



Receptenboek



10^e seizoen 2014 – 2015

Inhoud¹

Amuses

Vitello Tonato	4
Komkommercocktail met groene appel	12
Toastje met kuitmayonaise en kruiden.....	20
Eitje met Bloemkool, Hazelnoot en Haringkuit.....	28
Gerookte zalm met zoet zuur	38
Steak tartaar japonais	39
Inktvis, gepofte paprika, aioli	45
Met Brood Gebakken Sardines, Saus Van Geitenkaas, Tomaat, Dille	53
Gazpacho met schuim van gegrilleerd paprika, gebakken sardientjes met Persillade	61
Gefrituurde Asperges Met Papajasalsa	69
Bloemkoolroom met spekjes.....	77

Soepen / sauzen

Witlofsoep met Lady Blue	15
Essence van ossenstaart met geitenkaasroom	23
Langoustine met Snijboonsap, Quinoa en Kerrie	29
Linsensoep met r�s al hânout, gezouten citroen, arganolie, emulsie van eendenlever en Escargots � la Bourignonne.....	65
Dunne Asperges Gerookte Paling Eetbare Bloemen Tuinkruiden Aspergecr�mesoep Bundnerfleisch Mini-Augurk	70

Voor- / tussengerechten

Bietenkubiek met walnotenpesto en rozemarijnschuim.....	5
Rokende Escab�che van sardines met artisjokkenhartenmousse	6
Krabmousse met gemarineerde tomaat Fries suikerbrood tosti met eendenlever	13
Kabeljauwfilet gevuld met kumquat en krabravioli.....	21
Jonge Kabeljauw met cantharellen, rettich en bouillon van eekhoorntjesbrood.....	31
Lolly van eendenlever en rode biet.....	33
Oesterzwambonbon met olijvenvinaigrette	40
Kalf Americain, mayonaise van spekbokking, zure bom gelei.....	46
Heilbot, kokkels met zure aardappel uitlek, doperwten.....	48
Huzarenslaatje.....	54
Knapperig gebakken zalm, Aioli in bouillon van Voorjaarsgroente.....	55
Duo van gerookte wild zalm en makreel met inktvis mayonaise, wasabi mayonaise, gelei van zoetzuur komkommer en in aigre doux gelegde komkommer en radijs.....	63
Luchtige sorbet van rode biet met Stellendamse garnalen, zeekraal en chiodgiabiet	73
Kalfstartaar met spekbokking, eidooier en piccalilly.....	78
Zeeduivel met Lavas en Rolmops	80

¹ Alle receptuur is voor 10 personen, tenzij anders vermeld

Hoofdgerechten

Ganzenborst in kruidenkorst en roquefort-Banjul-jus, radicchio en gemarineerde vijgen in balsamicoazijn	8
Snorrepotsje, nagelhout, perenbliksem	16
Duif Clamart	24
Hertenbiefstuk met witte chocolade en cranberries	34
Gestooft Iberico varkenswang coquilles saus van cepes zelf van bloemkool en truffel	41
Reegeit filet en stoof, witlof, gezouten boerenyoghurt, cruesli	50
Gevuld Parelhoenboutje Met Gekonfijte Knoflook En Pancetta	57
Langzaam gegaarde lamsschouder met savooiekool en jus van sjalotten/laurier	66
Tongschar, gepocheerd op citroengras met courgette en asperges in citroen / sesamzaadsaus	74
Schotse lamscarrés, jus van mosterd en honing, Chateau aardappel, gel van biet en van doperwten, structuur van biet	82

Nagerechten

Clafoutis van perenconfituur naar een recept van peren uit de abdij van Timadeuc met vanille en esdoornsirop	10
Gebrande room van zoethout trekdropijs jan in de zak	18
Chocoladefondant met koffieroom	26
Lolly van Malibu	35
Zoute karamel Lolly	36
'Shake' van rum en dragon	37
Passievruchtgelei met mascarpone mousse en Pure chocolade-ijs	43
Krokante bommetjes van kokos en pistache in limoenblad crème	52
Citroenmaanadecake met een frisse hangop, bavaroise van framboos, compote van mango & passievrucht, gemarineerde peer met daarbij een gelei van pitahaya	58
Crème brûlée van chocolade met een sorbet van passievrucht, cremeux van kokos	68
Aardbeien geglaceerd met karamel, olijvenkoekje en basilicum crème fraîche parfait	75
Losgeslagen appeltaart	84

Menu's

A - Menu september 2014	4
B - Menu oktober 2014	12
C - Menu november 2014	20
D - Menu december 2014	28
E - Menu januari 2015	38
F - Menu februari 2015	45
G - Menu maart 2015	53
H - Menu april 2015	61
I - Menu mei 2015	69
J - Menu juni 2015	77

Index

Index	86
Overzicht bijpassende wijnen	89

A - Menu september 2014

VITELLO TONATO

BENODIGDHEDEN

KALFSMUIS

350 g kalfsmuis

TONIJN

200 g verse tonijn

10 bl basilicum

2 takjes peterselie

1 teen knoflook

2 st ansjovisfilet

Zout

Olijfolie

MAYONAISE

30 g eidooier

10 g mosterd

150 ml zonnebloemolie

10 ml citroensap

1 blikje tonijn op olie

4 st ansjovisfilets

30 g citroensap

75 g mayonaise

125 ml zure room

zout

peper

50 g kappertjes

Peterselie

BEREIDINGSWIJZE

KALFSMUIS

1. Peper en zout het stuk kalfsfricandeau en braadt deze rosé.
2. Laat rusten en afkoelen.
3. Snij er pas plakjes van als deze volledig is afgekoeld.

TONIJN

4. Hak de kruiden samen met de knoflook en zout zeer fijn.
5. Voeg iets olijfolie toe en marineer (15 minuten) hierin het stuk verse tonijn.
6. Bak het vervolgens rondom iets aan. De tonijn moet van binnen rauw blijven.
7. Laat afkoelen.

MAYONAISE

8. Maak de mayonaise van de eidooier, mosterd, olie en citroensap.
9. Giet de tonijn af. Snijd de ansjovis in stukjes.
10. Pureer de tonijn en de ansjovis met de citroensap, 4 eetlepels mayonaise en de zure room met een staafmixer of in een foodprocessor tot een rulle saus.
11. Spoel de kappertjes en bak vervolgens tot krokant.

PRESENTEREN

12. Rangschik de plakjes fricandeau 2x dubbelgevouwen op een klein vierkant bord en lepel de tonijnmayo er in het midden op.
13. Snij de verse tonijn in (10) plakjes en dresseer deze.
14. Bestrooi het geheel met de krokant gebakken kappertjes.
15. Garneer met fijngehakte peterselie.



BIETENKUBIEK MET WALNOTENPESTO EN ROZEMARIJNSCHUIM

BENODIGDHEDEN

PESTO

75 g walnoten
1 teen knoflook
50 g verse
basilicumblaadjes
0,5 citroen
100 ml olijfolie
100 ml zonnebloem

BIETEN

10 voorgekookte bieten

ROZEMARIJNSCHUIM

200 ml room
10 g rozemarijnnaaldjes
(gedroogde)
60 g Kikoman
(groene dop)
2 eierdooiers
15 g Pro Espuma

Jonge bladsla melange
Balsamicoazijn
20 walnoten
peper

BEREIDINGSWIJZE

PESTO

1. Walnoot, knoflook, basilicum in de Magimix mengen, dan olijfolie toevoegen en op smaak brengen met zout, peper en wat citroen.
2. Houd de pesto stevig!

BIETEN

3. Snijd de bieten in plakken van 5 mm dikte en steek ze vervolgens uit met een vierkante steker.

ROZEMARIJNSCHUIM

4. Rozemarijn koken met de room, Kikoman en de Pro Espuma, in de Magimix blanderen en daarna 2x heel goed zeven.
5. De lepels hete saus (max. 80 °C) toevoegen aan de eierdooiers (let op mag niet meer koken!)
6. In de kofschotel of bain-marie wegzetten op maximaal 70 °C.

PRESENTEREN

7. Hak 10 walnoten fijn. Hou de andere 10 heel.
8. Maak de sla aan met wat balsamico.
9. Om en om (totaal 3) laagjes biet en pesto en garneren met een walnoot en sla.
10. Schud de kofschotel met 2 patronen en spuit een toefje rozemarijnschuim op het bord.
11. Strooi de gehakte walnoten eromheen.



ROKENDE ESCABÈCHE VAN SARDINES MET ARTISJOKKENHARTENMOUSSE

BENODIGDHEDEN

5 st tomaten

SARDINES EN MARINADE

10 st verse sardines
(ongeveer 100 g per
stuk)

3 teentjes knoflook
150 ml olijfolie
15 g tijm
grof zeezout
3 citroenen
90 g sjalotjes
300 g tomaten

ARTISJOKKENMOUSSE

150 ml room
2 blik artisjokharten
0,5 citroen
olijfolie naar smaak
zout
poedersuiker

GEITENKAAS

50 g Bettine Grand Cru
oude geitenkaas

INKTVIS

500 g kleine Inktvis
9 g verse tijm blaadjes
25 g Basilicum
1 teentje Knoflook
Zout en peper
olijfolie

Rookmot
10 cloches
Mooie olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Snij de tomaten in achten en besprenkel met olijfolie en droog ze in de oven op 160 °C.

SARDINES EN MARINADE

2. Verwijder de ingewanden en schubben van de sardines en spoel de vis schoon.
3. Fileer de vis en leg beide filets op elkaar in een passende vacuümzak (werkfoto 1).
4. Hak de sjalot en de tomaten fijn.
5. Meng de overige ingrediënten met de sjalot en tomaten, tot een marinade, voeg toe aan de sardines mee en trek vacuüm (werkfoto 2).
6. Gaar de sardines 5 minuten op 48°C in een grote pan warm water en koel snel terug in de koelkast.
7. Leg de dubbele filets op plastic folie en rol strak op tot een snoepje (werkfoto 3).
8. Vries de sardines licht aan en snijd ze daarna schuin weg in twee gelijke porties (werkfoto 4).



ARTISJOKKENMOUSSE

9. Doe de artisjokharten in een Magimix en meng met olijfolie, citroensap van 1 citroen en zout. Breng eventueel op smaak met poedersuiker.
10. Blender de artisjokken fijn met de room, wrijf door een zeef en breng over in een smalle beker en blender 4 minuten met de staafmixer, breng over in een spuitflesje.

GEITENKAAS

11. Rasp de geitenkaas zeer fijn en bewaar afgedekt tot gebruik in de koeling.

INKTVIS

12. Verwijder kop, ingewanden en vlies van de inktvissen, snijd het lijf in ringen en bak kort in de olijfolie.
13. Hak de basilicum, knoflook en tijm zeer fijn.
14. Breng op smaak met peper en zout en maak aan met de verse kruiden.

PRESENTEREN

15. Maak een mooie compositie van de gedroogde tomaten, de inktvis en de geitenkaas in een diep bord.
16. Leg daar de sardinesnoepjes op en spuit enkele grote druppels van de artisjokkenmousse rond de compositie.
17. Besprenkel het geheel met een mooie olijfolie naar keuze.
18. Verwarm de rookoven voor met wat rookmot, plaats op ieder bord een

- cloche.
- Schroef de rookpijp op de rookoven en blaas onder iedere cloche wat rook (werkfoto 5).
 - Serveer direct (werkfoto 6).

Extra werkfoto's

foto 1

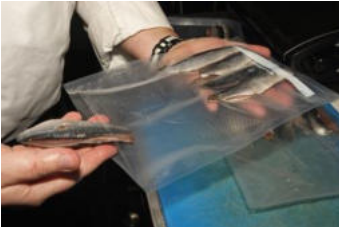


foto 2



foto 3



foto 4



foto 5



foto 6



GANZENBORST IN KRUIDENKORST EN ROQUEFORT-BANJUL-JUS, RADICCHIO EN GEMARINEERDE VIJGEN IN BALSAMICOAZIJN

BENODIGDHEDEN

KRUIDENKORST

75 g peterselie
10 1 bos salieblaadjes
25 g tijmblaadjes
6 tenen knoflook
Panko broodkruim
90 g mosterd
boter
2 eidooiers
Zout
peper

GANZENBORST

5 Ganzenborst filets
ca. 1000 gram

JUS

2 sjalotten
50 ml rodewijn-azijn
100 ml Banjul wijn
500 ml gevogeltesfond
50 ml room
100 g Roquefort

VIJGEN

10 verse, rijpe paarse vijgen
30 g verse tijmblaadjes
45 g verse marjoraanblaadjes
zeezout en peper
2 citroenen
160 ml olijfolie
30 g balsamicoazijn

RADICCHIOSALADE

4 krop radicchio (sla)
100 g blanke rozijnen
50 g pecannoten
25 g pijnboompitten
100 ml hazelnootolie

BEREIDINGSWIJZE

KRUIDENKORST

1. Let op het moet een droge pasta worden, anders wordt deze niet hard.
2. Knoflook hakken en mosterd en boter toevoegen. Gehakte peterselie, salie en tijm, broodkruim, peper en zout toevoegen. Eigeel toevoegen tot er een droge pasta ontstaat. Laat rusten in de koeling.
3. Rol de pasta tussen 2 vellen plastic folie uit.

GANZENBORSTEN

4. Ontvel de ganzenborsten en bak in hele hete pan met beetje olie de filets goudbruin in 3 minuten per kant. Bewaar het braadvocht. Dep de ganzenborst goed droog, evt. licht met honing voor beter plakken.
5. Verdeel het kruidenkorstmengsel op de ganzenborsten en plaats ze 4 minuten in een voorverwarmde oven op 220 °C. (Zorg dat de korst krokant wordt, plaats evt. even onder de grill) Haal uit de oven en wikkel in alufolie. Laat rusten op 40 graden.
6. Snij de ganzenborsten vlak voor opgaan in mooie plakken en houd warm.

ROQUEFORT-BANJUL- JUS

7. Verwarm het braadvocht van nr. 4, zweet hierin fijngesneden sjalot, blus af met Banjul-azijn en rode port.
8. Voeg gevogeltesfond toe en laat inkoken tot stroperige jus.
9. Een flinke scheut room om de jus lichter te kleuren en voller te maken, zeef het geheel door een fijne zeef.
10. Snij/hak de roquefort zeer klein en voeg aan de jus toe, breng op smaak.

GEMARINEERDE VIJGEN IN BALSAMICOAZIJN

11. Snijd de steeltjes en onderkant van de vijgen en snijd ze in plakjes van 1 cm dik. Hak driekwart van de tijm en marjoraan fijn.
12. Leg de vijgenplakjes op een grote platte schaal. Bestrooi ze met de fijngehakte kruiden en royaal zout en peper.
13. Meng alles, pers de citroenen uit en schenk citroensap en de olijfolie erover.
14. Schep de balsamicoazijn voorzichtig over de vijgen. Strooi de hele kruidenblaadjes erover.

RADICCHIOSALADE

15. Snij de kroppen in vieren.
16. Week de rozijnen in de sherryazijn.
17. Rooster apart de pecannoten en de pijnboompitten, hak de pecannoten middel grof.
18. Rooster de kwart kroppen in de grillpan, met iets olie op middelmatige



50 ml sherryazijn

temperatuur, leg de kwarten op een schaal, snij de kern er uit, laat heel.
19. Maak van de hazelnootolie, sherryazijn, rozijnen een dressing met zout en peper en besprenkel hier de radicchio mee.

PRESENTEREN

20. Dresseer de radicchio op de borden, evt. nog wat dressing.
21. Leg de warme ganzenfilet om de radicchio heen.
22. Maak een creatieve streep van de roquefort-Banjul-jus naast de radicchio.
23. Drapeer de vijgen plakjes tegen de radicchiosalade.

¹ Extra werkfoto



CLAFOUTIS VAN PERENCONFITUUR NAAR EEN RECEPT VAN PEREN UIT DE ABDIJ VAN TIMADEUC MET VANILLE EN ESDOORNSIROOP

BENODIGDHEDEN

PERENCONFITUUR

1500 g vaste, maar rijpe peren
1000 ml water
200 g kristalsuiker
400 g geleisuiker speciaal
0,5 vanillestokje
0,5 citroen

CLAFOUTIS

4 eieren
75 g basterdsuiker (witte)
50 g roomboter
100 g bloem
200 ml volle melk
200 ml verse room
poedersuiker

AARDBEIENCHIPS

20 g Eiwit
50 g poedersuiker
10 ml rozenwater
10 grote stevige aardbeien

BEREIDINGSWIJZE

PERENCONFITUUR

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Om te pocheren: 1 liter water aan de kook brengen met 300 gram kristalsuiker en het sap van ½ citroen tot de suiker volledig gesmolten is.
3. Schil de peren en wrijf ze in met citroen, haal het klokhuis eruit en snij ze in kleine blokjes. Je moet ongeveer een kilo hebben.
4. Pocheer de perenblokjes in het suikerwater (1 minuut zachtjes koken). Giet de peren voorzichtig af.
5. Doe de confituursuiker in een steelpan en vermeng met de vanillemerg.
6. Meng de perenblokjes met de confituursuiker en laat een kwartier marineren, het vanillestokje zou er nog even bij kunnen.
7. Breng het geheel aan de kook en roer goed, laat 3 minuten doorkoken. Controleer of de confituur gepakt is door een dikke druppel ervan op een koud bord te laten vallen; deze moet direct opstijven. Indien dit niet het geval is: kooktijd verlengen.

CLAFOUTIS

8. Laat de boter zachtjes smelten, hou apart.
9. Beboter 10 ramequins met de helft van de boter.
10. Verdeel de perenconfituur over de beboterde ramequins.
11. Klop de eieren samen met de suiker tot een schuimig geheel.
12. Klop dan de bloem erdoor.
13. Voeg vervolgens de melk en de room toe.
14. Daarna de andere helft van de boter.
15. Giet dit mengsel over de perenconfituur in de ramequins. Bak de Clafoutis gedurende ongeveer 35 min gaar in de oven.
16. Meteen als de Clafoutis uit de oven is gekomen met poedersuiker bestrooien.
17. Warm serveren.

AARDBEIENCHIPS

18. Verwarm oven op 180 °C.
19. Vermeng de eiwit met de poedersuiker. Het moet een homogene vloeibare massa worden. Eventueel iets meer poedersuiker.
20. Voeg naar smaak iets rozenwater toe. Pas op dat het niet te dun wordt.
21. Verwijder het kroontje van de aardbei en snij in plakken van 2 a 3 millimeter. Gebruik enkel de mooie plakjes, maak eventueel van de restjes een beetje coulis.
22. Leg de plakjes op een siliconenmatje en bestrijk ze met het eiwit-suiker mengsel.
23. Leg ze circa 1 uur in de oven. Houd de chips wel in de gaten omdat de baktijd afhankelijk is van de dikte van de plakken. Laat afkoelen.
24. Na het afkoelen zijn de chips krokant. Bewaar ze in een luchtdicht afgesloten bakje op een droge plaats. Ze zijn niet lang houdbaar!



PRESENTEREN

- 5-6 el esdoornsiroop
Poedersuiker
Rvs cornetje
Satéprikker
25. Neem een metalen cornet (werkfoto 2), plaats hierin een satéprikker en giet er de esdoornsiroop in. Door de saté prikker op te lichten kan je gedoseerd de siroop verdelen. Voor 10 personen is het voldoende om deze 1 keer tot 1,5 keer te vullen.
 26. Bestrooi eventueel nogmaals met poedersuiker.
 27. Garneer met enkele aardbeien chips.

B - Menu oktober 2014²

KOMKOMMERCOCKTAIL MET GROENE APPEL

BENODIGDHEDEN

2 komkommer
2 appels (Granny Smith)
250 ml
koolzuurhoudend
mineraalwater
Vers geperst citroensap
Zout en versgemalen
peper
Bieslook
citroen

BEREIDINGSWIJZE

1. Was de komkommer, snijd hem overlangs doormidden en schraap de pitjes eruit.
2. Snij een klein gedeelte van de komkommer in fijne brunoise, marineer in citroensap.
3. Was de appels goed, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen.
4. Pureer de halve komkommers en appelpartjes in een keukenmachine of met een blender, glad.
5. Roer er het mineraalwater en citroensap naar smaak door en breng de cocktail op smaak met zout en peper.
6. Draai er in de ijsmachine een granité van.
7. Knip de bieslook ragfijn en snijd dunne partjes van de citroen.

PRESENTEREN

8. Serveer de granité goed gekoeld, gegarneerd met wat brunoise van komkommer, evt. ragfijn geknipt bieslook, of zet een dun partje citroen op de rand van het glas.



² Menu samengesteld uit: *Neêrlands roem, Koken als Greetje, Jacques Meerman e.a., Fontaine Uitgevers*

KRABMOUSSE MET GEMARINEERDE TOMAAT | FRIES SUIKERBROOD | TOSTI MET EENDENLEVER

BENODIGDHEDEN

10 dunne sneetjes
suikerbrood
(Fryske sûkerbole)
120 g eendenleverpaté

GEMARINEERDE TOMATEN

500 g Romatomaten
100 g kristalsuiker
100 ml balsamicoazijn
350 ml water
1,5 teentje knoflook,
Snuf gedroogde oregano
olijfolie

KRABMOUSSE

400 g netto krabvlees uit
blik
7 bl gelatine
200 ml visfond
15 g crème fraîche
15 g goede mayonaise
15 g tomatenketchup
210 ml slagroom

KRUIDENSALADE

15 g dille
15 g bladpeterselie
15 g kervel
4 g verse bieslook
4 g dragon

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200°C
2. Grill de sneetjes suikerbrood zeer kort aan op een zeer hete grillplaat - alleen om het brood een beetje kleur te geven.
3. Beleg voor elke tosti een sneetje suikerbrood met 2 plakjes eendenleverpaté, leg daarop weer sneetje brood. Druk ze goed op elkaar.



GEMARINEERDE TOMAAT

4. Marineer eerst de tomaten. Blancheer ze 10 seconden in kokend water, giet ze af en ontvel ze. Snijd ze doormidden en haal de pitjes en het vocht eruit. Snij de tomaat helften in reepjes.
5. Kook een goudbruine karamel van de suiker in een pan met dikke bodem. Blus af met de balsamico en het water, voeg de fijngehakte knoflook en oregano toe en kook de vloeistof tot de helft in. Giet hem in een schaal en laat hem afkoelen.
6. Schep de tomatenreepjes door de marinade in de schaal en voeg zoveel (olijf) olie toe dat ze onderstaan. Marineer ze zo lang mogelijk.

