houd de aspergepuntjes apart.
6. Maak een dressing van balsamico azijn, xeresazijn en olijfolie.
7. Snipper de sjalotjes en laat zachtjes aanstoven in boter.
8. Voeg de shiitake toe en vervolgens de asperges en tuinboontjes en laat zachtjes opwarmen. Kruid met peper en zout.
9. Aspergepuntjes op een schaal onder aluminiumfolie opwarmen onder de salamander.
10. Haal de zeetongfilets vlak voor het bakken door de bloem en bak ze mooi bruin in de roomboter. Bestrooi met peper en zout.

PRESENTEREN

11. Schik de asperges, shiitake en tuinboontjes als een bergje in het midden op de borden.
12. Schik er een zeetongfilet op en werk af met enkele blaadjes rucola
13. Doe de dressing in een spuitflesje en garneer hiermee de salade af.



ASPERGESOEP MET GAMBA EN KERVEL

Receptuur voor 15 personen

BENODIGDHEDEN

2 kg Witte
(soep)asperges
2 st Sjalotjes
30 g Boter
1 dl Witte vermout
3 l runderbouillon
(zie basisreceptuur!)
2 bak Groene
aspergetips
2 dl Slagroom
Zout en peper
30 st Gepelde
Gamba's

1 bos Kervel

BEREIDINGSWIJZE

1. Begin met bereiding runderbouillon!
2. Sjalotje pellen en snipperen.
3. Met dunschiller asperges schillen van vlak onder kopje naar beneden, houtachtige uiteinden eraf snijden.
4. Asperges tot aan kopjes in stukjes van 1 cm snijden, kopjes apart houden.
5. In pan boter smelten en sjalotjes zachtjes fruiten met de aspergestukjes.
6. Na een paar minuten de vermout erover schenken en verwarmen tot het vocht verdampt is.
7. Dan 3 liter runderbouillon toevoegen.
8. Dit alles ca 5 minuten laten koken.
9. Intussen de aspergekopjes en groene tips in 5 minuten beetgaar koken. In zeef afspoelen in koud water en laten uitlekken.
10. De aspergestukjes met de bouillon in de blender doen, slagroom toevoegen en tot een gladde massa pureren.
11. Soep terug doen in de pan en opnieuw verwarmen en op smaak brengen.
12. De gepelde gamba's kruiden en bakken.
13. Eventueel de soep passeren door een zeef (optioneel)

PRESENTEREN

14. Soep in kleine diepe bordjes scheppen en van groene aspergetips en aspergepunten in het midden een bergje maken.
15. Daarboven op de garnalen met een toefje kervel.



TERYAKI VAN STRUISVOGEL MET JAPANESE NOEDELSEN EN AVOCADO-WASABI-MAYONAISE

Receptuur voor 15 personen

BENODIGDHEDEN

2 k Struisvogelfilet
2 st Rijpe avocado
1 el Wasabi,
voorzichtig scherp
van smaak
2 dl Druivenpitolie
2 st Ei
2 st Limoenen(sap)
500 g Japanse noedels
3 dl Teryakisaus
3 st Lente-uitjes
20 g Verse gember

BEREIDINGSWIJZE

1. Marineer de struisvogelfilet, aan een stuk, in de teryakisaus, dek af en laat min. 30 minuten staan, draai het vlees af en toe om.
2. Pel de avocado en verwijder de pit.
3. Pureer avocado met het ei, limoensap en de wasabi (begin met een ½ eetlepel!!) en voeg geleidelijk de druivenpitolie toe onder voortdurend mixen.
4. Breng op smaak met peper en zout Schil de gember en snijd in heel fijne julienne.
5. Kook de noedels gaar. Lauwwarm serveren.
6. Neem de filet uit de marinade en bak de filet in z'n geheel in zeer weinig olie
7. **Let op:** door de zoete marinade kan het vlees snel aanbranden.
8. Wikkel het vlees in de aluminiumfolie en laat het even rusten in de warmhoudkast.
9. Meng ondertussen de lauwwarme noedels met 4 eetlepels avocadowasabimayonaise (punt 3). Snijd de filet in mooie dunne plakjes.

PRESENTEREN

10. Schik de noedelsalade op het bord en verdeel er de plakjes filet over.
11. Werk af met overgebleven avocadowasabimayonaise, de gemberjulienne en wat fijngesnipperde lente uitjes.
12. Dien lauwwarm op.



