



Cuisine Culinaire Almere



Recepten

5e seizoen 2009 - 2010

Inhoud

Voorgerechten of amuse¹

Trio van vijg.....	4
Timbaal met Harder, courgette, gegratineerde tomaat en groene kruidenolie	11
Pizza Caprese decostruzione, Schiuma parmigiano	17
Blini met gerookte wilde zalm	23
Sushi.....	30
Oysters Rockefeller.....	42
Pita toastjes met krab en aioli	49
Marokkaanse Munt Thee	49
Geitenkaasrolletjes met sesam en abrikoos.....	57
Warm gerookte gamba met seranoham en mango, basilicummayonaise.....	63
Lamsmerquez Roseval aardappel.....	70

Soepen en sauzen

Schuimige zuring cremesoep met oesters	13
Consommé “Henri IV Royale”	26
Miso Nikomi Udon	35
Clam Chowder	45
Vogeltongetjes soep	52

Tussengerechten

Mosselen met prei, tomaatconcassee en ragfijne venkel afgeblust met witte wijn en room.....	6
Pasta Alle Vongole	19
Calamari Ripieni Con Asparagi Verdi	20
Marbré van Gerookte Eendenborst en Eendenlever met Gewürtztraminergelei en Brioche broodje	24
Homard Thermidor	25
Kiwada Tataki.....	36
Kaisou Salada.....	37
Tartaar van Wilde Zalm met Tobikocreme en Sashimi	43
Moukh M’ Charmel	50
Gegrilde Hiramasa Kingfish	53
Zalmforel in Gewürtztraminer	58
Langoustine met basilicumblaadje in deeg, gefrituurd en opgediend met een basilicum-, knoflookdressing.....	59
Pannacotta van groene en witte asperges met zalmtartaar	64
Krokante Lamszwezeriken met crème van artisjokken	65
Bierzeeduivel, witloof met walnotenmayonaise	71

Hoofdgerechten

Zacht gegaarde varkenslende met Hollandse geitenkaas, transparante groentenrolletjes en kroepoek van rijst	7
--	---

¹ Alle receptuur is voor 10 personen

Ballotine van duinkonijn met olijven en tomaat, wilde spinazie met walnoten, Jus van konijn met zwarte olijven.....	14
Saltimbocca con marsala, Purè di zucca, Barlotti Fagioli e Finocchio	21
Gebraden (wilde) gans met aardappelkroketjes, gekonfijte appel en spruitjes	27
Wagyu Tataki, O-Hitashi & Fukumé Ni	38
Golden Braised Bison Ribeye, Jacked Potato, Cranberry compote & Sugar Snaps	46
Struisvogel eye filet met mangosalsa.....	54
Piepkuiken met ganzenlever en truffel.....	60
In oven bereide kabeljauw met rode bieten en passievruchtencoulis.....	67
Lamfilet gepocheerd in lentebok, aspergereepjes in biersaus Peterselie Aardappeltjes	74

Nagerechten

Crème Brulée, Tarte Tatin, Appelsorbet.....	9
Mokka Parfait, amandel, peer, zabaglione en chocoladeschotsen	16
Cassata Siciliana	22
Crêpes suzettes, vanille-ijs, sinaasappel saus.....	29
Kabocha Yokan & Ohagi.....	40
Blueberry Heaven	47
Kokoscrème karamel met passievruchten, sorbet van Rooibosthee	56
Sabayon à la siciliene.....	61
Mokkacharlotte met ijs en noten.....	68
Trio van rabarber.....	76

Menu's

A - Menu september 2009.....	4
B - Menu oktober 2009	11
C - Menu november 2009	17
D - Menu december 2009	23
E - Menu januari 2010	30
F - Menu februari 2010	42
G - Menu maart 2010	49
H - Menu april 2010.....	57
I - Menu mei 2010.....	63
J - Menu juni 2010	70

Index	78
-------------	----

A - Menu september 2009

TRIO VAN VIJG

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
VIJGENBEIGNET 10 kleine rijpe vijgen 10 gezouten ansjovissen	VIJGENBEIGNET 1. Reinig de vijgen en droog goed af, laat de steel eraan. 2. Vang de olie van de ansjovissen op voor de vinaigrette. 3. Geef een sneetje aan de zijkant van de vijg (tot over de helft) en druk hierin één ansjovis. 4. Zet koel weg.
BEIGNETBESLAG 2 eidooier 2 eiwit 1,5 tl paprikapoeder 140 g bloem 120 g water	BEIGNETBESLAG 5. Scheidt de eieren en zet de eiwitten koud weg. 6. Meng water en bloem. 7. Voeg (de iets losgeklopte) eidooiers en de paprika toe, roer door en laat rusten. 8. Spatel vlak voor bereiding de tot stevige pieken stijf geslagen eiwitten erdoor en houdt apart.
VINAIGRETTE 12,5 g Balsamico azijn 60 g olijfolie 20 g notenolie zout, peper 7 g Dyon mosterd 0,5 bak Mesclun sla frituurolie	VINAIGRETTE 9. Meng de mosterd met azijn, kruid met zout en peper 10. Voeg er vervolgens voorzichtig de diverse oliën aan toe, roer door, proeven en evt. op smaak brengen. 11. Bewaar in doseerfles.
KADAÏF MET VIJG 150 g Kadaïf 15 cm eendenlever (rol) 40 cl rode porto 10 Dalmatische vijgen	OPMAAK VIJGENBEIGNET 12. Doop de vijgen in het beslag en frituur in olie op 180°C, laat uitlekken op papier. 13. Dresseer een pluk Mesclun sla en besprenkel met de vinaigrette uit de doseerfles.
	KADAÏF MET DALMATISCHE VIJG EN EENDENLEVER 14. Verwarm de oven voor op 200°C. 15. Maak de Kadaïf met de handen los, vermeng met olijfolie. 16. Verdeel de Kadaïf over caisses met dezelfde diameter als de vijgen. 17. Leg op een bakplaat en bak af in 8 minuten, draai ze om en bak nogmaals tot goudbruin, ca 2 minuten. Blijf er bij!! Haal uit de oven en laat op schaal afkoelen. 18. Kook de port in tot 10 lepels. 19. Snij van de vijgen de onder- en bovenzijde af. 20. Druppel olie op de vijgen, kruid met zout, leg op ovenplaat op een siliconenmat en verwarm deze op 200°C ca. 4 minuten. (samen met de eendenlever, zie 22 en 23) 21. Snij van de rol eendenlever plakjes van 1,0 -1,5 cm, leg deze ook op de siliconenmat en strooi er wat peper over.



	22. Verwarm de eendenlever gedurende 4 min. in de oven van 200°C (als de vijgen groot zijn, dan wat langer in de oven), 23. Plaats de vijg op een bord, daarop het rondje Kadaïf en plaats daarop voorzichtig de eendenlever. 24. Lak de eendenlever af met de port reductie. 25. Gebruik dezelfde kwast om op de borden in de onderhoek een streep van de portreductie te trekken.
CEVICHE	CEVICHE VAN VIJGEN EN GARNALEN
5 Vijgen 10 scampi's (20/30 maat, gepeld) 2 dl tomatensap 3 limoenen 9 g honing 50 g ketchup olijfolie 18 g gedroogde tomaten 18 g ui 0,25 bos koriander Tabasco 2 tl Worcestershiresaus	26. Ontsteel de vijgen en snij deze in kleine partjes 6, bewaar in de koeling. 27. Kook de garnalen kort in zout water. Pel de garnalen en halveer in de lengte, bewaar in de koeling. 28. Snij de gedroogde tomaat en de ui in ragfijne brunoise. 29. Trek zestes van de limoen voor de opmaak (zie punt 34). 30. Pers zoveel limoenen uit tot 20 gram en reserveer 10 takjes koriander voor de garnering en hak de rest van de koriander (zonder steeltjes) fijn en bewaar koel. 31. Doe 1/3 van de tomatensap en de honing in een pan en verwarm langzaam al roerend tot de honing is opgelost. Haal van de warmtebron. 32. Voeg restant tomatensap toe, de ketchup, het limoensap en 20 gram olijfolie en roer tot één geheel. 33. Voeg vervolgens de uien, de gedroogde tomaten, gehakte koriander Tabasco (ong. 3 x schudden) en Worcestershiresaus en roer weer goed door en koel snel terug op ijswater.
	PRESENTATIE
Limoenzestes	34. Doe in een glas (cocktail of portglas) de partjes vijgen, verdeel mooi, de 2 halve garnalen (half op de rand) giet hierop de ijsskoude tomatendrank, garneer af met blaadjes koriander en een paar zestes limoen. 35. In de lengte plaatsen, vooraan de Kadaïf, dan de beignet en achteraan blussen met de Ceviche, in die volgorde eten.
WIJN	Denis Meyer, "Hagelberg", Gewürztraminer AOC Alsace

MOSSELEN MET PREI, TOMAATCONCASSEE EN RAGFIJNE VENKEL

AFGEBLUST MET WITTE WIJN EN ROOM

BENODIGDHEDEN

ZOUTE BROODJES

3 dl water
1 theelepel suiker
500 g bloem
8 g zout
1 zakje gedroogde gist
20 g boter
eierdooier
grof zeezout (fleur de sel)

MOSSELEN

2 kg mosselen
2 preien
1 venkelknol
4 tomaten
5 dl witte wijn
5 dl room
Noilly Prat

BEREIDINGSWIJZE

ZOUTE BROODJES

1. Los de suiker op in lauw water. Los de gist op in dit mengsel. Zeef de bloem en vermeng het met het zout.
2. Als het gist in het water tot leven is gekomen (gaat schuimen), bloem en vocht 15 minuten in de machine tot deeg kneden. Voeg ook de gesmolten boter toe. Ga gedurende 4 tot 5 minuten door met kneden totdat een samenhangende deegbal ontstaat, die loslaat van de kom.
3. Laat het deeg rijzen op maximaal 24°. Kneed het deeg daarna opnieuw en laat weer rijzen.
4. Vorm er broodjes van, laat opnieuw rijzen. Smeer in met eierdooier.
5. Strooi over de broodjes een klein beetje fleur de sel.
6. Zet de broodjes in een voorverwarmde oven van 250°. Zet de oven daarna op 200°.
TIP: als je op de broodjes klopt, klinkt het hol, dat geluid geeft aan dat de broodjes gaar zijn.

MOSSELEN

7. Maak de mosselen schoon, indien nodig borstelen, en verwijder baarden en dode exemplaren.
8. Ontvel de tomaten, verwijder vocht en zaadjes en snij in brunoise. Reserveer.
9. Was en snij de prei in ragfijne ringetjes.
10. Schaaf de venkel in ragfijne plakken en hak deze grof.
11. Zet de prei en venkel aan in wat boter en laat deze op laag vuur beetgaar worden. Reserveer.
12. Zet de mosselen met wat olie aan in meerdere koekenpannen en roerbak deze tot ze bijna helemaal openstaan.
13. Vang het vocht op in een apart pan en voeg de wijn en room toe. Laat dit iets inkoken.
14. Voeg de prei en de venkel en laat even doorwarmen.
15. Voeg een scheutje Noilly Prat toe en proef of het nog verder op smaak gebracht moet worden.

PRESENTATIE

16. Serveer de mosselen in diepe borden, schenk de saus erover en vervolgens de tomaten. Serveer met een broodje.

WIJN

Cantine Lenotti D.O.C. Soave Classico Superiore



ZACHT GEGAARDE VARKENSLLENDE MET HOLLANDSE GEITENKAAS, TRANSPARANTE GROENTENROLLETJES EN KROEPOEK VAN RIJST

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE	
RIJST KROEPOEK	RIJST KROEPOEK	
200 g risottorijst 3 tl paprikapoeder 1 of 2 zakjes inktvisinkt kippenfond (poeder) frituurolie	1. Verwarm de oven voor op 120°C, met de deur op een kiertje. 2. Kook de rijst goed gaar met iets kippenfond op de risotto manier, de rijst moet goed gaar zijn, geen witte kernen meer aanwezig, 3. Als je 2 kleuren kroepoek maakt deel de rijst in tweeën en voeg aan de ene portie paprikapoeder toe om oranje te kleuren en aan de andere portie inktvisinkt om zwart te kleuren. 4. Laat de rijst goed uitlekken en draai een voor een tot een pasta in de keukenmachine (tussendoor machine onderdelen GOED schoonmaken en, breng op smaak. 5. Smeer de pasta gelijkmatig met paletmes uit over 2 siliconenmatten op roosters, NIET op bakplaten. 6. Droog de rijst in de oven van 120°C (met de deur op een kiertje) voor ca. 1,5 tot 2 uur tot knapperig. Als de bovenkant droog is, met een paletmes voorzichtig draaien om de onderkant te drogen. 7. Laat afkoelen, breek in stukken en frituur krokant in de olie op 200°C. 8. Laat uitdruipen op papier.	
VARKENSLLENDE	LIVAR VARKENSLLENDE	
1,30 kg LIVAR varkenslende met 10 ribben, Maïskiemolie Roomboter	9. Verwarm de oven voor op 180°C. 10. Vet de zwarte slee in met olie. 11. Snij de ribben en het rugstuk eruit. Je houdt het filestuk over. 12. Prepareer het filestuk: vlies en zeenstuk verwijderen. Snij de ribben lost en leg deze onder in de zwarte slee. Bewaar de afsnijdsels. 13. Kruid het filet met zout en peper, smeer het vlees in met een flinke klont boter. 14. Leg de filets boven op de ribben en zet in de oven. 15. Plaats de kerntemperatuur op 50°C. (Controleren tijdens het braadproces) Bedruip regelmatig met braadvocht. Het vlees moet zeer goed rosé uit de oven komen. 16. Zodra temperatuur bereikt is, uit de oven en laat het vlees rusten en afkoelen. Bewaar de braadboter en uitlekvocht.	
	JUS NATURELLE	
	17. Maak een jus van de afsnijdsels, de braadboter, de overgebleven groentes van de groenterolletjes en van de venkel en prei van het tussengerecht. Laat zachtjes inkoken.	
PERSILADE	PERSILADE	

1/3 wit casinobrood
ongesneden
250 g Hollandse
geitenkaas (wit)
50 bieslooksprietjes

GROENTENROLLETJES

1 kleine winterwortel
1 groene courgette
1 gele courgette
1 rode paprika
10 rijstvellen
10 plak Ganda ham

VINAIGRETTE

2,5 dl olijfolie
85 ml dragonazijn
Fleur de sel

10 mooie rucola
blaadjes
1 zakje gedroogde
lavendelbloesem

WIJN

18. Ontkorst het casino brood, snijd het in dunne plakken (2/3 van normale snee dikte) en dit in kleine brunoise.
19. Bak de dobbelsteentjes in olijfolie goudbruin en droog in de oven na op 80°C.
20. Snijd de geitenkaas in kleine blokjes, snijd de bieslook fijn, vermeng dit samen met de afgekoelde brood croûtons en bewaar.

TRANSPARANTE GROENTENROLLETJES

21. Schil de paprika met een dunschiller.
22. Snijd alle groenten in gelijke reepjes (dik julienne, ong. 5cm lang).
23. Blancheer alle groenten, behalve de paprika, laat schrikken in ijswater, laat goed uitdruipen.
24. Neem wat kookvocht en kook dit in, samen met wat uitlekvocht (zie 16)..
25. Maak van de olie en dragonazijn een vinaigrette en breng hoog op smaak.
26. Vermeng de groenten met de vinaigrette.
27. Week de rijstvellen ca. 3 minuten in warm water, dep goed droog en snij ze in 3 repen.
28. Verdeel de groenten in 3 x 10 porties en rol de groenten strak in een rijstvelletje.
29. Snij de plakken ham in 3 smalle repen en rol om elk pakketje een reepje ham.
30. Snij de zijkanten van de pakketjes netjes af.

LIVAR KOTELETTEN

31. Snijd koteletten van het ribstuk, leg de koteletten uit op een ovenplaat. Vang het vleesvocht op en voeg dit toe aan de jus.
32. Strooi op elke kotelet de persilade, en laat kort kleuren onder de grill op > 250°C. (Onderste oven: grill en fan aanzetten). Blijven meten, max 72°C.
33. Monteer de verkregen jus naturelle met boter en sauceer het vlees.

PRESENTATIE

34. Plaats de kotelet op het bord, de drie groenterolletjes daarboven.
35. Garneer de groenterolletjes met een klein blaadje rucola, elk met enige lavendelbloempjes en daar tegen aan twee stukjes gekleurde rijstkroepoek, besprenkel met - iets op smaak gebrachte-groetenfond.
36. Maak wat strepen van de varkensjus.

Leo Hillinger, Zweigelt, Burgenland

CRÈME BRULÉE, TARTE TATIN, APPELSORBET

BENODIGDHEDEN

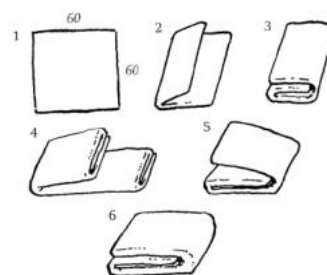
KORSTDEEG

200 g hooiboter
250 g patent bloem
5 g zout
koud water

BEREIDINGSWIJZE

KORSTDEEG

1. A. Het zetten van Franse korst
2. De patentbloem, het water, het zout en 20 procent van de vetstof vermeng je tot een deeg in een bekken.
3. Maak het deeg tot een bol en laat het even rusten onder plastic om uitdrogen te voorkomen. Vorm de boter tot een dikke plak. Snijd de deegbol van boven kruislings in en vouw de punten naar buiten uit. Leg de vetplak op het deeg en vouw daarna het deeg als een enveloppe dicht.
4. B. Toeren van een franse korst
5. Rol het deeg uit tot een rechte plak van een halve centimeter dikte. Vouw de deegplak in de lengte in drieën en draai hem een kwartslag. Rol de deegplak weer uit tot een rechte plak en vouw hem in drieën. Dit is een toer. Verpak het korstdeeg in plastic. Na een rustperiode van minimaal dertig minuten volgt de tweede toer. Een tweede rustperiode en dan de derde en laatste toer. Na deze toer volgt een laatste rustpauze, waarna de korst verwerkt kan worden tot een eindproduct.



TARTE TATIN

200 g basterdsuiker
40 g boter
5 appels (Granny Smith)
Wat gesmolten boter
en basterdsuiker
suiker
10 taartvormpjes
van 10cm doorsnede

TARTE TATIN

6. Rol het korstdeeg uit op 2 mm met een deegroller en prik het in met een korstprikker. Steek er rondjes van 10 cm Ø uit.
7. Smelt de suiker en boter en laat karameliseren. Verdeel dit over 1-persoons vormpjes.
8. Schil de appels en verwijder de klokhuizen en snijd ze in dunne plakjes. Leg de appels bovenop de karamel in de vorm. Doe iets gesmolten boter en vervolgens suiker over de appels. Dek af met een plakje korstdeeg, besprenkel met wat suiker. Laat ± een uur rusten.
9. Bak af op 190° in ongeveer 40 minuten. Als het deeg gaar is, haal dan de plaat met vormpjes uit de oven, leg er een andere plaat goed op en keer de boel om.



APPELSORBET

175 g fijne kristalsuiker
3 citroenen
6 mooie groene appels
(Granny Smith)
10 cl Calvados
(appel eau de vie)

APPELSORBET

10. Breng de suiker met 3/4 dl water aan de kook, laat de suiker al roerend oplossen, voeg de calvados toe, laat de alcohol verdampen en laat het stroopje afkoelen
11. Pers de citroenen uit.
12. Was de ongeschilde appels, dep ze droog, snijd ze in vieren, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes
13. Pureer de appels, het suikerstroopje en naar smaak citroensap in de

CRÈME BRULÉE
90 g witte basterdsuiker
6 eierdooiers
2,5 vanillestokjes
0,7 dl melk
9 dl room
rietsuiker

2 appels

WIJN

keukenmachine en wrijf het mengsel door een fijne puntzeef

14. Draai er sorbet van.

CRÈME BRULÉE

15. Meng suiker en eierdooiers in een kom samen met de melk.

16. Snijd de vanillestokjes in de lengte door, schraap het merg eruit en voeg dit alles bij de room.

17. Laat inkoken tot 6 deciliter.

18. Haal de stokjes uit de room en voeg de room (tot 85°C afgekoel) al kloppend bij de dooiers. Warm nog even door, er ontstaan een mooie dikke saus.

19. Goed roeren en in Ramequins van 8 cm doorsnede gieten.

20. Het mengsel 30 à 40 minuten garen in een oven van 140° afgedekt en au-bain-marie.

21. Alvorens uit de oven te halen de gaarheid controleren met een houten prikkertje. Vervolgens afbranden met rietsuiker.

PRESENTATIE

22. Schil de appels in z'n geheel en snijd er dunne ronde schijven van.

23. Dresseer een taartje op het bord en serveer dit met de crème brulée, plaats een bolletje appelsorbet op een schijfje appel.