KRABMOUSSE

7. Week de gelatine voor de krabmousse en zet de vormpjes in de diepvries.
8. Maak nu de krabmousse. Gebruik 300 g netto krabvlees voor de mousse en bewaar het restant voor de garnering.
9. Verwarm de visfond, breng hem pittig op smaak met zout en peper en los de goed uitgeknepen gelatineblaadjes erin op. Breng hoog op smaak met extra visfond poeder en tabasco.
10. Pureer het krabvlees in een keukenmachine met een deel van de visfond. Roer er dan de overgebleven fond door en voeg met draaiende motor de crème fraîche, mayonaise en ketchup toe.
11. Haal het krabmengsel uit de machine en zet het koud(diepvries), maar laat het niet te stijf worden. Klop de slagroom lobbig.
12. Roer eerst twee eetlepels slagroom door het krabmengsel om het luchtig te maken en spatel dan rustig ook de rest erdoor.
13. Schep de mousse in de ijskoude vormpjes en laat ze in de koelkast/diepvries opstijven.

KRUIDENSALADE

14. Meng de kruiden, wassen is waarschijnlijk niet nodig.

GREETJES DRESSING

15 ml citroensap
5 g gladde mosterd
4 g poedersuiker
40 ml witte wijn
100 ml sojaolie
Ketjap

Pot/blik Rinse
Appelstroop*

GREETJES DRESSING

15. Roer voor de dressing citroensap, mosterd, poedersuiker en witte wijn en klop er geleidelijk de olie door; er moet een emulsie ontstaan.
16. Voeg ketjap naar smaak toe.

PRESENTEREN

17. Leg de tosti's 2 minuten in een zeer voorverwarmde oven (250 °C), beslist niet langer, omdat de eendenlever dan te zacht zou worden.
18. Snij de sneetjes diagonaal in tweeën.
19. Stort de mousses op de langwerpige borden en serveer ze met een bosje kruidensalade, aangemaakt met Greetjes dressing.
20. Strooi naar smaak wat gemarineerde tomaat over de salade.
21. Verwarm de appelstroop wat en plaats een streep stroop op het bord.
22. Plaats er een tosti bij.

**Zelf appelstroopsaus maken*

- 4 handappels (Elstar)
 - 1 handappel (Granny Smith)
 - 2 liter water
 - 100 g bruine basterdsuiker
1. Was voor de appelstroopsaus de appels en snijd ze ongeschild in acht partjes.
 2. Doe het water met de basterdsuiker en de appelpartjes in een pan met een dikke vlakke bodem en breng het aan de kook.
 3. Laat het 2 uur zachtjes pruttelen.
 4. Giet de inhoud van de pan door een fijne zeef in een schone pan en kook de opgevangen vloeistof in tot een dikke stroop.

WITLOFSOEP MET LADY BLUE³

BENODIGDHEDEN

750 g witlof
1,5 middelgrote ui
1,5 teen knoflook
1,5 el olijfolie
225 ml droge witte wijn
600 ml kippenbouillon
600 ml slagroom
120 g Lady Blue
zwarte peper
100 g gerookt
ontbijtspek
bieslook

BEREIDINGSWIJZE

1. Was de struikjes lof en verwijder eventuele lelijke buitenste bladeren. Steek met een puntig mesje de kern eruit; snijd een struikje in heel fijne snippers en snijd de rest klein.
2. Pel de uien en de tenen knoflook en hak ze grof.
3. Verhit de olie in een diepe pan en zet ui en knoflook erin aan. Wacht tot de ui glazig is, voeg de stukjes witlof toe en fruit alles een minuut of vijf. Blus af met de wijn en kook deze tot de helft in. Pureer alles met een staafmixer glad en zeef de soep
4. Giet de bouillon in de pan met de witlofpuree, breng hem aan de kook en kook de vloeistof zachtjes in tot circa twee derde. Doe nu de room erbij en kook de soep in tot 600 ml.
5. Snijd de kaas in kleine blokjes en klop deze van het vuur af met een garde door de pruttelende soep tot deze licht gebonden is. (De kaas mag niet volledig wegsmelten.)
6. Breng op smaak met peper en zout.
7. Bak het ontbijtspek in de oven tussen 2 siliconenmatjes op 160 °C en verkruimel het daarna (dit is circa 1 uur).

PRESENTEREN

8. Schep de soep in verwarmde borden en garneer met snippers lof, spekkruimels en bieslook.



³ Lady Blue :Een blauw schimmelkaas van geitenmelk uit Rolde. De naam Lady Blue komt voort van de geitenhoeder uit Rolde die een geit had genaamd: Lady, met een vacht grijs/wit /gespikkeld, net zoals de kaas.

SNORREPOTSJE, NAGELHOUT, PERENBLIKSEM

BENODIGDHEDEN

SNORREPOTSJE

- 500 g kalfsstoofvlees
- 1000 ml kalfsfond
- 5 grote sjalotten
- 60 g boter
- Azijn
- 1 dikke plak kruidkoek,
± 3 cm

KALFSLEVER EN NIER

- 200 g kalfsnier
- 200 g kalfslever

NAGELHOUT

- 10 plakken (paarden)
rookvlees
- Zonnebloemolie
- 5 g kruidnagelpoeder

PERENBLIKSEM

- 250 g licht gerookt
mager spek
- 5 stoofperen
- 100 ml water
- 1,5 kaneelstokje
- 40 g gembersiroop
- 500 g aardappels
- 60 g boter
- 400 ml melk
- 2 kruidnagels
- Zout
- versgemalen zwarte
peper

BEREIDINGSWIJZE

SNORREPOTSJE

1. Zet grote diepe borden warm.
2. Snij het kalfsvlees in blokjes van 1 cm, bestrooi naar smaak met zout en peper, laat het intrekken.
3. Doe het vlees in een pan, overgiet het met de kalfsjus en breng het aan de kook. Pocheer het vlees 35 minuten op laag vuur.
4. Laat het vlees in het pocheervocht afkoelen.
5. Fruit de gesnipperde sjalotten in de boter in een braadpan en voeg de blokjes vlees met het pochervocht toe.
6. Doe er een scheutje azijn en de in blokjes gesneden kruidkoek bij en stoof het vlees met het deksel op de pan nog 25 minuten. Afhankelijk van de stevigheid van het vlees en de dikte van de saus (dikker: meer koek, dunner: meer fond).



KALFSLEVER EN NIER

7. Ontvries de nier en snij alle bloedvaten er uit. Snij de kalfsnier in blokjes en blancheer 2x af en spoel koud.
8. Snij de kalfslever in gelijke blokjes als de nier.
9. Kruid de lever en nier met zout en peper, haal beide op het laatste moment door de bloem en bak apart in boter tot rosé; houd nier en lever gescheiden.

NAGELHOUT

10. Maak van de olie en de kruidnagel een marinade en smeer de plakken rookvlees aan beide zijden in.
11. Droog de plakken in een oven van 100°C ong. 20-30 minuten.
12. Reserveer.

PERENBLIKSEM

13. Blancheer voor de perenbliksem het spek 30 minuten in net niet kokend water en laat het uitlekken.
14. Schil de stoofperen, snijd ze doormidden en haal de klokhuizen eruit. Snijd de halve peren in stukken.
15. Breng in een pan het water met het kaneelstokje, de kruidnagel en de gembersiroop aan de kook, leg de peren erin en kook ze op laag vuur in ca. 20 minuten net gaar. Snijd de peren brunoise.
16. Doe de geschilde aardappels met weinig zout in een pan, breng ze aan de kook en laat ze gaar worden.
17. Snijd intussen het spek brunoise en bak ze knapperig in een koekenpan op halfhoog vuur. Laat spek goed uitlekken.
18. Giet de aardappels af en laat goed uitstomen, pureer met de pureeknijper.
19. Roer er met de boter en de melk een luchtige massa van en breng die hoog op smaak.
20. Roer de $\frac{3}{4}$ van de peer en de knapperige spekblokjes door de puree.
21. Doe bij de perenblokjes die over zijn wat kookvocht en breng op smaak met gembersiroop, pureer, zeef en reserveer.

PREENTEREN

22. Dresseer een halve cirkel van de perenbliksem op het bord.
23. Schep een portie Snorrepotje op het bord, verdeel daarover de blokjes lever en kalfsnier.
24. Garneer met stukjes gescheurde nagelhout en strepen stroop.

GEBRANDE ROOM VAN ZOETHOUT | TREKDROPIJS | JAN IN DE ZAK

BENODIGDHEDEN

GEBRANDE ROOM VAN ZOETHOUT

- 3 stokjes zoethout
- 200 ml melk
- 400 ml slagroom
- 160 g eidooiers
- 125 g suiker

TREKDROPIJS

- 450 ml slagroom
- 9 stuks trekdrops
- 180 g eidooier
- 150 g suiker

JAN IN DE ZAK

- 75 g krenten
- 75 g rozijnen
- 250 g bloem
- krap 1 tl zout
- 200 ml melk
- 20 g suiker
- 21 g droge gist
- 1 ei
- zout

BEREIDINGSWIJZE

GEBRANDE ROOM VAN ZOETHOUT

1. Hak de zoethout fijn.
2. Doe het zoethout in een steelpan, giet de melk erover en breng hem tegen de kook aan. Haal de pan van het vuur en laat de melk 20 minuten trekken. Zeef de melk en gooi het zoethout weg.
3. Verwarm de slagroom.
4. Roer in een kom de eidooiers romig met de suiker en voeg al roerend de hete melk toe. Roer de room door het ei mengsel.
5. Verdeel dit over 10 kleine crème brûlée schaaltes.
6. Verhit de oven tot 110 °C.
7. Zet de schaaltes in een grote braadslee of een diepe bakplaat en zet hem in de oven.
8. Giet met een litermaat zoveel kokend water in de braadslee dat de schaaltes tot driekwart onderstaan.
9. Laat de crème in circa 15 minuten gaar worden (*niet in de patisserieoven, dat duurt te lang*). Controleer de gaarheid door een satéspies in de crème te steken; als deze er schoon uitkomt, is de crème gaar.
10. Laat de crèmes au bain marie volledig koud worden.

TREKDROPIJS

11. Zet vormpjes koud in de vriezer.
12. Doe 80 ml slagroom in een pan met de trekdrops en verwarm de room op laag vuur tot de drops is gesmolten. Zorg ervoor dat de room niet kookt!
13. Klop de dooiers en de suiker met een garde tot een heel bleke, luchtige massa. Voeg de overgebleven slagroom toe en klop alles weer luchtig.
14. Spatel het lauwwarme dropmengsel door de eierenvla en giet hem in de voorbereide vormpjes. Piramide vormpjes.
15. Laat het ijs in de vriezer opstijven.

JAN IN DE ZAK

16. Was de krenten en rozijnen, laat ze goed uitlekken en dep ze in een theedoek droog.
17. Laat ze uitgespreid op een schaal liggen om helemaal droog te worden.
18. Meng de bloem in een grote kom mee het zout en maak een kuiltje in het midden. Verwarm de melk tot lauw (38 graden) en roer de suiker en de verkruimelde gist erdoor.
19. Klop het ei los en doe het met de melk in het kuiltje; roer alles vanuit het midden tot een glad beslag. Voeg de krenten en rozijnen toe en laat het beslag 30 minuten rijzen.
20. Maak een zak van een zeefdoek of theedoek en doe het beslag erin. Bind de doek aan de bovenkant dicht, maar zorg dat het beslag genoeg ruimte heeft om na te rijzen.
21. Breng in een grote pan ruim water aan de kook. Zet een schoteltje op de bodem en leg de gevulde theedoek erop. Zet een bord ondersteboven op de



zak en plaats daarop een passende afsluitende RVS kom. Giet water in de kom en sluit de pan af met een deksel.

22. Kook de Jan-in-den-zak in circa 75-80 minuten in het zachtjes kokende water gaar.
23. Haal hem uit de pan, open de theedoek en laat de koek kort uitdampen.
24. Snijd de koek in dunne plakken, plaats op een met bakpapier bekleed bakblik, bestrooi met wat rietsuiker en plaats nog ongeveer 10 minuten in de oven 90°C .

KANEELBOTER

100 g boter
Kaneelstokje of -poeder

25. Smelt de boter met het kaneelstokje, laat trekken van het vuur af. Verwijder het stokje en maak op smaak met eventueel nog wat extra kaneelpoeder.
26. Geef er vloeibare kaneelboter bij.

PRESENTEREN

KARAMEL
6-8 el rietsuiker

27. Bestrooi de crèmes voor het opdienen met een dun laagje rietsuiker en karamelliseer deze met een crème-brûlée brander.
28. Langwerpige borden.
29. In het midden trekdrops
30. Aan de ene kant gebrande zoethoutroom, met daarop een stukje zoethout.
31. Aan de andere kant, de lauwwarme Jan-in-de zak, met als allerlaatste een scheutje kaneelboter.

C - Menu november 2014

TOASTJE MET KUITMAYONAISE EN KRUIDEN⁴

BENODIGDHEDEN

TOASTJE

1x125 g ciabatta brood
uit de diepvries
geklaarde boter

MAYONAISE

25 g rode viskuit
25 g zwarte viskuit
10 ml gerookte olie
citraensap
100 ml druivenpitolie
1 heel ei

1 bakje Acla Cress
1 bakje Shiso Purple
1 bakje Rock Chives
1 bakje tuinkers
(Shusi) Azijnpoeder

BEREIDINGSWIJZE

TOASTJE

1. Snij het brood eerst doormidden.
2. Snij daarna het brood in de lengte in dunne plakjes op de snijmachine.
3. Kwast de plakjes in met boter en strooi er een beetje zout op.
4. Leg de pijpjes op een bakplaat en daarop de plakjes brood. Probeer de sneetjes "golvend" te maken.⁵ Bak de plakjes brood krokant in een oven van 160°C.⁶

MAYONAISE

5. Maak mayonaise van het ei, het citroensap en de druivenpitolie met de staafmixer.
6. Verdeel de mayonaise over twee bakjes.
7. Voeg aan de ene helft de rode viskuit toe en maak op smaak met zout en citroensap.
8. Voeg aan het tweede deel mayo de zwarte viskuit en de gerookte olie toe.
9. Doe beide in een aparte doseerfles.

PRESENTEREN

10. Breng dotjes mayonaise aan op de toastjes.
11. Verdeel de bloempjes en cress over de toastjes.
12. Sprenkel een beetje azijnpoeder over het geheel.
13. Eet de toastjes met de hand.



⁴ Naar receptuur van René Redzepi

⁵ Zie werkfoto 1

⁶ Zie werkfoto 2

KABELJAUWFILET GEVULD MET KUMQUAT EN KRABRAVIOLI

BENODIGDHEDEN

KUMQUATMARMELADE

300 g kumquats
100 g suiker

KABELJAUW

1 kg kabeljauw, rugfilet
40 g maanzaad
40 g witte sesamzaad

KRABRAVIOLI

30 Japanse ravioli vellen
220 g krabvlees
1 sjalot
¼ bosje koriander
sherry
olijfolie
sojasaus (groene dop)
0,5 teentje knoflook
2 cm verse gember
eigeel
zout en peper

DRAGONCRÈME

0,5 bosje dragon
350 ml visbouillon
200 ml crème fraîche
100 g boter

AVOCADOCRÈME

2 rijpe avocado's
2 sinaasappels

BEREIDINGSWIJZE

KUMQUATMARMELADE

1. De kumquats halveren en opzetten in water met de suiker.
2. Op laag vuur in 1 uur garen.
3. Met vocht en al de kumquats in de Magimix pureren tot een homogene massa. Daarna nog door een zeef halen.

KABELJAUW

4. De huid van de kabeljauwfilet halen en in tranches snijden.
5. De eerste snede niet geheel doorsnijden, de tweede wel, openklappen waardoor je een "vlinder" krijgt.
6. De helft van de tranches insmeren met kumquatmarmelade en daarna een andere helft erop leggen.
7. De kabeljauw pakjes aan een zijde door het sesam- en maanzaadmengsel halen.
8. Leg de vis op een geoliede bakplaat met de zaadzijde naar boven.
9. Circa 10 minuten afbakken in de (combi)oven van 120°C (onderste oven) plaats een bakplaat onderin de oven met heet water voor stoom.
10. Check gaarheid. Voeg iets zout toe.

KRABRAVIOLI

11. Snij de krab tot tartaar. Snipper de sjalotten en hak de koriander fijn (houd 20 blaadjes achter).
12. Maak een mengsel van krab, sjalot en koriander. Breng op smaak met de rest van de ingrediënten.
13. Leg de ravioli vellen uit en bestrijk de helft met eigeel.
14. Leg op de bestreken vellen een hoopje krab en een blaadje koriander.
15. Leg een tweede vel bovenop de eerste en druk de lucht eruit met de handpalmen. Steek uit met een ronde steker.
16. Knijp de randen goed dicht.

DRAGONCRÈME

17. Maak een visbouillon van 1 tonggraat + bouquet. De visbouillon tot ¼ laten inkoken.
18. Voeg de crème fraîche en gesneden dragon toe en laat 30 minuten tegen de kook aan trekken.
19. Zeef de dragon eruit en klop er de blokjes boter door tot een dikke crème. Breng op smaak met zout.
20. Voor gebruik opkloppen.

AVOCADOCRÈME

21. Trek zestes van de sinaasappel.
22. Maak de avocado's schoon en pureren deze met de staafmixer +kom.



6 g Limoncello
6 g slagroom
tabasco
Worchestershire saus

23. Zeef de avocado en voeg de rest van de ingrediënten toe en roer tot een gladde crème.
24. Breng op smaak met tabasco en Worchestershire saus.

BIETEN BIETEN

500 g gekookte bieten
1 scheut notenolie
balsamico

25. De bieten brunoise snijden, breng op smaak met notenolie en zout en balsamico.
26. Verwarm de bietjes.

PRESENTEREN

27. Frituur de krabravioli goudbruin en knapperig.
28. Doe een streep avocadocrème op een bord.
29. Leg er een stuk kabeljauw bij en een krabravioli.
30. Doe er een hoopje bietenblokjes bij en decoreer met dragoncrème.
31. Garneer met dragonblaadjes en koriander.

ESSENCE VAN OSSENSTAART MET GEITENKAASROOM⁷

BENODIGDHEDEN

OSSENSTAART

2 kg ossenstaart
1 winterwortel
2 preien
2 uien
1 venkelknol
2 laurierblaadjes
8 takjes tijm
12 g gedroogd
eekhoortjesbrood

POEDER

3 g nootmuskaat
6 g gedroogd
eekhoortjesbrood

GEITENKAASROOM

200 g Bokkensprong
geitenkaas
150 ml slagroom

BEREIDINGSWIJZE

OSSENSTAART

1. Bruin de ossenstaart in de oven van 250°C in zo'n 30 minuten.
2. Bak de gesneden groenten in een beetje olie tot ze kleuren.
3. Doe vlees, groenten en kruiden in de snelkookpan en vul af met water.
4. Zorg dat alles geheel onder water staat, maar niet overdadig water. Zet Breng aan de kook, snelkookpan stand 2, kookplaat stand 9. Als het kookt, zet de kookplaat terug op stand 5, na een half uur terug naar stand 3. Laat zo'n 1,5 uur koken onder druk.
5. Zeef de essence door een schone kaasdoek.
6. Laat het indampen tot de gewenste sterkte in een brede steelpan, kookplaat stand 4 en schep er zoveel mogelijk vet vanaf, op het laatst overgieten in een hoge pan en vet verwijderen, evt. met keukenpapier.
7. Breng indien nodig op smaak met zout en peper.

POEDER

8. Begin met het poeder te malen, evt. restanten kunnen bij de ossenstaart.
9. Borstel, indien nodig, het eekhoortjesbrood goed schoon.
10. Maal de cêpes fijn in de kleine Kenwood keukenmachine, eventueel 2 of 3 malen en daarna zeven.
11. Meng één deel nootmuskaat met twee delen eekhoortjesbrood. Voeg de restant van het poeder toe aan de soep.

GEITENKAASROOM

12. Verdeel de geitenkaas in klein stukjes en verwarm al roerende op laag vuur totdat het een zachte gladde structuur heeft.
13. De kaas mag niet te warm worden.
14. Klop slagroom tot yoghurtdikte en roer met een spatel door de zachte geitenkaas.
15. Bewaar de room op kamertemperatuur.

PRESENTEREN

16. Schenk voorverwarmde espressokopjes tot driekwart vol met hete essence.
17. Doe een flinke lepel geitenkaasroom op de essence.
18. Bestuif met noot-cêpes poeder en serveer direct zonder lepeltje.



⁷ Naar receptuur van Angelique Schmeinck

DUIF CLAMART⁸

BENODIGDHEDEN

DUIVEN

5 Anjou duiven
boter

DUIVENSAUS

Duivenkarkassen
1 liter gevogeltefond
boter

DUIVENPOOTJES

10 duivenpootjes
zeezout
zwarte peper bollen
ganzenvet
takje tijm
takje rozemarijn
teentje knoflook

POMPOENPUREE

1 flespompoen
25 ml slagroom
100 g Parmezaanse kaas
15 basilicumblaadjes

SPRUITJES

20 grote spruitjes

BEREIDINGSWIJZE

DUIVEN

1. Snij de pootjes, vleugels en nek van de karkassen.
2. Leeg eventueel de krop.
3. Snij de onderkant van de karkassen los, zodat de borstjes overblijven.
4. Maak nu de saus.

DUIVENSAUS

5. Bak de duivenkarkassen en vleugels in olie op hoog vuur tot ze goed gekleurd zijn.
6. Blus af met gevogeltefond en kook in tot een derde.
7. Zeef de saus door een fijne zeef en daarna door een passeerdoek en kook verder in tot saasdikte.
8. Monteer met koude boter en breng op smaak met zout en peper.