TAARTJE VAN MASCARPONEMOUSSE MET AARDBEIEN

Receptuur voor 15 personen

BENODIGDHEDEN

BISCUITDEEG

5 st Eieren- gesplitst
150 g Suiker
60 g Bloem
40 g Maïzena
1 kg Aardbeien
Triple sec Zuiddam
Poedersuiker
2 dl Slagroom
bos Muntblaadjes

AFDEKGELEI

3 dl Aardbeiensap
1½ dl Water
3 el Suiker
9 g Gelatine

MASCARPONEMOUSSE

9 g Gelatine
90 g Water
120 g Suiker
250 g Mascarpone
1 st Sap van citroen
3 st Eiwitten
45 g Suiker
4,5 dl Slagroom

BEREIDINGSWIJZE

BISCUITDEEG

1. Ei-dooiers en suiker au bain marie loskloppen en daarna koud kloppen.
2. Bloem en maïzena zeven en dit onderspatelen bij het eigeel. Als laatste de stijf geslagen eiwitten er luchtig doorheen spatelen.
3. Dit uitgieten op een bakplaat met bakpapier en afbakken op 180 graden in een voorverwarnde oven.
4. Het biscuit is goed als het lichtbruin van kleur is en als je er op drukt moet het terugveren

AFDEKGELEI

5. Breng sap met water en suiker aan de kook en los hierin de vooraf geweekte gelatine in op.
6. Neem metalen vormpjes. Leg hierin een rondje van het biscuitdeeg onderin en besprenkel met Triplesec.
7. Halveer een aantal aardbeien en zet deze rechtop langs de kant. Ze mogen niet boven de vorm uitsteken. Schik vervolgens wat aardbeistukjes op de biscuitbodem.
8. Vul verder af met het mascarpone mengsel en laat nog wat ruimte over voor de afdeklaag. Plaats de taartjes zonder afdeklaag in de snelvriezer.
9. Giet de geleï over het taartje zodat er een mooi afdeklaagje ontstaat.

MASCARPONEMOUSSE

10. Week de gelatine voor de mascarpone mousse in koud water.
11. Warm het water op en voeg 120gr suiker toe zodat er een stroop ontstaat. Los hier de uitgeknepen gelatine in op.
12. Klop dit mengsel zeer snel onder de mascarpone en voeg citroensap toe.
13. Klop eiwitten met 45 g suiker stijf. Klop de room stijf en meng het onder het mascarpone mengsel. Spatel het eiwit er luchtig onder.

PRESENTEREN

14. Plaats het taartje op een bord en garneer af met een stukje aardbei en een muntblaadje. Strooi wat poedersuiker op het bord en leg er wat aardbeitjes en een toefje geslagen room naast.



J - Menu juni 2011 - Jubileummenu

ST. JAKOBSSCHELPEN MET VANILLE OP GEKARAMELLISEERDE WITLOF MET EEN JUS VAN WORTEL EN GEMBER

Receptuur voor 10 personen, eerder gekookt september 2006

BENODIGDHEDEN

30 St.-Jacobsmosselen
in de schelp
8 vanillebonen
5 cm gemberwortel
3 dl wortelsap of sap
van 3 winterwortels
5 stronkjes witlof
50 gram ijskoude
boter poedersuiker
zout en peper iets
citroensap

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak de mosselen schoon.
2. Halveer de vanillebonen zowel in de lengte als in de breedte en steek de parten door de mosselen.
3. Snijd de gemberwortel in plakjes. Zet het wortelsap op met de gemberwortel.
4. Kook het sap in tot driekwart en laat het op een laag vuur nog 15 minuten trekken, zeef het dan.
5. Maak ondertussen de witlof schoon, gebruik alleen de hele blaadjes die binnenin zitten.
6. Verwarm een koekenpan en bak de witlof 20 seconden in een klein beetje boter. Bestrooi het lof met de poedersuiker, zout en peper. Blus het af met citroensap.
7. Verwarm een koekenpan en bak hier de St.-Jacobsmosselen om en om 2 minuten in. Niet te heet laten worden, anders verbrand de vanille. Breng de mosselen op smaak met peper en zout.

PRESENTEREN

8. Serveer ze op het witlofblad. Monteer met een paar klontjes koude boter het wortelgembersap.
9. Schep de wortelsaus bij het gerecht.



BOUILLABAISSÉ, GEPOCHEERDE TONG, KNOFLOOKCRÈME, MAKREELSABAYON

Receptuur voor 10 personen, eerder gekookt juni 2006

BENODIGDHEDEN

10 tongfilets
scheutje witte wijn

KNOFLOOKCRÈME

10 bloemige
aardappels
10 teentjes knoflook
 $\frac{3}{4}$ l ganzenvet
scheutje room
klontje roomboter
10 kleine bosuitjes
1 venkelknol
1 dl olijfolie

VISSAUS

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

SABAYON

2 gerookte makrelen
7 eierdooiers
7 eetlepels geklaarde
boter

BEREIDINGSWIJZE

KNOFLOOKCRÈME

1. Pel de knoflooktenen en leg ze in een pan met een royale hoeveelheid water en een snufje 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

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

VISSAUS

6. 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.