Araldica D.O.C.G. Moscato d'Asti

B - Menu oktober 2009

TIMBAAL MET HARDER, COURGETTE, GEGRATINEERDE TOMAAT EN GROENE KRUIDENOLIE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE	
10 RVS ringen 8 cm Ø		
VISBOUILLON	VISBOUILLON	
500 g visgraten 1 ui, 2 teen knoflook 1 prei, 1 wortel 3 stengel bleekselderie 3 kruidnagel 3 laurierblad 4 takjes tijm 3,5 dl witte wijn	1. Ca. 1,5 l gezeefde bouillon. Zie basisbereiding visbouillon. 2. Maak van de graten, bouquet en kruiden een visbouillon.	
GEGRATINEERDE TOMAAT	GEGRATINEERDE TOMAAT	
8 Romano tomaten 80 g gemalen, gedroogde Parmezaanse kaas 3 takjes tijm	3. Zet de oven op 225°C bovenwarmte. 4. Snijd 30 dikke plakken tomaat (geen kapjes of kontjes). 5. Leg deze uit op een siliconenmat op een bakplaat, evt. ingespoten. 6. Rits de tijmblaadjes en snij zeer fijn. 7. Vermeng de tijmblaadjes met Parmezaanse kaas. 8. Bedek elk plakje tomaat met het kaas/tijmmengsel. 9. Gratineer in hete oven van 225°C bovenwarmte, grillstand, haal uit wanneer goudgeel en bewaar op een wame schaal.	
HARDER TIMBAAL	HARDER TIMBAAL	
1 kg Harder filet of 5 harders van 250 gram 2 uien 2 kleine courgettes (uien en courgettes vooraf iets aangezet)	10. Zet de oven op 180°C onderwarmte. 11. Snij 30 plakken courgette, bestrooi licht met zout en bewaar. 12. Snij zeer dunne halve ringen van de uien, haal los en bewaar. 13. Fileer evt. de harders, graten kunnen bij de bouillon en controleer de filets op gaatjes, verwijder deze met pincet. 14. Snij de filets in lange repen (± 0,5 – 1 cm dikte max.), zout en peper en bewaar zeer koel, in een bak op een bak met ijs in de koeling. Of in een bak met folie tussen het ijs en de files. Filets moeten nl. droog blijven. 15. Smeer de ringen in met olijfolie. Bouw de filets als volgt op; leg 1 plak courgette onder in de ring, vul de rest op met halve plakjes courgettes, dan een laagje harder als een spiraal op z'n kant er in leggen, dan een laagje ½ uienringen, vervolgens weer harder. Breng evt. nog op smaak met zout en peper. 16. Neem een rechte warme bakplaat, giet hierop een klein laagje van de gezeefde HETE visbouillon. 17. Plaats snel maar voorzichtig met behulp van een palletmes de ringen in de bouillon op de bakplaat. 18. Plaats op de bodem of op de allerlaagste stand in de oven en vul bij met hete bouillon, tot de helft van de ringen.	

GROENE KRUIDENOLIE

¼ bos peterselie
¼ bos kervel
¼ bos basilicum
20 spriet bieslook
3 tak tijm geritst
2 dl goede olijfolie

WIJN

19. Laat in ca. 15 minuten stomen op 180°C onderwarmte met ventilator.

GROENE KRUIDENOLIE

20. Rits alle blaadjes in de keukenmachine / staafmixer, snij bieslook en tijmblaadjes fijn, doe in de machine, voeg olie, zout en peper erbij en mix tot een mooie groene olie, evt. zeven.

PRESENTATIE

21. Als de timbalen uit de oven komen, laat deze dan eerst even voorzichtig uitlekken, op een rekje boven een bordje.
22. Plaats midden op het bord de timbaal, haal voorzichtig de ring weg.
23. Druppel wat goede olijfolie over de vis.
24. Zet boven op de harder 3 plakken overlappend de tomaatplakken.
25. Giet een dunne straal groene olie om de timbaal heen.

Denis Meyer Saint Nicolas

SCHUIMIGE ZURING CREMESOEP MET OESTERS

BENODIGDHEDEN

2,5 l kippenbouillon
(zie basisreceptuur)
Olijfolie
5-7 teentjes knoflook
(afhankelijk van de
grootte)
350 g Zuring
Zout/peper
30 st oesters
5 st eieren

BEREIDINGSWIJZE

1. Bereid de kippenbouillon in de snelkookpan. Als hij nog te flauw is, agv tijd, voeg dan nog wat poeder toe.
2. Pel de knoflookteentjes en druk ze plat met het lemmet van een keukenmes. Maak de zuring schoon en hak haar fijn.
3. Houd iets achter voor garnering.
4. Verhit de olijfolie in de pan en laat de knoflook hierin licht kleuren. Voeg de zuring toe, zout en peper; roer alles dooreen.
5. Giet de kippenbouillon er bij en laat het mengsel 15 minuten op laag vuur koken.
6. Pureer het mengsel 2 minuten in de mixerblender.
7. Giet de soep terug in de pan en houd haar warm, zodat ze net niet kookt.
8. Open de oesters, vang het zee(oester)water op en houd apart. Pocheer de oesters enkele seconden in een beetje kippenbouillon. (inductie uit).
9. Klop, vlak voor het opdienen, de eieren in een kom tot ze luchtig zijn en roer ze vervolgens zeer snel door de hete- maar niet kokende-soep, gebruik de thermometer, max. 85°C.
10. Blijf voortdurend kloppen. De luchtig geslagen eieren stollen, zodra ze met de warme soep in aanraking komen en maken haar smeug, romig en luchtig. Maak indien nodig op smaak met wat oesterwater.



PRESENTATIE

11. Serveer in een warm diepbord en leg de oesters zichtbaar op de soep (laat ze er niet doorheen zakken en garneer met wat fijn gehakte zuring).

WIJN

Denis Meyer Saint Nicolas

BALLOTINE VAN DUINKONIJN MET OLIJVEN EN TOMAAT, WILDE SPINAZIE MET WALNOTEN, JUS VAN KONIJN MET ZWARTE OLIJVEN

BENODIGDHEDEN

5 duinkonijnen
1 wortels
3 stengel bleekselderie
4 takjes tijm
1 prei
2 teentjes knoflook
2 uien

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd het konijn in delen; voorpoten met schouder, achterpoten en de rug (zadel heel houden). De kop kan weg.
2. Verwijder de longen en ingewanden, bewaar de lever, de rest van de ingewanden kan weg, evt. niertjes bij de saus.
3. Ontbeen de ruggen, (karkas gaat in de jus); dmv de ruggen plat neer te leggen met de filets naar boven. Snijd de filets los en zorg ervoor dat het vlees van de flanken eraan blijven zitten. Fileer vanaf de schouder, let op dat de 'flanken' eraan blijven zitten!!
4. Hak de voorpoten en schouderstuk kleiner en ook de rest van het karkas (zie punt 6). Pinceer de botten in de hete onderste oven (kan bij de tomaten van het voorgerecht eventueel). Zorg dat ze niet te donker worden, de saus wordt uiteindelijk licht van kleur.
5. Snijd de groenten grof.
6. Maak samen met het bouquet, de groenten en de gepinceerde botten een lichte jus.



BALLOTINE

4 dl slagroom
3 eieren
4 tak rozemarijn
10 zongedroogde tomaten (uit de olie)
pot zwarte olijven
pot groene olijven, beiden zonder pit
boter

BALLOTINE

7. Ontbeen de achterbouten, de beenderen gaan in de jus en snijd het overgebleven vlees in blokjes.
8. Maal deze fijn, samen met de levertjes, in de keukenmachine voor ca. 1 à 2 minuten, voeg dan 1 voor 1 de eieren toe en vervolgens de helft van de slagroom in een dunne straal en de rest naar behoefte. Maak een proefstolletje in een beetje kippenfond.
9. Haal uit de machine, doe in een kom, schep de fijn gesneden rozemarijn en de gedroogde tomaat erdoor. Snijd ook de olijven fijn, houdt een forse eetlepel apart voor de saus en schep de rest ook door het mengsel.
10. Breng op smaak met zout en peper en zet koel weg, opstijven.
11. Bekleed een snijplank met krimpfolie (zonder perforatie), leg de filets passend naast en achter elkaar en spuit de farce over de filets. Maak twee ballotines. (foto 1)
12. Rol zeer stijf op (foto 2), zodanig dat er geen water in de verpakking kan doorleken en laat opstijven in de koeling.
13. Pocheer de ballotines in water van 90°C voor ca. 15 minuten, haal uit en laat afkoelen in ijswater.
14. 12 minuten voor het uitPresentatie elke ballotine in 3 gelijke plakken snijden, foto 3.
15. Bak de plakken in boter, laat licht kleuren, nagaren in de oven van 160°C voor 6-8 minuten afhankelijk van de dikte.

JUS DE LAPIN

1 dl slagroom
10 g roomboter

JUS VAN KONIJN MET OLIJVEN

16. Laat de fond inkoken tot ca. 4 dl
17. Kook de room in een andere pan apart in. Lepel schep voor schep de fond erbij (dit kan wel 3 kwartier totaal duren voordat alles is ingekookt).
18. Voeg de roomboter toe en laat binden.
19. Maak op smaak
20. Hak de overgebleven olijven zeer fijn, evt. met de staafmixer.
21. Voeg de olijven toe aan de jus.

WILDE SPINAZIE

1 kg wilde spinazie
5 teen knoflook
100 g gepelde
walnoten
4 el olijfolie
4 el notenolie

WILDE SPINAZIE MET WALNOTEN

22. Was de spinazie zeer zorgvuldig, verwijder de harde stelen, slinger goed droog, snijd de bladeren grof (in 3-en)
23. Snijd de knoflook zeer fijn of pers, hak de walnoten middelfijn tot fijn.
24. Als de ballotines (punt 15) in de oven gaan: Verhit de helft van de olijfolie en de helft van de notenolie in een wokpan, bak de helft van de knoflook kort aan, daarna de helft van de walnoten erbij en vervolgens direct de helft van de spinazie, wok zeer kort op zeer hoge temperatuur. Houd apart en herhaal deze handelingen voor de andere helft van de ingrediënten.
25. Breng op smaak met weinig zout en veel peper, laat zeer goed uitlekken in een zeef en houd warm.

PRESENTATIE

26. Plaats ringen op de hete borden, verdeel hierin de spinazie.
27. Plaats dakpansgewijs 3 plakken Ballotine en maak een mooie straal konijnenjus om het geheel heen.

WIJN

Maison Galhaud Grenache Noir

MOKKA PARFAIT, AMANDEL, PEER, ZABAGLIONE EN CHOCOLADESCHOTSEN

BENODIGDHEDEN

KOFFIESTROOP

50 g gemalen koffie
1 l water
200 g suiker

MOKKA PARFAIT

150 ml water
160 g suiker
8 eidooiers
4 dl slagroom

PEER

4 st handperen
2 dl witte wijn
100 g suiker
1 st pijpkaneeel
2 st kruidnagels

ZABAGLIONE

4 st eidooiers
35 cc Poire Williams
75 g suiker

CHOCOLADE SCHOTSEN

200 g pure chocolade
4 eetlepels amandelen,
fijnggehakt en in droge
koekepan geroosterd

WIJN

BEREIDINGSWIJZE

KOFFIESTROOP

1. Kook het water en giet dit op de gemalen koffie.
2. Roer het geheel door en laat het niet langer dan 10 minuten trekken, anders wordt ze bitter.
3. Passeer het door een doek.
4. Los de suiker op in de koffie en laat zover inkoken tot er een lichte stroop ontstaat. Laat de stroop afkoelen.

MOKKA PARFAIT

5. Los de suiker op in het water en laat enkele minuten zachtjes door koken. Eventueel schuim er met een lepel afschuimen.
6. Neem 2,5 dl suikerstroop en vermeng dit met de eidooiers. Klop het geheel au bain marie tot 70°C. Of draai koud in de Kitchen Aid mixer.
7. Neem, zodra het geheel dik en schuimig is, het bekken eruit en plaats het bekken in een ijsbak en klop net zo lang totdat het koud is.
8. Voeg naar smaak koffiestroop bij, werk luchtig de stijfgeklopte slagroom er door. Vul een vorm af en laat dit invriezen.

PEER

9. Schil de peren, snij ze in de lengte in vieren en pocheer ze (geheel onder) in de witte wijn met de pijpkaneeel, suiker en kruidnagel tot bijna gaar. Laat afkoelen in het vocht.

ZABAGLIONE

10. Klop de eidooiers met de suiker (eventueel enkele eetlepels pocheervocht) schuimig.
11. Roer de Poire Williams erdoor en verwarm het geheel au bain marie al kloppend 10 minuten tot een dikke schuimige saus ontstaat.

CHOCOLADE SCHOTSEN

12. Smelt de chocolade au bain-marie tot maximaal 45°C.
13. Strijk de chocolade op bakpapier uit tot 2 mm dikte en strooi de amandelen erover. Laat in de koelkast opstijven.

PRESENTATIE

14. Neem een koud bord. Maak van de peer een waaier en leg deze op het bord. Stort de Mokka Parfait.
15. Breek de chocolade schotsen. Nappeer de peer met een eetlepel zabaglione.



C - Menu november 2009

PIZZA CAPRESE DECONSTRUZIONE, SCHIUMA PARMIGIANO

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE	
PIZZADEEG	PIZZADEEG	
250 g Italiaanse bloem, 00 0,75 tl zout 7 g gedroogde gist 1 el suiker 120 ml water van 36°C Olijfolie 10 conische vormen olijfolie knoflook	1. Doe de bloem, de gist en het water in het bekken van de kitchen aid en laat het deeg minimaal 15 minuten draaien. Voeg het zout al draaiende AAN de buitenkant van de kom geleidelijk toe. Let op dat het zout niet direct inaanraking komt met de gist. Zout breekt gist af! 2. Maak er een bal van, snijd er een kruis in, leg het in een afgedekte kom en laat het op een warme plaats rijzen. Het volume moet bijna verdubbelen. 3. Haal het deeg uit de kom, druk de lucht eruit en portioneer in 5 bolletjes. 4. Druk de bolletjes plat en rol uit tot een cirkel, met een dikte van 3-4 mm. 5. Snij de rondjes door midden, keer de conische vormen binnenste buiten, vet deze nieuwe buitenkant in met olie en drapeer de rondjes over de conische vormen. 6. Vouw ze mooi om de vorm heen en snij evt. de restanten eraf. 7. Plaats de 'hoorntjes' op een ingevet rooster, bak de hoorntjes af op 220°C, baktijd 10 minuten. Blijf controleren. 8. Zodra ze uit de oven komen, direct de vormen verwijderen, zodat de binnenzijde kan uitwasemen, bestrijk de buitenzijde met olijfolie en iets knoflook (over van de inktvisjes).	
SALADE CAPRESE	SALADE CAPRESE	
200 g buffelmozzarella 5 Romana tomaten 8 blaadjes basilicum (zeer goede) olijfolie zout peper	9. Pliceer (pel) de tomaten, verwijder zaad en vocht en snijd in fijne brunoise. 10. Snijd de mozzarella in fijne brunoise en laat goed uitlekken in een puntzeef. 11. Snij de basilicum in ragfijne julienne 12. Vermeng bovenstaande samen met olijfolie voorzichtig door elkaar en breng op smaak. Laat opnieuw goed uitlekken.	
SCHUIM VAN PARMEZAAN	SCHUIM VAN PARMEZAAN	
1 dl melk 100 g verse Parmezaanse kaas 3 dl slagroom 2 g lecithine (van SOSA Lecite Texturas)	13. Rasp de kaas zeer fijn. 14. Laat de kaas smelten in warme melk (niet koken! anders trekt het draden.) 15. Zodra gesmolten, de melk/kaas door een fijne zeef drukken of neteldoek. 16. Vermeng met de slagroom, zeef nogmaals boven een trechter en giet in de ISI fles of kidde.	

17. Draai 1 patroon erin op een halve literfles en 2 op een literfles en voeg de lecithine toe. Flink schudden!
18. Zet au bain marie warm op 65°C. Let op de fles is heet.

PRESENTATIE

19. Maak een proefspuitje vooraf met de kidde.
20. Zet de hoorntjes in een glas, vul de hoorntjes voor tweederde met de Caprese, plaats op een bord en vul op het laatst af met de Espuma van parmezaan.



PASTA ALLE VONGOLE

BENODIGDHEDEN

BEREIDINGSWIJZE

SAUS

30 ml olijfolie
1 ui
(fijn gehakt)
2 teentjes knoflook
(geplet)
400 g blokjes tomaten
(blik)
150 ml droge witte
wijn
1kg verse
venusschelpen

SAUS

1. Presentatie in hete diepe borden met een lepel en een vork.
2. Bak de ui (in ongeveer 5 minuten) in de olie langzaam aan, ze mogen niet bruin worden, blijven roeren.
3. Roer de knoflook, tomaten en de wijn door de uien en breng de saus op smaak met beetje zout en laat de saus koken. Blijf roeren en draai de warmtebron laag. Bedek de pan en laat de saus ong. 20 minuten zachtjes sudderen, roer de saus af en toe door.

PASTA

PASTA

400 g tagliatelle

4. Maak pasta volgens basisreceptuur.
5. Haal de pasta door de pasta machine (van stand 9 tot stand 2)
6. Snijdt met de hand dunne (maat tagliatelle) repen uit de pasta en laat drogen.

PRESENTATIE

30 ml platte peterselie
zout
vers gemalen peper

7. Vlak voor opdienen: breng een pan met ruim water met wat zout aan de kook en kook de pasta al dente.
8. Was de vongole voorzichtig en kort en laat uitlekken.
9. Vang het vocht op van de vongole, zeef het vocht en voeg toe aan de saus, proef opnieuw en voeg naar wens nog verse peper toe.
10. Giet de pasta goed af (niet laten afkoelen!)
11. Voeg de venusschelpen en het meeste van de fijn gehakte peterselie toe aan de saus en warm snel op. Schud de pan ipv omscheppen. Maar NIET meer laten koken: de schelpen worden dan taai!
12. Verdeel de pasta over de hete borden, en verdeel wat saus erover, dan de schelpen en de rest van de saus. Bestrooi de borden met het restant van de fijn gehakte peterselie.

WIJN

Cantine Lenotti, "Pinot Grigio" I.G.T. Veneto



CALAMARI RIPIENI CON ASPARAGI VERDI

BENODIGDHEDEN

20 middelgrote
inktvisjes
(schoongemaakt)

15 cl olijfolie (plus olie
voor het in-kwasten)

1 klein uitje

1 blikje ansjovis

8 tenen knoflook,
fijnggehakt

1 el (zoute) kappertjes

1 rode paprika
(fijnggehakt)

100 g broodkruim

10 cl vers citroensap

35 g gehakte verse
bladpeterselie

zout

versgemalen peper

2 eieren
(losgeklopt)

cocktailprikkers

10 cl olijfolie

10 cl vers citroensap

5 g gedroogde oregano

30 groene asperges

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Houd de inktvis lichaampjes heel en hak de tentakels in kleine stukjes. Zet weg.
3. Verhit de olijfolie, samen met de uitgelekte olie van de ansjovis, in een koekenpan op een matig vuur. Doe er de gesnipperde ui en paprika in en fruit in 8 tot 10 minuten gaar.
4. Schep er de knoflook, ansjovis, kappertjes tentakels, en het broodkruim door en laat onder regelmatig omscheppen circa 2 minuten bakken.
5. Schep er het citroensap, peterselie, en zout en peper door.
6. Neem de pan van het vuur, laat het mengsel afkoelen en doe tenslotte het ei er door.
7. Vul de lijfjes met de vulling met een spuitzak en maak dicht met een cocktailprikker. (Niet te vol: de inktvis krimpt, en de vulling zet nog iets uit, bijv. een vingerdikte aan het einde niet vullen).
8. Kwast ze in met olijfolie en bestrooi met zout en peper.
9. Gaar ze 10- 15 minuten in een oven van 180°C. tot ze stevig zijn.
10. Grill ze met een beetje olie (in een voorverwarmde grill) licht om zo een ruitjes patroon te verkrijgen.
11. Klop de olijfolie met de staafmixer, schenk langzaam het citroensap en de oregano erbij.
12. Blancheer de groene asperges.
13. Grill de asperges in een andere grillpan.

PRESENTATIE

14. Leg 3 asperges op een langwerpige bord leg hierop de gare inktvisjes en schep er het olijfolie mengsel over.
15. Dien onmiddellijk op. Serveer hierbij het vers afgebakken of geroosterd brood. Bestrooien met nog wat fleur de sel.

WIJN

Militello & Voss, "Le Fontane" IGT Sicilia



SALTIMBOCCA CON MARSALA, PURÈ DI ZUCCA, BARLOTTI FAGIOLI E FINOCCHIO

BENODIGDHEDEN

SALTIMBOCCA

10 kalfschnitzels à
100 g
10 plakjes Prosciutto
10 blaadjes verse salie
bloem
zout
peper
150 g boter
2,5 dl Marsala
zout

BEREIDINGSWIJZE

SALTIMBOCCA

1. Vermeng de bloem met zout en peper.
2. Snijd het vet en alle oneffenheden van de schnitzels (deze kunnen bij de kippenbouillon), leg ze tussen 2 stukken plasticfolie en sla ze voorzichtig plat, probeer een rechthoek te slaan.
3. Bestrooi elke schnitzel met peper. Verdeel blaadjes salie over het vlees. Leg er een plak ham op. Snij de schnitzel (met de salie en ham erop) in 3 lange slierten, maar laat aan de bovenzijde een smalle strook intact. Vlecht nu de repen als een paardenstaart of vlechtbrood en zet de onderzijde vast met een cocktailprikker, bepoeder ze met de bloem.
4. Verhit de helft van de boter, leg 4 of 5 vlechten in een sauteuse en bak ze 2 minuten aan elke kant tot ze goudbruin en mals zijn. Haal uit de pan, en houd ze afgedekt met folie warm in de oven op 50°C. (Controleer de temperatuur van de oven vooraf goed). Herhaal dit met de overige schnitzels.
5. Giet de marsala in de pan en roer de aanbaksels los. Breng de saus aan de kook en kook de saus 1 minuut door op middelhoge temperatuur, passeer en monteer met boter.