VERDER MET DE DUIVEN

9. Verwijder het wensbotje. Zout en peper de borstjes en bak ze aan de velkant kort aan in olie tot het vel begint te kleuren.
10. Leg de duiven op een stuk dubbel gevouwen bakpapier, om uit te lekken.
11. Doe de duiven in vacuümzakken met een klont boter. Gaar de borstjes 20 minuten in de sous-vide bak van 65°C.
12. Doe de zakken direct over in de koeling. Haal ze 30 minuten voor gebruik weer uit de koeling.

DUIVENPOOTJES

13. Maal zout en peper in de vijzel (een derde peper, twee derde zout).
14. Smeer de pootjes ruim in met het zoutmengsel en laat 30 minuten intrekken.
15. Spoel de pootjes af en dep droog.
16. Konfijt de pootjes in ganzenvet met kruiden in 90 minuten op zeer zacht vuur (max 80 °C).

POMPOENPUREE

17. Schil de pompoen en snij hem in stukjes. Kook het goed gaar in gezouten water.
18. Giet af maar bewaar het kookvocht. Pureer de pompoen in de Magimix met een beetje slagroom en eventueel wat kookvocht tot een puree.
19. Roer er geraspte Parmezaanse kaas door en duw er wat basilicumblaadjes in.
20. Houd de puree warm.

SPRUITJES

21. Blancheer de spruitjes in gezouten water.
22. Halveer de spruitjes en snij ze julienne.



⁸ Naar receptuur van Peter Goosens

CRANBERRIES

200 g cranberries
2 el suiker

PADDENSTOELEN

500 g wilde
paddenstoelenmix
waaronder: cantharellen
en eekhoorntjesbrood
boter

CRANBERRIES

23. Doe de cranberries over in een pan met suiker.
24. Verwarm ze langzaam en roer voorzichtig tot de suiker is opgelost zonder de bessen te beschadigen.

PADDENSTOELEN

25. Maak de paddenstoelen goed schoon en bak ze kort op hoog vuur in boter.
26. Breng op smaak met zout en peper.
27. Voeg op het laatst de spruitjes toe en verwarm even mee.

PRESENTEREN

28. Bak ze op de velkant kort aan in boter tot het vel krokant is.
29. Trek een streep duivensaus en pompoenpuree over de borden.
30. Leg een borstje en een pootje op het bord.
31. Garneer met paddenstoelen en spruitjes.
32. Leg een paar kleine hoopjes cranberries op de borden.

CHOCOLAFONDANT MET KOFFIEROOM⁹

BENODIGDHEDEN¹⁰

CHOCOLAFONDANT

acetaatfolie
2 eiwitten
100 g suiker
200 g boter
300 ml slagroom
600 g chocolade
4 el espresso
4 eierdooiers

GANACHE

75 g chocolade
100 ml slagroom

CHOCOLADE KLETSKOP

100 g amandelnippers
1 el cacaopoeder
1 el melk
1 el glucose
25 g suiker
3 el boter

KOEKJES

75 g boter
75 g suiker
1 eierdooier
150 g bloem

BEREIDINGSWIJZE

CHOCOLAFONDANT

1. Knip acetaatfolie zodanig dat de stukken folie aan de binnenkant van 5 cm ringen passen.
2. Sla eiwitten stijf en voeg suiker beetje voor beetje toe. Blijf kloppen tot alle suiker opgelost is.
3. Klop boter (op kamertemperatuur) zacht.
4. Klop slagroom tot pieken ontstaan.
5. Smelt chocolade over kokend water. Roer hete espresso door de chocolade. Laat de chocolade afkoelen tot bijna kamertemperatuur.
6. Roer een voor een de dooiers door de chocolade en daarna de boter.
7. Spatel de meringue en daarna de slagroom door de chocolade. Doe de massa in een spuitzak.
8. Verdeel de massa over de ringen en zet ze direct in de koeling om op te stijven.

GANACHE

9. Begin 30 minuten na de fondant in de koeling is met de ganache.
10. Breng slagroom aan de kook en voeg chocolade toe.
11. Roer tot de chocolade opgelost is en laat afkoelen tot nog net vloeibaar.
12. Verwijder de koker.
13. Lepel de ganache over de opgesteven fondant en doe direct terug in de koeling om verder op te stijven.

KLETSKOP (DENTELLE)

14. Maal amandelen en cacaopoeder fijn in de Magimix.
15. Breng melk, glucose, suiker en boter aan de kook en laat even doorkoken. Roer het amandelmengsel door de hete melk.
16. Stort het mengsel op een stuk bakpapier en dek af met een tweede stuk bakpapier. Rol het beslag zo dun mogelijk uit en zet in de vriezer.
17. Haal het na 15 minuten uit de vriezer en verwijder het bovenste stuk bakpapier.
18. Bak de kletsoppen af in een oven van 175°C in ongeveer 10-12 minuten.
19. Steek direct koekjes van 6 cm uit de koek.

KOEKJES

20. Klop de (op kamertemperatuur) boter met suiker romig.
21. Voeg eierdooier toe en klop goed door elkaar.
22. Voeg bloem toe aan het botermengsel en klop tot het net pakt.
23. Rol het deeg dun uit op een stuk bakpapier en doe in de vriezer om op te stijven. Steek koekjes van 5 cm uit het deeg.
24. Bak de koekjes af in een oven van 175°C in 10-12 minuten tot ze goudbruin zijn.



⁹ Naar receptuur van Peter Goosens

¹⁰ Receptuur voldoende voor 14 personen

KOFFIEROOM

2 vanillestokje
250 ml melk
250 ml slagroom
10 eierdooiers
150 g suiker
oplos espresso

Taartversiering goud

KOFFIEROOM

25. Breng melk, oploskoffie en slagroom met vanillemerg en stokje aan de kook. Laat 15 minuten trekken.
26. Klop dooiers met suiker schuimig.
27. Haal het vanillestokje uit het roommengsel en breng opnieuw aan de kook.
28. Voeg al kloppend de dooiers toe en blijf goed roeren tot het bindt, lepel proef (of roosje blazen)! Laat afkoelen.

PRESENTEREN

29. Lepel wat koffieroom in een diep bord. Plaats het koekje in de room.
30. Leg de fondant op het koekje.
31. Schik een kletskep tegen de fondant aan.
32. Garneer met de taartversieringen.

Extra werkfoto's

foto 1: Voorbereiden



foto 2: Resultaat



D - Menu december 2014¹¹

EITJE MET BLOEMKOOL, HAZELNOOT EN HARINGKUIT

BENODIGDHEDEN

BLOEMKOOL PUREE

½ st bloemkool
40 g crème fraîche
25 g boter

KWARTELEI

10 st kwartelei

EIERSCHALEN

10 st eieren

HAZELNOOT

30 g hazelnoten

50 g imitatie kaviaar
(grote korrel)
Grof zeezout

BEREIDINGSWIJZE

BLOEMKOOL PUREE

1. Snij de bloemkool klein.
2. Stoom de bloemkool gaar in de stoommand boven een pan kokend water gedurende 8 minuten.
3. Blender deze vervolgens fijn samen met de boter en de crème fraîche.
4. Breng de puree op smaak met zout.
5. Bewaar de bloemkool puree in een spuitzak in de warmhoudkast.

KWARTELEI

6. Leg de kwarteleieren minimaal 24 uur in de vriezer (liefst zo lang mogelijk).
7. Pel ze vervolgens en laat ze rustig ontdooien.
8. De eidooier, die stevig is geworden, op een plateau met iets olie leggen en verder laten ontdooien of schep de dooiers op het laatst uit de eiwitten.

EIERSCHALEN

9. Breek de eieren open met een eiertikker.
10. Laat het eiwit en eigeel eruit lopen, scheidt de eieren, doorgeven aan de makers van de Shake van rum en dragon.
11. Spoel de eierschaal goed schoon onder de kraan.
12. Laat ze vervolgens drogen in de warmhoudkast.

HAZELNOOT

13. Bruneer de hazelnoten in een oven van 160°C gedurende 12 minuten.
14. Laat de noten afkoelen.
15. Hak ze vervolgens zeer fijn.

PRESENTEREN

16. Zet de eierschalen in een kom met grof zeezout.
17. Spuit een laagje bloemkoolpuree in de eierschaal.
18. Hier een dooiertje opleggen.
19. Schep er een beetje haringkuit over.
20. Strooi wat gehakte hazelnoten erover.
21. Eventueel garneren met een blaadje of bloemetje.



¹¹ Naar receptuur van Kook-en Wijnschool Librije's Atelier, Jonnie Boer

LANGOUSTINE MET SNIJBOONSAP, QUINOA EN KERRIE

BENODIGDHEDEN

HENNEPZAAD

30 g hennepzaad

TAPIOCA MET HENNEP

30 g hennepzaad

65 g tapiocameel

250 ml water

QUINOA

80 g quinoa

REMOULADE

100 g augurk

60 g kappertjes

50 g ui

200 g mayonaise van

2 eidooiers

mosterd, azijn, en

maisolie

ZOETZURE POMPOEN

1/3 st pompoen

250 ml water

250 ml azijn

125 g suiker

SNIJBOONSAP

600 g snijbonen

Maizena

KERRIE OLIE

25 g kerrie

125 ml druivenpitolie

BEREIDINGSWIJZE

HENNEPZAAD

1. Brand het hennepzaad in een droge koekenpan op laag vuur voor de salade.

TAPIOCA MET HENNEP

2. Kook de tapioca gaar met het water.
3. Draai dit helemaal glad in de blender samen met iets zout.
4. Strijk deze massa dun uit op een siliconenmatje.
5. Bestrooi dit met het hennepzaad.
6. Droog de chips in een oven van 90°C (onderste oven met fan)
7. Pof de chips in olie van 180°C.

QUINOA

8. Kook de quinoa gaar in water met zout.
9. Er komt een 'vliesje' om de korrel van de quinoa.
10. Wanneer de quinoa gaar is, op een zeef gieten en goed laten uitlekken.

REMOULADE AANMAAKSAUS

11. Maak 200 ml stevige mayonaise.
12. Blender de augurk met de kappertjes en ui fijn. Druk het vocht er uit.
13. Meng dit met mayonaise.

ZOETZURE POMPOEN

14. Kook het water met de azijn en suiker op voor zoetzuur marinade.
15. Snijd de pompoen in 2-en een geef 1 deel aan de makers van de Lolly van eendenlever.
16. Schil de pompoen en snij in kleine brunoise (blokjes).
17. Marineer de blokjes in de zoetzuur marinade. (Om dit te versnellen gebruik je het vacuumapparaat.)

SNIJBOONSAP

18. Blancheer de snijbonen kort, 1 minuut in kokend water met zout, in zeer wijde pan,
19. Koel direct terug op ijswater.
20. Pers ze vervolgens uit met sapcentrifuge.
21. Breng dit sap op smaak met iets zout en cayennepeper.
22. Bind het sap licht af met Maizena en passeer het vervolgens door een fijne zeef.

KERRIE OLIE

23. Strooi de kerrie in een droge pan, zet deze op gematigde hitte zodat de geuren loskomen ca. 5 minuten(pas op aanbranden).



1 sjalot
1 teen knoflook

KERRIE CRÈME

100 g kerrie olie
45 g eiwit
20 ml sushi azijn
5 ml yuzu sap¹²
125 ml zonnebloemolie
40 ml Griekse yoghurt

LANGOUSTINES

20 st langoustine
1 st limoen

BLOEMEN

Viooltjes, oost Indische
kers, slasoorten

24. Blus af met de druivenpitolie, voeg een in plakjes gesneden knoflook toe en een fijngesnipperd sjalotje, laat dit rustig trekken, niet laten koken.
25. Zeef de kerrieolie in een maatbeker.

KERRIE CRÈME¹³

26. Meng beide oliën.
27. Meng alle ingrediënten, behalve de twee soorten olie, met elkaar met de staafmixer.
28. Voeg de olie in een dunne straal toe terwijl de mixer draait. er, ontstaat een dikke crème.
29. Bewaar in een spuitzak in de koelkast.

LANGOUSTINES

30. Pel de langoustines.
31. Let erop dat het darmkanaal goed is verwijderd.
32. Besprenkel de langoustines met zonnebloemolie en bestrooi met fijn gesneden limoenzestes.
33. Brand ze af met een gasbrander.
34. Breng de langoustines op smaak met zout.

PRESENTEREN

35. Spuit de kerrie crème aan een kant van het bord.
36. Maak de quinoa aan met de remoulade, zoetzure pompoen en hennepzaad.
37. Hier bovenop drie langoustines zetten.
38. Steek hiertussen de bloemetjes en slasoorten.
39. Het snijbonensap aan de andere kant lepelen.
40. Druppel hier wat olijfolie in.

¹² je kunt ook: 2 ml limoensap + 3 ml mandarijnensap mengen

¹³ Dit is een mayonaise van eiwit.

JONGE KABELJAUW MET CANTHARELLEN, RETTICH EN BOUILLON VAN EEKHOORNTJESBROOD

BENODIGDHEDEN

BOUILLON

750 ml kippenbouillon
10 st gedroogd
eekhoortjesbrood
aardappelzetmeel

KABELJAUW

10 st gul (jonge
kabeljauw)
olie

ZOETZURE SHIITAKE

200 g shiitake/10 grote
200 ml azijn
200 ml water
100 g suiker

AARDAPPELPUREE

700 g aardappels
75 ml melk
75 ml room
50 g boter

CANTHARELLEN

200 g cantharellen
1 st sjalot
1 teen knoflook
olie

BEREIDINGSWIJZE

BOUILLON

1. Laat de ceps trekken (tegen de kook aan) in de kippenbouillon gedurende 10 minuten.
2. Wanneer er voldoende smaak van de paddenstoelen aan zit, deze uit de bouillon zeven.
3. Breng de bouillon op smaak met zout
4. Eventueel iets afbinden met aardappelzetmeel.

KABELJAUW

5. Maak de gul indien nodig schoon, fileer de gul en portioneer op 80-100 gram.
6. Bestrooi een plateau met zout.
7. Leg hier de gulletjes op en bestrooi deze ook met zout.
8. Laat dit 1 uur marineren (pekelen).
9. Spoel ze zeer goed af met koud water en droog ze af.
10. Gaar de kabeljauw vervolgens in de olie. Dit kan onder de warmtepas of in een oven van 90°C. Vaak controleren op gaarheid, tijd is afhankelijk van de dikte.
11. Leg ze vervolgens in de koelkast om terug te koelen.
12. Voor het serveren, opnieuw warm leggen in de warmhoudlade of rechaud.

ZOETZURE SHIITAKE

13. Verwarm azijn, water en los de suiker hierin op.
14. Maak de shiitake schoon en verdeel in even grote stukken.
15. Doe de shiitake in een weckpot.
16. Verwarm de zoetzure marinade tot kookpunt en giet deze heet op de shiitake.
17. Sluit de weckpot en laat zo lang mogelijk marineren.

AARDAPPELPUREE

18. Schil de aardappels en kook deze gaar. Druk ze vervolgens door een bolzeef.
19. Verwarm de melk met de room en boter.
20. Giet dit beetje bij beetje bij de puree tot een mooie smeuïge aardappelpuree ontstaat. Je hoeft niet het hele melk en boter mengsel toevoegen.
21. Breng de puree op smaak met zout. Reserveer in de warmhoudkast.

CANTHARELLEN

22. Borstel de cantharellen goed schoon.
23. Maak de sjalot en knoflook schoon en snipper deze fijn.
24. Vlak voor het serveren de cantharellen bakken in olie samen met sjalot en knoflook.



RETTICH **RETTICH**

¼ st rettich
50 ml olijfolie

25. Snij op de snijmachine ontzettend! dunne plakjes van de rettich.
26. Steek deze uit met een ronde steker.
27. Marineer de helft in olijfolie en zout.
28. Vlak voor het serveren de aangemaakte helft vermengen met het niet aangemaakte deel.

PRESENTEREN

29. Leg de gul op het bord.
30. Zet hier stippen puree naast.
31. Hierin de paddenstoelen leggen en rettich.
32. De bouillon erbij scheppen.

LOLLY VAN EENDENLEVER EN RODE BIET

BENODIGDHEDEN

BIETENGELEI

vers gemalen zwarte peper
1 fles bietensap
1 sjalotje
10 peperkorrels
25 g aardappelzetmeel
4 g agar agar
1 blaadje laurier

LOLLYMASSA

2 g zeezout fijn
2 g kleurzout coloroso
80 g rilette de canard
300 g lever, eend A-kwaliteit
15 ml witte port
10 ml cognac
lollystokjes

½ bol oranje pompoen
alufolie

BEREIDINGSWIJZE¹⁴

BIETENGELEI

1. Kook het bietensap met de gesneden sjalot + schil, laurier en peperkorrels in tot ½ liter. Zeef het dan vervolgens.
2. Bind het bietensap af met aardappelzetmeel (aangemaakt met een klein beetje koud water) en de agar agar.
3. Al roerende goed doorkoken.

LOLLYMASSA

4. Kuis de levers en meng de lever met de rilette (het makkelijkste gaat dit met de handschoenen aan en met de hand mengen).
5. Breng dit geheel op smaak met peper, zout en de cognac.
6. Doe de massa in de oven van 70°C en breng tot een kerntemperatuur van 54°C (duurt ± een uur).
7. Dan de massa op een zeef leggen, zodat het vet wegløopt.
8. Doe alles in een bak en laat afkoelen (duurt ± een uur).
9. Maak 12 mooie balletjes met een ijsknijper en rol hier vervolgens mooie ballen van diameter 2,5 Ø (denk aan handschoentjes).
10. De ballen in een bolmatje leggen, de stokjes er netjes insteken en op laten stijven in de vriezer (duurt ± een uur).
11. Warm de bietengelei weer wat op en schenk over in een smalle hoge maatbeker.

PRESENTEREN

12. Verpak de pompoen in alufolie en maak gaatjes in de pompoen met een stalen prikker en diep ze er ook mee uit.
13. De lolly's netjes door de warme bietengelei halen en in de pompoen steken.
14. Plaats de pompoen op 1 vierkant bord.
15. Deel rond.



¹⁴ bewerktijd 2,5 tot 3 uur!

HERTENBIEFSTUK MET WITTE CHOCOLADE EN CRANBERRIES

BENODIGDHEDEN

500 G Pastinaak
150 ml melk
350 ml room
five spices
boter
5 (zoete) uien
20 walnoten
50 ml honing
25 ml balsamico
10 hertenbiefstukken
bessenjenever
500 ml appelsap
paar druppels citroensap
room
150 ml sojaolie
100 g gedroogde
cranberries
peper
zout

affilacress

BEREIDINGSWIJZE

1. Schil de pastinaak, kook de pastinaak in gezouten water en melk.
2. Als gaar maak er puree van met de room en de Five spices.
3. Week de cranberries in de Bessenjenever (ze moeten net onder staan).
4. Karamelliseer in de boter de gehalveerde uien met de honing, walnoten en de balsamico.
5. Maal of rasp de chocolade. Verwarm de olie op 50°C, en roer de chocolade door de olie, los de chocolade op. Breng op smaak met paar druppels (heel weinig) citroensap en voeg room toe, steeds roeren tot er een mooie saus ontstaat. Houd warm. Als de chocolade gaat schiften, dan weer room toevoegen en goed roeren.
6. Portioneer de hertenbiefstukken en bak ze aan (bij voorkeur in geklarifieerde boter). Reserveer warm.
7. Blus het braadvet van de biefstukken af met appelsap en kook dit in.



PRESENTEREN

8. Plaats op ieder bord 2 parallelle strepen pastinaak pure.
9. Plaats er de getrancheerde hertenbiefstukjes tegen aan.
10. Zet een streep (met de achterkant van de lepel) chocolade saus op het bord. Verdeel de gekaramelliseerde uien en de cranberries erover heen
11. Serveren met de appeljus en plukjes Affilacress.

LOLLY VAN MALIBU

BENODIGDHEDEN

300 g melk chocolade
40 ml Malibu
40 ml room
geraspte kokos
lolly stokje

BEREIDINGSWIJZE

1. Rasp de chocolade of hak de chocolade in kleine stukjes.
2. Breng de room en Malibu aan de kook. Haal direct van het vuur.
3. Voeg van het vuur af de twee derde van de chocolade toe.
4. Goed door roeren met een garde en niet meer verhitten, zorg dat de chocolade geheel is opgelost.
5. Deze massa storten in een platte bak.
6. Voor 1 uur weg zetten op een koele donkere plaats.
7. Draai met de hand mooie ronde bolletjes en leg ze in een bolmatje.
8. Steek er een lolly stokje in.
9. Zet in de vriezer weg.
10. Smelt de rest van de chocolade en haal de lolly's door de gesmolten chocolade en dip ze of rol ze in de kokoskrum.

PRESENTEREN

11. Presenteer de lolly's op een klein vierkant bordje, samen met de Lolly van Zoute Karamel.



Lolly van Malibu en van Zoute Karamel



ZOUTE KARMEL LOLLY

BENODIGDHEDEN

KARAMELSAUS

100 ml room
2 g zout
100 g suiker
100 g boter
75 g witte chocolade
25 g melk chocolade
150 g melkchocolade
25 g cacaoboter
lollystokjes

BEREIDINGSWIJZE

KARAMELSAUS

1. Karamelliseer de suiker in een pannetje, niet roeren!
2. Blus dit voorzichtig! af met de voorverwarmde room en zout. Haal direct van de plaat.
3. Roer er vervolgens koude boterblokjes doorheen.
4. Vervolgens de chocolade erdoor mengen.
5. Giet de massa in de bolletjesmal en laat in de koeling afkoelen.
6. Steek de lollystokjes in de bolletjes.
7. Smelt de chocolade en haal de bolletjes door de chocolade.

'SHAKE' VAN RUM EN DRAGON

BENODIGDHEDEN

RUM IJS

150 g suiker
100 ml melk
300 ml slagroom
180 g eigeel,
gepasteuriseerd
50 ml rum

DRAGONSIROOP

1 grote bos dragon
100 g water
100 g suiker

DRAGONSABAYON

5 verse eidooiers
85 ml dragonsiroop
85 ml witte wijn

melk

BEREIDINGSWIJZE

RUM IJS

1. Klop de eidooier los.
2. Breng de room, melk en suiker aan de kook en giet dit kokend op het losgeklopte eigeel.
3. Giet de massa terug in de pan en laat al roerende op middelmatig vuur 85°C worden (gebruik hiervoor een spatel).
4. Giet de massa door een zeef en laat in een rvs bekken afkoelen op ijswater.
5. Voeg de rum toe en draai het op in de ijsmachine.
6. Zet daarna in de vriezer tot gebruik.