MAKREELSABAYON

7. Zet de makreel op in een pan met 7 deciliter water.
8. Breng het water aan de kook en laat de makreel 20 minuten zachtjes trekken.
9. Zeef de makreelbouillon. Reduceer tot $1\frac{1}{2}$ deciliter en doe de gereduceerde bouillon in een saupannetje. 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.
10. Roer tenslotte 7 eetlepels geklaarde boter door de sabayon en houd de sabayon warm. Hij mag absoluut niet koken.
11. 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.



JAM VAN TOMAAT, WITBIERIJS

Receptuur voor 20 personen, eerder gekookt juni 2010

BENODIGDHEDEN

TOMATENJAM

1,2 kg grote
vleestomaten
4 steranijs
3 tl speculaaskruiden
0,5 kg geleisuiker
speciaal
1 fl. Piraat

CITROEN -WITBIERIJS

1 fl. Korenwolf
150 g fijne suiker
30 g poedersuiker
3 verse eiwitten
5 (biologische)
citroenen
(300 gram sap)
4 blad gelatine
110 ml water

22 blaadjes
basilicum

BEREIDINGSWIJZE

TOMATENJAM

1. Zet de glazen koud .
2. Verwijder vel en zaad van de tomaten en snij ze grof, niet hakken!
3. Doe de tomaten in een wijde pan, voeg steranijs, speculaaskruiden, het bier toe.
4. Kook het mengsel zachtjes in, tot circa de helft van de hoeveelheid en voeg dan de geleisuiker toe. Goed doorroeren, zodat de suiker goed oplost.
5. Laat afkoelen.

CITROEN -WITBIERIJS

6. Boen de citroenen goed af.
7. Trek zestes van de citroenen en snij de zestes fijn.
8. Pers de citroen uit en vis de pitjes eruit. Week de gelatineblaadjes.
9. Breng de Korenwolf met de suiker, zestes, en citroensap aan de kook, blijf roeren tot de suiker is opgelost, laat 5 min pruttelen, voeg de geweekte gelatineblaadjes toe aan het warme citroen-witbiERMengsel.
10. Hierna zeven en geforceerd koelen.
11. Sorbet draaien (ongeveer 25-30 minuten).
12. Onderwijl eiwitten in vetvrije kom op stomend water opkloppen en op het moment dat het al begint te schuimen poedersuiker toevoegen en hierna doorkloppen tot eiwitten stijf zijn. Het mengsel mag tijdens het kloppen niet warmer dan 40 graden worden.
13. Eiwit toevoegen aan de sorbet en verder in de ijsmachine laten draaien tot deze stevig is (ook ongeveer 25-30 minuten)
14. Gelijk in de gekoelde metalen bak scheppen, plastic folie erover en in de diepvriezer boven, eventueel inkapselen tussen de overige bevroren stukken.
15. Vlak voor het uitgaan pas uit de vriezer halen..

PRESENTATIE

16. Schep in het glas een bolletje ijs
17. Schep daarover heen wat jam.
18. Garneer met ragfijne reepjes basilicum.



BOEUF WELLINGTON

Receptuur voor 10 personen, eerder gekookt juni 2009

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE	
MADERA SAUS	MADERA SAUS	
zie basisreceptuur: Fond de veau 1dl Madera	1. Bereid een fond de veau, laat deze inkoken en voeg op het laatst 1 dl Madera toe. 2. Houdt de saus licht van kleur.	
OSSENHAAS	OSSENHAAS	
1000 g ossenhaas Olijfolie roomboter 5 el grove mosterd	3. Dep de ossenhaas goed droog, verwijder vliezen en zorg dat de ossenhaas overal even groot is, dus evt. punten verwijderen of terugvouwen en bestrooi met peper. 4. Bak de ossenhaas in hete olie en boter snel aan, tot mooi bruin. Gebruik de zwarte slede of een grote koekenpan. 5. Laat op een rooster afgedekt met alu-folie afkoelen en dep goed droog en vetvrij besmeer daarna met mosterd in. 6. Bewaar de braadboter.	
VULLING	VULLING	
400 g shiitakes 4 sjalotjes 15 plakken Parma ham	7. Snij de paddenstoelen grof en snij de sjalotjes zeer fijn. 8. Bak dit in zeer weinig boter op hoge temperatuur droog onder voortdurend omscheppen, zodat alle vocht is <u>verdwenen</u> , schep in een bolzeef, om verder te laten uitdruipen. 9. Leg een heel groot vel plasticfolie op het werkvlak en leg de plakken ham in licht overlappende rijen er op. 10. Smeer op de ham een laag paddenstoelmengsel en leg er de ossenhaas op. 11. Rol middels de plasticfolie de ham en paddenstoelen stevig op en draai de uiteinde stevig aan en plaats voor 15-20 minuten in de koelkast.	
KORSTDEEG	KORSTDEEG	
750 g vers korstdeeg 2 ei losgeklopt	12. Verwarm de oven voor op 200° C. 13. Rol het deeg uit in 2 grote rechthoeken met een dikte van 2 x “een euro”. 14. Verwijder de plasticfolie van de ossenhaas en plaats op het midden van het korstdeeg. 15. Bestrijk het omliggende deeg met de losgeklopte eidooiers. 16. Vouw de uiteinde van het korstdeeg om het vlees en snij het overtollig deeg weg. Zorg dat de uiteinden elkaar goed raken, maar niet overlappen, anders wordt het deeg daar te dik en dus niet gaar, Het moet wel goed aansluiten!!!! en leg het pakketje met de naad naar beneden op een schaal of plaat, gebruik geen siliconenmat. 17. Maak van de restjes deeg versieringen op het deeg, maak ook 2 schoorsteentjes om het vocht te laten ontsnappen en laat in de koeling rusten.	