GROENTEN

2 soorten pompoenen
2 aardappels
2 laurierblaadjes
paar druppels
citroensap
olijfolie
150 g Barlotti bonen
1,5 dl kippenbouillon
2 venkels
1,5 dl kippenbouillon
boter
1 ui
(fijngesneden)
4 blaadjes salie
(fijngescheurd)
mint
zout
verse zwarte peper
verse salie
mint

GROENTEN BEREIDEN

6. Kook de 2 pompoenen apart en de aardappels in wat water met zout en de laurier in ongeveer 15 minuten gaar. Laat goed uitlekken, verdeel de aardappels tussen beide pompoenen en pureer dan pompoenen en de aardappels in een kom helemaal fijn. Je krijgt zo 2 soorten pompoenpuree,
7. Maak op smaak met wat zout, vers gemalen peper en eventueel een scheutje citroensap en wat olijfolie.
8. Kook de bonen goed gaar in de kippenbouillon. Fruit de ui in de boter en zet de bonen aan in wat boter (±45 min.), roer de fijngescheurde blaadjes salie erdoor.
9. Pel de blaadjes van de venkelknol af en portioneer op gelijke grootte 2 p.p. Pocheer de venkel blaadjes in de kippenbouillon.

PRESENTATIE

10. Gebruik een bakring om de Barlotti bonen op het bord in de rondje te plaatsen, plaats daarnaast op wat venkel een quenelle van pompoenpuree, en daarnaast een quenelle van de andere puree garneer met wat mint.
11. Plaats de saltimbocca op het bord en schep de saus over de schnitzels garneer met salieblaadjes.

WIJN

Cantine Lenotti, "Rosso Passo" I.G.T. Veneto

CASSATA SICILIANA

BENODIGDHEDEN

KAPSELDEEG

8 eieren
150 g Patentbloem
50 g aardappelzetmeel
(tegen het inzakken)
200 g suiker

850 g ricotta kaas
2 sinaasappels
2 vanillepeulen
1 dl grand marnier
150 g sukade
bakpapier
1,5 l cakeblik
(metaal)
stuk hard karton, in de
maat van het cakeblik
3 blikken appelmoes of
iets anders zwaars

BEREIDINGSWIJZE

KAPSELDEEG

1. Klop suiker en eieren to een schuimige massa en spatel de bloem / zetmeel erdoor.
2. Stort op vetvrij papier op een bakplaat en bak het kaspel in een oven van 180 graden C. Bak tijd ongeveer 10 minuten.
3. Na bakken iets laten afkoelen, omdraaien en het papier verwijderen.

SAUS

4. Rasp de schil van de 1,5 sinaasappel met een fijne rasp. Pers alle sinaasappels uit, je hebt totaal 80 ml vers geperst en gezeefd sap nodig.
5. Druk de ricottakaas door een bolzeef en voeg de sinaasappelsrasp, de vanille (peulen halveren en de vanille eruit schrapen) en 20 ml likeur en klop het mengsel goed door elkaar.
6. Houd ongeveer 1/3 van het mengsel apart. Dek deze af en plaats in de koeling tot opdienen.
7. Snijd de sukade in gelijkmatige fijne brunoise en meng 135 g door het overgebleven ricottamengsel, zodanig dat het gelijkelijk verdeeld is. Plaats apart.
8. Bekleed een 1,5 l bakvorm (langwerpig cakevorm) met bakpapier en bedek de bodem van het blik geheel met 4 of 5 plakken cake. Besprenkel de cake met 20 ml likeur en 20 ml sinaasappelsap.
9. Besmeer de cakebodem gelijkmatig met het fruit-ricotta mengsel. Bedek wederom met 4 of 5 plakken cake en besprenkel weer met 20 ml likeur en 20 ml sinaasappelsap.
10. Herhaal deze stappen totdat alles ingrediënten zijn verwerkt, eindigend met in likeur en sinaasappelsap gedrenkte plakken cake. Bedek het geheel met bakpapier.
11. Bedek het geheel met een stuk hard karton, dat precies op de vorm past en plaats hierop 3 zware blikken (appelmoes....) of iets anders zwaars. Zet zo lang mogelijk koud in de vrieskist in het magazijn weg. Haal het echter voor het hoofdgerecht uit de vriezer en plaats het in de koelkast.

PRESENTATIE

12. Verwijder de blikken, het karton en het bakpapier en gebruik een paletmes om de cassata langs de randen van de vorm los te snijden. Plaats een omgekeerd bord op de vorm en draai beiden tegelijkertijd om, zodanig dat de cassata omgekeerd op het bord loslaat. Verwijder het bakpapier.
13. Verdeel de resterende gekoelde ricotta massa over de cassata en verdeel nog resterende losse sukade over het oppervlak. Serveer koel.



WIJN

Muscato D' Asti, licht mousserend

D - Menu december 2009

BLINI MET GEROOKTE WILDE ZALM

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
BESLAG	BLINIS
0,5 l Melk	1. Maak een beslag van 8 dl melk, gist, suiker, zout, eierdooiers, gesmolten boter en het boekweitmeel. Laat het 3 kwartier rijzen op een warme plek.
5 g Gedroogde Gist	2. Voeg de resterende melk en de olie toe als het beslag is verdubbeld en laat het nog een half uur rusten. Het beslag moet heel luchtig zijn.
1 el Suiker	3. Verhit wat boter in een tefal-pan en bak pannenkoeken totdat ze lichtbruin en gaar zijn.
0,5 tl Zout	4. Steek hier 20 rondjes van 4,5 cm uit.
2 Eierdooiers	
1 el Gesmolten Boter	PRESENTATIE
200 g Boekweitmeel	5. Besmeer de blinis royaal met sour cream.
2 el geklaarde boter om te bakken	6. Snij de gerookte zalm in 20 repen ter breedte van de blinis en drapeer die losjes op de sour cream. Alternatief: rol de repen op en druk plat in de vorm van een roosje.
BELEG	7. Werk af met zalmeitjes of kaviaar en wat dille en 1 slag versgemalen peper.
200 g Gerookte Wilde Zalm	8. Serveer met een bijpassend glas cava.
2 dl Sour Cream	
1 potje Zalmeitjes of Kaviaar	
een paar takjes Dille	
WIJN	Joseph Masachs Cava Blanc de Blancs Brut

MARBRÉ VAN GEROOKTE EENDENBORST EN EENDENLEVER MET GEWÜRTZTRAMINERGELEI EN BRIOCHE BROODJE

BENODIGDHEDEN

BRIOCHE

300 g bloem
7 g zout
15 g suiker
25 g korrelgist
1 dl lauwe melk
15 g suiker
2 losgeslagen eieren
75 g zachte boter

GEWÜRTZTRAMINER

GELEI

3 gerookte
eendenborsten
350 g eendenlever
1 fles Gewürtztraminer
evt. suiker om aan te
zoeten
10 g Agar Agar
2 el poedersuiker
Cakeblik
1 zakje Mesclun Sla
1 bakje Atsina cress

WIJN

BEREIDINGSWIJZE

BRIOCHE

1. Maak van alle ingrediënten een deeg als bij gistdeeg en kneed net zo lang (15/20 min) tot het soepel en elastisch is.
2. Laat het afgedekt 1 tot 1,5 uur rijzen. Neem een siliconenvorm (muffin of rechthoek). Verdeel het deeg in 10 porties en kneed het nog enkele malen op tafel.
3. Bol alle porties van het deeg op en leg het in de vorm.
4. Laat het geheel afgedekt nogmaals een uur rijzen.
5. Bak de brioche in ongeveer 35 minuten gaar in een oven van 210 °C.



GEWÜRTZTRAMINERGELEI

6. Verwarm de wijn tot net onder het kookpunt. Los de agar agar en 2 eetlepels poedersuiker in de wijn en laat 30 seconden pruttelen.
7. Stort de helft van de gelei in een plat schaaltje met een dikte van 0,7 cm en koel deze om er torentjes uit te kunnen steken, 3 of 4 per persoon.
8. Houd de rest lobbij om te verwerken in de marbre.

OPBOUW MARBRE

9. Koel de eendenlever in twee porties diep terug (evt. vriezer).
10. Bekleed het cakeblik met vershoudfolie.
11. Snijd de Eendenborst in dunne plakjes en verwijder overdadig vet.
12. Snijd de Eendenlever in dunne plakjes, iets dikker dan de eend.
13. Besmeer de vorm met gelei, leg er plakjes eendenborst in, leg vervolgens een laagje plakjes eendenlever erop. Verhouding 2 eendenborst / 1 lever.
14. Herhaal het vorige punt tot de ingrediënten op zijn en eindig met eendenborst.
15. Plaats in de koeling tot gebruik.

PRESENTATIE

16. Snijd torentjes uit de gelei mbv een spuitmondje, 3 of 4 per persoon.
17. Was de sla en droog deze.
18. Maak een vinaigrette en haal de sla er doorheen.
19. Stort de marbré, verwijder de folie en snijd deze (met een elektrisch mes) in plakken.
20. Serveer een plak met een toefje sla en garneer met 3 blokjes gelei, steek in elk blokje een takje Atsina cress.
21. Plaats er een brioche broodje bij.

Albert Ziegler "Cuvee Elodie" AOC d'Alsace Grand Cru Pfingstberg

HOMARD THERMIDOR

BENODIGDHEDEN

5 kleine kreeften à 400 g
(z.g. canners)
4 l court bouillon

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak 4 liter court bouillon. (zie boek Basisreceptuur: blz. 4)
2. Kook de kreeften per 2 stuks in de bruisende court bouillon voor 1 minuut plus 1 minuut per 100g kreeft.
3. Haal uit de bouillon en laat afkoelen. Probeer de staart plat te houden.
4. Snij de kreeften in de lengte doormidden, haal het zakjes zand eruit en alle overige niet bruikbare delen uit de romp.
5. Haal het vlees uit de staarten en bewaar, kraak de scharen en haal het vlees eruit en bewaar.
6. Snij al het vlees in grove brunoise en bewaar
7. Spoel de helften goed schoon en zorg dat ze in takt blijven.



BECHAMEL/KAAS SAUS

75 g boter
5 afgestreken el bloem
3 sjalotten
1 l volle melk
5 el kersenlikeur
(geen kirsch)
100 g Cheddar
4 el Dyon mosterd
200 g Panco
boter

SAUS MORNAY

8. Snij de sjalotten ragfijn en fruit in de boter aan zonder te kleuren.
9. Voeg aan de boter de bloem toe en maak een roux, laat deze goed gaar worden, voeg de melk toe en maak een bechamel.
10. Voeg aan de bechamel de kersenlikeur toe en laat 2 min. door pruttelen, doe daarna de cheddarkaas en de mosterd erbij, haal van warmtebron af en bewaar warm. De saus mag niet dik zijn ivm gratineren.
11. Schep een beetje saus in de ½ kreeften, verdeel het kreeftenvlees erover en dek af met een dun laag Mornay saus.
12. Bestrooi met panco en besprenkel met gesmolten boter.
13. Grill de kreeften goudbruin in de oven op 225°C grilstand met ventilator.

PRESENTATIE

2 bakjes Borage cress
3 citroenen

14. Plaats direct uit de oven de kreeften op een bord.
15. Naast de kreeft een pluk borage cress en aan weerszijde 2 partjes citroen.

WIJN

Domaine Vincent Sauvestre "Les Talmettes" AOC Savigny les Beaune Premier Cru

CONSOMMÉ “HENRI IV ROYALE”

BENODIGDHEDEN

3 el olie
2 kg ossenstaart, in
stukken
3 l koudwater
3 el tomatenpuree
2 uien, in ringen
1 grote winterwortel, in
stukken
10 zwarte peperkorrels
3 kruidnagels
3 laurierblaadjes
1 Stukje foelie
3 takjes tijm
8 takjes selderij
Peterselie
Zout/Peper
Madeira

GARNITUUR

1 st prei
1 st koolrabi
10 st jonge snijbonen
1 dl bouillon
1 ei
2 eidooiers
Kervel
Room

BEREIDINGSWIJZE

1. In grote pan in olie stukken ossenstaart rondom bruin bakken of in de oven pinceren.
2. Tomatenpuree toevoegen en ± 2 minuten meebakken (ontzuren)
3. 3 liter koudwater erbij schenken en aan de kook brengen
4. Regelmatig afschuimen
5. Ui, wortel en kruiden in pan doen en soep ± 3½ uur zacht trekken
6. Soep zeven (passeren) en het vlees van botten halen.
7. Op smaak brengen met zout en peper en madeira
8. Vlees terug koelen en daarna in blokjes snijden.



GARNITUUR HENRI IV ROYALE

9. Snij alle groente in een kleine “Chinese” ruit en blancheer deze.
10. Laat wat kervel trekken in de kokende bouillon.
11. Klop het ei en de dooiers.
12. Voeg langzaam een scheutje room toe en giet het mengsel in een met boter ingevet vormpje.
13. Laat dit au bain marie stollen. Laat het even afkoelen alvorens het te storten.
14. Snij het in kleine “Chinese” ruit, even groot als de groentes.

PRESENTATIE

15. Het vlees en de groentes in de soepkop (leeuwenkopjes) doen.
16. De bouillon erbij schenken.
17. Garneren met de groentes en ei in ruiten, bestrooien met wat kervel.

GEBRADEN (WILDE) GANS MET AARDAPPELKROKETJES, GEKONFIJTE APPEL EN SPRUITJES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE	
GEBRADEN (WILDE) GANS	GEBRADEN (WILDE) GANS	
2 st (wilde) Ganzen (genoeg voor hele groep) 4 st Limoenen 3 st citroen 15 g zeezout peper 1 tl Chinese 5 kruiden poeder Half bosje peterselie Enkele takjes tijm Half bosje Salie (rest voor appels) Iets olijfolie 3 tl (bloemen)honing 1 tl gedroogde tijm 1 pot ganzenvet VOOR DE POTEN Bouquet garni van: Prei Wortel Ui	1. Verhit de oven op 190°C (hetelucht). 2. Verwijder de achterpoten en de ruggengraat zodat alleen de borstfilets op het karkas overblijven. Houd de borst filets apart. 3. Ontvel de poten. Zet ze vervolgens samen met wat bouquet garni aan in wat boter en gaar ze in ganzenvet op 90°C. 4. Maak van de limoentjes en citroenen een zeste, rasp deze fijn in een keukenmachine en mix dit met het zeezout, peterselie, tijm, salie, peper en de vijfkruidenpoeder. Wrijf de borststukken hiermee in. Zet apart en laat minimaal 15 minuten intrekken. 5. Om de gans een goudbruine kleur te geven, braad deze aan in een braadslee met een paar lepels olie en boter. 6. Bedruip de gans met honing en braad in de oven tot een kerntemperatuur van 48°C 7. Bedruip de gans regelmatig met het braadvet dmv een baste en giet het overtollige vet in een kom. 8. Aan het einde van de braadtijd, laat de gans minstens 60 minuten rusten ingepakt in alu-folie in een oven op 50°C. De gans wordt niet koud, maar zal sappiger worden en makkelijker te snijden.	
GEBAKKEN APPEL	GEBAKKEN APPEL	
5 Granny Smiths 75 g boter Salie 35 g bruine suiker 35 ml Calvados	9. Snij de appel in achten, verwijder klokhuis en de uiteindes. Verwarm de boter in een koekenpan en voeg de appel en salie toe. 10. Bak dit 2 minuten en voeg dan de bruine suiker toe. Bak nog 5 minuten onder voortdurend roeren tot de appel er goudgeel uitziet. Flambeer met de calvados. 11. Houd warm tot aan Presentatie.	
SPRUITJES	SPRUITJES	
500 g kleine spruitjes 10 plakken dun gesneden pancetta. 1 el ganzenvet paar blaadjes oregano, basilicum en naaldjes vers gestampde rozemarijn	12. Blancheer de spruitjes beetgaar en koel terug in ijswater. Giet ze af in een vergiet. 13. Bak de fijn gesneden pancetta in wat ganzenvet. Voeg de spruitjes toe en bak nog enkele minuten. Breng op smaak met wat peper en wat kruiden.	
AARDAPPELKROKETTEN	AARDAPPELKROKETTEN	
1250 g bloemige aardappels	14. Schil de aardappels, was ze en snij in stukken, kook in gezouten water gaar.	

1 of 2 eieren
100 g roomboter
200 g geschaafde
amandelen
150 g fijne paneermeel
Zout, peper,
nootmuskaat

15. Giet af en laat goed droog stomen.
16. Knijp de aardappels met pureeknijper tot een fijne puree (geen mixer o.i.d. gebruiken)
17. Vermeng de puree met gesmolten boter en losgeklopt ei, niet alles tegelijk, het moet een stevige puree blijven.
18. Breng op smaak met peper en nootmuskaat en evt. zout.
19. Laat de puree iets afkoelen, doe in een spuitzak en spuit op bakpapier lange repen met doorsnee van 2 cm.
20. Laat opstijven en snij hiervan kroketjes van ca. 4 cm. En zet koel weg.
21. Maak in totaal 30 kroketjes.
22. Klop de eiwitten los. Vermeng paneermeel met de amandelen in verhouding 2:3. Haal de kroketten door het eiwit en rol dan door het amandel/paneermengsel en zet koel weg.
23. Frituur de kroketjes in olie van 180°C voor 3 à 4 minuten tot goudbruin.

PRESENTATIE

24. Fileer de filets van het karkas en portioneer. Dek af met folie en houd warm. Haal de gekonfijte achterpoten uit het vet, verwijder de groente en portioneer ook deze. Houd samen met de borstfilet warm.
25. Verwarm de appel en de spruitjes.
26. Neem een warm bord en dresseer alle componenten op het bord.

WIJN

Prieure Sainte Anne AOC Pauillac, 2005

CRÊPES SUZETTES, VANILLE-IJS, SINAASAPPEL SAUS

BENODIGDHEDEN

VOOR DE CRÊPES

125 g bloem
40 g vanillesuiker
2 eieren snufje
zout
0,5 dl melk

VOOR DE SAUS

100 g suiker
2 dl Grand Marnier
4 sinaasappels
4 dl vers
sinaasappelsap
1 vanillestokje
aardappelzetmeel

VANILLE-IJS

zie basisreceptuur

Grand Manier
om te flamberen

WIJN

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng in een kom de bloem met de vanillesuiker, voeg de eieren en een snufje zout toe en giet de melk erbij.
2. Maak het beslag zo vloeibaar als je de dikte van de flensjes wilt hebben. Roer het geheel goed door tot een mooi beslag ontstaat en laat dit enige tijd rusten.
3. Bak 20 kleine flensjes van het beslag in een kleine koeken- of crêpepan en warm deze à la minute door in de oven.
4. Laat in een pan de suiker smelten en vervolgens karameliseren. Voorkom dat de suiker aanbrandt. Blus de karamel af met de Grand Marnier, laat dit even inkoken en giet vervolgens het sinaasappelsap erbij.
5. Breng het geheel aan de kook, voeg het opengesneden vanillestokje toe en laat de saus zachtjes trekken (snijd het stokje overlangs open, haal het merg eruit en voeg dit aan de saus toe evenals het stokje zelf).
6. Schuim de saus af en bind deze met een beetje aangelengd aardappelzetmeel.
7. Snijd 40 mooie partjes uit de sinaasappels.
8. Haal de flensjes door de saus, vouw de flensjes in vieren (dubbeltvouden en weer dubbeltvouden).



VANILLE-IJS

9. Bereid het vanille-ijs volgens basisreceptuur.

PRESENTATIE

10. Leg 2 warme flensjes op een bord. Leg 2 kleine bolletjes vanille-ijs op iedere tegenoverliggende punt van de flensjes, drapeer de sinaasappelpartjes er omheen.
11. Gloeiend hete saus met extra alcohol bv. Grand Marnier op het laatst erbij, in pollepel schenken en aan tafel, brandend over de flensjes schenken, LICHT UIT!!

Rudolf Müller, Eiswein Binger Saint Rochuskapelle", Silvaner Q.B.A. mit prädikat

E - Menu januari 2010

SUSHI

BENODIGDHEDEN

SUSHI MESHI

750 g sushirijst
(kortkorrelig)
1 vel kombu (kelp)
0,9 l water
10 el rijstazijn
5 el fijne suiker
1,5 el zout

2 houten rijstkommen
(vooraf nat maken)

TERIYAKISAUS

60 ml mirin
(of droge sherry)
60 ml donkere sojasaus
30 g fijne suiker
5 cm gepelde gember
5 cm geschilde wortel
1 kleine gepelde ui,
gehalveerd

JAPANESE OMELET

6 el maizena
6 eieren
6 eidooiers
1 el zout

MISE EN PLACE

SUSHI MESHI (SUSHIRIJST) (CIRCA 1,5 UUR)

1. Doe de rijst in een zeef en dompel deze onder in een grote schaal water. Was deze grondig en ververs het melkachtige water totdat het water helder blijft. Laat de rijst 20 -30 minuten uitlekken.
2. Snij de Kombu in zodat deze smaak kan afgeven.
3. Doe de uitgelekte rijst met het afgemeten water in een pan, leg de Kombu erop, leg een schone theedoek tussen deksel en pan en dek zeer goed af.
4. Breng op middelhoge temperatuur aan de kook. Til het deksel niet op maar luister naar het geluid van kokend water. Voorkom overkoken door de temperatuur te temperen (max. stand 6) en laat de rijst nog 3-5 minuten koken. Tussendoor dus NIET kijken.
5. Verwarm de azijn, suiker en zout al roerend totdat de suiker is opgelost. Niet laten koken! Zet apart om af te koelen, tot kamertemperatuur.
6. Laat nog 8-10 minuten doorgaren op de laagste warmtestand (stand 2). Van de kookplaat afhalen en nog 10 minuten laten staan. Dan pas mag het deksel eraf en verwijder de Kombu.
7. Doe de rijst in een (liefst houten in water gedompelde) kom met een platte bodem. Besprenkel met azijnmengsel met een houten spatel. Verdeel de rijst over de kommen. Langzaam het azijn mengsel toevoegen, door middel van een snijdende beweging met de spatel waardoor de rijstkorrels gecoat en gesepareerd worden.
8. Plaats de rijst, zonder deksel in de gang om af te koelen. Blijf de rijst vouwen met het azijnmengsel, totdat het licht begint te glimmen en de rijst op kamertemperatuur is.