DRAGONSIROOP¹⁵

7. Kook de suiker met het water op.
8. Laat dit weer afkoelen.
9. Pluk de dragon.
10. Blender de dragon fijn met het afgekoelde suikerwater.
11. Goed lang laten draaien.
12. Vervolgens de siroop door een zeef passeren.

DRAGONSABAYON

13. Weeg de ingrediënten voor de sabayon af.
14. Vlak voor het serveren de sabayon opkloppen.

PRESENTEREN

15. Het rum-ijs verdunnen met een scheutje melk en dit losroeren tot een mooie dikke milkshake en eventueel nog iets rum toevoegen.
16. Voor de sabayon de eidooiers, dragonsiroop en witte wijn samen in een conische pan opkloppen tot een mooie dikke, warme sabayon.
17. De milkshake in een mooi glaasje schenken en hierop de warme sabayon gieten.
18. Serveren met de lolly's.



¹⁵ voldoende hele avond

E - Menu januari 2015

"Passie van Peter"

GEROOKTE ZALM MET ZOET ZUUR

BENODIGDHEDEN

ZOET ZUUR

1 st rode chili peper
150 g rijstazijn
100 g suiker
1 st rode ui

GARNITUUR

3 stengels bleekselderij
30 st radijs witpuntjes
0,5 st komkommer

BOTERSAUS

200 ml witte wijn
200 ml witte wijn azijn
2 sjalotten
1 laurierblad
6 peperkorrels
200 ml slagroom
300 g roomboter
1 citroen
60 g Passion Fruit

1 bosje waterkers
30 plakken gerookte
zalm

BEREIDINGSWIJZE

ZOET ZUUR

1. Snijd de rode chilipeper fijn, zonder de zaadjes.
2. Kook de rijstazijn met de suiker en de chilipeper.
3. Maak ondertussen de rode ui schoon en snij deze in dunne repen. Voeg de ui toe aan het azijnmengsel en breng het geheel opnieuw aan de kook. Koel het geheel vervolgens snel terug.

GARNITUUR

4. Snijd de bleekselderij in dunne boogjes en blancheer deze zeer kort in water met wat zout, koel snel terug en bewaar apart.
5. Maak de radijs schoon en snijd de bovenkant met de jonge blaadjes eraf en bewaar deze. Snijd de rest van de radijs in dunne plakjes. De komkommer zonder zaadlijst in dunne plakjes snijden. Bewaar beide apart.
6. Giet wat zoetzuurvocht van de rode uien over de gesneden komkommer en de bleekselderij.

BEURRE BLANC, PASSIE EN CITROEN

7. Snij de boter in blokjes en zet in de koeling.
8. Maak een vinaigrette van passievrucht mousse en citroensap.
9. Laat de wijn, azijn, fijngesneden sjalot en de kruiden tot een derde inkoken. Voeg de room toe en laat weer inkoken.
10. Roer de blokjes boter erdoor 1 voor 1 niet meer laten koken.
11. Voeg er vervolgens de passiefruitvinaigrette aan toe, breng op smaak en passeer het geheel door een fijne zeef en giet de saus in een sifon. Zet de sifon onder druk met twee patronen.

PRESENTEREN

12. Haal de komkommer en selderie uit de marinade en verdeel in 3 porties over de borden.
13. Verdeel hierop de zalmroosjes, radijs, rode uien, waterkers en besprenkel met de zoetzuur marinade.
14. Maak af met de citroen/passiebotersaus als rozet in het midden.



STEAK TARTAAR JAPONAIS¹⁶

BENODIGDHEDEN

30 st kwarteleitjes

TSUYU SAUS

1 st Dashi Zeewier
250 ml water
75 ml Japanse Sojasaus
100 ml Mirin

TARTAAR

600 g diamanthaas
50 g gember (Japanse)
2 el tsuyu
5 g Vijfkruiden poeder
50 g bieslook (vers)
10 ml sesamolie
Maldonzout

KWARTELEITJES

30 kwarteleitjes
2 rijstvellen
25 g panko
10 st kroepoek
5 g Vijfkruiden poeder

30 stuks Shiso purper
blad

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet de kwarteleitjes in de diepvries.

TSUYU SAUS

2. Breng het water en zeewier aan de kook en laat 10 minuten staan.
3. Voeg Sojasaus en Mirin toe en breng opnieuw aan de kook.
4. Laat 10 minuten zachtjes trekken. Verwijder het zeewier.
5. Kook verder in tot een lichte siroop.

TARTAAR

6. Snijd (NIET HAKKEN!) de diamanthaas tot tartaar (fijn) en plaats tot gebruik in de koeling.
7. Hak de gember zeer fijn en ook zo de bieslook. Bewaar de toppen van de bieslook voor garnering.
8. Maak à la minute aan - met de overige ingrediënten- en vorm tot kleine, 20 g elk, een-haps pillen die ingerold kunnen worden in een half Shiso blad. Je kunt ook een combinatie maken van Shiso blad en een sla soort om het geheel wat minder heftig te maken.

KWARTELEITJES

9. Laat ze in de koelkast weer ontdooien.
10. Haal de eitjes uit de schil.
11. De dooier is nu stevig en zalvig geworden terwijl het eiwit nog steeds vloeibaar is.
12. Scheid de dooier van het eiwit.
13. Draai de rijstvellen, panko en kroepkoek fijn in een blender en meng met het Japans Vijfkruidenpoeder en zout naar smaak.
14. Paneer de dooier met de gemalen rijstvellen en frituur max 30 sec op 190°C, zodat de rijst en kroepkoekjes gaat poffen.
15. Laat uitlekken op keukenpapier.

PRESENTEREN

16. Plaats de 3 halve Shiso bladeren op de borden en leg de tartaarpillen erop.
17. Plaats hier tussen de gefrituurde eitjes.
18. Garneer met de bieslooktoppen.
19. Plaats een klein glazen schaaltje met Tsuyu saus op het bord.
20. Serveer met de gefrituurde eitjes.



¹⁶ Naar receptuur uit *Gastronomixs Culinair Toolbook*

OESTERZWAMBONBON MET OLIJVENVINAIGRETTE¹⁷

BENODIGDHEDEN

OESTERZWAMBONBON

2,5 grote sjalotten
2,5 tenen knoflook
olijfolie
125 g
kastanjechampignons
190 g oesterzwammen
60 ml droge witte wijn
25 g bladpeterselie
100 g zure room
10 plakken Serranoham

OLIJVENVINAIGRETTE

70 g pitloze Taggiasche
olijven
30 g kappertjes
4 el Aceto balsamico
200 ml fruitige Griekse
olijfolie
20 stengels bieslook
Peper
zout

APPELS

1 citroen
3-4 Granny Smith appels

2 bakjes gemengde sla
met bloemetjes

BEREIDINGSWIJZE

OESTERZWAMBONBON

1. Pel en snipper de sjalotten en knoflook ragfijn.
2. Fruit glazig in olijfolie in circa 2 minuten, pas op niet verbranden.
3. Haal de stelen van de kastanjechampignons. Snijd de champignons in blokjes. Snijd de oesterzwammen in repen en daarna in kleine stukjes.
4. Voeg de champignons en oesterzwammen toe aan de pan met sjalot en verwarm tot al het vocht is verdampt. Blus af met witte wijn. Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen. Laat circa 4 minuten afkoelen.
5. Pluk en hak de bladpeterselie ragfijn en meng samen met de zure room door het oesterzwammengsel.
6. Spreid per 'bonbon' 1 plakje Serranoham uit op een vel plasticfolie.
7. Schep in het midden een volle eetlepel oesterzwamvulling en vouw er de ham over. Vorm de folie eromheen en draai tot een strak balletje ('bonbon').

OLIJVENVINAIGRETTE

8. Hak de olijven met de hand of een keukenmachine fijn.
9. Spoel de kappertjes af onder koud water, laat uitlekken en hak grof.
10. Meng de olijvenpuree met aceto balsamico en olijfolie.
11. Snijd de bieslook in stukjes van 0,5 centimeter en voeg samen met de kappertjes toe aan de vinaigrette.

APPELS

12. Zet een bak water met citroen klaar, tegen verkleuren van de appel.
13. Schil de appels. Schil daarna op dezelfde manier door, zodat er een lange appel'sliert' ontstaat.

PRESENTEREN

14. Breng de appelsliert terug in de vorm van de appel en leg op het bord.
15. Leg er een beetje gemengde sla in.
16. Haal het plasticfolie van de 'oesterzwambonbon' en leg de bonbon in de appelschil.
17. Lepel er de olijvenvinaigrette langs.
18. Garneer met de bloemetjes.



¹⁷ Naar receptuur uit 24-Kitchen

GESTOOFDE IBERICO VARKENSWANG | COQUILLES | SAUS VAN CEPES ZALF VAN BLOEMKOOL EN TRUFFEL

BENODIGDHEDEN

10 plakjes Serranoham
40 g gedroogde Cepes
10 Iberico wangetjes,
(Totaal ca. 1250 g)
Peper
zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Maal 10 g gedroogde Cepes tot fijn poeder en reserveer tot presentatie.
2. Week de rest van de gedroogde cepes in ruim heet water.
3. Strooi wat peper en zout over de wangetjes en geef deze op een middelmatig vuur, een mooie bruine kleur. Haal de wangetjes uit de pan en zet afgedekt weg.
4. Decanteer het weekvocht van de cepes i.v.m. zand en blus de braadpan hiermee af.
5. Breng over in een snelkookpan. Zorg dat het vlees net onderstaat. Eventueel wat water toevoegen.
6. Laat dit alles circa 1 uur rustig doorkoken.
7. Laat gedeeltelijk afkoelen
8. Haal het vlees uit het kookvocht. Laat de stukken wang zo heel mogelijk.
9. Passeer het kookvocht.
10. Leg de wangen terug in de saus en laat vervolgens zachtjes doorgaren tot het vlees zacht en mals is.
11. Bak de plakjes Serranoham tussen twee siliconenmatjes in de oven tot krokant.



SAUS SAUS

100 ml room

12. Neem 500 ml kookvocht, voeg 100 ml room toe en kook in tot saus dikte, monteer eventueel met een klontje koude boter.
13. Maak er een schuimige saus van.
14. Hak de geweekte cepes en voeg deze op het laatste moment toe aan de saus.

BLOEMKOOL STRUCTUREN VAN BLOEMKOOL

2 st bloemkool (klein)
5 g kerriepoeder
1 st sjalot
100 ml room
50 ml Olijfolie
30 g Truffel (Tapenade)
Peper
Zout

15. Maak van 1 bloemkool kleine roosjes.
16. Snipper de sjalot en zweet deze aan in een weinig olijfolie.
17. Myoteer¹⁸ de kerriepoeder.
18. Voeg ongeveer een halve liter water toe.
19. Blancheer hierin de bloemkoolroosjes.
20. Kookvocht bewaren.

ZALF VAN BLOEMKOOL

21. Kook de overige bloemkool gaar en draai deze door een zeef.
22. Voeg olijfolie toe tot er een zalverige puree ontstaat
23. Breng op smaak met zout en peper
24. Meng vlak voor uitgifte de truffeltapenade erdoor.

AARDAPPEL KAANTJES EN PUREE VAN AARDAPPEL

1 kg Aardappel
(vastkokers)

25. Klarificeer de roomboter.
26. Schil de aardappels en snij 300 g in fijne brunoise.

¹⁸ Myoteren is het op laag vuur verhitten van specerijen met heel weinig olie of boter in een pan zonder deksel. Het myoteren heeft tot doel de smaak te verhogen en de structuur van specerijen te verbeteren waardoor ze beter oplossen.

- 125 g roomboter
- PUREE**
- 150 ml melk
- 50 g roomboter
- nootmuskaat
- COQUILLE**
- 10 st Coquille
- 125 g roomboter
- Peper
- zout
27. Bak de rauwe aardappel brunoise in de boter net zolang tot het effect van kaantjes is bereikt.
28. Kook de rest van de aardappel gaar.
29. Breng de melk met nootmuskaat aan kook en smelt hierin de roomboter.
30. Maak vervolgens een gladde puree.
31. Breng op smaak met peper en zout.
- COQUILLE**
32. Maak de Coquilles schoon en wrijf deze licht in met peper en zout.
33. Klarificeer de roomboter.
34. Bak de Coquille in enkele minuten aan beide zijde goudbruin.
- PRESENTEREN**
35. Diepe warme borden: Leg in het midden 2 Quenelles van de truffelbloemkool.
36. Daarnaast een quenelles van de aardappelpuree.
37. Daar op/naast een stuk Iberico wang.
38. Coquille op 12 uur.
39. Enkele Gele bloemkoolroosjes
40. Nappeer met de cepes saus en strooi wat aardappelkaantjes over het geheel en de gedroogde cepes poeder.

PASSIEVRUCHTGELEI MET MASCARPONEMOUSSE EN PURE CHOCOLADE-IJS¹⁹

BENODIGDHEDEN

PURE CHOCOLADE IJS

4 eidooiers
75 g witte basterdsuiker
300 ml melk
200 g chocolade 70%
3 g kaneel
300 ml slagroom

PASSIEVRUCHTGELEI

75 ml passievruchtensap
125 ml mandarijnsap
40 g suiker
3 g agar agar

AARDBEIENSAUS

250 g bevroren aardbeien
1 el honing
2 el aardbeienlikeur

MASCARPONEMOUSSE

100 ml slagroom
200 g mascarpone
3 el yoghurt
1 vanillepeul
1 limoen

BEREIDINGSWIJZE

PURE CHOCOLADE IJS

1. Klop in een kom de eidooiers met de suiker.
2. Breng de melk aan de kook en giet het voorzichtig door de eidooiers.
3. Doe het mengsel weer in de pan en verwarm het al roerend tot het bindt en smeug is.
4. Haal de pan van het vuur, breek de chocolade en roer die met de kaneel door het mengsel tot het gesmolten is.
5. Laat het goed afkoelen.
6. Klop in de tussentijd de slagroom lobbig en roer hem daarna door het afgekoelde chocolademengsel.
7. Draai er in de ijsmachine ijs van.



PASSIEVRUCHTGELEI

8. Halveer de passievruchten, lepel het vruchtvlees op een zeef en vang het sap op. Bewaar de pulp.
9. Breng de helft van het mandarijnsap met het passievruchtsap en de suiker aan de kook tot de suiker is opgelost. Voeg de agar agar toe en laat 1 minuut zachtjes koken. Haal de pan van de warmtebron en schenk het resterende mandarijnsap erbij.
10. Bekleed een plateau of groot rechthoekig bakblik met een vel plasticfolie, zorg ervoor dat de folie volledig glad ligt. Schenk er een flinterdunne laag passievruchtsap op en laat geleren. (Let op... gelei bereidt met agar geleert al bij circa 45 °C).
11. Zet in de koelkast om op te laten stijven. (Dit duurt circa 10 minuten)
12. Snijd de passievruchtgelei in gelijkmatige plakken van circa 8 x 4,5 centimeter.
13. Spuit een smalle reep mascarponemousse over de lange kant aan het begin van de plak gelei.
14. Steek voorzichtig een paletmes onder de gelei en rol het over de mousse heen, zodat de sluitkant naar onderen valt.
15. Maak twee rolletjes per persoon.

AARDBEIENSAUS

16. Breng de bevroren aardbeien met honing en likeur aan de kook.
17. Laat inkoken tot sausdikte (dit duurt circa 10 minuten).
18. Prak tussendoor de aardbeien fijn met een vork.

MASCARPONEMOUSSE

19. Klop de slagroom op tot yoghurt dikte
20. Roer de mascarpone zacht met de yoghurt.
21. Spatel er de slagroom, vanillemerg en rasp van limoenschil door.
22. Vul een spuitzak met gladde spuitmond met de mousse.
23. Bewaar in de koelkast.

¹⁹ Naar receptuur uit 24-Kitchen

PREENTEREN

24. Verdeel de warme aardbeiensaus in een cirkelvorm op het bord en spreid een beetje uit met een lepel zodat je de structuur goed ziet. Je kunt hier ook een ringvorm voor gebruiken.
25. Verdeel wat fijngehakte passievruchtpitjes over de saus.
26. Leg hier 2 rolletjes gelei op.
27. Serveer er een flinke bol chocolade ijs bij.

F - Menu februari 2015

INKTVIS, GEPOFTE PAPRIKA, AÏOLI²⁰

BENODIGDHEDEN

AÏOLI

8 tenen knoflook
150 ml maïsolie
50 ml mayonaise

GEPOFTE PAPRIKA

1 rode paprika
45 ml Olijfolie
15 ml citroen

INKTVIS

200 g Inktvistubes
Olijfolie
15 ml citroensap

1 bakje paarse tuinkers

BEREIDINGSWIJZE

AÏOLI

1. Laat de tenen knoflook in de vel zitten, kruid ze met peper en zout.
2. Konfijt ze in maïsolie tot ze gaar zijn.
3. Haal ze uit de schil en wrijf glad in de vijzel.
4. Vermeng met de mayonaise steeds een beetje tot de smaak goed is.

GEPOFTE PAPRIKA

5. Pof de paprika in een oven van 170°C tot ze mooi zacht zijn.
6. Verwijder het velletje en snij de paprika in vieren en verwijder de zaadlijsten.
7. Trek zeste van 1 citroen, pers vervolgens de citroen uit.
8. Snij de parten in reepjes en marineer in de olie en citroensap.

INKTVIS

9. Snij de schoongemaakte inktvis in 20 mooie vierkantjes, kerf de bovenkant in, kruid met peper en zout en bak ze kort en hete olie (de inktvis mag niet rubberachtig worden) desnoods in 2 pannen.
10. Verfris met citroensap.

PRESENTEREN

11. Neem witte aardewerk amuselepels, beleg met paarse tuinkers.
12. Plaats daarop 2 stukjes inktvis.
13. Leg de gepofte paprika reepjes bovenop.
14. Spuit naast de inktvisje dotjes aïoli.
15. Garneer met een blaadje cress (van de andere gerechten).
16. Dit gerecht wordt aan de bar opgegeten en/of rondgedeeld.



²⁰ Uit: Sergio op reis

KALF AMERICAIN, MAYONAISE VAN SPEKBOKKING, ZURE BOM GELEI²¹

BENODIGDHEDEN

SPEKBOKKINGROOM

140 g gerookte spekbokking
250 g volle melk
85 ml slagroom
85 ml kippenbouillon

SPEKBOKKINGMOUSSE

50 ml mayonaise
6 blaadjes gelatine
100 g slagroom
400 g spekbokkingroom

ZURE BOM GELEI

3 grote zure bommen
200 g zure bom vocht
8 blaadjes gelatine

TARTAAR-AANMAAK

50 g kappertjes
60 g gladde mosterd
50 g olijfolie
1,5 blikje g ansjovis
1 zure bom

KALFSTARTAAR

650 g kalfsezel
+Restant van de
Mayonaise
Tartaar -aanmaak

KAPPERTJES EN

GEPOFTE RIJST

80 g kappers op zout

BEREIDINGSWIJZE

SPEKBOKKINGROOM

1. Snij de spekbokking in stukjes.
2. Voeg spekbokking toe aan de melk en de room en reserveer tot de kippenbouillon klaar is.
3. Verwarm dan alle ingrediënten tot kookpunt en laat zachtjes trekken.
4. Maal dit zeer! fijn met staafmixer en zeef de massa.

SPEKBOKKINGMOUSSE

5. Maak een stevige mayonaise. Gebruik hiervan 50 g. Reserveer de rest van de mayonaise voor de kalfstartaar.
6. Week de blaadjes gelatine in water.
7. Meng de spekbokkingroom met de mayonaise.
8. Verwarm de ongezoete room en los hier de uitgeknepen blaadjes gelatine in op. Koel direct terug op ijswater.
9. Meng daarna beide mengsels rustig door elkaar tot een mousse.
10. Doe de mousse over in een spuitzak en reserveer in de koeling.

ZURE BOM GELEI

11. Blender de zure bommen met het vocht zeer fijn en passer door een fijne zeef (evt. een doek). Er moet groen sap over blijven!
12. Verwarm het vocht, voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe.
13. Schenk uit op een blad, ca. 7 mm dik en koel snel terug. Als het goed opgesteven is, snij dan met een kleine steker rondjes.

TARTAAR-AANMAAK

14. Doe alle ingrediënten in een blender en mix het tot een gladde massa.
15. Zet koel weg.

KALFSTARTAAR

16. Snij de kalfsezel in kleine stukken en haal deze door de gehaktmolen. Eerst door de midden plaat en dan nogmaals door de fijne plaat.
17. Meng de tartaar met de mayonaise en de aanmaak van hierboven. Beide op gevoel en smaak, proef en breng op smaak met zout en peper.
18. Doe de tartaar in een spuitzak, bewaar in de koeling.

KAPPERTJES GEFRITUURD EN GEDROOGD, GEPOFTE RIJST

19. Verwarm de zoute kappers in een oven of warmhoudkast of in een droge koekenpan op ca. 80 graden. Schud al het zout van de kappers af .



²¹ Naar een idee van Jonnie Boer "PUURST"

80 g kappertjes op vocht
2 el Canadese wilde rijst
Arachideolie olie
zeezout

Asanga Cress
Red Chili Cress
3 Amsterdamse uien

20. Maal de gedroogde kappers fijn, of vijzel ze.
21. Droog de kappertjes op vocht en frituur ze op 180°C, laat goed uitlekken op papier.
22. Verwarm in een pan met dikke bodem 2 -3 cm olie tot 180 °C. Houd de deksel op de pan.
23. Doe de rijst er in en snel de deksel erop. Pof de rijst in de olie en laat uitlekken op keukenpapier, strooi er direct wat zeezout over.

PRESENTEREN

24. Pel de Amsterdamse uien.
25. Neem een langwerpige bord en maak van de Kalfstartaar een slang op het bord.
26. Leg hier strak tegen aan een slang van de spekbokkingmayonaise.
27. Garneer met blokjes zure bom gelei, de blaadjes Cress, schilletjes A'dam ui en de kappertjes en plaats de gepofte rijst ernaast.