**LITTLE GEM ETUDE EN
PETIT POIS FRANÇAISE**

10 struikjes Little Gem
1000 g verse jonge
doperwtjes
125 g Coburg ham
3 sjalotjes
boter

VOORBEREIDING

10 dunne plakjes
ganzenlever
koude boter

18. Verwarm de onderste oven voor op 200°C onderwarmte, kerf het deeg dun in, maak een patroon, bestrijken met eidooier.
19. Plaats een kerntemperatuur meter, stel in op 50°C, bak 10 minuten op 200°C, afhankelijk van de kleur van de korst. Draai daarna terug op 160°C boven- en onderwarmte, bak verder totdat de kerntemperatuur op 50°C staat.
20. Laat enkele minuten rusten en nagaren, dan pas aansnijden.

LITTLE GEM ETUVÉ EN PETIT POIS FRANÇAISE

21. Was de struikjes gem (zonder te kneuzen) en stoof de little gem.
22. Dop de erwtjes en was ze grondig.
23. Blancheer ze kort af, afhankelijk van de grootte.
24. Snij de sjalotjes en ham en bak in ruim boter aan.
25. Voeg de doperwtjes toe en stoof even mee, evt. iets vocht (fond) toevoegen.

VOORBEREIDING

26. Snijd 10 dunne plakken paté.
27. Maak de maderasaus af met boter, laat de saus glimmen.
28. Verwarm de groenten.

PRESENTATIE

29. Doe de ossenhaas op een schaal en presenteer aan de keukenbrigade.
30. Snij de ossenhaas in de keuken in mooie plakken.
31. Plaats een tranche "Wellington in het midden van het bord op de tranche van een plak paté.
32. Petit pois Française en little gem er achter.
33. Spuit er 3 mooie rondjes saus voor.

KOMKOMMERRAVIOLI

Receptuur voor 10 personen, eerder gekookt mei 2009

BENODIGDHEDEN

PANNA COTTA

250 g ricotta
2 dl karnemelk
0,5 dl slagroom
1 vanillestokjes
5 blaadjes gelatine

AARDBEIEN COULIS

500 g Hollandse
aardbeien
300 g suiker
0,75 bos munt
2 eiwitten
suiker

RAVIOLI

6 komkommers
9 g agar-agar
60 aardbeien
250 g aardbeien-
muntcoulis

AARDBEIENSNEEUW

*50 g glucose
*20 g poeder van
gevroesdroogde

BEREIDINGSWIJZE

PANNA COTTA

1. Splijt de vanillestokjes en schraap het merg eruit.
2. Meng karnemelk, room, vanillemerg en peulen. Verwarm dit langzaam en laat dit ca. 10 min trekken.
3. Week de gelatine in ruim koud water en knijp daarna goed uit.
4. Haal melk-/roommengsel van de warmtebron, los de gelatine er in op en passeer.
5. Roer de koude ricotta door het vanille mengsel en daarna de helft van de aardbeien coulis (250 gram), (zie punt 12).
6. Verdeel over de natgemaakte silicone vormpjes.

AARDBEIEN COULIS EN AARDBEIEN SORBET

7. Was de aardbeien met kroontjes eraan kort in heet water (dit ivm allergieën).
8. Snijd de aardbeien in vieren.
9. Snijd de munt in reepjes en laat trekken in 3 dl water op 80°C voor ca 10 minuten en passeer.
10. Kook de suiker in 2 dl muntwater tot 108°C, voeg de aardbeien toe en kook deze snel tot moes.
11. Pureer met staafmixer en laat afkoelen op ijs.
12. Verdeel in 3 porties: 1 portie van 500 gram en 2 porties van 250 g.
13. Maak van de grootste portie (500 g) een aardbeien sorbet.
14. Sla de eiwitten au bain marie stijf met suiker op max. 40°C. Blijf kloppen tot koud.
15. Als de sorbet ¾ stijf is, doe dan de eiwitten bij het ijs.