TERIYAKISAUS

9. Doe al de ingrediënten in een kleine sauspan en verhit deze.
10. Roer voorzichtig tot de suiker is opgelost.
11. Laat zachtjes doorpruttelen tot een siroop ontstaat.
12. Zeef en reserveer in een doseerflacon.

USUYAKI TAMAGO (DUNNE JAPANESE OMELET)

(CIRCA 1,5 UUR)

13. Los de maizena op in wat water. Doe in een kom en voeg het ei en zout toe en klof het goed door.
14. Verhit wat olie in de pan (verwijder teveel olie) op middelhoge temperatuur. Giet zoveel eimengsel in de pan zodat de bodem net bedekt



1 el maisolie	is.
Japanse omeletpan	15. Als de omelet begint te stollen, omkeren en kort de andere kant bakken. Niet overbakken; de omelet moet goudgeel blijven.
	16. Leg de omelet op keukenpapier.
	17. Bak op deze wijze 12 omeletten.
	18. Snijd iedere omelet in een vierkant. Reserveer.
MAKREEL	SHIME SABA (MAKREEL MARINEREN) (CIRCA 1,5 UUR)
200 g dunne makreelfilet zeezout	19. Doe de makreelfilets in een schaal en strooi hier zeezout over. Wrijf de filets zachtjes in zodat ze geheel bedekt zijn.
250 ml rijstazijn	20. Laat de filets 30 minuten op een platte zeef uitlekken. Spoel af onder stromend water en dep droog met keukenpapier.
2 el mirin of 3 el suiker	21. Snijdt de makrelen in gelijke diktes, als je dit goed doet, dan gaan de graten dierct mee.
2 el fijne zeezout	22. Loop de filets zeer goed na op graten en verwijder deze met een pincet.
	23. Mix de overige ingrediënten in een schaal, leg de filets erin en laat minimaal een uur marinieren.
	24. Neem de filets uit de marinade en dep droog met keukenpapier, het vlees moet wittig geworden zijn.
	25. Pel voorzichtig de papierachtige buitenhuid af, beginnend bij de kop. Geen paniek als er een stukje onderhuid meekomt.
	26. Modelleer de filets voor gebruik als sushi. Reserveer.
EENDENBORST	VOORBEREIDEN EENDENBORST
1 grote eendenborstfilet	27. Verwarm een pan met water tot kokend.
	28. Snijd het vet van de eendenborst in de lengterichting een aantal malen in.
	29. Verwarm een koekenpan met dikke bodem op middelhoge warmte en bak de eendenborst op de vetkant in circa 10 minuten bruin en knapperig.
	30. Bak deze op de vleeskant nog 3 – 5 minuten tot rosé.
	31. Doe de eendenborst in het kokend water om het overdadige vet af te spoelen.
	32. Leg op keukenpapier om tot kamertemperatuur af te koelen.
	33. Snijd de eendenborst in plakken en daarna in reepjes. Reserveer.
GARNALEN	VOORBEREIDEN GARNALEN
12 rauwe tijgergarnalen	34. Breng een pan water aan de kook.
12 cocktailprikkers	35. Houd de garnalen met de poten omhoog. Steek een prikker onder de doorzichtige schil, beginnend achter de kop en wees voorzichtig niet in het vlees te komen. Dit houdt ze recht.
	36. Kook in kokend water, de garnalen in 2 – 3 minuten tot wit-rose. Giet ze af en laat ze afkoelen.
	37. Verwijder de prikker en verwijder de kop. Houd de garnaal met de poten omhoog en verwijder de poten en schil met de duimen. Verwijder ook de staart.
	38. Snijd de garnaal aan de buikzijde in de lengte in tot het darmkanaal en verwijder dit.
	39. Snijd de kop en staartzijde netjes bij en reserveer.
PAPRIKA EN ASPERGES	VOORBEREIDEN PAPRIKA EN ASPERGES
3 grote rode paprika	40. Verhit een pan met water tot kokend.

24 aspergetips	41. Grill de paprika tot de schil zwart is. Doe deze in een schaal, dek af met folie en laat afkoelen. 42. Blancheer de asperges tot beetgaar en koel ze direct in een schaal met koud water. 43. Pel de schil van de paprika, verwijder zaad en lijsten. Snij de paprika in dunne reepjes en reserveer. 44. Halveer de asperges in de lengte, op maat van de sushi. Reserveer.
SHIITAKE	VOORBEREIDEN SHIITAKE
12 grote shiitakes Mirin (rijstazijn) donkere sojasaus	45. Verwijder de stelen en maak de shiitake schoon. 46. Zet aan in weinig olie en gaar de shiitake. 47. Blus af met wat mirin en soja. 48. Laat uitlekken op keukenpapier, met de sporen naar beneden en snijd in reepjes en reserveer.
KOMKOMMER	VOORBEREIDEN KOMKOMMER
½ komkommer	49. Schil de komkommer, halveer in de lengte en verwijder de zaadlijsten. 50. Halveer de helften in de breedte. 51. Snijd in de lengte in julienne en reserveer.
JAPANESE GEMBER	JAPANESE GEMBER
100 g jonge gember 5 dl water ½ theelepel zout 1 dl rijstazijn 1,5 el suiker ½ tl lichte Japanse sojasaus	52. Pel de gember en snijdt ze in hele dunne plakjes. 53. Doe de gemberschijfjes in een kom en overgiet ze met koud water. Laat een half uur staan. 54. Zeef door een vergiet en breng het water aan de kook. Voeg de gember toe, breng weer aan de kook en haal de gember eruit. 55. Strooi direct wat zout over de gember. Breng in een steelpan de azijn, rest van het zout, sojasaus en suiker aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. 56. Giet de vloeistof over de gember. Bewaar in een afgesloten bakje in de koelkast.
	BEREIDINGSWIJZE SUSHI
OMELET PAKKETJE	FUKUSA ZUSHI (OMELET PAKKETJE)
12 vierkante omeletten ¼ sushi meshi gesneden shiitake	57. Meng de rijst met de shiitake en sesamzaad in een kom. 58. Leg een omelet met een punt naar boven op een snijplank. 59. Schep 1 eetlepel rijst in het midden.
12 lange sprietjes bieslook 2 el sesamzaad	60. Vouw de onderste punt van de omelet tot net onder de bovenste punt. Vouw de zijkanen 1 voor 1 naar het midden. Vouw de omelet over de bovenste punt zodat een net rechthoekig pakketje ontstaat. 61. Bind het pakketje dicht met een bieslookspriet. 62. Herhaal dit tot de omeletten op zijn.
EEND	EEND IN RIJSTPAPIER
gesneden eendenborst ¼ sushi meshi teriyakisaus komkommer in julienne	63. Vul een bakblik met warm water. Leg er de rijstvellen in en laat ze weken tot ze zacht zijn. 64. Laat ze uitlekken op een keukendoek. 65. Leg een rijstvel op een schone snijplank.
6 vellen rijstpapier (neem ter voorbereiding een	66. Schep een goede eetlepel rijst in het midden en vlak dit wat uit met de achterkant van een lepel.

royaal aantal vellen, als het mis gaat, dan heb je wat voorraad, laat ze niet te lang op de theedoek liggen, dan plakken ze vast, leg ze ook niet op papier!)

67. Verdeel van de eend over de rijst met een beetje julienne van komkommer en dresseer er wat teriyaki saus over.
68. Leg de onderkant van het rijstpapier over de vulling, vervolgens de beide zijkanten naar binnen en rol het pakketje op.
69. Snijd het pakketje diagonaal door midden.
70. Herhaal dit tot de ingrediënten op zijn.

OSHI ZUSHI (GEPESTE SUSHI)

MAKREEL - MET MAKREEL

gemarineerde makreel
sushi meshi

wasabi
houten sushipers

71. Snijd de filets op maat van de sushipers en leg ze in een mooi patroon, velzijde beneden, in de natgemaakte vorm. Vul evt. gaatjes met kleine stukjes makreel. Bestrijk met wat wasabi.
72. Vul de vorm verder tot hoogte met sushirijst en verdeel het netjes over de makreel.
73. Leg het deksel op de rijst en druk het stevig maar voorzichtig aan.
74. Met beide duimen op het deksel de zijkanten van de vorm optillen en verwijderen. Verwijder het deksel en keer de vorm om op een snijplank met de makreel boven. Verwijder de bodem.
75. Doop een bloedscherp mes in water en snij het blok doormidden en daarna de helften in vieren.
76. Herhaal dit voor de tweede 6 sushi.

GARNAAL EN NORI - MET GARNAAL EN NORI

gekookte garnalen
sushi meshi

2 vellen nori

77. Leg de garnalen opgevouwen, met de velzijde naar beneden, op de bodem van de natgemaakte sushipers.
78. Vul de vorm verder tot 1/2 hoogte met sushirijst en verdeel het netjes over de garnalen. Leg er een op maat gesneden vel nori op en vul de vorm met eenzelfde hoeveelheid rijst.
79. Leg het deksel op de rijst en druk het stevig maar voorzichtig aan.
80. Met beide duimen op het deksel de zijkanten van de vorm optillen en verwijderen. Verwijder het deksel en keer de vorm om op een snijplank met de garnaal boven. Verwijder de bodem.
81. Doop een bloedscherp mes in water en snij het blok doormidden en daarna de helften in drieën.
82. Herhaal dit voor de tweede 6 sushi.

ASPERGES EN PAPRIKA - MET ASPERGES EN PAPRIKA

asperges
paprikareepjes
sushi meshi

83. Vul de natgemaakte sushipers tot hoogte met sushirijst.
84. Leg het deksel op de rijst en druk het stevig maar voorzichtig aan.
85. Met beide duimen op het deksel de zijkanten van de vorm optillen en verwijderen. Verwijder het deksel en keer de vorm om op een snijplank met de onderzijde boven. Verwijder de bodem.
86. Doop een bloedscherp mes in water en snij het blok doormidden en daarna de helften in drieën.
87. Leg de aspergehelften in een rijtje op de rijstblokjes.
88. Bedek de asperges met de paprikareepjes in een fijn ruitpatroon.
89. Herhaal dit voor de tweede 6 sushi.

PRESENTATIE

12 shiso blaadjes

- | | |
|----------------------|--|
| wasabi | 90. Plaats op een langwerpige bord alle 5 soorten sushi. |
| japanse gember | 91. Plaats naast/boven ieder bord een bakje met donkere sojasaus en teriyaki |
| donkere sojasaus | saus. (N.B. deze bakjes kunnen blijven staan tot het tussengerecht, evt. |
| bakjes voor sojasaus | opnieuw bijvullen) |
| 12 setjes chopsticks | 92. Garneer stijlvol met shisoblad, Japanse gember en wasabi. |
| | 93. Serveer met chopsticks. |

MISO NIKOMI UDON

Dubbelgetrokken Miso soep met Udon noedels

BENODIGDHEDEN

BOUILLON

1,5 l Water
2 vel Kombu (kelp)
40 g Kezuri-bushi
(gedroogde tonijn vlokken)

2E TREK

1,5 l Water
15 g Kezuri-bushi

GARNITUUR

250 g Kipfilet
10 ml Sake
2 Abura-age (gebakken
Tofu blokken)
10 grote Shiitake
5 Lenteuitjes
30 ml Mirin
ca. 100 g Aka Miso of
Hatcho Miso (rode of
bruine sojapasta)

BEREIDING

bouillon en garnituur

300 g Udon noedels
Shichimi togarashi
(7 kruidenpoeder)
10 kwarteleieren
10 soepkommetjes met
deksel

MISE EN PLACE

DASHI (VISBOUILLON) (CIRCA 2 UUR)

1. Doe het water in een pan, leg de kombu erin en laat dit een uur trekken.
2. Breng bijna aan de kook en reserveer de kombu voor de tweede trek.
3. Voeg ½ liter koud water toe en voeg onmiddellijk de tonijnvlokken toe. Breng aan de kook en haal de pan van de plaat. Niet roeren! Laat de vlokken in circa 10 minuten aan de bodem hechten.
4. Giet af door een zeef. Deze eerste trek wordt niet gebruikt maar kan als heldere bouillon gedronken of worden.
5. Doe de gereserveerde kombu en de vlokken uit de zeef in het water en breng aan de kook, laat circa 15 minuten sudderen tot dat ongeveer een derde verdampt is.
6. Voeg de nieuwe tonijnvlokken toe en haal de pan onmiddellijk van de plaat. Afschuimen en 10 minuten laten staan. Zeef en reserveer de bouillon. Je moet goed een liter bouillon hebben.

VOORBEREIDEN GARNITUUR

7. Snijd de kipfilet in kleine brunoise, besprenkel met de sake en laat minimaal 15 minuten marineren.
8. Doe de gebakken tofu in een zeef en was onder heet water om de olie af te spoelen. Laat drogen op keukenpapier en snijd de tofu in gelijke kleine stukjes per blok. Reserveer.
9. Maak de shiitake schoon, verwijder de steel en snijd deze in vieren. Reserveer.
10. Maak de lenteuitjes schoon en hak deze in 3 mm ringetjes. Reserveer.
11. Doe de mirin en sojapasta in een kom, voeg 2 el dashi toe en vermeng dit goed. Reserveer.

BEREIDING EN PRESENTATIE

12. Verhit de bouillon in een grote pan. Zodra dit aan de kook komt, voeg de kipfilet, shiitake en tofu toe en laat 5 minuten doorkoken. Houd warm op lage stand.
13. Reserveer 20 ml bouillon voor het saladegerecht.
14. Kook de udon noedels 6 minuten in 2 liter kokend water en giet af.
15. Meng het miso-mengsel beetje bij beetje door de soep totdat deze goed op smaak is.
16. Verdeel de noedels over 10 kommetjes.
17. Verhit de soep tot kokend.
18. Voeg de lenteuitjes toe en verdeel de soep over de kommetjes.
19. Breek er direct een eitje boven, doe er een snufje 7-kruidenpoeder op, dek af met het deksel en serveer.



KIWADA TATAKI

Tonijn met twee sesams, maanzaad en kroepoek van paksoi

BENODIGDHEDEN

300 g tonijn
(shasimi kwaliteit)
25 g zwart sesamzaad
25 g wit sesamzaad
25 g maanzaad
1 fles rijstolie

KROEPOEK

60 g ongebakken kroepoek
3 eiwitten
2 mini paksoi
frituurolie

sojasaus
sesamolie
(van het voorgerecht)

BEREIDINGSWIJZE

1. Snij de tonijn in 30 gelijke langwerpige blokjes.
2. Druk telkens 10 blokjes aan één zijde in zwart sesamzaad, in wit sesamzaad en in maanzaad.

PAKSOI KROEPOEK

3. Was de paksoi, scheur in kleine bladeren en droog goed af. Als er geen mini paksoi is, dan met de steker, kleine rondjes uitsteken uit de bladeren.
4. Vermaal de kroepoek zeer fijn in de keukenmachine. N.B. Evt. steeds zeven en de grove stukken opnieuw malen, dit kan gauw een half uur duren!
5. Haal de bladeren door het losgeroerde eiwit, haal vervolgens door het kroepoekmeel en frituur op 180°C, laat goed uitlekken.

PRESENTATIE

6. Vet de contactgrill licht in met rijstolie
7. Grill de tonijn boven en onder in de contactgrill kort aan.
8. Zet de drie tonijn stukjes naast elkaar en leg bij elk een klein blaadje paksoi kroepoek.
9. Serveer er evt. sojasaus met sesamolie bij

KAISOU SALADA

Gemengde Zeewiersalade

BENODIGDHEDEN

10 g gedroogde Wakame
10 g gedroogde Arame
10 g gedroogde Hijiki
(gedroogde zeewieren)

150 g Enokitake
(paddenstoelen)
2 lenteuitjes
ijsblokjes
½ komkommer
250 g gemengde sla

MARINADE

20 ml rijstazijn
1,5 tl fijn zeezout

DRESSING

60 ml rijstazijn
2 tl sesamolie
15 ml donkere sojasaus
15 ml bouillon van het
misosoepgerecht
2,5 cm gember

MISE EN PLACE

1. Week de wakame 10 minuten in een kom. Doe hetzelfde 30 minuten in een aparte kom met de arame en hijiki. Giet af.
2. Maak de marinade: verwarm de rijstazijn en los het zout hierin op. Koel af.
3. Snijd het harde deel van de enokitake, snijd de bos doormidden in de lengte en separeer de stelen.
4. Kook de enokitake en de wakame 2 minuten in kokend water, voeg de arame en hijiki toe en haal onmiddellijk van de plaat. Giet af en besprenkel met de marinade. Laat dit afkoelen en reserveer.
5. Snijd de lenteuitjes in 4 cm stukken en snijd vervolgens in de lengte in fijne julienne. Koel in water met ijsblokjes totdat ze opkrullen. Giet kort voor gebruik af en laat uitlekken.
6. Schil de komkommer, halveer in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd in dunne halve maantjes. Reserveer.
7. Schil de gember en rasp deze zeer fijn.
8. Maak een dressing van de gember en de overige ingrediënten en controleer deze op smaak. Reserveer.
9. Was de sla en verwijder ongerechtigheden.

BEREIDING EN PRESENTATIE

10. Verdeel de sla over schaaltes, met de komkommer erop. Hierover het zeewier / enokitake mengsel verdelen.
11. Besprenkel met de dressing.
12. Garneer af met de gekrulde lenteuitjes en serveer.

WAGYU TATAKI, O-HITASHI & FUKUMÉ NI

Wagyu-rolletjes, Spinazie met Sesamzaad & Shiitake

BENODIGDHEDEN

MARINADE

300 ml rijstazijn
100 ml sake
160 ml donkere sojasaus
25 ml fijne suiker
4 knoflooktenen
2 uien

WAGYU VLEES

1 kg wagyu rumpsteak
fijn zeezout
15 ml plantaardige olie
ijsblokjes

GARNITUUR

½ komkommer
2 knoflooktenen
ui en knoflook van
marinade

SPINAZIE

750 g japanse spinazie
60 ml donkere sojasaus
60 ml water
5 el wit sesamzaad
Fleur de Sel

Vlnr: O-hitashi, Fukume, Wagyu:

MISE EN PLACE

WAGYU (CIRCA 2,5 UUR)

1. Snijd de knoflook in dunne plakjes, pel de uien en snijd ook deze in ragfijne plakjes.
2. Mix de marinade ingrediënten in een kleine pan, breng aan de kook tot de suiker is opgelost.
3. Haal van de plaat en koel geforceerd terug tot kamertemperatuur.
4. Wrijf het vlees goed in met fijn zeezout, laat 5 minuten rusten en wrijf het daarna in met de olie.
5. Vul een grote schaal met koud water en ijsblokjes.
6. Verhit een koekenpan met dikke bodem tot heet. Bak het vlees hierin aan alle kanten mooi bruin aan en laat tot circa 5 mm diep garen.
7. Haal het vlees uit de pan en dompel voor een paar seconden in het ijskoude water.
8. Droog het vlees en zet deze onder de marinade. Laat minimaal twee uur marineren.
9. Haal het vlees uit de marinade en reserveer.
10. Zeef de marinade. Reserveer het vocht om bij het gerecht te Presentatie. Gebruik de ui en knoflook bij het garnituur.

GARNITUUR

11. Was en schil de komkommer, halveer deze in de lengte, verwijder de zaadlijsten.
12. Halveer de helften in de breedte en daarna deze nogmaals in de breedte halveren. Snijd in grove julienne.
13. Pel de knoflook en pers deze boven de komkommer.
14. Vermeng de komkommer met de ui en knoflook van de marinade en reserveer.

O-HITASHI (SPINAZIETORENTJES)

15. Verwarm een oven voor op 45 - 50°C.
16. Was de spinazie. Blancheer de spinazie 15 seconden in gezouten kokend water. Bij echte Japanse spinazie: Snijd evt. wortels af, houd eerst het stengeldeel in het kokende water, na 15 seconden de bladen erin en 20 seconden blancheren.
17. Direct afgieten en naspoelen met koud water. Knijp al het water eruit.
18. Meng de sojasaus met het water en giet over de spinazie, vermeng dit er goed door en laat 30 minuten marineren.
19. Bak de sesamzaadjes al omscheppend in een droge koekenpan tot ze beginnen te springen. Haal de pan van de plaat en laat afkoelen.
20. Giet de spinazie af en knijp licht de saus er uit.
21. Verdeel de spinazie in twee delen en maak hier twee goed samengeperste sushirollen van. Probeer tijdens het rollen, nog vocht te verliezen. Snijd iedere rol in 5 gelijke delen.