HEILBOT, KOKKELS MET ZURE AARDAPPEL UITLEK, DOPERWTEN²²

BENODIGDHEDEN

HEILBOT FILET

900 g heilbotfilet
grof zeezout
400 g kokkels van het wad
15 ml zonnebloemolie
100 ml witte wijn
1 st citroen
15 ml olijfolie
zout

PONZU SAUS²³

100 ml Ponzu saus
100 ml Rijstazijn
100 ml water
3 el bonitovlokken
1 stukje kumbublad
100 ml sojasaus
50 ml Mirin

DOPERWTENPUREE,

RODE PEPEROLIE

250 g druivenpitolie
3 rode pepers
250 g doperwten
110 g room
15 ml Limoensap

ZURE AARDAPPEL

2 Sjalotjes
½ teentje knoflook
100 ml Noilly Prat
3 g Komijnzaad
50 g Boter
500 g aardappels
afkokers
1 blaadje laurier
1 st limoen
45 ml Olijfolie
100 ml
Boerenkarnemelk

BEREIDINGSWIJZE

HEILBOT EN KOKKELS

1. Portioneer de heilbot in lange repen van ca. 75 gram.
2. Wrijf grof zeezout in de heilbotrepen en zet koel weg.
3. Spoel de kokkels onderstromend water goed af zodat er geen zand meer in zit.
4. Bak de kokkels in een pan met een beetje zonnebloemolie en blus af met witte wijn.
5. Haal de kokkels uit de schelp en snijd het kopje eraf (bewaar voor het kokkelvocht).



PONZU SAUS

6. Doe alle ingrediënten voor de Ponzusaus in een pan, breng aan de kook en laat dit 30 minuten als een thee trekken.
7. Marineer 40 kokkels met citroensap, ponzu, olijfolie en zout. Rest van de kokkels en kokkelvocht voor nr.19.

DOPERWTENPUREE, RODE PEPEROLIE

8. Meng de rode pepers en olie in een blender en laat zo lang mogelijk trekken. Giet het door een zeef waarin een passeerdoek ligt.
9. Blancheer de doperwten, giet af en voeg de room, zout en peper toe en maal hiervan een gladde puree, verwarm nog door voor enkele min. tot 70°C.
10. Maak er vervolgens een zalvige puree van door toevoeging van limoensap en de rode peperolie.

ZURE AARDAPPEL UITLEK

11. Snipper de sjalot en fruit aan met knoflook in de olie. Blus af met de Noilly Prat
12. Voeg daarna de geschilde aardappels, peper, zout, laurier en water toe en laat het samen koken tot de aardappels goed gaar zijn en bijna uit elkaar vallen.
13. Giet af en druk alles door een zeef en breng op smaak met limoensap, olijfolie, zout en de karnemelk.
14. Verdun de uitlek zover dat deze nog net niet uitloopt.

²² Uit: Sergio op reis

²³ Ponzu is de Japanse benaming voor een saus gemaakt door mirin (Japanse rijstewijn) samen met rijstazijn, gedroogde tonijn flakes (bonito flakes) en zeewier te laten sudderen op een laag vuur.

KORIANDEROLIE

1 bos koriander
200 ml zonnebloemolie

KOKKELVOCHT

Kokkelvocht van nr. 5
Kokkels van nr. 7
2 blaadjes laurier
1 teen knoflook
½ venkelknol
1 stengel bleekselderij
2 sjalotten
200 ml witte wijn
200 ml Noilly Prat
5 g Venkelzaad
5 korianderkorrels
5 peperkorrels
1000 ml water
15 g aardappelzetmeel

500 ml Olijfolie

1 Bakje Affilla Cress
50 g Zeekraal

KORIANDEROLIE

15. Verwijder de stelen van de koriander tot de onderste bladaanzet.
16. Doe samen met de olie in een blender en laat lang draaien.
17. Passeer door een zeef met een doek.

KOKKELVOCHT

18. Snij alle groeten fijn, bak in een pan met olie de specerijen, voeg de gesneden groenten toe, laat even smoren, blus af met witte wijn en Noilly Prat.
19. Voeg kokkelvocht en restjes kokkels van nr.5 en 7 toe in 1 liter water. Laat dit zo lang mogelijk trekken op 90°C.
20. Breng op smaak met citroensap en zout.
21. Passeer wederom door zeef met doek.
22. Bind eventueel met aardappelzetmeel.

TOT SLOT

23. Spoel de heilbot goed af en droog zorgvuldig. Leg in een rvs bak.
24. Verwarm de olie tot 52°C, giet op de heilbot. Gaar de gehele heilbot in de oven voor ca.12 min. afhankelijk van de dikte, de vis moet half doorzichtig blijven.
25. Neem de vis uit olie en plaats op een rekje.
26. Brand, met de Bruleebrand, de porties heilbot tot een mooi korstje.

PRESENTEREN

27. Leg de reep heilbot diagonaal in het bord.
28. Aan de ene zijde van de vis de aardappel-uitlek.
29. Spuit wat dopjes erwtenpuree en 4 kokkels.
30. Schenk het kokkelvocht aan de andere zijde dan de uitlek, druppel korianderolie op het kokkelvocht.
31. Garneer het geheel met Affilla Cress en Salicornia Cress.

REEGEIT FILET EN STOOF, WITLOF, GEZOUTEN BOERENYOGHURT, CRUESLI²⁴

BENODIGDHEDEN

REEGEIT FILET

750 g Reegeit filet v/d rug
boter
400 g ree stoofvlees, schouder of bout
1/3 knolselderij
1/2 winterwortel
2 rode uien
200 ml rode port
200 ml rode wijn
2 blaadjes laurier
10 jeneverbessen
2 takjes tijm
2 tak rozemarijn
500 ml wildfond
150 g beurre noisette

BIETEN GELEI

500 ml Bietensap
2 blaadjes laurier
1 tak tijm
50 ml witte aceto
4 g agar agar

WITLOF

10 mini Witlof
9 Sinaasappels
= 500 ml sap
1 citroen
25 g roomboter

CRUESLI

15 g Hennepzaad
15 g gepofte quinoa
15 g pijnboompitten
15 g zonnebloempitten
15 g pompoenpitten

GEZOUTEN YOGHURT

500 ml Boeren yoghurt
1 st Citroensap
zout

BEREIDINGSWIJZE

REEGEIT FILET EN STOOF

1. Maak de filet schoon, afsnijsels naar de stoof, rol het in vershoudfolie en trek vacuüm.
2. Maak van de botten een wildfond.
3. Gaar de reefilet in 14 minuten op 54°C. in waterbad. Haal de filet uit het plastic en laat afkoelen.
4. Maak het stoofvlees schoon, snij het in kleine brunoise en bak deze aan in een pan.
5. Snij de groenten in kleine brunoise en bak deze aan in een andere pan, voeg port, de wildfond en de wijn toe en laat dit inkoken.
6. Voeg hier het vlees, de kruiden en de jus aan toe en kook alles gaar, kook het hierna in tot ragout dikte, breng op smaak met beurre noisette en zout.
7. Doe de stoof over in siliconen vormpjes en zet in de vriezer om op te stijven.
8. Druk de reestoof uit de vormpjes en haal door de bieten gelei, zie hieronder.

BIETEN GELEI

9. Doe het bietensap, zout, laurier, tijm en de witte aceto in een pan en breng aan de kook en laat even trekken.
10. Roer de agar er doorheen en laat minstens nog twee(2) minuten doorkoken en giet door een zeef, zet opzij en laat afkoelen.

WITLOF

11. Pers de sinaasappels uit en een halve citroen en zeef alles.
12. Snij de bovenhelft van de witlof, de rest in reepjes.
13. Doe de reepjes lof en topjes in een vacuümzak, voeg het sap toe en iets gesmolten boter en weinig zout.
14. Trek vacuüm.

CRUESLI

15. Rooster alle zaden, meng alle zaden goed door elkaar en breng op smaak met zout.

GEZOUTEN YOGHURT

16. Verwarm de yoghurt licht max. 50°C en breng op smaak met citroensap en citroenrasp.



²⁴ Uit: Sergio op reis

1 bakje Wheat Grass
(Koppert cress)
15 ml Olijfolie
5 ml citroensap

TOT SLOT

17. Bak de reefilet aan in een hete pan met boter. Laat het vlees even rusten en snijd het in 10 stukjes (mignons)
18. Verwarm de reestoof tot max. 60°C
19. Knip de Cress af en breng op smaak met olijfolie, citroensap en zout.
20. Breng de yoghurt op 50°C.

PRESENTEREN

21. Zet de reefilet op de zijkant.
22. De stoof verderop het bord, de cruesli omheen.
23. Garneer met gemarineerde lof, witlof topjes en Wheat Grass.
24. Schenk de yoghurt aan tafel over de reestoof.

KROKANTE BOMMETJES VAN KOKOS EN PISTACHE IN LIMOENBLAD CRÈME²⁵

BENODIGDHEDEN

KOKOS IJS

- 60 g eidooiers
- 5 g maïzena
- 30 g kristalsuiker
- 200 ml kokosmelk
- 250 ml slagroom
- ¼ kokosnoot

PISTACHE PRALINE

- 75 g pistachenoten (gepelde en ongezouten)
- 75 g kristalsuiker

LIMOENBLADCRÈME

- 100 g eidooiers
- 70 g suiker
- 120 g crème fraîche
- 20 g limoenblad
- 1 blaadje gelatine

PANEER

- 1 hele nootmuskaat
- 1st limoen
- Enkele gedroogde chili vlokken
- ½ st kokosnoot
- 1 bakje limoen cress

BEREIDINGSWIJZE

KOKOS IJS

1. Roer in een kom de eidooiers, maïzena en suiker tot een lichtgeel en romig mengsel.
2. Verhit de kokosmelk in een pan. Haal van de plaat vlak voor het gaat koken.
3. Roer de hete kokosmelk door het eimengsel, doe het terug in de pan op een lage stand en roer tot het mengsel dikker wordt.
4. Zeef het mengsel en laat afkoelen.
5. Klop de room tot er pieken ontstaan.
6. Rasp de verse kokos en spatel het kokos mengsel erdoor.
7. Doe over in de ijsmachine en draai er een stevig ijs van.



PISTACHE PRALINE

8. Vet een bakplaat in of een siliconenmat strooi daarop de pistachenoten in het midden.
9. Doe de suiker met 75 ml water in een pan en zet dit op middelmatige hete plaat(stand 7). Laat de suiker oplossen en goudbruin worden.
10. Schenk de karamel snel over de pistachenoten en laat hard worden.
11. Breek de praline in stukjes en doe in de keuken machine en draai de praline fijn.

LIMOENBLADCRÈME

12. Laat de blaadjes gelatine weken in koud water.
13. Meng het eigeel met de suiker, roer totdat alle suiker is opgelost.
14. Verwarm de crème fraîche tot 80°C, laat de limoenblaadjes erin trekken.
15. Vermeng beide crèmes en verwarm al roerend nogmaals tot 80°C, het geheel zal nu gaan binden als een crème Anglaise. Doe de lepel-test om te kijken of de crème gaar is.
16. Roer de uitgeknepen gelatine blaadjes door en zeef het geheel.
17. Laat afkoelen tot lobbijg, doe over in een spuitzak en bewaar.

PANEER

18. Rasp de nootmuskaat en limoen in aparte schaalpjes.
19. Maal of snij het pepertje ragfijn, doe in een apart schaalpje.
20. Kraak de kokosnoot en maak met een dunschiller mooie krullen.

PRESENTEREN

21. Spuit op de borden een cirkel van limoenbladcrème.
22. Strooi in het midden geraspte nootmuskaat, limoenrasp, het pepertje en de praline.
23. Garneer met kokoskrullen en op de ring blaadjes limoen cress.
24. Plaats in het midden een bol kokos ijs. De gasten kunnen zelf hun ijs paneren.

²⁵ Reis om de wereld in 80 gerechten, Anna Jones

G - Menu maart 2015²⁶

MET BROOD GEBAKKEN SARDINES, SAUS VAN GEITENKAAS, TOMAAT, DILLE²⁷

BENODIGDHEDEN

10 Bretonse sardines
10 sneetjes wit casinobrood,
60 ml olijfolie
300 g Chavroux-geitenkaas
40 ml kippenfond
10 Pomodori-tomaten

BEREIDINGSWIJZE

1. Begin met de tomaten, die moeten zo snel mogelijk in de oven drogen.
2. Verwarm de oven voor op 60°C. Ontvel de tomaten en verwijder het zaad. Snijd de tomaten vervolgens concassé.
3. Droog de tomaten minstens 1 ½ uur in de oven.
4. Fileer de sardines en bestrooi de sardinefilets aan één kant met peper en zout naar smaak.
5. Gebruik een deegroller om het brood platter te maken.
6. Leg de sardinefilets met de gekruide zijde op het plakje brood (twee filets per plakje brood, sardine niet over brood laten uitsteken!).
7. Bak ze aan de broodzijde goudbruin in olijfolie.
8. Draai ze om in de pan (vuur uit) om warm te houden met de broodzijde naar boven, zo blijft het brood knapperig!
9. Verwarm de geitenkaas met de kippenfond en roer door tot een gladde massa.



PRESENTEREN

- 10 toefjes dille
10. Plaats op het bord de vierkante stekers en vul met de gedroogde tomaten, tot een ½ cm dik.
 11. Leg de sardine met de broodzijde naar boven strak op de tomaat (zorg voor dezelfde grootte).
 12. Plaats de geitenkaassaus eromheen.
 13. Garneer met een toefje dille.

²⁶ Menu samengesteld door Peter van der Weijden

²⁷ Gert Jan Cieremans is sinds 1996 chef-kok van Seinpost (Scheveningen, één Michelinster) waar de Franse keuken overheerst en de nadruk op visgerechten ligt. Passie is de bindende factor van het team van Seinpost. Liefde voor het vak betekent voor Seinpost kwaliteit zonder concessie.

HUZARENSLAATJE

BENODIGDHEDEN

KALFSWANG

400 g kalfswang
4 blaadjes laurier
4 takjes tijm
6 tenen knoflook
Kalfsfond

SALADE

250 g Chipolata
aardappels
250 g Fran Celine
aardappels
(=kleine Roseval)
olijfolie
azijn
peper
zout
3 eieren
200 g crème fraîche
2 Granny Smith appel
100 ml rode wijnazijn
10 g suiker
12 kleine blaadjes
Kropsla, little gem
4 kleine rode uitjes
1 witte ui
200 ml soja olie
20 blaadjes krul
peterselie
Glice²⁸

BEREIDINGSWIJZE

KALFSWANG

1. Maak de kalfswang schoon, snij vet, pezen en vliezen weg.
2. Bak de kalfswang rondom aan samen met de afsnijsels tot mooi bruin.
3. Voeg de laurier, tijm en knoflook toe en blus af met de jus de veau en laat garen. Ca. 5 kwartier in de snelkookpan.
4. Laat het vlees iets afkoelen, verwijder de afsnijsels en snij het vlees in zeer kleine blokjes.
5. Passeer de kalfsfond en bewaar.



SALADE

6. Schil en snij de chipolata aardappels in blokjes van 1 cm.
7. Schil en snij de Fran Celine aardappels in blokjes van 1 cm.
8. Blancheer de beide aardappels apart tot deze gaar is, giet af en laat afkoelen op een doek.
9. Maak een dressing van 3 delen olie en 1 deel azijn, zout en peper.
10. Marineer beide aardappel soorten met weinig dressing.
11. Kook de eieren gaar en maak er in de keukenmachine een crème van met de crème fraîche, breng op smaak en wrijf evt. door een zeef. Doe het over in een klein spuitzakje.
12. Ontrok de rode uien, blancheer in 2 delen rode wijnazijn, 1 deel water en iets suiker.
13. Snij de appel in fijne julienne. Besprenkel met citroen.
14. Zet de olie op met de fijn gesneden witte ui en laat zacht trekken. Breng hoog op smaak.
15. Blender de olie en zeef het. Bind de olie af met glice. Giet het over in een spuitfles.
16. Frituur de blaadjes peterselie tot ze krokant zijn. Laat uitlekken op papier.

PRESENTEREN

17. Zie foto.
18. Vermeng de kalfswang met een beetje kalfsfond, portioneer op het bord.
19. Verdeel de blokjes aardappel op het bord, daar tussen julienne van appel en de rode uitjes.
20. Garneer verder af met kleine reepjes sla, peterselie en spuit dopjes ei-crème tussendoor.
21. Spuit wat uien-olie er om heen.

²⁸ Glice is een emulgator die vet en water verbindt op 60°C

KNAPPERIG GEBAKKEN ZALM, AÏOLI IN BOUILLON VAN VOORJAARSGROENTE

BENODIGDHEDEN

AÏOLI

2 teentjes knoflook
2 g grof zeezout
1 groot ei
10 g dijonmosterd
azijn
125 g olijfolie
125 g zonnebloem olie
vers gemalen zwarte
peper
zout
citroensap naar smaak

BOUILLON

1,5 liter groentebouillon
1 venkel
100 g haricots verts
100 g tuinbonen
100 g doperwtten
verse munt
verse basilicum
4 bosuitjes

ZALM

1 zalmzijde met vel à 1 kg
Olijfolie
Zout
Peper
basilicum

BEREIDINGSWIJZE

AÏOLI

1. Meng de 2 oliën.
2. Pureer in een vijzel de knoflook met het zeezout tot een pasta.
3. Klop de eidooier met de mosterd en een scheutje azijn los en klop er onder voortdurend kloppen in een dun straaltje de olie bij.
4. Wanneer de mayonaise klaar is, klop je de knoflook pasta er door. Proeven en afmaken met peper en wat citroensap.
5. Snijd een paar blaadjes basilicum in dunne reepjes en roer deze ook door de aïoli. Reserveer.



BOUILLON MET VOORJAARSGROENTE

6. Maak een groente bouillon.
7. Zeef de bouillon. Maak de mise en place:
8. Snijd alle haricots verts in gelijke lengte (puntjes eraf), was de boontjes en blancheer de boontjes in de bouillon. Koel versneld terug en reserveer.
9. Haal het groen uit de venkel en versnipper dit zonder stronkjes heel fijn en reserveer. Snij de venkel in lucifer formaat, gelijke lengte en grootte als de boontjes. Ook wassen en na de boontjes blancheren in de bouillon. Daarna versneld terugkoelen en reserveren.
10. Blancheer de tuinbonen, koel af en reserveer. Idem met de doperwtjes.
11. Scheur de munt in kleine stukjes en reserveer (je hebt een hand nodig).
12. Scheur de blaadjes van de basilicum in kleine stukjes en reserveer (je hebt een hand nodig).
13. Snijd de bosui in kleine ringetjes.
14. Proef de bouillon, als te flauw iets zout en peper toevoegen.

ZALM

15. Trek het vel van de zalm, snijd dit in 10 repen en droog de repen tot krokant tussen 2 siliconematjes in de oven.
16. Snijd de zalm in 10 gelijke moten.
17. Snij de basilicum in kleine reepjes/stukjes en vermeng deze met de olijfolie.
18. Strooi peper en zout op de zalm en bestrijk de zalm met de kruidenolie.

15 MINUTEN VOOR UITGAAN

19. Breng de bouillon aan de kook en kook de venkel 3 minuten in de bouillon, voeg daarna de boontjes toe en voeg na 2-3 minuten de tuinboontjes en doperwtjes toe. Laat nog 1 minuut doorkoken. De groente moet niet te gaar worden, maar ook niet al te knapperig.
20. Tegelijkertijd: Bak de zalm in een koekenpan aan de boven en onderkant mooi knapperig. Begin met de velkant.

PRESENTEREN

21. Verdeel de groente (uit de bouillon geschept) over de borden.

22. Leg er een moot zalm overheen en schep de bouillon over de groente.
23. Voeg de basilicum, de bosui en de munt toe.
24. Garneer de aïoli over de zalm, zonder dat deze in de bouillon komt.
25. Bestrooi met nog wat venkelgroen.

GEVULD PARELHOENBOUTJE MET GEKONFIJTE KNOFLOOK EN PANCETTA

BENODIGDHEDEN

5 parelhoenderen
5 bollen knoflook
olijfolie
2,5 ui
4 kruidnagels
2 laurierblaadjes
350 g zuurkool
200 ml sherry
250 g pancetta
600 g grote Roseval
aardappels
2 sinaasappels
zout
versgemalen witte peper
20 el olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Fileer de parelhoenbouten en maak van de botten een fond. Zeef de fond en laat inkoken.
2. Snijd de knoflookbol doormidden en bestrijk de snijvlakken met wat olijfolie.
3. Verpak in aluminiumfolie en laat in een voorverwarmde oven 180°C in 40 minuten poffen. (Niet op bakblik leggen, want dan brandt het aan, dus rooster gebruiken).
4. Fruit de gesnipperde ui in olijfolie tot deze is gekaramelliseerd en voeg kruidnagel, laurier en de wat fijner gesneden zuurkool toe. (Zuurkool uit laten lekken, niet spoelen).
5. Giet de sherry erbij en laat dit zachtjes 20 minuten stoven tot de zuurkool beetbaar is. Laat in een kom wat afkoelen.
6. Verwijder kruidnagel en laurier.
7. Neem de gefileerde bouten, binnenzijde kruiden met peper, hierna in het midden vullen met de zuurkool zodanig dat de filet wel dichtgevouwen kan worden.
8. Afhankelijk van het inkoopproduct: snij de pancetta in dunne plakken, vervolgens rol de pancetta rondom de boutjes zodat de vulling er niet kan uitlopen, eventueel opbinden met slagerstouw.
9. Leg de boutjes tegen elkaar aan in een met olijfolie ingevette ovenschaal en bak in circa 30 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C gaar, na 15 min. de bouten keren. (Kerntemperatuur 62 °C).
10. Snijd (evt. op snijmachine of mandoline) de aardappels in dunne plakjes.
11. Gebruik van 2 sinaasappels de schil om zestes te maken en pers 1 sinaasappel uit,
12. Leg de schijfjes dakpansgewijs in 10 rozetten! op een of meerdere bakplaten met daarop een matje en daarop vetvrij papier. Meng de sinaasappelsap met 2 eetlepels olijfolie en bestrijk hiermee de aardappel rozetten. Mag best goed vochtig zijn.
13. Bestrooi met zout en sinaasappelzestes (houd wat achter voor garnering) en bak hoog in de oven de laatste 20 minuten met de parelhoen mee. (NB door het vocht zullen de rozetten eerder gekookt worden dan gebakken, dat is ook de bedoeling).
14. Druk de knoflook uit de schil en pureer dit met de aanhangende olie door een fijne zeef, breng op smaak met zout en peper.