RAVIOLI

16. Schil en ontzaad de komkommers en pers m.b.v. sapcentrifuge 8 dl sap (eerst met 4 komkommers beginnen).
17. Verwarm het komkommersap tot het kookpunt, evt. afschuimen voeg agar-agar toe en laat even doorkoken.
18. Stort de massa zeer dun uit op een absoluut vlakke plaat/schaal en laat in de koeling opstijven.
19. Snijd de gewassen (zie punt 7) aardbeien in tweeën of in vieren (= in gelijke delen) en vermeng met de coulis (250 g).

AARDBEIENSNEEUW

20. Vermeng alle poeders (zeer droog).



aardbeien
25 g poedersuiker

Affila cress

PRESENTATIE

21. Gebruik langwerpige borden
22. Steek met een steker 2 x 20 rondjes uit de gelei en leg er telkens twee op het bord.
Bedek de plakjes met de gemarineerd aardbeien en leg er een nieuw plakje gelei op, zodat er een open ravioli ontstaat.
23. Ontvorm de panna cotta en plaats naast de ravioli op het bord.
24. Strooi de aardbeiensneeuw aan de voorzijde.
25. Werk het geheel af met Affila cress.

Index

A

aardappelen
 Bintje, 65
 Nicola, 47
 Roseval, 61
aardappellasagne, 56
Aardappelmandje, 65
Aardappelmousseline, 7, 24
aardappelpoffertje, 33
aardbeien, 67, 72, 78
Aardbeiencoulis, 67
Aardbeiensap, 72
Afdekgelei, 72
Agar-agar, 22, 26
alginaat, 31
ananas, 44
anijssterren, 28
ansjovis, 12
Appelkappertjes, 47
Appels
 Granny Smith, 28
Asperge
 espuma, 68
asperges
 groene, 65, 68
 witte, 4, 22, 65, 68, 69, 70
Asperges, 22, 65
 groene, 4
aspergetips
 groene, 70
Aubergine
 puree, 47
avocado, 71

B

Balsamicoazijn, 45
bananen, 44
Banketbakkersroom, 52
basilicum, 40, 42, 58, 75
bieslook, 4, 13, 61, 64
Biscuitdeeg, 72
Bisque mayonaise, 22
borage cress, 22
Botersaus, 61
bouquet-garni, 7
Broccoli, 32
 couscous van, 32

C

calcium, 31
Calvados, 28

calvados appeltjes, 28
Cannelloni van mango, 35
Cantharellen, 5
 gekarameliseerd, 15
 kletsop, 15
Cappuccino
 van schorseneren, 21
casinobrood, 65
cayennepeper, 61
Cayennepeper, 47
Charlotte, 9
cherrytomaten, 58
Chilipasta
 zwarte, 38
chilisaus
 zoete, 37
 zwarte, 39
Chinese paddenstoelen, 37
chlorofyl, 5
chocolade
 puur, 67
Chocolade tompouce, 28
chocolademousse
 witte, 67
Chocolademousse, 67
Cilinder van lentegroenten, 62
citroen
 sap, 4, 10, 13, 19, 22, 28, 30, 32, 55, 72, 75
Citroen-witbierij, 75
citroengras, 38, 43
Coquilles, 32
Coulis, 35
 van rood fruit, 10
cranberry, 33
crostini, 21
Custard
 kokos, 44

D

darm, 49
dille, 45, 61
Dipsaus
 Thaise, 37
Dressing
 van olie, gember, limoen, 54
druivenmosterd, 65
druivenpitolie, 71
drumsticks
 kip, 58
duif, 5

E

eend, 49
eendenborst, 49
eendenborstfilet, 49
Eendenkarkassen, 49
eendenpoten, 49
eiermie, 37
Eimimosa, 68

F

Fazantenbouillon, 21
Flensjesbeslag, 52
Fond de veau, 76
Fonduta, 56
Fontina, 56
Forel
 licht gerookt, 32
frambozen, 12, 19
Fruitgarnituur, 67
funghi, 58