22. Zet de spinaziecilinders op een ovenschaaltje, besprenkel met saus in de ovenslee en met wat sesamzaad en fleur de sel. Plaats in de voorverwarmde oven.

SHIITAKE FUKUMÉ NI (SHIITAKE)

30 grote shiitake
50 ml plantaardige olie
50 ml donkere sojasaus
45 ml fijne suiker
20 ml sesamolie

23. Maak de shiitake schoon en zet ze 30 minuten in een laagje water.
24. Meet na 30 minuten, 2dl van het weekvocht af en reserveer.
25. Giet de shiitake af en verwijder de stelen. Snijd in gelijke repen.
26. Verhit de olie in een wok en roerbak de shiitake 5 minuten op hoge temperatuur.
27. Voeg op laag vuur het weekvocht, sojasaus en suiker toe en laat dit sudderen tot bijna al het vocht verdampt is. Voeg de sesamolie toe en haal van de plaat. Doe de shiitake in een ovenschaaltje en zet in de oven van 50°C.

BEREIDING

28. Snijd het vlees in 30 plakken van circa 5 mm.
29. Leg wat van het komkommermengsel op iedere plak.
30. Rol op, snijd het rolletje doormidden en leg deze op een bakplaat.
31. Zet de bakplaat minimaal 20 minuten in de voorverwarmde oven van 50°C.

PRESENTATIE

32. Gebruik vierkante voorverwarmde borden.
33. Snijd de limoenen in 5 plakken elk. Rol de shisoblaadjes op en snij in fijne reepjes.
34. Leg de spinazie eerst op een doek om de onderkanten droog te deppen, Plaats dan een spinaziecilinder in de linker bovenhoek.
35. Leg een rijtje shiitake van de spinazie naar de rechter bovenhoek.
36. Plaats een bakje met wat marinade linksonder.
37. Plaats 6 rolletjes van midden naar rechtsonder.
38. Garneer met een schijfje limoen en wat fijngesneden shisublad.

10 Shiso blaadjes
2 limoenen

KABOCHA YOKAN & OHAGI

Kalebascake met fruit & Kleefrijstballetjes in Adzukibonenpasta

BENODIGDHEDEN

KALEBASCake

700 g Kabocha kalebas
60 ml bloem
30 ml maizena
20 ml poedersuiker
½ tl zout
½ tl kaneel
50 ml water
2 eidooiers, losgeklopt

MISE EN PLACE

KABOCHA YOKAN (KALEBASCake)

1. Snijd de harde boven- en onderkant van de kalebas. Snijd in vieren en verwijder het zaad met een lepel. Snijd in grove stukken.
2. Stoom de kalebas in een stoompan in circa 15 minuten gaar op middelhoge warmte. Controleer met een vork of de kalebas gaar is. Haal uit de stoompan en laat dit 5 minuten afgedekt staan.
3. Laat de stoompan staan voor verder gebruik.
4. Verwijder het vel en pureer het vruchtvlees. Wrijf dit met een houten lepel door een zeef in een schaal of gebruik een keukenmachine.
5. Voeg de rest van de ingrediënten toe aan de puree en meng dit goed door elkaar. Reserveer.



KLEEFRIJST MET ADZUKI

375 g kleefrijst
125 g sushirijst
½ l water

1 gietijzeren braadpan

OHAGI (KLEEFRIJST IN ADZUKIBONENPASTA)

(CIRCA 2,5 UUR)

6. Doe beide rijstsoorten in een zeef en was grondig. Laat 1 uur uitlekken en drogen.
7. Doe de rijst in een gietijzeren braadpan en voeg het water toe.
8. Leg het deksel erop, breng aan de kook, verlaag de temperatuur en laat 15 minuten sudderen, of tot er een krakend geluid uit de pan komt.
9. Verwijder van de plaat en laat 5 minuten rusten.
10. Verwijder het deksel, leg er een theedoek over en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
11. Zet de bonen met 1 x 1,5 l koud water op en breng aan de kook. Laat 5 min koken daarna Afgieten!!!!
12. Zet de bonen nogmaals op met 1,5 lt koud water en breng aan de kook. Laat 5 minuten koken daarna afgieten!!!!
13. Zet de bonen voor een derde maal met 1,5 lt koud water op en breng aan de kook. Laat nu 45 minuten koken met gesloten deksel.
14. Net zolang koken tot bijna al het vocht is verdwenen dan de suiker toevoegen en het geheel pureren.
15. Voor een fijne Ohagi door een bolzeefje wrijven. Aflaten koelen.



500 g Adzukibonen (blik)
250 g rietsuiker
3x 1,5 lt koud water

BEREIDING

KABOCHA YOKAN (KALEBASCake)

16. Leg twee sushimatjes op de werkbank. Leg op beide een vochtige schone theedoek.
17. Verdeel het cakemengsel gelijkmatig over de theedoeken.

18. Rol de sushimatjes strak op en vouw de theedoeken erover.
19. Plaats in de stoommand en stoom gaar in 5 minuten.
20. Verwijder uit de stoommand en laat minimaal 5 minuten rusten.
21. Verwijder het omhulsel en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

OHAGI (KLEEFRIJSTBALLETTJES IN ADZUKIBONENPASTA)

22. Maak de handen nat en rol 30 balletjes (maat golfbal) van de rijst.
23. Maak een theedoek vochtig en leg op de werkbank.
24. Leg twee eetlepels bonenpasta in het midden van de theedoek.
25. Spreid uit tot circa 5mm dikte.
26. Leg een rijstbal in het midden en pak deze in de bonenpasta, gebruikmakend van de theedoek.
27. Open de theedoek en leg de bal voorzichtig op een plateau.
28. Herhaal dit tot alle rijstballen gedaan zijn.

GARNITUUR GARNITUUR

- | | |
|------------------------|---|
| 2 Nashi (Japanse peer) | 29. Schil de nashi, verwijder het klokhuis en snijd in dunne partjes. |
|------------------------|---|

PRESENTATIE

- | | |
|----------------------|---|
| geschaafde amandelen | <ol style="list-style-type: none"> 30. Snijd de cake in 20 plakken. 31. Leg twee plakken schuin op een bord en leg er wat partjes nashi bij. 32. Leg 3 rijstballen op het bord erbij en garneer met een stukje geschaafde amandel. 33. Serveer. |
|----------------------|---|

F - Menu februari 2010

OYSTERS ROCKEFELLER

BENODIGDHEDEN

30 Ballon oesters
grof zeezout
350 g spinazie
20 g boter
1 bos waterkers
5 el fijngesneden
peterselie
7 bosuitjes
1 klein teentje knoflook
2 tl groene peperkorrels
fijngehakt
zwarte peper
cayennepeper
2 tl marjoraan
2 tl basilicum
zeezout
1 ½ el Pernod
150 ml slagroom

BEREIDEN

1. Strooi een laag grof zeezout in een ovenschotel.
2. Open de oesters, laat het vocht wegllopen en maak de oesters los. Leg de oesters terug in de holle schelp. Zet de schelp op het zeezout.
3. Was de spinazie, verwijder de harde stelen en knijp de spinazie zo goed mogelijk uit. Laat daarna nog verder uitlekken.
4. Hak de waterkers fijn. Snijd de uitjes fijn.
5. Smelt de boter in een pan met dikke bodem.
6. Voeg de spinazie, waterkers, peterselie, uitjes, fijn gehakte knoflook en groene peper toe en laat dit 5 min. smoren.
7. Roer zwarte peper, cayennepeper, marjoraan, basilicum, zout, pernod en room erdoor.
8. Laat dit 5 min. koken tot het mengsel dik en romig is. Voeg evt. nog een beetje room toe. Zet het vuur uit.
9. Verwarm de oven voor op 220°C. bovenwarmte.
10. Verdeel het spinaziemengsel over de oesters. Zet de schaal in de voorverwarmde oven en bak op 220°C bovenwarmte, tot de bovenkant lichtbruin is. (± 5 -8 min.)



PRESENTATIE

11. Leg een hoopje zeezout midden op een bord en leg er per persoon 3 oesters in een stervorm op.

WIJN

Delicato Lorendona, Pinot Grigio



Opm.: spinazie moet goed droog zijn, anders ligt er te veel vocht in de schelp.

TARTAAR VAN WILDE ZALM MET TOBIKOCREME EN SASHIMI

BENODIGDHEDEN

ZALMSASHIMI
450 g wilde zalm
ruwe rietsuiker
limoensap
met water aangemaakte
wasabi
(totaal 40 g)
150 g sojasaus
fleur de sel

TOBIKOCREME
1 bloedsinaasappel
200 g crème fraîche
1 groene peper
50 g rode tobiko
(vliegendviskuit)
2,5 cm gember
2 citroenen

ZALMTARTAAR
450 g wilde zalm
(gebruik het staartstuk,
zie pt 2)
1 potje rode tobiko
1 limoen
(uitgeperst)
2,5 cm geraspte gember
1 rode chilipeper
(ragfijn gesneden)

SALADE
100 g gemengde salade

brickdeegcilinders
brickdeeg
mosterd
boter
sesamzaad

MISE EN PLACE

1. Opdienen op glazen borden, koud zetten
2. Deel de zalm in tweeën, gebruik het staartstuk voor de zalmtartaar

ZALMSASHIMI (CIRCA 2,5 UUR)

3. Reduceer de sojasaus tot 2/3e en koel geforceerd terug naar kamertemperatuur. Reserveer een beetje voor garnering.
4. Marineer de zalm naar smaak met de ingrediënten en laat dit onder druk minimaal 2 uur marineren in de koeling.



TOBIKOCREME

5. Schil en rasp de gember fijn.
6. Verwijder zaad uit de groene peper en hak deze ragfijn.
7. Pers de bloedsinaasappel uit en reserveer het vocht.
8. Trek zestes van de citroen, hak deze ragfijn, pers de citroenen uit en reserveer het vocht.
9. Meng 2 el sinasappelsap en 1 el citroen met de crème fraîche en breng op smaak met de overige ingrediënten. Reserveer koel.

ZALMTARTAAR

10. Snijd de zalm in zeer fijne brunoise en breng deze op smaak met limoensap, gember en chilipeper.
11. Reserveer de tartaar koel voor de brickcilinders.

VINAIGRETTE

12. Maak een simpele frisse vinaigrette en reserveer. Evt. met wat restant van het limoensap.

SALADE

13. Was de sla en verwijder ongerechtigheden. Reserveer in ijswater.

BEREIDING

BRICKDEEGCILINDERS

14. Verwarm een oven voor op 180°C.
15. Maak mosterdboter naar smaak met boter en mosterd.
16. Snijd het brickdeeg in rechthoeken van 6 x 8 cm.
17. Besmeer met mosterdboter en strooi er wat sesamzaad op.
18. Creeër met aluminiumfolie een lange rol (omtrek ± 8 cm) en vouw het brickdeeg om deze rol. Je kunt er drie vellen per keer over vouwen.
19. Bak af, circa 8 minuten.

20. Verwijder uit de oven en laat afkoelen.

GARNITUUR

21. Haal de zalm en zalmtartaren uit de koeling.

22. Snijd 30 plakken van de gemarineerde zalm.

23. Vul de cilinders met de losse zalmtartaar, met behulp van een spuitzak.

PRESENTATIE

mosterdcress 24. Plaats een cilinder met zalm rechtsboven op een langwerpig bord.
Garneer met wat mosterdcress.

25. Leg drie plakken sashimi op het bord.

26. Droog de sla en haal deze door de vinaigrette en plaats een plukje tegen de cilinder aan.

27. Werk af met een kwast tobikocreme.

28. Druppel wat sojasaus op de borden en garneer de borden tevens met de rest van de zalmtartaar.

WIJN Rosario Estate, Chardonnay Reserver, Central Valley

CLAM CHOWDER

BENODIGDHEDEN

32 venusschelpen
25 g boter
50 g vetspek
110 g uien
(gesnipperd)
225 g vastkokende
aardappelen
(gewassen, met schil
brunoise gesneden)
300 ml melk
120 ml room
1 laurierblaadje
(in stukjes gemalen)
opgevangen vocht van
de schelpen
150 g schelvisfilet
zout
vers gemalen witte
peper
1 el verse peterselie
2 Matzes
(in kleine stukjes
gehakt)

BEREIDEN

1. Zet de leeuwenkopjes soepkommen in de warmhoudkast.
2. Was de schelpen schoon onder stromend water, verwijder de kapotte schelpen en doe ze in een grote pan wat water. Plaats de deksel goed op de pan en breng snel aan de kook.
3. Zodra de schelpen opengaan, neem de pan van de warmtebron, doe de schelpen in een vergiet en vang het schelpenvocht op.
4. Zeef het vocht door een neteldoek of een koffiefilter en kook evt. het vocht verder in. Je hebt ong. 2 dl nodig. Proeven.
5. Zodra de schelpen voldoende zijn afgekoeld, haal je de schaaldieren uit hun schelpen, en reserveer de schaaldieren in alufolie. Reserveer ook 10 schelpen voor decoratie op/naast het kommetje.
6. Verwarm de boter in een pan en bak de (in kleinere dobbelsteentjes gesneden) spek tot deze bruin zijn. Voeg de uien toe en bak deze tot ze zacht zijn.
7. Vul een tweede pan met de aardappelen, melk, room en laurier. Breng aan de kook, en zet de warmtebron laag. Kook door, let op: de aardappelen moeten net gaar zijn, nog wel stevig. Zet dan de warmtebron uit, je hebt nog alle tijd.
8. Controleer de schelvis op graten en verwijder evt. overbodig vel en snijd in stukjes van ongeveer 1 cm.
9. Na het tussengerecht: Lek de spek en uien uit en voeg de spek, uien en het ingekookte schelpenvocht toe aan het aardappel, room-, melkmengsel, verwarm de soep en sudder nog een vijftal minuutjes door. Voeg de schelvis toe, en gaar door.
10. Proeven, maak op smaak, met zout en verse witte peper.

PRESENTATIE

11. Schep de warme soep over in kleine soepkommen, voeg tot slot de schaaldieren toe.
12. Garneer met stukjes Matzes en versie fijngesneden peterselie.
13. Plaats het kommetje op een bordje op een servetje. Versier het bordje of de rand van het kommetje met een schelp.



GOLDEN BRAISED BISON RIBEYE, JACKED POTATO, CRANBERRY COMPOTE & SUGAR SNAPS

Benodigdheden

BIZON

1500 g bizon
olie
kruiden
(peterselie, knoflook,
peper, zout, rozemarijn)
Maple-syrup
boter

JUS

gevogeltefond
(poeder)
(ontvette) braadvocht
maple syrup
boter

JACKED POTATO

10 grote aardappelen
225 g zure room
3 el gehakte groene
kruiden (peterselie,
bieslook, kervel, dille)
zout en versgemalen
peper

GROENTENGARNITUUR

1 zakje verse
cranberries (250 g)
Maple-syrup
2 stronkjes witloof
250 g Sugarsnaps
boter

WIJN

BEREIDEN

1. Zet de borden warm
2. Verwarm de oven voor op 200°C.

BIZON

3. Marineer de bizon in wat olie, kruiden en Maple-syrup.
4. Zet het vlees aan in de boter in een braadslee. Overgiet het vervolgens met nog wat Maple-syrup en gaar in de oven tot 57°C (medium-rare). Controleer het vlees regelmatig, en gebruik een baste om het regelmatig te overgieten met het braadvocht.

JUS

5. Van het braadvocht en een beetje gevogelte fond en maple-syrup een lichte jus maken. Monteer de jus met wat boter.

JACKED POTATO

6. Verwarm de oven voor op 200°C. Borstel de aardappelen met schil schoon onder koud stromend water. Moduleer de aardappelen in gelijke stukken.
7. Meng de kwark met de fijngehakte kruiden en zout en peper.
8. Verpak de aardappelen, ingevet met olie, in alu folie en gaar de pakketjes in het midden van de oven 40-45 minuten.
9. Steek aan de bovenkant de aardappel uit op circa 6 cm, daarna met een appelboor een holte maken, om te vullen (ga hiermee pas verder bij punt 14). Reserveer en houdt warm.

GROENTENGARNITUUR

10. Kook de cranberries volgens aanwijzing op de verpakking, vervang echter de suiker door maple syrup.
11. Wok met een klein beetje boter de sugarsnaps knapperig.
12. Haal van de witloof 10 mooi blaadjes; laat de witlof rauw en bewaar in de koelkast (eventueel op koud water)

PRESENTATIE

13. Verdeel op ieder blaadje witloof wat cranberry puree.
14. Vul de opening van de aardappel met wat kwark/kruidenmengsel.
15. Trancheer het vlees netjes op het bord en maak of met de jus.
16. Plaats er nog een paar sugarsnaps naast.



BLUEBERRY HEAVEN

BENODIGDHEDEN

BLUEBERRY YOGHURT ICE

250 g bosbessen
(diepvries)
100 g suiker
50 g slagroom
375 g volle yoghurt
1 tl citroensap
250 g bosbessen
(diepvries)

BLUEBERRY CHEESECAKE

Bodem:
250 g bloem
125 g amandelen fijn
gehakt;
65 g suiker;
1 ½ tl bakpoeder;
125 g boter (zacht)
1 ei;
½ tl vanille-essence; ½
tl amandel-essence;
300 g verse bosbessen

VULLING:

225 g zachte kaas (mon
chou)
500 ml zure room
170 g suiker
2 eieren
1 el citroensap

SAUS:

250 g bosbessen
(bevoren)
60 g suiker
2 el citroensap

BLUEBERRY MUFFIN

110 g bloem
110 g boter
65 g poedersuiker
2 eieren
1 ½ tl bakpoeder
200 g bosbessen
(verse)
nootmuskaat
blauwe siliconen mat
met uitsparingen

BEREIDEN

BLUEBERRY YOGHURT ICE

1. Ontdooi al het fruit dat voor
2. Was het fruit. Pureer het fru
- aan het fruitmengsel de yogl
- het geheel goed met elkaar v
- plastic folie in een koelkast 1
3. Daarna het ijs afdraaien in d
4. Pureer 250 g bosbessen met
- kamertemperatuur komen. R



BLUEBERRY CHEESECAKE

5. Pattiserie oven voorverwarmd op 160 graden.
- Bodem maken:
6. Meng de bloem, de amandelen, de suiker en de bakpoeder. snijd de
- boter er in 2 met messen tot het kruimels zijn.
7. Klop het ei los met de vanille en amandel essences. Giet dit over het
- bloemmengsel en meng het tot het kruimelig is.
8. Maak op een bakplaat een grote plaat kruimeldeeg en druk het goed
- aan tot een egale laag. Bak het in de oven voor 8 tot 10 minuten of tot
- het niet meer glimt. Haal het uit de oven en steek er 10 bodems uit met
- een schone! opbouwring. Laat verder afkoelen.
9. Verdeel de 300 g bosbessen over de opbouwringen.
10. Meng de mon chou, de zure room, suiker, eieren en citroen sap tot het
- een gladde massa is.
11. Giet dit mengsel over de blueberrie vormpjes. Bak het geheel nu in de
- oven voor 45 tot 60 minuten of tot het middenste van de cake een
- beetje vast is als je het aanraakt.
12. Haal de cakejes uit de oven, en ga direkt met een mes langs de rand om
- het los te snijden van de wand. Op een rek laten afkoelen.

SAUS:

13. In een klein pannetje de rest van de blueberries met de suiker en
- citroensap langzaam aan de kook brengen. laten sudderen onder goed
- roeren tot de suiker is opgelost. Af laten koelen en pureren in de
- blender.

BLUEBERRY MUFFIN

14. Verwarm de oven voor op 200°C
15. Vermeng de boter en poedersuiker en voeg vervolgens langzaam de
- eieren toe, mix dit 3 minuten.
16. Voeg de bloem, bakpoeder, en een mespuntje nootmuskaat toe en meng
- alles goed. Zet minimaal 1 uur in de koeling.
17. Vul muffin vormpjes voor de helft met het beslag, vul vervolgens ieder
- vormpje met ongeveer 8 bosbessen.
18. Bak 20 minuten in de oven op 200°C, of tot het oppervlakte goud
- kleurt.

200 ml slagroom
1 zakje vanillesuiker
50 g verse bosbessen
poedersuiker
Prosecco

PRESENTATIE

19. Klop wat slagroom op met wat vanillesuiker en spuit op iedere muffin wat slagroom.
20. Plaats de cheesecakesjes op het bord.
21. In een hoog smal koud glas wat van de bosvruchten puree schenken, hierop 1 of 2 bolletjes yoghurtjes en het glas eventueel voorzichtig afvullen met een beetje Prosecco.
22. Plaats de drie deserts op een mooi bord, garneer deze met wat verse bosbessen en poedersuiker.