PRESENTEREN

15. Plaats op een bord een rozet aardappelen. Het eenvoudigste doe je dit met een brede en dunnen spatel.
16. Snij de parelhoenfilet schuin middendoor en gebruik 1 helft per persoon, schik deze op de aardappelrozet.
17. Garneer met de knoflookpuree, parelhoenjuszest en zestes.



CITROENMAANZAADCAKE MET EEN FRISSE HANGOP, BAVAROISE VAN FRAMBOOS, COMPOTE VAN MANGO & PASSIEVRUCHT, GEMARINEERDE PEER MET DAARBIJ EEN GELEI VAN PITAHAYA

BENODIGDHEDEN

CITROENMAANZAADCAKE

200 g bloem
200 g boter
200 g suiker
8 g bakpoeder
4 st hele eieren
100 g blauwmaanzaad
1 st citroen(sap en fijn geraspte schil)

HANGOP

250 g uitgehangen magere yoghurt
kaasdoek

SCHUIMPJES

2 st eiwitten
65 g kristalsuiker
65 g poedersuiker
5 g maïzena

SUIKERSTROOP

700 g suiker
700 ml water

COMPOTE VAN MANGO

EN PASSIEVRUCHT

8 st passievruchten pulp
1 st grote mango
100 ml suikerstroop
1 g agar-agar

BEREIDINGSWIJZE

CITROENMAANZAADCAKE

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Smelt de boter op laag vuur.
3. Meng de bloem met de suiker en het bakpoeder.
4. Roer de eieren erdoorheen en voeg daarbij de boter toe. Voeg het citroensap en de schil toe aan het beslag.
5. Bekleed een ondiep bakblik met bakpapier.
6. Vervolgens schep je het beslag in een spuitzak. Spuit het beslag egaal en vingerdik op het bakpapier. Bak de cake gedurende 8 à 10 minuten in de oven.



HANGOP

7. Doe de yoghurt in een kaasdoek en hang deze op. Zet er een bak onder zodat de yoghurt kan uitlekken.

SCHUIMPJES

8. Reserveer een oven op 100°C
9. Maak een metalen bekken vet vrij met citroen en zout. Na spoelen met heet water.
10. Klop de eiwitten een paar tellen los en voeg daarna al kloppend de kristalsuiker toe. Blijf doorkloppen tot stevige pieken.
11. Vermeng de poedersuiker en maïzena en spatel dit in drie stappen door het geslagen eiwit
12. Vul een spuitzak met de massa.
13. Spuit op bakpapier dotjes eiwit, enkele kleine en enkele wat grotere. Er is voldoende voor twee bakplaten.
14. Droog de schuimpjes ongeveer 1 uur in een oven van 100°C

SUIKERSTROOP³⁰

15. Breng het water met de suiker aan de kook.
16. Afschuimen en laat afkoelen.

COMPOTE VAN MANGO EN PASSIEVRUCHT

17. Schil de mango. Snij daarna de mango in brunoise.
18. Bak de mango kort in een hete pan.
19. Voeg de passievruchtpulp samen met de suikerstroop toe en zet daarna het vuur laag.
20. Laat dit 10 à 15 minuten rustig inkoken. Voeg daarna al roerend de agar-

³⁰ Vanaf hier zijn de hoeveelheden voldoende voor de hele avond.

**BAVAROISE VAN
FRAMBOOS**
4,5 st blaadjes gelatine
250 ml room
100 ml suikerstroop
250 g framboos-diepvries
Citroen
Acetaatfolie

GELEI VAN PITAHAYA
2 st pitahaya²⁹
200 ml suikerwater
1 bakje Limoencress
7 st gelatine (blad)

HANGOP
250 g uitgehangen
magere yoghurt
150 g slagroom
1 st vanillestok
100 g poedersuiker
1 citroen (het sap)

GEMARINEERDE PEER
2 st Doyenne Comice
300 ml suikerstroop
2 theezakjes rooi bos-
thee

CHOCOLADE
50 g Chocolade (puur)

Honey® Cress
Limon Cress
Paztizz Tops"

Dobla chocolade:
Bling dark, parel wit

agar toe, en laat het minimaal 2 minuten zachtjes doorkoken.
21. Haal de mango-passiecompote van het vuur en laat deze afkoelen in de koeling.

BAVAROISE VAN FRAMBOOS

22. Week de bladgelatine in koud water.
23. Doe de frambozen, de suikerstroop en het citroensap in een pan. Zet de pan op het vuur en verwarm het mengsel tot het kookpunt.
24. Laat enkele minuten zachtjes doorkoken en wrijf het door een bolzeef.
25. Knijp de gelatine uit en voeg deze al roerend toe en blijf roeren tot de gelatine opgelost is. Laat de vloeistof afkoelen in een bak met ijswater tot deze begint te hangen.
26. Bekleed intussen de 50 mm vormpjes aan de binnenkant met acetaatfolie.
27. Doe de room in een beslagkom en klop de room stijf Spatel de geslagen room door het mengsel zodra deze hangend is.
28. Vul de vormpjes met de bavaroise. Plaats de bavaroise in de koeling.

GELEI VAN PITAHAYA

29. Week de gelatine in koud water.
30. Schil de pitahaya en snij in kleine stukken. Zet deze op met het suikerwater en breng deze aan de kook. Laat zachtjes doorkoken tot een gladde puree
31. Hak de Limoencress grof.
32. Knijp de gelatine uit en voeg deze al roerend toe aan de puree en blijf roeren tot de gelatine opgelost is.
33. Haal de pan van het vuur en voeg als laatst de Limoencress toe. Giet de massa in een grote platte bak en laat het geheel afkoelen in de koeling.

FRISSE HANGOP

34. Klop de slagroom op. Doe de opgehangen yoghurt in een bekken. Voeg vervolgens de slagroom toe en spatel deze tot een gehele massa.
35. Neem de poedersuiker, citroensap en de vanillemerg en spatel deze door de yoghurt.
36. Vul ten slotte een spuitzak met de hangop.
37. Bewaar in de koelkast.

GEMARINEERDE PEER

38. Schil de peer, verwijder klokhuis en snij deze in ongeveer 10 partjes. Breng het suikerwater aan de kook, voeg de theezakjes toe en laat ze 6 minuten trekken.
39. Voeg de peer toe en gaar deze. laat de peer op de werkbank afkoelen.

CHOCOLADE

40. Smelt de chocolade druppels en smeer deze zeer dun uit op een siliconenmatje.
41. Zet in de koelkast.

PRESENTEREN

42. Snij de aardbeien in acht partjes.
43. Vijzel de mint met de suiker.
44. Maak met behulp van de grootste steker halve maantjes van de maanzaadcake.

²⁹ Pitahaya eventueel vervangen door kiwi

physalis
10 st aardbeien
5 blaadjes Mint
15 g kristalsuiker

45. Zet een frambozenbavaroise naast de cake. Verwijder het folie.
46. Dresseer alle overige componenten op en rondom de cake.

Extra werkfoto



H - Menu april 2015³¹

GAZPACHO MET SCHUIM VAN GEGRILLEERD PAPRIKA, GEBAKKEN SARDIENTJES MET PERSILLADE

BENODIGDHEDEN

GAZPACHO

- 500 g tomaten
- 2 st komkommer
- 2 st rode paprika
- 2 teentjes knoflook
- 50 ml olijfolie
- 45 ml sherryazijn
- 2 el Râs al hânout

SARDIENTJES

- 10 verse sardientjes

SCHUIM VAN

PAPRIKA

- 1 st gegrilde paprika
- 200 ml groentebouillon
- 2 g lecite

PERSILLADE

- 1 el Râs al hânout
- 70 ml olijfolie
- 0,5 bosje krulpeterselie
- 3 tenen knoflook
- 1/2 bosje koriander
- Goede olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

GAZPACHO

1. Begin met grillen van de paprika's.
2. Snijd de knoflook in 2-en en blancheer die evt. even mee met de tomaten (zie 3).
3. Plisseer de tomaten en verwijder het zaad.
4. Schil de komkommers, haal zaadlijsten weg
5. Pel de paprika, haal zaadlijsten weg.
6. Vijzel de Râs al hânout
7. Pureer de groenten samen met de knoflook, Râs al hânout, olijfolie en de azijn, eerst met een staafmixer en daarna in de blender tot zeer fijne puree.
8. Naar keuze kan je nog wat Râs al hânout en wat zout toevoegen (proeven).
9. Pureer de Gazpacho.
10. Zet het geheel in de koelkast (afdekken met folie).
11. Serveer koud.

SARDIENTJES

12. Spoel de sardientjes schoon onder koud water en fileer ze.

SCHUIM VAN PAPRIKA

13. Breng de groentebouillon en de in stukken gesneden paprika aan de kook, mix de massa glad met de staafmixer.
14. Laat het geheel 2 minuten doorkoken op laag vuur. Zeef dit alles door de fijne zeef.
15. Laat afkoelen tot 60 °C, Voeg de lecite erbij.

PERSILLADE

16. Vijzel de Râs al hânout.
17. Haal de blaadjes van de kruiden en pureer deze met de andere ingrediënten met de staafmixer.
18. Maak van dit geheel een smeug geheel, voeg eventueel nog wat extra olijfolie toe.

BEREIDEN SARDIENTJES

19. Strijk persillade over 1 kant van de sardientjes. Leg de andere helft hierop.
20. Plaats de sardientjes op een met olie ingevette bakplaat.
21. Plaats de sardientjes in een oven van 165 °C, en rooster circa 7 minuten.



³¹ Dit menu is gekookt samen met Moshine Korich, chefkok-eigenaar van restaurant "Aagje Deken" in de MiddenBeemster door CC Hilversum, samen met Tom Schrama en Peter vd Weijden in april 2013

PREENTEREN

Peterselie
10 viooltjes

22. Vlak voor opdienen paprika-mengsel opschuimen met staafmixer (hou tegen holle kant van lepel om vacuüm te maken).
23. Opmaak volgens foto.

DUO VAN GEROOKTE WILD ZALM EN MAKREEL MET INKTVIS MAYONAISE, WASABI MAYONAISE, GELEI VAN ZOETZUUR KOMKOMMER EN IN AIGRE DOUX GELEGDE KOMKOMMER EN RADIJS

BENODIGDHEDEN

AIGRE DOUX

- 200 gr witte wijn
- 200 gr witte wijnazijn
- 200 gr honing
- 3 g verse gember
- 1 stuk sinaasappelschil
- 1 stuk limoenschil
- 1 bos bosui

KOMKOMMER, RADIJS

- 1 st komkommer
- 1 bos radijs

VIS

- 300 g verse zalm met vel
- 15 g Maldon Zeezout
- 15 g fijne suiker
- 5 g vers gemalen witte peper
- 50 g rookmot
- 1 st gestoomde/gerookte makreel

KOMKOMMER

- 500 ml komkommersap (= ± 2 st)
- 50 g honing
- 25 ml witte wijnazijn
- 25 ml champagne -azijn
- 4 g Agar Agar

MAYONAISE

- 1 st ei
- 200 ml zonnebloemolie
- Sushi azijn

INKTVIS MAYONAISE

- 125 ml mayonaise
- 1 zakje Inktvisinkt
- Verse peper

WASABI MAYONAISE

BEREIDINGSWIJZE

AIGRE DOUX

1. Breng de ingrediënten aan de kook.
2. Stop de in stukken gesneden bosui in een weckpot, giet hier vervolgens het kokende zoetzuur op en sluit de pot.
3. Zet de weckpot in een pan water die tegen het kookpunt aan is en laat hem hierin 10 minuten staan.
4. Zeef de rest en koel het vocht vervolgens in de koelkast.

KOMKOMMER EN RADIJS

5. Wanneer dit is afgekoeld, voeg de komkommer en radijs toe die op de mandoline heel dun zijn gesneden in plakjes.

Vis

6. Zalm: Meng zout/suiker/peper en smeer dit over de viszijde van de zalm. Doe 3 flinke eetlepels rookmot in de rookoven en verwarm deze. Zodra deze flink rookt :leg de zalm met velzijde naar beneden in de rookoven. Sluit het deksel en haal van de warmte bron. Laat dit 10 minuten staan. Haal de zalm uit de rookoven en koel terug in de koelkast.
7. Ontdoe de makreel van graten.
8. Trancheer beide vissoorten in 30x zalm en 30x makreel (samen ongeveer 60 g)

GELEI VAN KOMKOMMER

9. Komkommersap aan de kook brengen met azijn en honing.
10. Agar Agar toevoegen en al roerend 2 minuten doorkoken.
11. Door de zeef in grote RVS-bak storten en verspreiden. Koel wegzetten

MAYONAISES

12. Mayonaise maken met van 1 heel ei/200 ml zonnebloemolie, mosterd, scheutje azijn en olie. Met staafmixer opstijven.
13. In twee porties verdelen en overige ingrediënten toevoegen voor de wasabi- en de inktvismayonaise.



125 ml mayonaise
15 g wasabi pasta

PREENTEREN

14. Maak grote rondjes van de komkommergelei.
15. Visstukjes afwisselend op de gelei leggen.
16. Radijsjes en komkommer erop en toefjes van beide mayonaises erbij.

LINZENSOEP MET RÂS AL HÂNOUT, GEZOUTEN CITROEN, ARGANOLIE, EMULSIE VAN EENDENLEVER EN ESCARGOTS À LA BOURGIGNONNE

BENODIGDHEDEN

LINZENSOEP

500 g Linzen
4 tenen knoflook
4 banaan-sjalotten
0,5 bos koriander
15 gr. Ras el Hanout
2 liter kippenbouillon
400 ml room
1 blikje tomatenpuree
Olijfolie
1 gezouten citroen

EENDENLEVER

50 g eendenlever
mousse
250 ml koksroom
2 eiwitten
Peper en zout

ESCARGOTS

1 blikje slakken
à 400 g
0,5 bos peterselie
0,5 bos koriander
0,25 bos dragon
1 teen knoflook
1 tl Ras el Hanout
Goede olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

LINZENSOEP

1. Maak 2 liter kippenbouillon volgens standaard receptuur.
2. Was de linzen 5 keer.
3. Zet de linzen op met koud water en breng aan de kook, giet af en herhaal dit nog 2 maal.
4. Fruit de gesnipperde sjalotten, knoflook en Ras el Hanout en de linzen aan in olijfolie.
5. Voeg de koriander en de tomaten puree toe.
6. Blus af met kippenbouillon en voeg de in 4 gesneden gezouten citroen toe.
7. Aan de kook brengen en 30% reduceren op lage stand, ca. 1 uur zacht laten koken of net zolang tot de linzen gaar zijn.
8. Voeg 400 ml room toe, laat het geheel nog paar minuten koken.
9. Pureer het geheel in de blender.

ESPUMA VAN EENDENLEVER

10. Mousse en room goed door elkaar mengen op smaak brengen met peper en zout.
11. Eiwitten los roeren en vermengen met de mousse substantie, 2 x passeren.
12. In kleine kidde doen en 1 patroon gebruiken.

ESCARGOTS

13. Spoel de slakken schoon met water.
14. Doe alles behalve de slakken in de Magimix en cutter het fijn.
15. Snij de slakken in de lengte doormidden.
16. Vermeng dit met de slakken en smoor het geheel met wat olijfolie op lage stand, alleen verwarmen.

PRESENTEREN

17. Op warme diepe borden een klein scheutje goede olijfolie.
18. Lepel de linzensoep op de olie.
19. Verdeel de slakken langs de rand van het bord.
20. Maak het af met een toef Espuma van eendenlever.



LANGZAAM GEGAARDE LAMSSCHOUDE MET SAVOOIEKOOL EN JUS VAN SJALOTTEN/LAURIER

BENODIGDHEDEN

LAMSSCHOUDE

- 2 st lamsschouder met been
- 500 g Sjalotten
- 150 ml Honing
- 3 teen knoflook
- 10 takjes tijm
- 5 bl laurier
- 250 ml Rode wijnazijn
- 100 g roomboter
- Zout
- Witte peper
- aluminiumfolie

GROENE GNOCCHI

- 1000 ml melk
- 150 g roomboter
- 250 g Griesmeel
- 150 g Parmezaan
- 100 ml Eidooier
- 10 g Tijm
- 10 g Rozemarijn
- Zout
- Peper

SAVOOIEKOOL

- 1500 g Savooiekool
- 100 g roomboter
- 50 g sjalot
- 25 g Salieblaadjes (vers)
- 25 g Bonenkruid (vers)
- Zout
- Witte peper

BEREIDINGSWIJZE

LAMSSCHOUDE

1. Verwarm de oven voor op 100 °C
2. Haal het beentje uit de schouder, kruid de lamsschouder met vers gemalen peper en een weinig zout.
3. Bind ze op als een rollade.
4. Snij-, maal of hak de sjalotten en de knoflook tot zeer fijn.
5. Laat de roomboter uitbruisen (maar niet bruin laten worden) en voeg de laurier toe. Laat dit enkele minuten trekken zodat de oliën uit de laurier vrijkomen.
6. Braad vervolgens de lamsrollade aan. Pas op laat de boter niet verbranden.
7. Leg de lamsrollade in een diepe braadslee.
8. In de braad boter nu de sjalotten/knoflook aanzweten. Voeg vervolgens de honing toe en blus af met de rodewijn azijn.
9. Laat dit geheel doorbakken tot er een puree.
10. Smeer hier mee de bovenzijde van de lamsrollade in en dek het geheel luchtdicht af met aluminiumfolie.
11. Plaats het geheel in de oven en laat minimaal 2 uur langzaam garen.



GROENE GNOCCHI³²

12. Breng de melk en boter aan de kook.
13. Verwijder de steeltjes van de kruiden en hak ze fijn. Voeg toe aan de melk en laat 15 minuten staan.
14. Kook het geheel weer op en breng op smaak met zout en fijn gemalen witte peper.
15. Haal van de warmte bron.
16. Voeg voorzichtig het griesmeel toe en roer goed door.
17. Meng er geraspte Parmezaan en de eidooier door.
18. Stort het op een bakplaat tot een laag van 1 centimeter dikte
19. Laat afkoelen.
20. Steek er rondjes van en stoom ze voor ongeveer 20 minuten.

SAVOOIEKOOL/SALIE/BONENKRUID

21. Snij de kool in lange repen.
22. Snipper de sjalot.
23. Ontdoe de verse kruiden van steeltjes en hak ze grof.
24. Laat de roomboter uitbruisen (maar niet bruin laten worden) en zweet de sjalot licht aan.
25. Voeg gesneden kool en gehakte kruiden toe.
26. Iets zout en peper toe.
27. Stoof de kool in 30 minuten op een matige warmte bron gaar.

³² is voldoende voor 12 personen

PRESENTEREN

28. Zeef de sjalotten uit de jus en houd warm.
29. Reduceer de jus tot saus dikte.
30. Portioneer de lamsrollade in dikke plakken(1 per persoon).
31. Dresseer met behulp van een bouwring de savooiekool op het bord.
32. Leg de lamsrollade half op de savooiekool.
33. Maak een quenelle van de sjalottenpuree.
34. Lak het vlees af met de jus.
35. Dresseer 2 a 3 ronde Gnocchi.
36. Giet iets jus naast het vlees.

CRÈME BRÛLÉE VAN CHOCOLADE MET EEN SORBET VAN PASSIEVRUCHT, CREMEUX VAN KOKOS

BENODIGDHEDEN

CRÈME BRÛLÉE

360 ml slagroom
120 ml volle melk
55 g suiker
95 g pure chocolade, in
kleine stukjes
95 g melkchocolade
4 eieren
± 60 g fijne suiker voor
het bovenlaagje

CREMEUX VAN KOKOS

100 g kokos melk
140 g suiker
140 g eidooier
3 g gelatine
140 g boter

3 st passievruchten
1 bakje anijs cress

PASSIE-SORBET

250 ml Boironpuree
passievrucht
100 g Glucose
3 g Gelatine
20 g walnoten

BEREIDINGSWIJZE

CRÈME BRÛLÉE

1. Verwarm de oven voor op 150 °C
2. Breek de chocolade in stukjes en splits de eieren.
3. Doe de slagroom, melk en suiker in een steelpan en breng aan de kook. Draai het vuur uit en voeg de chocolade toe. Laat 2 minuten staan en roer dan door elkaar.
4. Klop 4 eidooiers in een grote kom met een garde of mixer los, giet dan al roerend het chocolademengsel erbij. Giet het mengsel door een zeef in een grote maatbeker/schenkkan of schaal. Stoot de maatbeker/schaal een paar keer tegen het aanrecht zodat eventuele luchtballen verdwijnen.
5. Zet 10 Tajine schaaltes in een braadslede op een bakplaat.
6. Verdeel het mengsel over de schaaltes
7. Schenk zoveel kokend water in de braadslede tot de schaaltes half onder staan.
8. Bak in het midden van de oven ± 30 minuten totdat de custard stevig aanvoelt. De custard stijft verder op tijdens het afkoelen.
9. Haal de schaaltes uit de braadslede en laat op een rooster tot kamertemperatuur afkoelen.
10. Dek de schaaltes af met plastic folie en zet ze zo lang mogelijk in de koelkast Om de suiker goed te kunnen karamelliseren moet de custard namelijk ijskoud zijn.

CREMEUX VAN KOKOS

11. Breng de kokos melk aan de kook, suiker en eidooier loskloppen, giet de kokende melk er op. Verwarm opnieuw tot vla dikte.
12. Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toevoegen.
13. Doe alles in de blender en Laat draaien tot het is afgekoeld tot 40 graden.
14. Vervolgens met de boter monteren.
15. Wrijf de pitjes van de passievrucht door een zeef. Bewaar het vocht.
16. Doe het geheel in een spuitzak en verdeel over 10 kleine puntschaaltjes.
17. Lepel een beetje verse passievruchten sap in het schaalteje en garneer met een takje Anijs cress.