G

Gamba's, 70
Ganzenlevermousse, 30
Ganzenvet, 47
garnalen, 42
Geitenkaas, 51
gelatine, 9, 10, 19, 28, 35, 37, 59, 62, 67, 72, 75, 78
gelatineblaadjes, 35, 37
gele bieten, 33
gele curry pasta, 40, 42, 43
Gelei
 van rode port, 9
gember, 9, 15, 17, 37, 71, 73
gembersiroop, 54
gemberwortel, 51
gerookte zalm, 22
gevogeltebouillon, 37, 38, 58, 62
glucosesiroop, 59
Gnocchi, 31
gorgonzola, 56
Grand Marnier, 52
grano duro, 5, 56
Griekse yoghurt, 35
griet, 24
Groene kleurstof, 5

H

Hangop, 35

haricots vert, 31
Hollandaise saus, 4
Honingazijn, 51

I

Italiaans schuim, 59

J

Japanse noedels, 71
jus de veau, 56

K

kabeljauwfilet, 22, 47
kalfsfond, 7, 65
kalfshaas, 55
Kalfsvlees, 55
kaneelstokjes, 28, 43
kapperappeltjes, 55
kappertjes, 47, 55, 58
kardemomzaadjes, 42, 43
karwijzaad, 47
Kattetongen, 9
kervel, 61, 70
kipkarbonade, 58
kippenbouillon, 13, 21, 64
Kippenfond, 31
kippenkarkassen, 31
kippenlevers, 12
knoflook, 13, 17, 21, 24, 26, 37, 39,
40, 42, 45, 47, 54, 56, 58, 65
knoflookolie, 17
knoflookpasta, 45
koenjit, 43
Kokkels, 30
Kokos custard, 44
kokosmelk, 38, 42, 44
kokosnoot, 44
komijnzaad, 43
komkommer, 45
Komkommerspaghetti, 45
Korenwolf, 75
koriander, 38, 42
korianderblaadjes, 37
korianderkorrels, 43
korstboter, 28
Kreeft
gerookt, 17
Kruidenboter
slakkenboter, 13
Kruidenchips, 17
Kruidnagelcrème, 35
kruidnagels, 35, 43
kwarteleitjes, 55, 62
Kwarteleitjes, 55
kwartels, 62
Kweeperensoep, 15

L

lamsoor, 24

langoustines, 61
langoustinestaartjes, 22
laos, 38, 43
Lasagne, 56
lasagnevellen, 56
laurier, 21, 58
limoen, 44, 54
limoenblaadjes, 38, 40, 42
Limoenen, 71
limoensap, 37, 38, 39, 40, 44, 55
Limoncello, 10
linzen, 59
Loempia, 37
loempiavellen, 33, 37

M

Madeira, 5
Maisroomsoep, 64
mango, 35, 44, 67
Mangocoulis, 67
Masala, 65
Mascarpone, 72
Mascarponemousse, 72
Mayonaise, 22, 45, 55
mayonnaise, 68
melk, 56
Mirepoix, 49
munt, 19, 37, 40, 59, 67, 72

N

notenolie, 31

O

oestersaus, 65
oesterzwammen
gegrild, 54
Ossenhaas, 7

P

paddenstoelenduxelle, 33
Paksoi, 65
Paling
gerookt, 64
palmsuiker, 40, 42
Panade, 24
papaja, 42, 44
paprika
rode, 47
paprikasaus, 47
Parmezaan, 65
Parmezaanse kaas, 56
Pastadeeg, 5
Patrijs, 26
patrijsfond, 26
Pedro Ximénezroomijs, 28
Peer
Conference, 51
peper

rode, 4, 5, 7, 9, 12, 13, 15, 17,
21, 22, 24, 26, 31, 32, 33, 37,
42, 43, 45, 47, 49, 54, 55, 56,
58

Peren

ingewikkeld, 19
Perenbavarois, 19
Perenterrine, 19
Pernod, 22
peterselie, 17, 24, 45, 51, 61
peultjes, 62
piepkuiken, 58
piepkuikens, 31
Pijnboompitten, 28
pinda's, 42
Piraat
bier, 75
porcini, 58
prei, 58
gekonfijt, 58
Priestleyroom, 24
PX sherry, 26

R

Ravioli, 13
Reerug, 33
Reuzengarnalen, 45
rijst
Pandan, 42
rijstvermicelli, 40
Rode Curry, 42
rode curry pasta, 42, 43
rookmot, 4
roompaté, 12
roux, 56
rouxkorrels, 49
roze garnalen, 40
rozemarijn, 55, 56, 58
Rozemarijn-knoflookolie, 56
rozenwater, 44
Rucola, 69
runderbouillon, 70