WIJN

Tempus Two, Pewter, Botrytis Semillon

G - Menu maart 2010

PITA TOASTJES MET KRAB EN AÏOLI

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE	
400 g krabvlees (ontdooit en goed uitgelekt)	1. Rol de zaadjes uit de peper en snij ragfijn	
handvol venkeltopjes en/of dille	2. Snij uit een ½ gepekelde citroen het vruchtvlees, bewaar de schil.	
½ rode peper (zonder zaadjes)	3. Pluk de venkeltopjes en/of de dille.	
1 gepekelde citroen	4. Druk al het vocht uit de krab en vermeng het krabvlees luchtig met bovenstaande en goede olijfolie, proef en breng op smaak met zout, peper en evt. poedersuiker. Smaak moet zoet fris zuur en iets pittig zijn.	
3 kleine pita broodjes (gladde pita's zonder paneer)	5. Grill op de plaat of in een hete oven de pita broodjes, snij ze open en snij elk deel in vieren.	
AÏOLI	AÏOLI	
2 teen knoflook	6. Pel de knoflook en doe deze in de vijzel samen met het grove zeezout, stamp met de vijzel de knoflook tot puree.	
½ tl grof zeezout	7. Druppel langzaam olijfolie op de knoflookpuree en roer flink met de vijzel tot er een mayonaise ontstaat, evt. paar druppels citroen.	
olijfolie	PRESENTATIE	
	8. Doe het krabmengsel op de zachte binnenzijde van de pita broodjes 2x ¼ en een toefje Aïoli en garneer af met klein stukje citroenschil en topje venkel.	
WIJN	Voorspoed, "Vonkelwyn" Brut WO Worchester	

MAROKKAANSE MUNT THEE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE	
Verse munt	1. Kook het water	
water	2. Steek het munt in de glazen, met de stelen naar beneden	
suiker	(ong. 4 à 5 stengels per glas)	
hoge glazen	3. Giet het gekookte water over in hoge glazen	
lange lepels	4. Naar smaak suiker toevoegen	
	5. Laat 5 minuten trekken.	

MOUKH M' CHARMEL

Lamshersenen met Ras El Hanout Tomaten en Briks

BENODIGDHEDEN

10 lamshersenen
(totaal max. 750 g)
zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Laat de hersens 20 min in koud water weken, verwijder daarna voorzichtig het vlies.
2. Scheid de 2 lobben, maak de binnenkant etc., goed schoon, ontvliezen en verder schoonmaken en vervolgens iedere lob in vieren snijden en week ze opnieuw in gezouten water (20g zout p/l), om al het bloed te verwijderen, spoel af onder koud water.
3. Dep goed droog en bewaar.



BRIKS

300 g kruimige
aardappels
(geschild gewogen)
40 g roomboter
1 ui
1 teen knoflook
1/3 bos platte peterselie
3 gepekelde citroenen
1 eidooier
200 g filodeeg
(voor 60 st.:10x10)
25 g roomboter
Frituurolie
1 prei

RAS EL HANOET

KRUIDEN

1 tl komijnzaden
1 tl korianderzaden
1,5 tl zwarte
peperkorrels
3 kruidnagels
½ kaneelstokje
3 kardemonpeulen
2 stukken foelie
1 tl gemalen gember
1 tl gemalen kurkuma

LAMSHERSENEN

5 teen knoflook
500 g vleestomaat
1 ½ tl suiker
1 ½ paprikapoeder
2 tl Ras El Hanoet

BRIKS

4. De geschilde aardappelen in blokjes snijden en in gezouten water gaarkoken, afgieten, uit laten dampen en pureren.
5. Fruit in 50 gram boter de ragfijn gesneden ui en knoflook, ca 3 min.
6. Het ui/knoflook mengsel met fijngehakte peterselie en de schil van een ½ gepekelde citroen (fijngesneden) en eidooier door de puree mengen en op smaak brengen.
7. Het filodeeg in vierkanten snijden van 10x10 cm, totaal 60 stuks of de grote vellen op elkaar en dan op maat snijden.
8. Besmeer 10 velletjes met boter, daarop een velletjes beboterd en als laatste een niet-beboterd velletje filodeeg.
9. Leg 1 stapeltje in je handpalm, daarop 1 tl puree en druk met de andere hand de filo naar elkaar toe, knijp vast zonder te laten scheuren, of knoop dit met een reepje geblancheerde prei samen. Reserveer.

RAS EL HANOET KRUIDEN

10. Doe alle kruiden in een elektrische mixer of maler en maal ze fijn.
11. Druk ze door een zeef.

LAMSHERSENEN

12. Verwarm de oven voor op 175°C.
13. Verwarm de tajines voor in de warmhoudkast. De vierkante borden op kamertemperatuur brengen.
14. Verhit in een grote (koekenpan) olijfolie bak daarin de knoflook, voeg daarbij de ontvelde en in blokjes gesneden tomaat, de suiker, het

kruiden
1 citroen
30 g verse koriander

paprikapoeder, de Ras El Hanoet kruiden, zout en peper en citroensap van ½ citroen.

15. Laat 3 minuten sudderen onder af en toe roeren.
16. Proef de saus, breng evt. op smaak met citroen, zout en peper.
17. Doe 2x ¼ hersens in de tajines, schep de saus erover en plaats de deksel erop. Plaats de tajines in de oven. Laat ong. 15-17 min. sudderen totdat de hersenen stevig zijn.

LAATSTE HANDELINGEN

18. Frituur de filodeeg pakketjes op 180°C goudgeel.
19. Snijd de gepekeldde citroen in partjes.

PRESENTATIE

20. Maak een treintje.
21. Plaats de tajine op de linkerhelft van het bord. Haal het deksel eraf en zet deze schuin tegen de tajine aan. Garneer met weinig koriander
22. Zet de briks op de borden, naast de tajine
23. Garneer het bord met 3 kleine schijfjes ontpitte gepekeldde citroen.
24. Hierbij wordt muntthee geschonken.

VOGELTONGETJES SOEP

BENODIGDHEDEN

300 lamsbout met bot
(bijv. 2 schijven)
2 laurierbladeren
10 gestoten
peperkorrels
½ winterwortel
1 kleine courgette
2 stengels bleekselderie
3 tomaten
2 rode uien
1 bosje koriander
1 el tomatenpuree
1 klein blikje
kikkererwten

½ klgemberpoeder
1 kl gemalen komijn
1 kl gemalen
karwijzaad
1 kaneelstokje
2 el zonnebloemolie
2 el olijfolie
1 sausopscheplepel
vogeltongetjes
1 citroen

2 gepekeld citroenen
Takjes koriander

BEREIDINGSWIJZE

1. Snij het bot uit de schijven lamsbout en alle velletjes, zenen etc.
2. Zet dit op met koud water en blancheer af, giet af en spoel schuim af.
3. Zet weer op met koud water, de peperkorrels en laurier en laat trekken als bouillon.
4. Snijd het lamsvlees in kleine blokjes.
5. Snijd de groenten, wortel courgette, bleekselderie en tomaat in kleine blokjes.
6. Bak het fijngesneden vlees in mengesel van olijf en zonnebloemolie, doe daar wat zout bij en laat kleuren. Voeg daarna de uien, tomatenblokjes en tomatenpuree toe en als laatst de specerijen er aan toe, laat dit 5 min. zweten
7. Voeg 1 ltr koud water toe aan de gesneden groenten, breng aan de kook en laat trekken.
8. Spoel de kikkererwten af en verwarm deze apart in wat lambouillon.
9. Voeg nu de lambouillon gezeefd toe aan de groenten.
10. Als de groente halfgaar is voeg dan de vogeltongetjes (pasta) toe en gesneden koriander (naar smaak) laat dit nog 7 min. zachtjes koken.
11. Breng op smaak, zout en peper en op het laatst het sap van een halve citroen, nogmaals proeven.

PRESENTATIE

12. Presentatie in hete leeuwenkopjes.
13. Doe in elk kopje 4 kikkererwten.
14. Hierop de hete soep.
15. Garneer met geplukte koriander en een schijf gepekeld citroen op de rand.



GEGRILDE HIRAMASA KINGFISH

Namaqualand salade

BENODIGDHEDEN

1300 g kingfish filets
2 limoenen
2 cm gemberwortel
1 tl koriander

BEREIDINGSWIJZE

1. Prepareer de kingfish filet op graten en vinnen. Verwijder de huid niet. Verwijder wel de rode delen. Snij afhankelijk van grootte en dikte 20 of 10 porties.
2. Trek zestes van de limoenen (rest van de limoenen gaat naar de salade), schil en snij de gemberwortel fijn, meng met korianderzaad en draai in de kleine keukenmachine samen met grof zeezout en grove zwarte peper fijn.
3. Kruid de kingfish filets met mengsel van bovenstaande en bewaar zeer koel.



NAMAQUALAND SALADE

3 rijpe avocado's
300 g morogo of jonge spinazie
2 rijpe papaja's
2 rode ui
Limoensap (van de kingfish)

SINAASAPPEL-KOMIJNDRESSING

200 ml Zuid-Afrikaanse olijfolie
3 el rode wijnazijn
125 ml sinaasappelsap (= 2 sinaasappels)
2 el limoensap van de vis
2 el komijnzaad

NAMAQUALAND SALADE

4. Was de spinazie goed, droog zeer zorgvuldig, verwijder stelen en scheur de nerf eruit, je hebt nu 2 halve blaadjes.
5. Schil de avocado's, snij in repen en besprenkel met limoensap, bewaar
6. Schil de papaja's, ontpit en snij in blokjes en bewaar.
7. Snij de rode ui doormidden en dan in dunne 1/2 ringen.
8. Vermeng papaja en ui door de spinazie
9. Rooster komijnzaad licht.
10. Vermeng alle ingrediënten tot een dressing en bewaar.
11. Doe op het laatst de dressing door de salade en vermeng voorzichtig.

PRESENTATIE

12. Dresseer de salade op borden, verdeel daarop de plakken avocado.
13. Bak in zeer weinig olie, liefst rijstolie, de kingfish filets zeer kort à la tonijn.
14. Leg de filets schuin op de salade.
15. Garneer met een bloemetje.

Rijstolie
Geel garneerbloemetje

WIJN

Boekenhoutskloof, "Porcupine Ridge", Viognier/Grenache Blanc WO Franschoek

STRUISVOGEL EYE FILET MET MANGOSALSA

Gekruide vruchten en noten, gegrilde zoete aardappelen

BENODIGDHEDEN

1100 g Struisvogel eye
filet
2 cl Zuid Afrikaanse
olijfolie
Nomu African kruiden

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de borden voor.
2. Prepareer de filet, snij evt. op maat afhankelijk van de grote.
3. Smeer de struisvogelfilet in met Z-A olijfolie, laat 10 min. intrekken, bestrooi en wrijf in met Nomu African kruiden, 30 min laten rusten.
4. Verwarm de oven voor op 140°C. Braad de filets aan in mengsel van boter en ZA olie, plaats kerntemperatuur meter 52°C en zet in de oven. Bovenste oven zonder ventilator.
5. Als temperatuur bereikt is, uit de oven even laten rusten op 3 lagen aluminiumfolie 10 min. en pak dan goed in de folie en laat rusten. Laat temperatuur meter erin zitten ter controle.
6. Plaats terug in een oven van 54°C. (check de oven met digitale thermometer).



MANGO SALSA

2 rijpe mango's
1 rode ui
2 teen knoflook
2 cm gemberwortel
2 rode pepertjes
½ dl witte wijn azijn
1 dl ZA olijf olie
3 el honing
3 el munt blaadjes in
reepjes

MANGO SALSA

7. Snij/hak de ui en knoflook ragfijn, rasp de gemberwortel.
8. Rol de rode pepertjes onder druk (met de hand rollen), zodat de zaadjes loskomen, verwijder deze en de zaadlijst en snij ragfijn start met 1 pepertje.
9. Vermeng bovenstaande met de olie en azijn, breng op smaak met honing, zout en evt. peper.
10. Proef smaak moet zoet zuur en iets pittig zijn.
11. Schil en ontpit de mango's, snij in blokjes en snij de munt in reepjes, vermeng met de dressing, proef nogmaals en bewaar op kamertemperatuur.

ZOETE AARDAPPELS

1,5 kg zoete
aardappelen liefst gele
220 ml ZA olijfolie
4 limoenen
½ bosje koriander
2 el honing
1 rood pepertje
2 cm gember
2 teen knoflook

GEGRILDE ZOETE AARDAPPELS, LIMOENDRESSING

12. Aardappels schillen en in gelijke even dikke plakken van 3 mm. snijden.
13. In een grote ruime pan met kokend water de aardappelplakjes 1 minuut blancheren, uitscheppen en uitdampen dat ze droog zijn evt. nadrogen met theedoek.
14. De aardappel in een ruime schaal doen en met de hand voorzichtig 4 à 5 el olie doorheen werken, totdat alle plakjes bedekt zijn.
15. De grillpan (grill plaatjes) zeer heet laten worden.
16. De plakjes aardappel aan weerszijden grillen tot het rooster erin gebrand is, strepen maken. Overdoen in dezelfde schaal.

GEMBER – LIMOENDRESSING

17. Koriander fijn snijden, ca 3 eetlepels, gember raspen, ca 5 tl, rood pepertje rollen, zaadjes verwijderen, en zeer fijn snijden, tenen knoflook fijnsnijden of persen, trek zestes van 2 limoenen en snij fijn. (zeste van 1 limoen voor de noten)
18. Rest van de olie met 80 ml limoensap en de honing vermengen, op smaak brengen met zout en peper, bovenstaande erdoor mengen.
19. Giet de dressing over de hete aardappel plakjes, vermeng voorzichtig en plaats in de warmhoudkast.

GEKRUIDE VRUCHTEN EN

NOTEN

- 4 el rijstolie
- 120 g gedroogde dadels
zonder pit
- 60 g gedroogde
abrikozen
- 60 g hele, blanke
amandelen
- 60 g cashew noten
- 60 g pecannoten,
gehalveerd
- 60 g macadamianoten
- Limoenzeste
(over, zie zoete
aardappels)
- ¼ bosje koriander
- 1 Spaans pepertje

GEKRUIDE VRUCHTEN EN NOTEN

20. De gedroogde dadels ontpitten en daarna weken in ruim warm water (begin hiermee).
21. De olie op middelhoog temperatuur in grote wokpan verwarmen, stand 6.
22. Als de abrikozen te groot zijn, dan eerst halveren.
23. De gedroogde vruchten en noten toevoegen en al roerend bakken tot de noten en vruchten beginnen te kleuren.
24. Van de plaat af limoenzeste en 3 eetlepels hele korianderblaadjes en fijngesneden pepertje er door roeren, omschudden.
25. Op smaak maken met zout en peper. Houd warm.

ALS LAATST

26. Haal het vlees uit de oven, laat nog even rusten en gaarheid.
27. Snij 2 tranches per persoon, let op snijd haaks op de draad.

PRESENTATIE

28. Vlees in het midden, mangosalsa eroverheen.
29. Warme gegrilde aardappels er boven.
30. De gekruide vruchten en noten er voor.

WIJN

Klein Centennial Vineyards, Pinotage WO Western Cape

KOKOSCRÈME KARAMEL MET PASSIEVRUCHTEN, SORBET VAN ROOIBOSTHEE

BENODIGDHEDEN

KARAMEL

185 g kristal suiker
4,5 el kokend water

VOOR DE PUDDING

4 eieren
2 eidooiers
185 g kristalsuiker
625 ml kokosmelk
250 ml slagroom
50 g geraspte kokos
1 tl vanille essence of
2 zakjes vanille suiker

10 passievruchten

SORBET

300 g kristalsuiker
350 ml water
52 g Rooibosthee
1 eiwit
40 g suiker

10 muntblaadjes
10 topjes munt

WIJN

BEREIDINGSWIJZE

1. De suiker met 1 el koud water in een steelpannetje doen, op lage temperatuur (stand 6) verwarmen tot de suiker karameliseert.
2. Van het vuur af, voorzichtig het kokend water erdoor roeren.
3. De karamel in kleine soufflépotjes schenken en opzij zetten.

KOKOSCRÈME

4. Verwarm de oven voor tot 130°C. Zorg voor kokend water en een braadslee voor 10 Ramequins.
5. In een ruime schaal de eieren, dooiers en suiker schuimig kloppen.
6. De kokosmelk met de slagroom, de vanille en de kokos in een grote steelpan doen en aan de kook brengen.
7. Het hete kokosmengsel voorzichtig door de eieren kloppen en vervolgens zeven.
8. Het mengsel in de soufflépotjes schenken en enkele minuten laten staan.
9. Eventueel de potjes nog bijvullen.
10. Zet de Ramequins in de slede, zet deze op de bodem van de oven en vul tot de helft van de potjes met kokend water.
11. De potjes hebben ca. 45 min. nodig om gaar te worden. Ze moeten aan de rand stevig zijn en in het midden nog enigszins zacht bij het schudden, controleer ook met satéprikker.
12. De Ramequins uit de slee nemen op een rooster plaatsen en af laten koelen, beter de potjes in bak ijswater zetten, inhoud met koud zijn.
13. Vlak voor het presentatie de rand van de puddinkjes los maken en de puddinkjes schudden.
14. Halveer de passievruchten.

SORBET

15. Maak van de suiker en het water een suikerstroop. Giet dit kokend op de rooibos thee en laat afkoelen.
16. Zodra het is afgekoeld kan het in de ijsmachine. Draai tot sorbet.
17. Klop het eiwit met 40 g suiker, verwarm het tot 40°C en blijf kloppen tot het afgekoeld is. Je hebt nu een stevige eiwitmassa.
18. Voeg dit toe aan het sorbetijs en laat nog enkele minuten draaien tot ene homogene massa is verkregen. Bewaar in de diepvries.

PRESENTATIE

19. Schep uit het sorbetijs 10 bolletjes in een glas, garneer met topje munt.
20. Stort de kokoscrème op een bord, zorg dat de karamel op de pudding zit.
21. Lepel de passievrucht vlees er om heen en plaats het sorbet glas er naast.

Fleur du Cap, Bergkelder WO Stellenbosch



H- Menu april 2010

GEITENKAASROLLETJES MET SESAM EN ABRIKOOS

BENODIGDHEDEN

100 g zachte
geitenkaas Bettine
Blanc
3 gedroogde abrikozen
2 el sesamzaad
2 bosuitjes
olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Vorm van de geitenkaas zonder korst een rolletje dat twee vingerbreedtes dik is. De buitenkant van de kaas moet daarvoor niet te koud zijn.
2. Bestrijk de bosuitjes met olie en grill in 2-3 minuten in een grillpan rondom gaar. Snij in gelijke stukjes.
3. Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan goudbruin.
4. Rol het kaasrolletje door het sesamzaad en snijd het in plakjes.

PRESENTATIE

5. Serveer op amuselepels.
6. Leg op ieder schijfje kaas wat dunne reepjes abrikoos en een stukje bosui.



ZALMFOREL IN GEWÜRZTRAMINER

BENODIGDHEDEN

3 of 5 hele zalmforellen

4 dl Gewürztraminer

3 dl Elzas

7 dl visfond

(zie basisreceptuur)

7 dl room

boter

zout,

versgemalen peper

VOOR HET GARNITUUR

2 meiknolletjes

1 wortel

1 à 2 rauwe biet en

1 à 2 pastinaak

platte peterselie

WIJN

BEREIDINGSWIJZE

VOORBEREIDEN

1. Zet 10 vierkante borden klaar.
2. Beboter heel licht de visschaaltjes en zet op de ovenroosters, controleer of de roosters in de oven passen.

BEREIDEN

3. Begin met de visfond te maken (liefst voor de menubespreking al).
4. Verwarm 2 ovens voor, grill op hoogste stand zetten.
5. Vissen schoonmaken, vel verwijderen en fileren, met pincet achtergebleven graten verwijderen. Portioneer de vis: 4 porties uit 1 zalmforel. Voeg het visafval van de forellen toe aan de visfond.
6. Droogdeppen en bestrooien met versgemalen peper.
7. Elzas, Gewürztraminer en visfond in sauspan aan de kook brengen en tot lichtstroperig (er is dan nog ongeveer een-derde over) inkoken.
8. Room erbij en opnieuw laten inkoken tot saus. (4 à 5 dl).
9. Per persoon 1 filet op beboterd ovaal schaalje leggen. Saus over de vis scheppen Vervolgens de vissen in ± 3 minuten gaar gratineren.

GARNITUUR

10. Snijd de groenten in zeer dunne plakjes niet met hand maar met mandoline of snijmachine. Frituur de groenteplakjes (180°C), laat heel goed uitlekken en bestrooi evt. met een beetje zout.

PRESENTATIE

11. Ovenschaaltjes op een bord plaatsen, servetje ertussen, garneren met wat groentenchips en wat platte peterselie.

Weingut Wwe. Dr. H. Thanisch Q.B.A. Riesling Classic



LANGOUSTINE MET BASILICUMBLAADJE IN DEEG, GEFRITUURD EN OPGEDIEND MET EEN BASILICUM-, KNOFLOOKDRESSING

BENODIGDHEDEN

30 langoustinestaartjes
1 pak loempiavellen
30 blaadjes basilicum
mix van gedroogde
rode peper, zoete peper
en paprika – poeders
maken van
ingrediënten in de
vijzel
pernod
kookcognac
1dl room

VOOR DE DRESSING

1 teentje knoflook
2 dl olijfolie van zeer
goede kwaliteit!!!
1 bos basilicum
peper

WIJN

BEREIDINGSWIJZE

1. Langoustines
helemaal pellen,
schoonmaken, -
darmkanaal
verwijderen-
droogdeppen en
eenzijdig licht bestrooien met rode peper-/paprikapoeder met de
poedersuikerstrooier, dus niet uit de losse hand of met en lepel!
2. Leg de langoustine op het brede stuk van een loempiavelletje met een
blaadje basilicum erop en sla de zijkanten naar binnen, rol in, vouw
uiteinden om tot toffee vorm – bij problemen, kleine loempiaatjes
maken kan ook – eventueel dichtstrijken met eiwit.
3. Maak van de staartafval wat bisque (met 50% pernod, 50%
kookcognac en room).