PASSIE-SORBET

18. Passievruchtenpuree en glucose aan de kook brengen
19. Voeg de gelatine erbij
20. door een fijne zeef
21. Draai in de sorbetiëre tot een gladde sorbet ijs.
22. Hak de walnoten fijn. (noot: erg zuur: met appelsap en poedersuiker eventueel op smaak brengen)

PRESENTEREN

23. Plaats een Crème Brûlée op het bord en brand af met de suiker.
24. Vervolgens het puntschaaltje Cremeux
25. Plaats in het midden een bol passie vruchten sorbet.
26. Garneer met de gehakte walnoten.



I - Menu mei 2015

GEFRITUURDE ASPERGES MET PAPAJASALSA³³

BENODIGDHEDEN

10 witte asperges
zout
suiker
2 grote rijpe papaja's
1 bosjes bosuitjes
2 rode Spaanse pepers
1 limoen
20 g honing
100 g jonge bladspinazie
40 g sherryazijn
20 g honing
20 g mosterd
Zout
peper
150 ml druivenpitolie

Panko
60 g zwart sesamzaad
Bloem
Iets zout
3 eieren
olie om te frituren

BEREIDINGSWIJZE

1. Schil de asperges en kook ze in licht gezouten water met wat suiker beetgaar.
2. Haal ze uit de pan en laat ze goed uitlekken.
3. Schil de papaja's, halveer ze, verwijder het zaad en snijd ze in kleine blokjes.
4. Snijd de bosuitjes en de chilipeper in dunne ringetjes.
5. Meng beide door de papjablokjes en breng op smaak met limoensap en honing. Verdeel in 2 porties en mix 1 portie van de salsa tot puree.
6. Plaats op een apart vierkant bordje de salsa en de puree en reserveer.
7. Was en droog de spinazie.
8. Roer voor de dressing de azijn, honing, mosterd, zout en peper door elkaar.
9. Meng de druivenpitolie er eerst druppelsgewijze en daarna met een dun straaltje kloppend door zodat een mooie dressing ontstaat.
10. Verhit de frituurpan op 170°C.
11. Meng het zwarte zaad door de panko. Meng wat zout door de bloem.
12. Wentel de asperges achtereenvolgens door de bloem, het losgeroerde ei en het Panko-mengsel.
13. Frituur de asperges met enkele tegelijk goudbruin en knapperig en laat ze uitlekken op keukenpapier.
14. Schep de dressing door de spinazie.

PRESENTEREN

15. Plaats de salsa bordjes op de langwerpige borden in een hoek, plaats ernaast wat spinazie en plaats hierboven op de asperge.



³³ Asperges, p 22, Jens Piotraschke en CCN-Limburg Mei 2011

DUNNE ASPERGES | GEROOKTE PALING | EETBARE BLOEMEN | TUINKRUIDEN | ASPERGEGRÈMESOEP | BUNDNERFLEISCH | MINI-AUGURK³⁴

BENODIGDHEDEN

10 st asperges
1 st foelie
10 st gerookte
palingfilet

BEREIDINGSWIJZE

- Schil de asperges en snij deze in de lengte 2x door. Je krijgt dus 4 kwarten, houd de eventuele "kontjes" van de asperges apart.
- Maak van de aspergeschillen een bouillon.
- Breng de asperges in een afgedekte pan water met een schepje suiker, de foelie en zout aan de kook.
- Haal, zodra het water kookt, de pan van het vuur en laat afkoelen buiten de koeling.
- Als de pan is afgekoeld zijn de asperges gaar.
- Maak de paling schoon en schraap met de botte kant van een mes het vet eraf en snij ze tot batonnettes³⁵. Op deze wijze krijg je gelijke stukjes paling en asperge.



CROUTONS

2 sneetjes witte brood
100 g boter

CROUTONS

- Clarifeer de roomboter en snij het witte brood in brunoise.
- Bak deze (croutons) in de geklarifeerde boter. Laat uitlekken in een bolzeef.

VINAIGRETTE

15 g mosterd
1 st sjalot
30 ml witte wijnazijn
90 ml Zonnebloem
olie
Peper
zout
1 st limoen

VINAIGRETTE

- Meng voor de vinaigrette eerst de fijn gesnipperde sjalot en mosterd met de witte wijnazijn en voeg dan pas beetje bij beetje de olie toe.
- Er ontstaat een gebonden vinaigrette.
- Naar smaak rasp van de limoen, peper en zout toevoegen.

HONINGMAYONAISE

1 ei
200 ml zonnebloem
olie
15 g mosterd
15 ml azijn
Peper
zout
Honing

HONINGMAYONAISE

- Voeg alle ingrediënten voor de mayonaise, behalve de honing, te samen in een maatbeker, staafmixer er in en trek in een keer het geheel tot mayonaise. Niet te lang!!!!
- Neem de helft van de mayonaise en meng hierdoor de honing. Doe de andere helft in een klein spuitzakje.

ASPERGES

1000 ml
Aspergebouillon

CRÈME VAN ASPERGES

- Snipper de sjalot en kook deze in een scheutje witte wijn.
- Voeg de aspergebouillon toe en kook samen met de room, suiker.

³⁴ Cercle 5-6-2006

³⁵ Dik langwerpige (luciferlengte)

200 ml room
250 g boter
50 g crème fraîche
2 st sjalot
scheutje witte wijn
20 g suiker
zout
peper

FIJNE TUINKRUIDEN

Kervel
Bieslook
Dille
Lavas
Bladselderij
Citroenmelisse
Salie

EETBARE BLOEMEN

Bosviool
Bieslookbloem
1 st frisée
(uitsluitend het gele
hart)
100 g veldsla
100 g redchart
(bietensla)
50 g pijnboompitten

BUNDNERFLEISCH

10 plakjes
bundnerfleisch
10 mini-augurken
(cornichon)

16. Nu kun je de “kontjes” van de asperges toevoegen en hierin laten garen.
17. Zodra deze gaar zijn, haal je dit door de blender en passeer het.
18. Breng opnieuw aan de kook en breng hoog op smaak.
19. Doe de boter en crème fraîche in de blender, voeg de hete aspergebouillon toe en laat minimaal 60 seconden rustig draaien.
20. Breng indien noodzakelijk vlak voor het serveren nog even net aan de kook. Niet laten doorkoken!!!
21. Serveer in hoge glaasjes.

FIJNE KRUIDEN EN EETBARE BLOEMEN

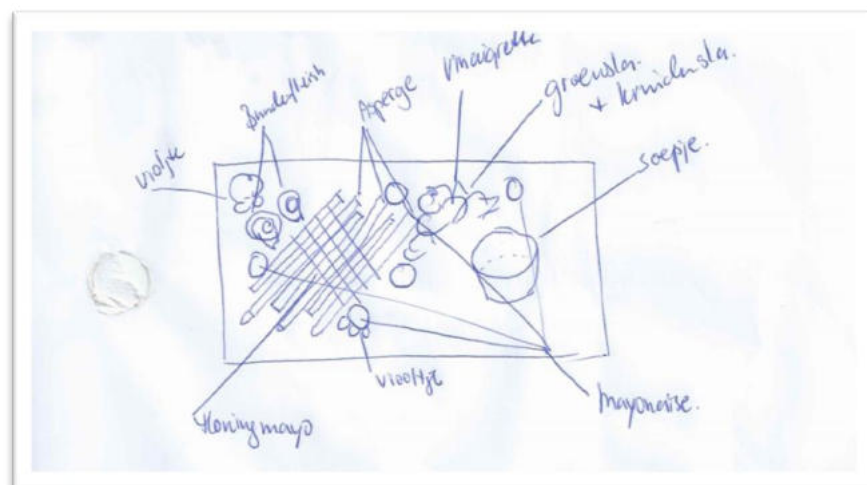
22. Maak de diverse slasoorten schoon en was deze. Dep droog met keukenpapier.
23. Maak de diverse kruiden schoon en was deze. Laat goed uitlekken.
24. Snij de kruiden grof.
25. Rooster de pijnboompitten.

BUNDNERFLEISCH

26. Snijd het bundnerfleisch in dunne plakjes en rol ze met een blaadje redchart (bietensla) en de augurken.
27. Snij ze doormidden en zet rechtop. Bewaar afgedekt in de koelkast.

PRESENTEREN

28. Zie werktekening hieronder:



29. Leg om en om een batonnets paling en asperge op het bord.
30. Smeer de paling en de asperges dun in met de honingmayonaise
31. Dresseer de slasoorten en fijne kruiden
32. Maak dotjes mayonaise, bloemen en kruiden erover. Besprenkel met de

- vinaigrette en garneer met de pijnboompitten en croutons.
33. Plaats het warme soepje en serveer uit..

Detailfoto (paling, bieslook bloemen, asperges):



LUCHTIGE SORBET VAN RODE BIET MET STELLENDAMSE GARNALEN, ZEEKRAAL EN CHIOGGIABIET³⁶

BENODIGDHEDEN

SORBET

100 g suiker
100 ml water
600 ml bietensap
1 eiwit
55 ml witte wijnazijn
Zout

AFWERKING

200 g Stellendamse
garnalen
1 chioggiabiet
75 g zeekraal
roomboter

BEREIDINGSWIJZE

SORBET

1. Plaats cocktail glazen in de vriezer.
2. Los de suiker in het water op.
3. Voeg het bietensap, zout en de witte wijnazijn TOE.
4. Draai de massa in de ijsmachine tot een luchtige sorbet
5. Klop het eiwit en voeg op het laatste moment toe aan de ijsmassa
6. Als klaar, schep met ijsbolletjesschep in ieder voor-gekoelde cocktail glaasje 1 bolletje sorbet en zet terug in de vriezer totdat je uit gaat.

AFWERKING

7. Snijdt de Chioggiabiet biet in fijne julienne.
8. Bak de zeekraal kort in wat roomboter en plaats in de vriezer om te laten afkoelen.
9. NB als er geen Chioggiabiet biet is, dan eventueel met 1 rode biet, (niet voorgedroogd, ook in fijne julienne, en kort geblancheerd en terug gekoeld in de vriezer. Deze stap kan ook vervallen.

PRESENTEREN

10. Bedek de sorbets met respectievelijk wat zeekraal en biet. Garneer rondom de rand van de glaasjes met de Stellendamse garnalen.



TONGSCHAR³⁷, GEPOCHEERD OP CITROENGRAS MET COURGETTE EN ASPERGES IN CITROEN / SESAMZAADSAUS³⁸

BENODIGDHEDEN

COURGETTE NIÇOISE

25 g zwart sesamzaad
500 ml water
20 g olijfolie
600 g courgette
de schil van 1
citroen, geraspt
10 g boter
30 g dille
zout
zwarte peper

ASPERGES

20 st asperges AA

CITROENGRAS-SAUS

60 ml Vermouth
(of Noilly Prat)
20 ml droge witte
wijn
2 gehakte sjalotten
50 g citroengras,
gehakt
250 ml slagroom
150 ml olijfolie
citroensap
zout
zwarte peper
50 g boter

TONGSCHAR

65 g citroengras
5 st tongscharren of
20 tongscharfilets (het
vel verwijderd)
zout en versgemalen
zwarte peper
extra vergine olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

COURGETTE NIÇOISE

1. Snijd de courgette in de lengte in vieren en dan in stukjes van 2-3 cm. grootte.
2. Bak de stukjes courgette in de boter en olijfolie tot ze iets zachter zijn. Voeg het citroenrasp en de fijngehakte dille toe en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
3. Laat nog 4 tot 5 minuten bakken, voeg dan het sesamzaad toe en schep goed om. Voeg het water toe en laat doorgaren.
4. Zet weg. Zeef de massa en houd het vocht voor de saus apart.

ASPERGES

5. Schil de asperges en kook ze in water beetgaar met zout, een klontje boter en een snufje suiker.

CITROENGRAS-SAUS

6. Giet de vermouth en witte wijn in een pannetje en voeg de gehakte sjalot en citroengras toe breng aan de kook, draai het vuur lager zodat alles suddert en laat het mengsel tot een kwart van de oorspronkelijke hoeveelheid reduceren.
7. Klop de slagroom tot Yoghurt-dikte, meng vervolgens de olijfolie en het residu erdoor. Voeg het nat van de courgette- Niçoise toe.
8. Breng op smaak met citroensap, zout en versgemalen zwarte peper. Monteer met koude klontjes boter en passeer het mengsel door een fijne zeef.
9. Houd tot verder gebruik warm. (Indien de saus dreigt te schiften > met de staafmixer een scheut koude room toevoegen.

TONGSCHAR

10. Giet een bodempje water in een anti-aanbak pan en voeg klein gesneden citroengras toe. Laat even trekken.
11. Breng de tongscharfilets op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Leg ze op het citroengras en doe de deksel op de pan.
12. Gaar de filets in een paar minuten op laag vuur. Houd tot verder gebruik warm.

PRESENTEREN

13. Verdeel de courgette Niçoise over de borden.
14. Leg de filets op de courgette en sprenkel wat citroensap over de vis.
15. Schik de twee asperges er langs. Schep de saus over de filets.
16. Overgiet met een paar druppels extra vergine olijfolie en dien op.



³⁷ Engelse benaming voor tongschar is Lemon sole, alhoewel de vis geen tong is.

³⁸ Asperges, p 22, Jens Piotraschke en CCN-Limburg Mei 2011

AARDBEIEN GEGLACEERD MET KARMEL, OLIJVENKOEKJE EN BASILICUM CRÈME FRÂICHE PARFAIT³⁹

BENODIGDHEDEN

BEREIDINGSWIJZE



PARFAIT

500 ml crème fraîche
175 g kristalsuiker
1 bos basilicum

PARFAIT

1. Meng de crème fraîche en de suiker, schep de grof gesneden basilicumblaadjes erdoor. Laat twee uur afgedekt trekken in de koelkast.
2. Passeer de massa vervolgens door een grove zeef en laat in de diepvries opstijven. Gebruik hiervoor een lage platte bak zodat de Parfait snel kan bevriezen.

OLIJVENKOEKJES

30 g gesneden zwarte
olijven
100 g bloem
90 g eiwit
120 g poedersuiker
30 g boter
10 g olijfolie extra
vergine

OLIJVENKOEKJES

3. Smelt de boter, laat iets afkoelen.
4. Voeg aan het eiwit al roerend de poedersuiker toe. Spatel de bloem erdoor, en voeg als laatste de gesmolten boter en olijfolie toe.
5. Laat dit 15 minuten in de koelkast rusten. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
6. Smeer het beslag uit in repen van ca. 6 cm breedte. Garneer met de gesneden zwarte olijven.
7. Bak ze ca. 4 minuten in een voorverwarmde oven van 175 °C. Haal de bakplaat uit de oven.
8. Snijd er rechthoeken uit (6x15 cm.).
9. Plaats terug in de oven en bak ze goudbruin.

AARDBEIEN KARMEL

30 stevige super verse
aardbeien
30 satéprikkers
1000 g kristalsuiker
100 g glucose
400 ml water

AARDBEIEN KARMEL

10. Snijd de boven- en onderkant van de aardbeien. Zorg ervoor dat ze een gelijke maat hebben.
11. Breng suiker, glucose met het water aan de kook. Temper het vuur zodra het goudkleurig is, (zachte kraak: 136 °C).
12. Zorg dat de karamel op temperatuur blijft. Prik de aardbeien per stuk aan een satéprikker en haal ze een voor een door de karamel. (Pas op met spatten HEET!).
13. Laat ze daarna uitlekken op een cakeblik en knip de overtollige karamel eraf.

AARDBEIENSAUS

(250 g
diepvriesaardbeien)
Restant verse
aardbeien
Basterdsuiker
Aardbeienlikeur

AARDBEIENSAUS

14. Kook de aardbeien (vers en bevroren), samen met de suiker en de aardbeienlikeur in en pureer met een staafmixer.
15. Laat afkoelen.

PRESENTEREN

16. Dresseer de aardbeien op de borden met daarop het koekje en de parfait.
17. Garneer de parfait met de basilicumblaadjes.

³⁹ Asperges, p 22, Jens Piotraschke en CCN-Limburg Mei 2011

GARNERING

30 verse
basilicumblaadjes
(topjes)

ananasaardbeien

18. Schenk de aardbeiensaus er aan weerszijden in een streep langs.
19. Garneer als voorradig. met de ananasaardbeien.

Extra werkfoto's



J - Menu juni 2015⁴⁰

BLOEMKOOLROOM MET SPEKJES

BENODIGDHEDEN

FOND DE VOLAILLE

Soepkip (stuk)
1 teen knoflook
1 prei (witte gedeelte)
1 ui
1 stengel bleekselderij
200 ml droge witte wijn
2 laurierbladen
1 takje tijm
2 takjes dragon
4 gekneusde witte
peperkorrels
foelie

BLOEMKOOLROOM

50 g roomboter
2 sjalotjes
375 g bloemkool
500 ml Fond de Volaille
250 ml room
125 g ontbijtpek
(blokjes)
bieslook

BEREIDINGSWIJZE

FOND DE VOLAILLE

1. Verhit de olijfolie in een grote pan en laat de gewassen en grof gesneden groenten al roerende een paar minuten zweten, schep de groente eruit en draai het vuur iets hoger, voeg in stukken gehakte kipdelen toe en laat zachtjes meebakken tot het vlees aan alle kanten gekleurd is.
2. Blus af met de witte wijn, schraap het aanbaksel los en vul af met 800 ml koud water.
3. Voeg de groenten weer toe.
4. Breng het geheel aan de kook en schep het schuim af dat komt bovendrijven.
5. Voeg, zodra er geen nieuw schuim meer wordt gevormd, de tuinkruiden en peperkorrels toe.
6. Laat de bouillon minstens 1 uur trekken; regel het vuur zodanig dat het oppervlak in beweging is zonder dat de bouillon echt borrelt.
7. Giet de bouillon na het verstrijken van de bereidingstijd door een zeef en vervolgens door een met een natgemaakte passeerdoek beklede zeef.

BLOEMKOOLROOM MET SPEKJES

8. Snipper de sjalot fijn.
9. Maak de bloemkool schoon en snij in kleine roosjes.
10. Fruit de sjalot in de roomboter goudbruin.
11. Voeg de bloemkoolroosjes toe en roerbak ze een paar minuten mee.
12. Giet de bouillon in de pan en breng aan de kook. Stoof de bloemkool in circa 5 minuten beetgaar zodat de bouillon verdampt.
13. Giet de room erbij en laat nog 5 minuten zachtjes koken tot de bloemkool zacht is. Pureer dit tot een smeug geheel en laat het al roerende afkoelen.
14. Breng op smaak met zout en peper en schep de room in kleine glaasjes. Zet ze in de koelkast om verder helemaal koud te worden.
15. Bak de spek in blokjes gesneden uit, neem ze uit het vet.

PRESENTEREN

16. Haal de glaasjes uit de koelkast en verdeel de spekblokjes erover.
17. Bestrooi met wat bieslook en serveer met een klein lepeltje.



⁴⁰ Dit is het tweede deel van het 10-gangen amusemenu van Kook-en Wijschool Librije's Atelier, Jonnie Boer. Dit menu is omgezet naar een 5-gangenmenu. Het eerste deel is gekookt in december 2014.

KALFSTARTAAR MET SPEKBOKKING, EIDOOIER EN PICCALILLY

BENODIGDHEDEN

SPEKBOKKINGROOM

- 500 g spekbokking (200 g schoon)
- 125 ml room
- 375 ml melk
- 125 ml gevogelte bouillon

SPEKBOKKINGMOUSSE

- 250 g spekbokkingroom
- 3 bl gelatine
- 35 ml mayonaise

ZOETZURE MARINADE

- 200 ml azijn
- 200 ml water
- 100 g suiker

PICCALILLY

- 125 g bloemkool
- 125 g wortel
- 75 g komkommer (zonder zaadlijst)
- 50 g witte kool
- 35 g ui
- 50 g augurk
- 100 ml zoetzuur marinade
- 3 g kerrie
- 3 g kurkuma
- 1 takje dragon
- 5 g mosterdzaad
- aardappelzetmeel

TARTAAR

- 75 g kappertjes
- 140 g mosterd
- 65 g augurk
- 40 g ansjovis
- 40 ml olijfolie

MAYONAISE

- 2 eieren
- Mosterd

BEREIDINGSWIJZE

SPEKBOKKINGROOM

1. Maak de spekbokking schoon en neem hiervan 200 gram.
2. Laat dit gedurende 45 minuten trekken in de room, melk en bouillon. Niet laten koken want dan wordt de room tranig. Opzetten en laten afkoelen.
3. Zeef de spekbokking uit de room.
4. Week de gelatine in koud water.
5. Verwarm een kwart van de spekbokkingroom en los hierin de geweekte uitgeknepen gelatine op.
6. Laat dit afkoelen en meng dit dan met de rest van de room en de mayonaise (zie verderop in dit gerecht).
7. Giet dit in kleine bolmatjes en vries dit aan. Hierdoor kun je ze later gemakkelijk uit de vormpjes krijgen.



ZOETZURE MARINADE

8. Verwarm azijn, water en los de suiker hierin op.
9. Gebruik de helft voor de Piccalilly en geef de andere helft door aan de makers van de Zeeduivel.

PICCALILLY

10. Snij de groenten in gelijke stukken.
11. Zweet de bloemkool, wortel, witte kool en ui aan in een beetje zonnebloemolie (niet bakken).
12. Voeg vervolgens de zoetzuur marinade, kerrie, kurkuma, dragon en mosterdzaad toe en breng rustig aan de kook.
13. Proef de piccalilly en voeg eventueel zout of extra zoetzuur toe.
14. Wanneer de piccalilly te dun is, afbinden met iets aardappelzetmeel (eerst even met een klein beetje koud water aanmaken, voordat je het toevoegt).
15. Voeg als laatste de komkommer en augurk toe en kook nog eenmaal op.
16. Laat de piccalilly afkoelen in de pan voor direct gebruik.