S

sabayon
pittige, 17
sakura cress, 22
salie, 49
saliejus, 49
saucijsjes
van eendenpootjes, 49
Saus van paprika, 47
Schorseneren, 21
Semifreddo, 59
sesamzaadjes, 65
sherryazijn, 45, 65
Sherryazijn, 45
Sherrygelei, 26
Shiitake, 69
shiitakes, 38, 40
shiso groen, 65

shiso purper, 65
 Shi-take, 49
 Sinaasappelcompote, 52
 Sinaasappelcompound, 52
 sinaasappellikeur, 67
 sinaasappelrasp, 43
 Sinaasappelsap, 52
 Sinaasappelsaus, 59
 sinaasappelschil
 gekonfijt, 59
 Sinaasappelsoufl , 52
 Sinaasappelzestes, 52
 sjalotjes, 5, 13, 21, 33, 37, 39, 43,
 45, 47, 51, 62, 69, 70
 sjalotten, 12, 13, 17, 21, 33, 40, 43,
 58, 61
 slasoorten
 gemengde, 47
 snijboontjes, 31
 sojaolie, 4
 Sorbet
 wortelgember-, 15
 speculaaskruiden, 75
 spek
 gerookt, 65
 Spinazie, 5, 22
 wilde, 17
 Sponszwam, 21
 steranijs, 15, 19, 51, 59, 75
 Struisvogelfilet, 71
 sukade
 groene, 59

T

Tabasco, 45
 Taggiasche zwarte olijven, 58
 tamarinde sap, 40, 42

Tartaar
 van kalfsvlees, 55
 taugé, 30, 37, 40, 42
 Teryakisaus, 71
 Thaise aubergines, 42
 Thaise vissaus, 37, 39
 tijgergarnalen, 22
 tijm, 21, 24, 26, 30, 33, 47
 tomaat
 gedroogd, 47
 pomodori, 47
 Tomatencoulis, 45
 Tomatenjam, 75
 tonijn, 55
 Tonijntartaar, 55
 trappist, 5
 trassi, 39, 43
 Triple sec Zuiddam, 72
 truffeltapenade
 zwarte, 58
 tuinbonen, 69

V

Vacherin Mont D'or, 21
 vanillestokje, 19, 22, 52, 59
 varkenshaas, 65
 Vecchia Romagna, 56
 venkel, 59
 gekonfijt, 59
 venkelmousse, 28
 venkelzaad, 28, 43, 59
 vers sinaasappelsap, 35
 visbouillon, 61
 Viskroket, 37
 vissaus, 37, 39, 40, 42
 Vissaus
 chilipeper, 39

Visterrine, 22
 vleestomaten, 75
 volle gesteriliseerde melk, 32

W

Wasabi, 71
 waterkers, 62
 Wijngaardslakken, 13
 Williamsperen, 19
 Witlof, 7
 Witte vermout, 70
 Witte wijn van gepocheerde peer,
 51
 Wortel-Gembersorbet, 15
 wortelsap, 15, 35
 Wortel-Sinaasappel granité, 35

X

Xeresazijn, 69

Z

Zalm
 filet, 4, 22
 zalmeitjes, 61
 Zee wieren, 24
 zeebaarsfilet, 37
 zeekraal, 24, 62
 Zeetongfilet, 69
 zoete chilisaus, 37
 zuurkool
 loempia, 33
 Zwarte kool, 26

Overzicht bijpassende wijnen

Maand	Gerecht	Wijn
september 2010	Bloem van (huis-)gerookte zalm met groene asperges	Azienda Agricola Sartarelli, Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Sartarelli Classico
	Duif in pastatoffees á la Meuse	Chateau Laulerie AC Bergerac rosé
	Gepocheerde ossenhaas vergezeld van aardappelmousseline en gebakken witlof	Domaine de Pierre Blanche, "Les 85 rangs" AOC Saint-Joseph Rouge
	Charlotte van blue stilton met portgelei	Andresen Port, Late Bottled Vintage Jubileu
	Coulis van rood fruit met gevulde soes en Limoncello ijs	Viña Casa Silva, "Late Harvest", Sémillon/Gewurztraminer, Colchagua Valley
oktober 2010	Ravioli van Bourgogneslakken met een zachte knoflooksaus	Esk Valley, Pinot Noir, Hawke's Bay
	Gerookte Kreeft op wilde spinazie met pittige sabayon	Viña Casa Silva, "Colección", Chardonnay, Colchagua Valley
	Drie bereidingen van Peer	Rudolf Müller, Eiswein Binger Saint Rochuskapelle", Silvaner Q.B.A. mit prädiat
november 2010	Schorseneren cappuccino met sponszwam crostini vacherin mont d'or	La Gioiosa, Prosecco Frizzante DOC Treviso
	Visterrine van zalm, kabeljauw en garnalen Bisque mayonaise	Cantine Lenotti D.O.C. Soave Classico Superiore
	Griet met panade van mosterd en peterselie, aardappelmousseline, zeewieren, Priestleyroom	Domaine du Tariquet, "Côté Tariquet" Vin de Pays des Côtes de Gascogne
	Twee bereidingen van patrijs warme sherrygelei verpakt in zwarte kool	Esk Valley, Pinot Noir, Hawke's Bay
	Chocolade tompouce met calvados appeltjesvenkelmousse en Pedro Ximénezroomijs	Domaine Font Sante AOC Muscat de Beaumes de Venise ittti
december 2010	Lauwarme kokkelsmet ganzenlever en fijne groenten	Maison Heim, Cremant d'Alcace AOC D'Alsace
	Piepkuiken met gnocchi van kippenjus en eigen bouillon	Sottano, Chardonay Torrontes I.P. Mendoza
	Licht gerookte forel met gemarineerde en gebakken coquilles en couscous van broccoli	Domaine Dupont Fahn, "Cuvee Rosée" 2009
	Gebraden Reerug met paddenstoelen duxelle loempia van zuurkool en cranberry en Aardappelpoffertje	Cantine lenotti, ""le olle""d.o.cg. Bardolino superiore 2007
	Cannelloni van Mango met kruidnagelcrème, wortel-sinaasappelgranité en hangop met vanille	Vina Tarapaca, Late Harvest, Maipo Valley 2007
januari 2011	Viskroket & Loempia	Viña Casa Silva, "Quinta Generación", Colchagua Valley
	Kip Kokos Soep	Domaine Kehren, "Cuvée Gonda" AOC D'Alsace
	Rundvleessalade & Krokante mie	Roger Sauvestre Moulin a Vent
	Rode curry met garnalen - Gele curry met groenten, Papajasalade	Domaine Gayda Cuvée Occitane blanc
	Kokos custard met fruitsalade	Araldica DOCG Moscata D'Asti