DRESSING

4. Blaadjes basilicum losmaken, in hoge kom doen , knoflook uitpersen
en 2 dl olijfolie toevoegen, peper toevoegen uit molen– met
staafmixer (mesje) pureren tot dikke saus.

PRESENTATIE

5. Naar keuze: je kunt de bisque verder inkoken en als (dip-)sausje
presenteren, of niet inkoken en in een glaasje schenken.
6. Frituur op 180 °C, loempia's per drie 2 à 2,5 minuten frituren, uit
laten lekken op keukenpapier en vervolgens op warme bordjes met
lepel saus opdienen.
7. Nappeer de basilicum dressing als druppels tussen de langoustines.

Domaine de Pierre Blanche, "Les 85 rangs" AOC Saint-Joseph Blanc



PIEPKUIKEN MET GANZENLEVER EN TRUFFEL

BENODIGDHEDEN

5 kleine piepkuikens
40 g truffeltapenade
150 g verse ganzenlever
3 el olijfolie
5 el boter
4 sneetjes wit brood
melk
1 ei
1 ¼ dl droge witte wijn
1 ¼ dl rode port
2,5 el dragonazijn
peper
zout
blaadjes van 3 takjes
verse dragon

BEREIDINGSWIJZE

1. Borden verwarmen.
2. Piepkuikens uitbenen: snijd de rug open en verwijder de botjes, maar laat de beentjes in de achterpoten zitten, vel heel laten.
3. Trek van het afval een blonde fond en kook deze in tot sausdikte.
4. Maak een farce: Week het brood in de melk, uitknijpen, snijdt de lever in dobbelsteentjes, werk de truffelparures en de in dobbelsteentjes gesneden lever en het eitje er door.
5. De borstfiletjes een inkeping geven en opvullen met de farce.
6. Bestrooi de helften met peper en zout (niet teveel) en omwikkel ze met het vel (pootje eraan).
7. Dichtnaaien met keukengaren, dus weer een kippetje van maken.
8. Piepkuikens in boter en oliemengsel aanbraden – niet te hoog. Ongeveer 10 min. nagaren in de oven (±180 °C). Na 10 minuten blussen met de witte wijn, port en dragonazijn. Laat het vocht verdampen voeg vervolgens de 2 fonds toe. Alles zachtjes laten inkoken – (max. tot de helft).



FETTUCINI

200 g bloem,
8 niet te grote
eierdooiers,
4 tl goede olijfolie

GARNITUUR

250 g peultjes

FETTUCINI (=DUNNE TAGLIATELLE)

9. Als eerder gemaakt: bloem, kuiltje, dooiers erin, zout en olie toevoegen van buiten naar binnen werken met de bloem over de dooiers en kneden zo'n 3 minuten in ingevette afgedekte kom bal koel zetten, 15-30 minuten.
10. Het deeg in 10 stukken verdelen en er na het draaien van lasagne (omvouwten, draaien, opnieuw etc. tot mooi dun) op het laatst slierten van snijden (met de hand, of met de machine).
11. Zodra de piepkuikens gebraden zijn en de saus wordt gemaakt (zie onder), de pasta afmaken.
12. Kook ondertussen de fettucini en de schoongemaakte peultjes beetgaar.

LAATSTE STAPPEN

boter
zout
peper
boter
verse dragon
40 g truffeltapenade
(= rest van het potje)

13. Snij de kuikens doormidden en verwijder de draadjes. Plaats terug in de oven (om warm te houden), leg op de velkant.
14. Bak de plakken ganzenlever in de roomboter, die gekruid is met zout en peper.
15. Monteer de saus van het vuur af (meng de rest van de truffeltapenade erdoor, wel blijven proeven) met 3 eetlepels boter en voeg de vers gehakte blaadjes dragon toe.

PRESENTATIE

16. Leg per persoon een halve piepkuiken op een voorverwarmd bord op een nestje fettucini (je krijgt een nestje door te draaien met een vork), ernaast een bloem van peultjes.
17. Saus verdelen over de piepkuikens en direct opdienen.

WIJN

Roger Sauvestre "La Madone" AOC Fleurie

SABAYON À LA SICILIENE

Notenschuim met roomijs

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE	
ROOMIJS	ROOMIJS	
½ vanillestokje – doorgesneden in de lengte 6,5 dl. melk (vol) 3 dl room 4 eierdooiers 220 g witte basterdsuiker	1. Room, melk en vanillestokje samen aan de kook brengen, warm houden. 2. Eierdooiers met suiker opkloppen tot dikke witte massa. Vanillestokje uitnemen (Uitschrapen en merg bij melk/room doen) beetje melk/room bij eimengsel roeren- vervolgens alles bij elkaar. 3. Op lage temperatuur voor verwarmen en blijven roeren tot (dunne) saus- niet koken ivm klontjes- als het mengsel aan de lepel blijft hangen is het goed, of dikke drup. 4. Saus geforceerd koelen, daarna verder aflatel koelen in de koelkast – 35 à 40 minuten voor tijd ijs van draaien.	
SABAYON	SABAYON	
10 eierdooiers (=200 g uit een pak) 4 dl Marsala (notenwijn uit Sicilië) 60 g suiker	5. Zet een grote pan met water op verhitten tot 80 a 85 °C. Kom met eierdooiers erin. 6. Water mag net niet in beroering zijn of zo'n ruime pan nemen dat je er wat mee kunt werken (als de kom het water volledig afsluit zal de stoom de kom te heet maken.) 7. Eierdooiers opkloppen en zeer geleidelijk de masala in een dun stroompje toevoegen. Tot alle Marsalawijn goed is opgenomen en er een luchtige massa met een dikke structuur ontstaat. De Sabayon mag niet boven de 75 graden komen! NB: Goede koks kunnen een Sabayon in een keer opkloppen – eierdooiers in de pan, wijn erbij en kloppen maar. Mijn ervaring is dat de voorzichtige manier nooit mislukt en dit is nu eenmaal te lekker om te laten mislukken.	
GEKARAMELISEERDE PISTACHENOOTJES	GEKARAMELISEERDE PISTACHENOOTJES	
50 g gepelde pistachenoten 200 g suiker	8. Controleer de pistachenootje op achtergebleven vliesjes en hak ze niet te grof. 9. Karameliseer 20 g suiker in een steelpan met dikke bodem. Voeg de pistachenootjes toe en roer van het vuur af net zo lang tot de karamel hard begint te worden. 10. Strijk de karamel uit op bakpapier en laat het koud worden. 11. Breek de pistachekaramel vervolgens in kleine stukken en bewaar het zo droog mogelijk.	

PRESENTATIE

12. In coupes sabayon schenken (2/3) in ieder glas bolletje ijs (of 2) erin en opdienen.
13. Bestrooien met de gekarameliseerde pistachenootjes.

WIJN La Broa D.O. Pedro Ximenez

I - Menu mei 2010

WARM GEROOKTE GAMBA MET SERANOHAM EN MANGO, BASILICUMMAYONAISE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE	
GAMBA'S	WARM GEROOKTE GAMBA	
10 gamba's easypeel 2 el rookmot Maïsolie Roomboter 2 mango's	1. Verwarm de rookoven op stand 7, leg de garnalen op het rek, schep 2 eetlepels rookmot in de hete oven, rek erin, deksel dicht en zet dan op stand 3, laat staan voor 10 minuten, controleer op gaarheid: klein glazig streepje en dan direct eruit. 2. Pel de gamba's als ze nog warm zijn en bewaar op kamer/keuken temp. 3. Schil tijdens het roken de mango's en snijd 10 dunne plakken op de snijmachine (stand 2,5 /3) en rol elk plakje op. N.B. In plaats van plakjes kun je bij hele rijpe mango's ook kiezen voor mooie partjes.	
BASILICUM MAYONAISE	BASILICUM MAYONAISE	
15 takjes basilicum Maïsolie 1 tl citroensap 1 eidooier of 25 g	4. Snij de basilicum grof, tak en blad 5. Doe dit in een smalle hoge beker, voeg maïsolie toe en pureer met een staafmixer en passeer. 6. Doe de eidooier in dezelfde smalle beker, voeg citroensap toe, plaats de staafmixer erop en schenk daarna $\frac{3}{4}$ van de basilicumolie erop. 7. Zet de mixer aan en trek langzaam omhoog en binnen 30 sec een mayonaise, hierna kan je nog olie toevoegen en citroensap, kruid met zout, peper en evt. poedersuiker.	
10 plakken Seranoham 1 bakje basilicum!! cress	PRESENTATIE	
	8. Klein rond bord op kamer temperatuur. 9. Plaats in het midden de gamba, tegen de gamba een roos van Seranoham. N.B. Als de plak ham erg groot is, overweeg dan een halve plak. 10. Tegen de garnaal en ham schuin rechtop het rolletje of plakje mango. 11. Garneer met toefje cress. 12. Plaats met een lepel een squash van basilicummayonaise naast de garnaal/ham.	
WIJN	Cantine Lenotti D.O.C. Soave Classico Superiore	

PANNACOTTA VAN GROENE EN WITTE ASPERGES MET ZALMTARTAR

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE	
PANNACOTTA	PANNACOTTA	
400 g groene asperges 400 g witte asperges 6 g agar-agar 8 dl slagroom zout cayennepeper suiker 1 limoen	1. Bedek een dienblad met natte tissues tegen het glijden van de glazen, plaats hierop de glazen en plaats het geheel (lege glazen dus) in de koeling boven. Begin met de limoen olie (zie verderop). 2. Maak de groene asperges schoon, verwijder de harde uiteinden. 3. Schil de witte asperges, verwijder de harde uiteinden. 4. Snijd de groene en witte asperges in korte stukken en houd ze gescheiden. 5. Laat de groene asperges in een kleine pan 5 minuten zachtjes koken met de helft van de slagroom en de helft van de agar-agar. Pureer het mengsel met een staafmixer of in een blender, wrijf het door een zeef en breng op smaak met zout, cayennepeper, wat suiker en een scheutje limoensap. Kook tegelijkertijd in een andere pan de witte asperges, deze hebben echter een langere kooktijd (ong. 15 min.). 6. Vul 10 glazen voor de helft met de groene aspergepuree en zet ze in de koelkast. (Je kunt nu eventueel beginnen met de zalm). 7. Maak op dezelfde wijze als hierboven een puree van witte asperges en de rest van de slagroom en agar-agar. Laat deze afkoelen, schep de witte puree op de groene puree en zet de glazen terug in de koeling.	
ZALM	ZALM	
200 g gerookte zalm 150 g zalmfilet 1 bosje bieslook	8. Controleer de rauwe zalm op graten en vliesjes en verwijder het vel. 9. Snij de gerookte zalm en de verse zalm fijn, maak een fijne tartaar van de verse en gerookte zalm en meng dit met de fijngesneden bieslook en 4 à 6 el limoenolie. Dek de tartaar af en reserveer koel tot uitpresentatie.	
LIMOENOLIE	LIMOENOLIE	
1,5 limoenen 1,5 dl maïsolie	10. Trek zestes of schil de limoen, doe de schil in de olie en verwarm deze met de schil tot ca. 60°C. Laat 15 min. trekken, zeef de olie en reserveer.	
AARDAPPELCHIPS	AARDAPPELCHIPS	
2 grote aardappels zeezout 2 el olie	11. Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de aardappelen en was ze. Vervolgens snijden op de mandoline, steeds een halve slag draaien, dan heb je pommes gaufrettes oftewel wafelaardappeltjes. Leg de aardappelschijfjes in een kom en schenk de olie erover. Bestrooi ze met zout. Schep alles goed door elkaar. Frituur de chips knapperig en goudbruin.	
zout	PRESENTATIE	
versgemalen peper bieslook	12. Breng de tartaar op smaak met zout en peper (goed proeven) en verdeel deze over de Pannacotta in de glazen. 13. Garneer met wat fijngesnipperde bieslook en een chip en serveer.	
WIJN	Johann Müllner, Grüner Veltliner, Kremtal	

KROKANTE LAMSZWEZERIKEN MET CRÈME VAN ARTISJOKKEN

BENODIGDHEDEN

VOOR DE ZWEZERIK

700 g lamszwezerik
1 Garniture Marmite
witte peperkorrels
ijsblokjes

BOUQUET MARMITE

wortel
groen van prei
selderijtak
ui gepikeerd met 3
kruidnagels

BOUQUET GARNI

tijm
laurier
peterselie

VOOR DE PANADE

100 g bloem
6 eiwitten
(Overleg met makers
dessert: zij hebben
eigelijk nodig)
100 g panko
60 g wit sesamzaad
60 g zwart sesamzaad

VOOR DE ARTISJOKKEN

3 artisjokken
blik artisjokbodems
(15 bodems nodig)
2 citroenen
2-3 teentjes knoflook
12,5 cl olijfolie
100 g zwarte olijven,
zonder pit
1 bos bieslook
kookvocht van de
artisjok

BEREIDINGSWIJZE

1. Leg de zwezeriken direct om 5 uur in gezouten water om de bloedresten er te laten uittrekken (degorgeren). Ververs daarbij regelmatig het water! De zwezeriken moeten helemaal wit getrokken zijn.
2. Na het degorgeren: Breng water met zout aan de kook, voeg de zwezerik toe en breng weer aan de kook. De resterende onzuiverheden komen los, schuim het water af. Haal de zwezerik na ong. 2 à 3 minuten uit het kokend water en koel snel terug op ijswater.



BOUQUET MARMITE EN BOUQUET GARNI

3. Bind de groenten niet versneden samen, doe hetzelfde met de Bouquet Garni.
4. Haal de zwezeriken uit het water en verfris ze onder koud stromend water. Kook ze gaar in water met een garniture marmite en gekneusde peperkorrels, ong. 30 minuten.
5. Haal de gare zwezeriken uit het kookvocht en laat ze even afkoelen, niet te lang, want ze laten zich gemakkelijker pellen wanneer ze nog warm zijn. Verwijder de grote vliezen. Dep de zwezeriken droog.
6. Kruid de bereide zwezerik met peper en zout. Maak een treintje van 2 personen, dan blijft de paneer schoon: Wentel door de bloem, klop de overtollige bloem eraf en haal hem door het losgeklopte eiwit. Meng de panko met het sesamzaad en paneer de zwezerik hiermee. Zet hem een uur in de koelkast.

DE ARTISJOKKENCRÈME

7. Breek de stengel van de artisjokken af, snijd de bodem gelijk. Snij dan de bovenste blaadjes van de artisjok weg en bind boven- en onderaan een schijfje citroen zonder schil, maar nog wel het wit erom! vast met een brideertouw.
8. Reinig en kook de artisjokken in hun geheel in 3 kwartier. Haal de artisjokken uit de pan, en reserveer wat kookvocht.
9. Spoel de artisjokken onder koud stromend water. Haal de blaadjes eraf en leg er 30 aan de kant voor de afwerking.
10. Kook tegelijkertijd ook de bodems in een aparte pan met wat zout.
11. Verwijder het hooi zodat enkel nog de bodem overblijft. Snijd de bodems in gelijke stukken, voeg de overige bodems toe en maal ze fijn met de gepelde knoflook, peper, zout, het sap van een ½ citroen, wat kookvocht en de olijfolie. Zeef de massa in een bolzeef. Resultaat: een smeuïge crème van artisjok. PROEVEN! Let op: de olijven maken het zout!
12. Snijd de zwarte olijven in kleine blokjes en versnipper het bieslook. Meng de olijven en bieslook door de crème, maar houd van beide ook wat over voor de afwerking.

13. Schep de crème in een spuitzak.

PRESENTATIE

30 bamboe spiesjes

14. Neem langwerpige bordjes.

15. Bak de zwezerik af in de friteuse op 180°C tot ze mooi bruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en prik 2 stukjes op een bamboe spiesje. Totaal 3 spiesjes pp.

16. Schik op het bord om en om een blaadjes artisjok, dan een bamboe met zwezerik, vervolgens weer een blaadjes artisjok, etc. Totaal 3 blaadjes en 3 bamboespiesjes.

17. Spuit op de artisjokblaadjes de artisjokcrème en werk deze verder af met olijven en bieslook.

WIJN

Esk Valley, Merlot/Malbec rosé, Hawke's Bay

IN OVEN BEREIDE KABELJAUW MET RODE BIETEN EN PASSIEVRUCHTENCOU LIS

BENODIGDHEDEN

10 stukken
kabeljauwrug (80 g
elk)

AUBERGINES

6 aubergines
olijfolie
zout
peper
tijm
rozemarijn
3 grote tenen knoflook

BIETENSAP

7,5 dl rode bietensap
enkele
kardemomzaadjes
1 blaadje laurier
1 kruidnagel
agar-agar
1,25 dl
witte aceto balsamico
boter

8 passievruchten

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor
op 160°C .

AUBERGINES

2. Halveer de aubergines
en maak insnijdingen in
elke helft. Wrijf de
helften in met olijfolie,
peper, zout, tijm,
rozemarijn en knoflook.

3. Gaar de aubergine gedurende 1,5 uur in een warme oven op 160°C. Wrijf
gedurende deze tijd nog 3x de aubergines in met de kruiden (zie stap 2).

4. Lepel de aubergines leeg, hak het mengsel fijn. Doe de aubergine in een
pan en breng op smaak.

BIETENSAP

5. Verwarm de helft van de rodenbietensap met de kruiden in een pan en laat
het mengsel trekken op een zacht vuurtje. Voeg 8 g agar-agar per liter
vocht toe en laat de vloeistof doorkoken. Giet door een zeef en stort het
mengsel dun uit op twee dienbladen, bedekt met folie. Laat afkoelen en
snij de gelei ter grootte van het bovenste stuk kabeljauw.

6. Kook de rest van de bietensap in en voeg vervolgens de witte balsamico
toe. Roer er koude klontjes boter door. Kruid de rode bietensaus met peper
en zout.

7. Snijd de passievruchten doormidden en lepel ze leeg. Voeg wat water toe
aan het vruchtvlees en giet alles door een zeef. Bewaar het vocht in een
pan en kook het op met een klontje boter. Kook de gezeefde pitjes enige
tijd, vermeng het vocht en nog een paar pitjes met het gemonteerde
vochtvlees samen tot coulis. N.B. dit smaakt allemaal erg zuur, maar
beslist GEEN suiker toevoegen.

8. Beboter een bakplaat en bestrooi met peper en zout. Leg er de stukken
kabeljauw op en smeer ze in met gesmolten boter, peper en zout. Gaar de
vis in een warme oven op 160°C (met een beetje stoom). (Plaats hiervoor
op de bodem van de oven een bakplaat met kokend water, of gebruik een
slede en plaats deze VLAK op de bodem, giet hierin dan kokend water.)
Zet ook de stand onderwarmte van de oven aan.

PRESENTATIE

9. Neem een kleine steker en dresseer er de aubergine in.

10. Schik de vis op de aubergine en werk af met een plakje rode bietengelei.

11. Giet de rode bietensaus en de passievruchtencoulis eromheen.



WIJN

Denis Meyer, Tradition, Pinot Noir AOC Alsace

MOKKACHARLOTTE MET IJS EN NOTEN

BENODIGDHEDEN

BEREIDINGSWIJZE

VOORBEREIDEN

1. Gebruik vierkante borden en plaats ze in de koeling.
2. Begin met de crème anglaise en het ijs ivm opstijven.

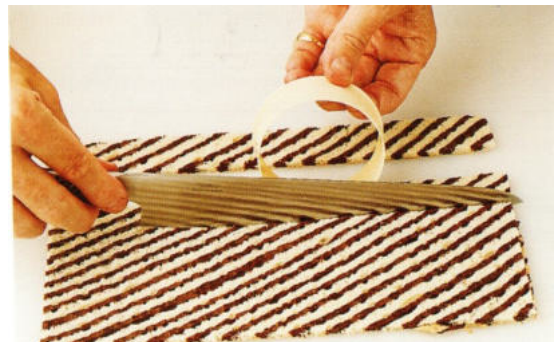


WIT BISCUITDEEG

6 eieren
190 g suiker
180 g bloem
40 g aardappelzetmeel

WIT BISCUITDEEG

3. Verwarm de oven voor op 220°C .
4. Splits 6 eieren, klop de eidooiers met 2/3 van de suiker schuimig wit.
5. Klop de eiwitten met de rest van de suiker stijf.
6. Vouw de eiwitten door de eidooiers en 180 g bloem en aardappelzetmeel erdoor.



CACAO BISCUITDEEG

6 eieren
190 g suiker
140 g bloem
40 g cacaopoeder
40 g aardappelzetmeel
10 bakringen

CACAO BISCUITDEEG

7. Splits 6 eieren, klop de eidooiers met 2/3 van de suiker schuimig wit.
8. Klop de eiwitten met de rest van de suiker stijf.
9. Vouw de eiwitten door de eidooiers en 140 bloem, de rest van de aardappelzetmeel en de cacaopoeder erdoor.
10. Bedek een bakblik met bakpapier.
11. Spuit met 2 spuitzakken het deeg diagonaal in afwisselende strepen op het blik. Doe dit netjes en gelijkmatig! (zie foto)
12. Bak de bodem in een 220°C voorverwarmde oven gaar. Laat iets afkoelen en snijd vervolgens repen uit het gebak, ter dikte van de hoogte van de bakringen (zie foto).
13. Bekleed de ingevette vormpjes met biscuitgebak. Drenk het gebak met koffielikeur.



CRÈME ANGLAISE

300 ml melk
1 vanillestokje
3 eidooiers
(het wit kan naar de receptuur van de zwezerik)
3,5 el witte basterdsuiker
snufje zout

CRÈME ANGLAISE

14. Breng de melk met het opengespleten vanillestokje aan de kook, neem de pan dan van het vuur.
15. Laat het vanillestokje enkele min. trekken en haal het dan uit de pan.
16. Klop de eidooiers met de suiker en wat zout tot een schuimige massa en roer dan de melk in gedeelten erdoor.
17. Doe het vlamengsel in een pan met dikke bodem en zet de hittebron zo laag als mogelijk. Blijf roeren tot de vla begint te binden; laat de vla afkoelen en zet ze minstens 2 uur in de koelkast

MOKKACRÈME

100 ml sterke koffie
(espresso)
crème anglaise
(net gemaakt)
500 ml crème fraîche
8 g gelatine
bittere chocolade

LICHTE CHOCOLADESAUS

125 g witte couverture
gehakt
60 ml volle room
(48%)
10 ml water

DONKERE**CHOCOLADESAUS**

100 g bittere
couverture
gehakt
60 ml volle room
(48%)
10 ml water

VANILLE IJS

500 ml melk
1 vanillestokje
250 ml crème fraîche
6 eidooiers
(zie eerdere opm. over
eiwit en -dooiers)
150 g suiker

MUNTIJS

vanille-ijs
vloeibare gesmolten
chocolade
200 ml Crème de
Menthe

**GEKARAMELISEERDE
NOTEN**

amandelen
hazelnoten
pistachenoten
suiker

MOKKACRÈME

18. Klop de crème anglaise op.
19. Week de gelatine in koud water, knijp goed uit en roer de espresso er door, laat alles afkoelen en meng met de crème anglaise. Roer de crème fraîche en schep deze voorzichtig door de afgekoelde koffiocrème.
20. Vul de vormpjes tot aan de rand met de mokaocrème en strijk ze glad.
21. Aangezien biscuit enorm veel vocht kan absorberen, moet de Charlotte tijdens het wegzetten afgedekt worden, zodat ze geen andere smaakjes aanneemt. Zet de Charlotte koud weg.
22. Maak met een kaasschaaf krullen van de bittere chocolade.

CHOCOLADESAUZEN

De beide sauzen moeten een gelijke consistentie hebben en mogen bij het verhitten niet koken, omdat ze anders hun glans verliezen:

23. Lichte chocoladesaus: Verwarm de volle room met het water, doe de couverture erbij en roer alles door tot een gladde saus.
24. Donkere chocolade saus: Maak de donkere saus op dezelfde wijze.
25. Reserveer de sauzen.

IJS

N.B. Het ijs moet je in 2x bereiden voor 1 liter massa.

26. Breng de melk met de helft van de suiker en het in de lengte gespleten vanillestokje aan de kook.
27. Klop in een kom de eidooiers en de rest van de suiker schuimig. Doe een beetje melk bij het ei-suikermengsel. Doe alles bij elkaar in een pan en blijf roeren. Laat de massa NIET aan de kook komen. Neem de pan na een tijdje van het vuur en roer verder tot de massa volkomen is afgekoeld. Haal de massa door een puntzeef. Voeg de crème fraîche toe en draai in de ijsmachine tot ijs.
28. Munt ijs: meng 200 ml Crème de Menthe door het de helft van het vanille-ijs, laat alles in de ijsmachine weer koud worden en voeg kort voor het einde op een dunne straal gesmolten chocolade toe.

GEKARAMELISEERDE NOTEN

29. Karameliseer de noten in suiker en stort ze uit op een siliconenmat.

PRESENTATIE

30. Plaats 2 bollen ijs diagonaal in een hoek van het bord. Plaats in het midden de Charlotte. Plaats in de tegenovergestelde hoeken de chocoladesauzen. Strooi de noten rondom de Charlotte.
31. Giet de sauzen pas vlak voor het presentatie op de borden, anders kunnen ze hard worden en zo de kwaliteit van het gerecht nadelig beïnvloeden.
32. Garneer de Charlotte met wat chocoladeschaafsel.

J - Menu juni 2010

LAMSMERQUEZ ROSEVAL AARDAPPEL

BENODIGDHEDEN

10 middelgrote
Roseval aardappelen
1 dl rozemarijolie

LAMS MERQUEZ

10 lams merquez
uit eigen fabriek²

BIERDRESSING

0,5 fl Jupiler
2 bosuitjes
1 el groene
kruidenmosterd
uit eigen fabriek³

1 zak veldsla

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm kleine borden voor.
2. Kook de aardappels half gaar in gezouten water, giet af en dep droog.
3. Snijd de aardappels diagonaal in drieën doormidden en snij de kapjes er af. Besprenkel met rozemarijolie.
4. Grill de aardappelen tot een strak ruitje # op de contactgrill.



LAMS MERQUEZ

5. Wel de worstjes 5 minuten in de lamsbouillon op 70°C.
6. Braad de worstjes zonder boter tot mooi sappig. Niet te lang, anders worden ze te droog.

BIERDRESSING

7. Neem ½ fles Jupiler, snij de bos uitjes ragfijn.
8. Meng door de Jupiler, breng op smaak met zout, peper en groenkruidenmosterd.

PRESENTATIE

9. Verwijder de steeltjes van de veldsla.
10. Haal de blaadjes veldsla door de bierdressing.
11. Plaats in het midden van het bord blaadjes veldsla, drapeer op het bord, rondom de veldsla om en om een aardappelpartje, een worstje, een aardappelpartje, etc. (NB dus andere opmaak dan foto)

² De lamsmerquez zijn gemaakt op zaterdag 8 mei j.l. De receptuur van de merquez is toegevoegd aan het basisreceptenboek

³ De mosterd is gemaakt op zaterdag 10 april j.l. De receptuur van de mosterd is toegevoegd aan het basisreceptenboek

BIERZEEDUIVEL, WITLOOF MET WALNOTENMAYONAISE

BENODIGDHEDEN

1,2 kg zeeduivel
(netto gewicht)
zout
gemalen witte peper

BIERMARINADE

2 fl. Gulpener
korenwulf
4 el Balsamico azijn
4 el walnootolie
zout en peper

WALNOOTMAYONAISE

2 eidooiers
4 dl walnootolie
2 tl (bier-)mosterd
2,5 el Balsamico azijn
1 dl room

ZEEDUIVEL & WITLOOF

3 stronkjes witlof
citroensap

8 tasty tom tomaten
30 halve gepelde
walnoten
(of naar keuze 15 grof
gehakte walnoten)
3 tak platte peterselie

BEREIDINGSWIJZE

1. Lauwwarme borden.
2. Fileer de zeeduivel: je moet 2x ontvliezen, graten en zenen goed verwijderen.
3. Snij de zeeduivel in de lengte doormidden en vervolgens ieder deel in tweeën. Je hebt nu vier ongeveer gelijke delen, anders kun je de vis niet in een pan marineren.
4. Bestrooi de vis met zout en gemalen witte peper.



BIERMARINADE

5. Roer een marinade van het bier, balsamico en walnootolie. Proef goed en breng eventueel op smaak met zout en peper.
6. Laat de zeeduivel hierin maximaal 1 uur marineren. Zorg dat de vis helemaal 'onder' staat in de marinade. Als dit niet het geval is, ofwel de marinade vermeerden (alles in dezelfde verhoudingen natuurlijk) ofwel de vis regelmatig keren in de marinade.

WALNOOTMAYONAISE

7. Roer de eidooiers los met de mosterd, zout en peper.
8. Roer de azijn erdoor.
9. Maak met de walnootolie hier een mayonaise van.
10. Verdun de mayonaise met room tot schenk dikte.
11. Proeven (met een peterselieblaadje), breng evt. verder op smaak en bewaar op kamertemperatuur.

ZEEDUIVEL & WITLOOF

12. Verhit de oven voor op 250°C grillstand, onderste oven.
13. Trancheer de zeeduivel tegendraads schuin in dunne plakjes, leg ze uit op een met olijfolie licht ingevette siliconenmat en vervolgens op een bakplaat.
14. Het doel is slechts 'blind worden', niet gaar worden. Controleer of alle vis "blind" gaart, het beste sorteert hiervoor de tranches op grootte per bakplaat, voordat je de plaat onder de grill plaatst. Zet de zeeduivel voor ca. 1 minuut onder de grill, onderste oven grillstand met ventilator.
15. Verwijder de stronkjes en harde hartjes van de witlof en snij de witlof in zeer dunne reepjes. Besprekel evt. met wat citroensap tegen bruin worden.

PRESENTATIE

16. Pliceer de tomaten en verwijder de pitjes. Snijd V-tjes van de tomaten.
17. Lauwwarm bord, maak een hoopje witlof in het midden van het bord.
18. Drapeer hierop en omheen de plakken zeeduivel.
19. Schenk hier omheen de walnootmayonaise.

20. Garneer met 3 x halve walnoot (*of naar keuze: 1½ grof gehakte walnoot*) en een V-tje van tomaat en topjes van peterselie op de walnoot.

JAM VAN TOMATEN EN BIER MET CITROEN-WITBIERIJS

BENODIGDHEDEN

TOMATENJAM

- 1 kg grote vleestomaten
- 3 steranijs
- 2,5 tl speculaaskruiden
- 500 g geleisuiker speciaal
- 1 fl. Piraat

CITROEN -WITBIERIJS

- 1fl. Korenwolf
- 135 g fijne suiker
- 25 g poedersuiker
- 2 verse eiwitten
- 4 Citroenen
(260 gram sap)
- 3,5 blad gelatine
- 100 ml water (100 g)

- 10 blaadjes basilicum
- 5 schermpjes
- vlierbloesem⁴

BEREIDINGSWIJZE

TOMATENJAM

1. Zet de glazen koud (N.B. die vorige maand gebruikt zijn voor de panacotta)
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 en scheur de grote schermpjes eventueel in kleinere stukjes en steek er een discreet een schermpje vlierbloesem in.



⁴ Niet te koop, gaan we plukken in de Almeerse natuur

LAMFILET GEPOCHEERD IN LENTEBOK, ASPERGEREEPJES IN BIERSAUS PETERSELIE AARDAPPELTJES

BENODIGDHEDEN

LAMBOUILLON

- 2 lamsschenkels
- 5 jonge wortelen
- 1 prei
- 2 stengel bleekselderie
- 3 sjalot
- 1 teen knoflook
- 3 takjes tijm
- 1 blad laurier
- kant-en-klare lamsbouillon⁵

BEREIDINGSWIJZE

LAMBOUILLON

1. Diepe borden warm zetten.
2. Begin voor de menu bespreking met de lamsbouillon te maken en controleer of de lamsfilets op kamertemperatuur zijn.
3. Blancheer de schenkel, spoel af en zet met 2 liter koud water op.
4. Voeg de grof gesneden groentes toe + gekneusde peperkorrels, laurier en tijm.
5. Laat trekken en telkens afschuimen. Je hebt nu een mooie lamsbouillon. Van de makers van het voorgerecht krijg je nu de fond. Voeg een beetje van deze fond toe aan je bouillon om verder op smaak te brengen.
6. Passeer de bouillon, kook deze in (= ongeveer max. 2 uur). Het eindresultaat: maximaal 1,25 – 1,5 l bouillon.



PETERSELIE AARDAPPELTJES

- 500 g gekrabde krieltjes
- 1 bos platte peterselie
- 100 g roomboter

PETERSELIE AARDAPPELTJES

7. Zet het kookwater met zout op, tijdens het nuttigen van het vorige gerecht, zodat het water kookt als we daarmee klaar zijn.
8. Kook de krieltjes gaar, giet af en bewaar.
9. Hak de peterselie fijn.
10. Smelt boter op het laatst en vermeng met peterselie en de krieltjes, houd warm.

LAMSFLET

- 1250 g lamsrugfilet
- 2 fles Piraat

LAMSFLET

11. Tegelijkertijd met de filet, de asperges klaarmaken.
12. Verhit het bier en de bouillon tot kookpunt.
13. Controleer de filets goed op vet en zenen, alles netjes schoonmaken.
14. Pocheer de lamsfilet in de lamsbouillon (houdt deze tegen de kook / 90°C!) tot lichtroze van binnen ca. 10 – 12 min. regelmatig testen, voelen met palm van je hand. Laat het vlees rusten onder folie.
15. Trancheer de lamsfilet in mooie dunne plakjes.

ASPERGES

- 1,5 kg witte asperges
- AA
- 3 sjalotjes
- 1,5 fles Meibok
- 3 à 4 dl slagroom
- 200 g koude boter

ASPERGES

16. Schil de asperges en snij ze diagonaal in reepjes en bewaar.
17. Snij de sjalotten ragfijn.
18. Bak de asperge reepjes samen met de sjalotten in zeer weinig olie lichtbruin.
19. Proeven, breng op smaak met zout en peper.
20. Kook het bier snel met 1,2 l van het lamsfond, proef en evt. nog wat

⁵ Gemaakt op 8 mei 2010 in de Cuisine

bouillon hieraan toevoegen.

21. Roer de slagroom, begin met 3 dl, erdoor en laat nog even koken.
22. Proeven, breng indien nodig verder op smaak.
23. Klop met staafmixer de boter door de hete saus, zodat hij gaat schuimen, dus op het allerlaatst.

PRESENTATIE

24. Verdeel de asperges over de hete borden.
25. Verdeel het vlees erover. Plaats de krieltjes rondom.
26. Schenk de saus erover.

TRIO VAN RABARBER

BENODIGDHEDEN

RABARBERIJS

- 1 kg jonge rabarber
- 6 eidooiers of 150 g gepasteuriseerde
- 150 g suiker
- 3,5 dl volle melk
- 1,5 dl slagroom
- 30 velletjes filodeeg

BEREIDINGS

WIJZE

RABARBERIJS

1. Was de stengels rabarber.
2. Schil de 2 mooiste en langste stengel met een dunschiller in de lengte. Bewaar de schillen.
3. Snijd de overige rabarber in batons van 2-3 cm. Kook de rabarber tot moes. Houd 0,5 liter van de moes achter.
4. Passeer de overige moes in een bolzeef en vang het vocht op. Kook het vocht in tot 1 dl.
5. Blancheer de achtergehouden schillen even in het gepasseerde vocht en leg ze apart.
6. Breng de melk en de slagroom tegen de kook aan.
7. Voeg bij de dooiers de suiker en klop het mengsel dik en romig. Roer een paar lepels van de warme melk door het ei/suiker mengsel en klopt dat mee.
8. Giet het mengsel voorzichtig bij de rest van de warme melk. Voeg het rabarber vocht en de 5dl moes toe plus het ingekookte vocht.
9. Zet de pan weer op een klein vuur en laat het mengsel onder voortdurend roeren binden en gaar worden ca. 80°C. Breng de substantie op smaak!
10. Laat afkoelen en draai in de machine tot ijs (wacht hiermee tot makers van het citroen-bierijs klaar zijn!).
11. Gebruik de geblancheerde schillen ter decoratie bij het opdienen.
12. Maak van 3 laagjes filodeeg een hoorntje.



RABARBER IN EEN JASJE

- 0,5 kg rabarber
- 75 g rietsuiker
- 40 g boter
- 30 velletjes filodeeg

RABARBER IN EEN JASJE

13. Verwarm de oven voor op 200°C. Vet een bakplaat in met boter.
14. Maak de rabarber schoon en snijd ze in stukjes. Leg de rabarber naast elkaar in een ovenschaal en bestrooi het met suiker.
15. Zet de schaal afgedekt 30 minuten in het midden van de oven tot het sap vrij komt. Controleer regelmatig of de suiker gesmolten is. Laat de rabarber zeer goed !! uitlekken en afkoelen. Gebruik evt. de passevit om de rabarber uit te lekken.
16. Smelt de boter in een pannetje. Leg een velletje filodeeg op het werkvlak en besmeer het met de boter. Leg er een tweede velletje filodeeg op en besmeer het met boter. Herhaal dit met het derde velletje.
17. Schep midden op het filodeeg een bergje rabarber.



RABARBER SOUFFLÉ

250 g rabarber
175 g poedersuiker
70 g kristalsuiker
7 eiwitten
boter

18. Vouw het deeg als een buideltje om de rabarber dicht. Leg de buideltjes op de ingevette bakplaat en bak ze in het midden van de oven in 20 minuten bruin.

RABARBER SOUFFLÉ

19. Maak de rabarber schoon en snijd deze in kleine stukjes. Leg deze stukjes vervolgens op een platte schaal en bestrooi ze met de poedersuiker. Laat dit ongeveer 2 uur staan.
20. Verwarm de oven voor op 160°C. Vet 3 ovenschaaltjes in met boter en bestrooi de binnenkant met kristalsuiker.
21. Klop dan de eiwitten stijf met 2 el suiker. De eiwitten zijn goed als je de kom op zijn kop kan houden zonder dat er iets uit valt. Doe daarna een klein beetje water in een pannetje (ongeveer 2 eetlepels) en voeg de kristalsuiker toe.
22. Breng het geheel aan de kook en voeg dan de stukjes rabarber toe. Kook alles ongeveer 2 minuten.
23. Gebruik de staafmixer om rabarbermoes te maken. Giet daarna de rabarber over de stijfgeklopte eiwitten en spatel alles door elkaar..
24. Schep dit mengsel in de ingevette ovenschaaltjes en zet deze ongeveer 25 minuten in de voorverwarmde oven. Serveer de soufflé direct.

PRESENTATIE

5 g glucosepoeder
*10 g poeder van
gevroesdroogde
aardbeien
12,5 g poedersuiker

25. Meng de poeders
26. Verdeel op een langwerpige bord een hoortje met daarin het ijs aan de linkerkant, opgebonden met de geblancheerde repen rabarber
27. In het midden de soufflé, en rechts daarvan het pakketje met rabarbervulling
28. Strooi de poeder over het bord.

Index

7

7 kruidenpoeder · 35

A

Aardappelchips · 64
Aardappelen
 Roseval · 70
Aardappelkroket · 27
Aardappeltjes
 Peterselie · 74
Abura-age · 35
Adzukibonen · 40
Aioli · 49
Appelsorbet · 9
Arame · 37
asperges · 74
Asperges · 30, 74
Aubergines · 67

B

Barlotti bonen · 21
Bechamelsaus · 25
biermosterd · 71
Bietensap · 67
Bizon · 46
Blini · *Zie*
Boekweitmeel · 23
Bouquet garni · 27
Briks · 50
Brioche · 24

C

Calvados · 9, 27
Ceviche · *Zie*
Cheddar · 25
Chinese 5 kruiden · 27
Chocolade · 16, 68
Crème Anglaise · 68
Crêpes · 29
Cress · 24, 25, 63

E

Eendenborst · 24, 30
eendenlever · 24
Eendenlever · 4
Enokitake · 37
Espuma · 17

F

Filodeeg · 50, 76

G

Geitenkaas · 57
Gember · 30, 37, 43, 50, 54
Gewürztraminer · 58
glucosepoeder · 76
groene kruidenmosterd · 70
Groene kruidenolie · 11
Groentenrolletjes · 7

H

Harder · 11
Hijiki · 37

I

Italiaanse bloem · 17

J

Japanse Omelet · 30
Japanse peer · 40
Jupiler · 70
Jus de lapin · 14

K

Kabocha · 40
Kalebas · 40
Kapseldeeg · 22
karamel · 9, 29, 56, 61
Kaviaar · 23
kelp · 30
Kervel · 26
Kezuri-bushi · 35
Koffiestroop · 16
Kokoscrème · 56
kombu · 30
Korenwolf
 Gulpener · 71
Korstddeeg · 9
Kroepoek · 36

L

Lams merquez · 70
Lamsbouillon · 74
Lamshersenen · 50
lamsrugfilet · 74
Limoenolie · 64

M

Makreel · 30
mango · 54
Maple syrup · 46
Marsala · 21, 61
Marsalawijn · 61
Matzes · 45
Meibok · 74
Mesclun sla · 4
Mirin · 30, 35
Mokka · 68
Mosselen · 6
Muntijs · 68

N

Nashi · 40
Nori · 30

P

Paksoi · 36
Panco · 25
Pannacotta · 64
Pasta · 7, 19, 52, 60
Pernod · 42
Persilade · 7
Piepkuiken · 60
Pizzadeeg · 17
Prosciutto · 21
Prosecco · 47

R

Rabarber · 76
Rabarber soufflé · 76
Rabarberijs · 76
Rijst kroepoek · 7
Rijstolie · 36
Rooibosthee · 56
Roomijs · 61

S

Sabayon · 61
Sake · 35
Saltimbocca · 21
Seranoham · 63
Shichimi togarashi · 35
Shiitake · 30, 35, 38
Shiso blaadjes · 38
Sojapasta · 35
speculaaskruiden · 73
Spruitjes · 27
steranijs · 73
Struisvogel · 54
Sushirijst · 30

T

Teriyakisaus · 30
Tobiko · 43
Tobikocreme · 43
Tofu · 35
Tomaten · 50
tonijn · 35, 36, 53
Tonijn · 36

V

Varkenslende · 7
veldsla · 70
Vijgen · 4
Vijgenbeignet · 4
Vinaigrette · 4, 7, 24, 43
Visbouillon · 11, 35
vlierbloesem · 73
Vogeltongetjes · 52
Vongole · 19

W

Wakame · 37
walnootolie · 71
Wilde spinazie · 14
witlof · 46, 71

Z

Zabaglione · 16
Zalmeitjes · 23
zeeduivel · 71
Zoute broodjes · 6
Zuring · 13



<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