Maand	Gerecht	Wijn
februari 2011	Gemarineerde reuzengarnalen van de grill op komkommerspaghetti en tomatencoulis	Militello & Voss, "Le Fontane" IGT Sicilia
	Gebakken kabeljauwfilet met gekonfijte aardappel en saus van gebrande paprika	Domaine Dupont Fahn, Chardonnay AC Vin de pays d'Oc
	Saucijsjes van eendenpootjes in saliejus en op de huid gebakken eendenborstfilet	Boekenhoutskloof, "The Wolftrap Red" Franschhoek
	Geitenkaas met gemberhoning in wijn gepocheerde peer	Porcupine SB Zuid Africa
maart 2011	Torta di tonno e vitello in salsa, tonijn-kalfstartaar met saus	Militello & Voss, "Le Fontane" IGT Sicilia
	Lasagna di patate con gorgonzola e fonduta in salsa - aardappelllasagne	Doppio Passo, Primitivo IGT Salento
	Pollo alla cacciatora – piepkuiken op Jagersmanier	Cantemerli, Pico Maccario, DOC Monferrato Rosso
	Semifreddo al finocchio con lenticchie di castel fiorito - Parfait van gekonfijte venkel met sinaasappelsaus en linzen	Fattoria di Basciano Vinsanto
april 2011	Aardappel "Moscovite" Met Blanke Botersaus	Domaine Roland Sounit, "Meix Grapin" A.O.C. Bourgogne chardonnay 2007
	Cilinder van lentegroenten en kwartel met zeekraal en gebakken kwartelei	Domaine Dominique Pabiot, "Les Vieilles Terres AOC Pouilly Fumé 2009
	Varkenshaas Aardappelmandje met Asperges En Paksoi Met Sesam	Domaine Lou Gaelou AOC Lirac 2007
	Duo van chocolade met aardbeien en mangocoulis met ruitgarnituur	Viña Tarapaca, Late Harvest, Maipo Valley 2007
mei 2011	Eimimosa met asperge-espuma	Pupillo, "Cyrane" IGT Sicilië
	Lauwarme salade van zeetong met tuinbonen, asperges en shiitake	Roger Sauvestre AOC Mâcon Villages
	Teryaki van struisvogel met Japanse noedels en avocado wasabi-mayonaise	Viña Tarapaca, Terroir El Olivar, Maipo Valley
	Taartje van mascarpone-mousse met aardbeien	Domaine du Tariquet, Les Premières Grives, Vin de pays des Cotes de Gascogne
juni 2011	St. Jakobsschelpen met vanille op gekaramelliseerde witlof met een jus van wortel en gember	Jacques Saumaize, "En Crêches" AOC Saint-Véran
	Bouillabaisse, gepocheerde tong, knoflookcrème, makreelsabayon	Pico Maccario, "Estrosa" Bianco DOC Monferrato
	Boeuf Wellington	Michel Mourier, "La Muselle" AOC Crozes-Hermitage 2008
	Komkommerravioli	Dona Dolca, Moscatel DO Valencia



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...

 **Blind Elephant**
Stg. **Experience**

...U ook???

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