AANMAAK VOOR TARTAAR

17. Meng alle ingrediënten fijn in de blender.

MAYONAISE

18. Maak een stevige mayonaise, hiervan heb je ±100 ml nodig voor de

Azijn
200 ml Maïsolie

KALFSTARTAAR

580 g kalfsoester
100 g aanmaak
(zie hierboven)
90 ml mayonaise
10 g zout
Cayennepeper

GARNITUREN

10 st kwartelei
10 st Amsterdamse
uitjes
3 st little gem sla
½ bloemkool

kalfstartaar en ± 35 ml voor de spekbokkingmousse.

KALFSTARTAAR

19. Snijd de kalfsoester tot fijne tartaar met een mes.
20. Neem de kalfsoester en meng dit met de aanmaak op smaak
21. Voeg de mayonaise, zout en cayennepeper toe.
22. Roer dit goed door. Proeven
23. Bewaar in de koeling tot gebruik.

GARNITUREN

24. Vries de kwarteleitje in voor minimaal 24 uur.
25. Pel ze dan voorzichtig en laat rustig ontdooien.
26. Verwijder het eiwit goed.
27. Leg de eidooiertjes op een plateau met olie,
28. Strooi hier vlak voor het serveren een beetje zout op.
29. Snij de Amsterdamse uitjes in vieren en haal ze voorzichtig uit elkaar.
30. Haal de kropsla voorzichtig uit elkaar.
31. Snij de blaadjes midden door op de nerf.
32. Vervolgens mooi bijsnijden.
33. Maak van de bloemkool hele kleine roosjes.
34. Besprenkel deze met zonnebloemolie.
35. Brand de bloemkool af met een gasbrander en bestrooi daarna met zout.

PRESENTEREN

36. Schep de kalfstartaar op een bord in een steker en druk dit netjes aan.
37. Zet hier drie bolletjes mousse tegenaan. Lepel de piccalilly erbij en dresseer ook de bloemkool, kwartel eidooier en uitjes op het bord.
38. Als laatste de little gem sla ertussen steken.

ZEEDUIVEL MET LAVAS EN ROLMOPS

BENODIGDHEDEN

BAHARAT OLIE

20 g Baharat
specerijenmelange
500 ml zonnebloemolie
Grof zeezout

ZEEDUIVEL

10 st zeeduivel à 75 g
400 ml baharat olie

ROLMOPS BOUILLON

500 g knolselderij
1 lt water
4 st rolmops
1 eiwit
Peper
Zout

GEKONFIJTE UI

20 st merloes uitjes

APPELTJES

2 st Granny Smith
10 g boter

ZOLDERSPEK

100 g zolderspek
100 ml zoetzuur
marinade

LAVAS OLIE

200 ml zonnebloemolie
0.5 bos lavas

BEREIDINGSWIJZE

ZEEDUIVEL

1. Pekel de zeeduivel gedurende een uur.
2. Los de kruiden op in de olie.
3. Verwarm de oven voor op 60°C en laat hierin de olie vast op temperatuur komen.
4. Spoel de zeeduivel af en dep deze droog.
5. Leg de zeeduivel hierin en gaar deze ongeveer 15-20 minuten.
6. Haal hem dan voorzichtig uit de olie, check op gaarheid en haal dan het vlies van de zeeduivel.
7. Snij vervolgens van de graat af.



ROLMOPS BOUILLON

8. Trek een bouillon van de knolselderij met het water.
9. Laat de rolmops gedurende 2 uur trekken in de bouillon.
10. Zeef vervolgens de rolmops uit de bouillon.
11. Clarifeer de bouillon met losgeklopte eiwitten.
12. Passeer dit vervolgens door een doek.

GEKONFIJTE UI

13. Maak de uitjes schoon en doe deze in een vacumeerzak samen met olijfolie en iets zout. Vacumeer!
14. Gaar de uien in water van 80°C gedurende 45 minuten.
15. Haal ze daarna uit de vacumeerzak en haal de uitjes voorzichtig uit elkaar.

APPELTJES

16. Brand de boter tot deze licht bruin begint te kleuren.
17. Giet de boter dan gelijk in een schone en droge rvs kom. En laat dit afkoelen.
18. Snij de appel in vieren en snij het klokhuis eruit, niet schillen!
19. De beurre noisette (=gebrande boter) samen met de appeltjes vacumeren en gedurende 45 minuten garen op 80°C water (net als de uitjes).
20. Brand dan de schil van de appel licht af met een gasbrander.

ZOLDERSPEK

21. Snij het spek in dunne lange plakken (ongeveer 2 x 6 cm).
22. De zoetzure marinade wordt gemaakt door de makers van de Kalfstartaar.
23. Leg de plakken op een plateau en giet hier de zoetzuur marinade overheen.

LAVAS OLIE

24. Pluk de blaadjes van de lavas.
25. Draai deze blaadjes fijn in de blender samen met de olie. Laat dit zeker 2 minuten draaien.
26. Passeer de olie dan door een fijne zeef.

LAVAS CRÈME
180 ml lavas olie
1 st ei
40 ml yoghurt
20 ml azijn
Xantagom

MOSTERDZAAD
2 el mosterdzaad
200 ml appelsap
rolmopsbouillon

ZURE BOM
1 st zure bom

LAVAS CRÈME

27. Doe alle ingrediënten in een hoge litermaat en trek er met de staafmixer in 1 keer een crème van.
28. Bewaar de crème in een spuitflesje in de koelkast.

MOSTERDZAAD

29. Laat het mosterdzaad zacht koken in de appelsap, zodat het mosterdzaad welt.
30. Zeef dan het mosterdzaad.
31. Maak het mosterdzaad aan met een lepel van de rolmopsbouillon.

ZURE BOM

32. Snij mooie brunoise van de zure bom, gebruik de schil niet.

PRESENTEREN

33. Leg de zeeduivel op het bord.
34. Hiernaast de appeltjes en uitjes dressereren.
35. Laat hier het spek overheen smelten.(gebruik de crème brûlée brander)
36. Schep hel mosterdzaad op en om de vis.
37. Zet stippen lavas crème op het bord en als laatste de bouillon erbij lepelen.

SCHOTSE LAMSCARRÉS, JUS VAN MOSTERD EN HONING, CHATEAU AARDAPPEL, GEL VAN BIET EN VAN DOPERWTEN, STRUCTUUR VAN BIET

BENODIGDHEDEN

FRENCHED RACK

4 st Frenched rack
1 kg lamsbotten
500 g WUPS
1 bl tomatenpuree
1 bol knoflook
Tijm
rozemarijn
50 g roomboter

BIETEN FIGUURTJES

1 kg gele biet
1 kg paarse biet
1 kg choggia biet
Fleur de Sel

BIETEN CRÈME

500 g rode biet
100 ml Slagroom

DOPERWTEN CRÈME

500 g (diepvries)
Doperwten
100 ml slagroom

GEL VAN ROODBIET

500 ml rode bietensap
3 g Agar agar

POMMES CHATEAU

2 kg Rosevalaardappels
1000 ml Kalfsbouillon

BEREIDINGSWIJZE

FRENCHED RACK

1. Maak de lamsracks schoon. Laat wat vet rond de botjes, dek af met folie en laat op kamer temperatuur komen.
2. Pinceer de lamsbotten, snij de wups en samen met de afsnijdsels en knoflook aanzetten in olijfolie.
3. Ontzuur de tomatenpuree.
4. 3 liter koud water toevoegen, minstens 3 uur laten trekken.



BIETEN FIGUURTJES

5. Snij de 3 kleuren bieten op 3 verschillende diktes (schillen niet nodig).
6. De paarse op 5 mm dikte en vervolgens met 2 steekringen uitsnijden, eerst een 35 mm en dan een 25 mm in het midden van dit schijfje, resultaat ring en schijf.
7. De gele op 1 cm dikte en snijd er vervolgens bv blokjes (3x3 cm), wiebertjes of rechthoekjes, bewaar deze in koud water met wat citroensap. De Chiogga biet (wit/paars) in plakken van 1,5 cm en vervolgens in dikke frieten met rechte uiteindes.
8. Blancheer de bieten vlak voor opmaak in 3 aparte pannen met wat zout, de dikste ca. 6 minuten, rest steeds korter gezien de dikte.

BIETEN CRÈME

9. Kook de rode bieten, snij in grote stukken en doe in turbo blender.
10. Voeg slagroom toe en draai tot een dikke emulsie. Wrijf deze door een fijne zeef.
Doe in spuitzak of spuitflesje.

DOPERWTEN CRÈME

11. Kook de doperwten beetgaar, doe in de blender, giet er slagroom bij, snuf zout en op hoge snelheid mixen.
12. Wrijf door fijne zeef en doe in spuitzak

ROODBIETSAP (VOOR STREEP OP HET BORD)

13. Kook het bietensap met de agar agar voor minimaal 2 minuten.
14. Laat afkoelen.
15. Het mag wat lobbijg blijven.

POMMES CHATEAU

16. Aardappelen tourneren (in tonnetjes snijden), maak boven en onderzijde mooi vlak en test of zo blijven staan)
17. Gaar ze in de kalfsbouillon.
18. Bewaar ze in de kalfsbouillon in een afgedekte schaal in oven op 60 graden, de smaak trekt verder in aardappeltjes

LAMS JUS

200 ml lams- of kalfsjus
3 el fijne mosterd
3 el honing
4 tn knoflook
1 ui
1 tak rozemarijn

LAMSRACKS EN JUS

19. Passeer de fond en laat reduceren.
20. Maak de lamsjus af met honing en mosterd .
21. Op smaak brengen met peper en zout. Indien nodig monteren met koude boter
22. Bestrooi de racks met peper en aanzetten met geklaarde boter, dichtschroeien, laten rusten met alufolie erover.
23. Voor uitgifte 10 min. op 139°C garen op een platte metalen oven plaat (geen ovenschaal met hoge rand gebruiken)
24. ((Oven links boven is het beste af te stellen))
25. Uit de oven 5 minuten rusten met alufolie erover, vlak voor uitgaan trancheren.

PRESENTEREN

26. Trek een streep met de bietengel en daarnaast eentje met de erwtenpuree
27. Zet de enkele Pommes chateau op het bord.
28. Leg daarop het kleine rondje rode biet.
29. Dresseer de andere soorten bietjes
30. Leg 3 koteletjes per bord en drapeer er de saus bij.

LOSGESLAGEN APPELTAART

BENODIGDHEDEN

SPECULAAS IJS

400 ml melk
150 g suiker
100 ml room
4 eidooiers
14 speculaas koekjes
8 el Amaretto
2 tl speculaaskruiden

ROZIJNEN

50 g gele rozijnen
50 g donkere rozijnen
50 ml rum

MASCARPONE

500 g mascarpone
½ vanillestokje
50 g poedersuiker

KRUIMELDEEG

100 g bloem
100 g suiker
60 g boter

SUIKERWATER

500 g suiker
500 ml water
500 ml witte kookwijn
5 kruidnagels
½ vanillestokje
1 kaneelstok
4 steranijs
3 st kardamonpeulen
½ citroen

APPELS

5 rode appels
4 maatbekers waters

BEREIDINGSWIJZE

SPECULAAS IJS

1. Breek de koekjes in stukjes.
2. Beng de melk, room en suiker zachtjes aan de kook.
3. Klop de eidooiers los en voeg de kokende melk toe onder voortdurend roeren.
4. Giet de massa terug in de pan en verwarm het tot ongeveer 80 graden. Voeg de speculaaskruiden toe en laat het geheel 10 minuten trekken (niet meer koken).
5. Plaats de pan daarna in een bak met koud water en breng het geheel terug tot het koel genoeg is om er ijs van te draaien.
6. Draai er ijs van in de ijsmachine.
7. Voeg op het laatst de stukjes speculaas en de amaretto toe.



ROZIJNEN

8. Week de rozijnen in de rum.

MASCARPONE

9. Haal het merg uit het vanillestokje en vermeng met de suiker en mascarpone doe in een spuitzak en zet koel.

KRUIMELDEEG

10. Snij de koude boter in blokjes.
11. Meng dit met de ander ingrediënten.
12. Voorzichtig met de vingertoppen mengen tot een kruimeldeeg. Het mag geen bal worden. Zet afgedekt weg.
13. De kruimels op een bakplaat met bakpapier leggen.
14. Bak het deeg af op 180°C gedurende ongeveer 12 minuten.

SUIKERWATER

15. Pers en zeef de citroen en maak suikerwater van de ingrediënten en het sap van een halve citroen.

APPELS

16. Haal met drie verschillende pariesienboortjes bolletjes uit de appel; je hebt nu 3 verschillende maten bolletjes en de appel zelf. Reserveer iedere

3 maten
pariesienboortjes

- ‘appelmaat’ in een maatbeker water.
17. Blancheer om de beurt (per ‘appelmaat’) de appel in het suikerwater. Nb als je alles tegelijk blancheert dan zullen de kleine bolletjes eerder garen dan de grote appelstukken en dat is niet gewenst.
 18. Als je een ‘appelmaat’ hebt geblancheerd, kun je die terugplaatsen in de maatbeker tot gebruik.
 19. Snij de uitgeboorde appels in de lengte doormidden, verwijder het klokhuis en pocheer deze in het suikerwater.

PRESENTEREN

20. Strooi het kruimeldeeg op een bord.
21. Vul de boorgaatjes met het mascarpone mengsel.
22. Leg wat rozijnen op het bord.
23. Dresseer de verschillende appel bolletjes
24. Als laatste vanille ijs op het bord scheppen.

Disclaimer, oktober 2015

Dit receptenboek is samengesteld uit de maandmenu's die in het kookseizoen 2014-2015 door de leden van Cuisine Culinaire Almere zijn gekookt. Er is zorg besteed aan de hoeveelheden, de temperaturen en de bereidingswijzen. De laatste wijzigingen, bijvoorbeeld naar aanleidingen van bevindingen op de kookavonden zelf, zijn voor zover bekend, alsnog opgenomen in de hier genoteerde recepturen.

Annelies van Son

Index

A

Aardappel, 41
aardappelkaantjes, 41
Aardappelpuree, 31
aardappelrozet, 57
aardappels, 16, 31, 41, 48, 54, 57
aardappelzetmeel, 31, 33, 48, 78
aardbeien, 10, 43, 58, 75
Aardbeiensaus, 43, 75
acetaatfolie, 26, 58
Açlla Cress, 20
affilacress, 34
agar agar, 33, 43, 50, 82
agar-agar, 58
Aioli, 45, 55
amandelsnippers, 26
Amaretto, 84
amsterdamse uitjes, 78
Anjou duiven, 24
ansjovis, 4, 46, 78
ansjovisfilet, 4
ansjovisfilets, 4
appels, 12, 14, 40, 84
appelsap, 34, 68, 80
Appelstroop, 13
appelstroopsaus, 14
artisjokhartes, 6
Artisjokkenmousse, 6
augurk, 29, 78
avocado's, 21
Avocadocrème, 21
Azijnpoeder, 20

B

Baharat olie, 80
bakpoeder, 58
balsamico, 5, 13, 21, 34, 40
balsamicoazijn, 8, 13
Banjul, 8
Banjul-jus, 8
basilicum, 4, 5, 6, 55, 75
basilicumblaadjes, 5, 24, 75
basterdsuiker, 10, 14, 43
Bavaroise van framboos, 58
bessenjenever, 34
Bettine Grand Cru, 6
Beurre Blanc, 38
beurre noisette, 50
bieslook, 12, 13, 15, 39, 40, 72, 77
Bieslook, 12, 70
bieten, 5, 21, 50, 82
Bieten gelei, 50
BietenCrème, 82
bietengelei, 33
bietensap, 33, 50, 73, 82
Bietensap, 50
bladpeterselie, 13, 40
blauwmaanzaad, 58
bleekselderij, 38, 48, 77

Bloemen, 29, 70
bloemetje, 28
bloemkool, 28, 41, 77, 78
Bloemkool puree, 28
Bloemkoolroom, 77
Boerenkarnemelk, 48
bonitovlokken, 48
bosuitjes, 55, 69
braadvocht, 8

C

cacaoboter, 36
cacaopoeder, 26
Canadese wilde rijst, 46
cantharellen, 24, 31
casinobrood, 53
Cayennepeper, 78
Cepes, 41
cêpes, 23
cepes saus, 41
chocolade, 26, 34, 35, 36, 43, 58, 68
Chocolade, 26, 43, 58
Chocolade IJs, 43
Chocolade kletskep, 26
Chocoladefondant, 26
choggia biet, 82
ciabatta brood, 20
citroen, 5, 6, 10, 12, 38, 40, 45, 48, 50,
54, 58, 65, 74, 84
citroenen, 6, 8
Citroenmaanzaadcake, 58
citroensap, 4, 6, 8, 12, 13, 20, 34, 38,
45, 48, 50, 55, 58, 74, 82
Clafoutis, 10
cognac, 33
Compote van mango en passievrucht,
58
Coquille, 41
cranberries, 24, 34
crème fraîche, 13, 21
crème fraîche, 13, 28, 52, 54, 70, 75
Cress, 46, 48, 50, 58
Cruetli, 50

D

Dashi Zeewier, 39
Dentelle, 26
diamanthaas, 39
dijonmosterd, 55
dille, 13, 53, 74
Dille, 53, 70
doperwtten, 48, 55, 82
Doperwtten, 82
Doperwttencrème, 82
Doperwttenpuree, 48
Doyenne Comice, 58
dragon, 13, 21, 28, 37, 65, 77, 78
dragonblaadjes, 21
Dragoncrème, 21

Dragonsabayon, 37
dragonsiroop, 37
Dragonsiroop, 37
druivenpitolie, 20, 29, 48, 69
Duivenkarkassen, 24
duivenpootjes, 24
duivensaus, 24
Duivensaus, 24

E

eekhoortjesbrood, 23, 24, 31
eendenlever, 13, 29, 33, 65
eendenleverpaté, 13
Elstar, 14
esdoornsiroop, 10
espresso, 26

F

five spices, 34
flespompoen, 24
foelie, 70, 77
Fond de volaille, 77
framboos, 58
Frenched rack, 82
fricandeau, 4
Fries suikerbrood, 13

G

Ganache, 26
Ganzenborst, 8
ganzenvet, 24
gedroogde chili vlokken, 52
geitenkaas, 6, 23, 53
Geitenkaas, 6, 53
Geitenkaasroom, 23
geklaarde boter, 20
Gekonfijte Knoflook, 57
Gekonfijte ui, 80
gelatine, 13, 46, 52, 58, 68, 78
gele biet, 82
geleisuiker, 10
gember, 21, 39, 63
gembersiroop, 16
gemengde sla met bloemetjes, 40
Gepofte paprika, 45
gepofte rijst, 46
geraspte kokos, 35
gerookt mager spek, 16
gerookte olie, 20
gerookte spekbokking, 46
gerookte zalm, 38
gevogeltesfond, 8, 24
gist, 18
Glice, 54
glucose, 26, 68, 75
granité, 12
Granny Smith, 12, 14, 40, 54, 80
Greetjes dressing, 13

Griekse yoghurt, 29
groentebouillon, 55, 61

H

handappel, 14
handappels, 14
hangop, 58
haricots verts, 55
hazelnootolie, 8
hazelnoten, 28
heilbotfilet, 48
hennepzaad, 29
Hennepzaad, 29, 50
hertenbiefstukken, 34
honing, 8, 34, 43, 63, 69, 70, 82

I

Iberico wangetjes, 41
Inktvis, 6, 45, 63
Inktvistubes, 45

J

jan in de zak, 18
Jan-in-de zak, 18
Japanse ravioli vellen, 21
jeneverbessen, 50
Jus, 8

K

kabeljauw, 21, 31
Kabeljauw, 21, 31
Kalfsbouillon, 82
kalfsezel, 46
kalfsfond, 16, 54
Kalfsfond, 54
kalfsjus, 16, 82
kalfslever, 16
Kalfslever, 16
kalfsmuis, 4
kalfsnier, 16
kalfsoester, 78
kalfsstoofvlees, 16
Kalfstartaar, 46, 78, 80
kalfswang, 54
Kaneelboter, 18
kaneelstok, 84
kaneelstokje, 16, 18
Kaneelstokje, 18
kappertjes, 4, 29, 40, 46, 78
Karamel, 18, 35
Karamelsaus, 36
kardamonpeulen, 84
kastanjechampignons, 40
kaviaar, 28
kerrie, 29, 78
Kerrie Olie, 29
kervel, 13
Ketjap, 13
Kikoman, 5
kippenbouillon, 15, 31, 46, 65
kippenfond, 53

kleurzout, 33
knoflookpuree, 57
knolselderij, 50, 80
Koekjes, 26
kokkels, 48
Kokkelvocht, 48
Kokos ijs, 52
kokosmelk, 52
kokosnoot, 52
Komijnzaad, 48
komkommer, 12, 38, 61, 63, 78
koriander, 21, 48, 61, 65
Korianderolie, 48
Krabmousse, 13
krabravioli, 21
Krabravioli, 21
krabvlees, 13, 21
krenten, 18
kroepoek, 39
kruidenkorst, 8
Kruidensalade, 13
kruidkoek, 16
kruidnagelpoeder, 16
kruidnagels, 16, 57, 84
krulpeterselie, 61
kuitmayonaise, 20
kumbublad, 48
Kumquatmarmelade, 21
kumquats, 21
kwartelei, 28, 78
kwarteleitjes, 39

L

Lady Blue, 15
Lams jus, 82
lamsbotten, 82
langoustine, 29
langoustines, 29
laurier, 33, 48, 50, 54, 57, 66
laurierblaadjes, 23, 57
laurierblad, 38
laurierbladen, 77
lavas, 80
Lavas olie, 80
lecite, 61
lever, 16, 33
limoen, 29, 43, 48, 52, 69, 70
limoenblad, 52
Limoenbladcrème, 52
Limoencress, 58
Limoensap, 48
Limoncello, 21
little gem, 54, 78

M

maanzaad, 21
Maizena, 29
maizena, 52, 58
Maldonzout, 39
malibu, 35
mandarijnsap, 43
mango, 58
marjoraanblaadjes, 8
mascarpone, 43, 84

Mascarpone mousse, 43
mayonaise, 4, 13, 20, 29, 30, 45, 46,
55, 63, 70, 78
merloes uitjes, 80
milkshake, 37
mineraalwater, 12
Mint, 58
mirin, 48
Mirin, 39
mosterd, 4, 8, 13, 46, 55, 63, 69, 70,
78, 82
mosterdzaad, 78, 80
munt, 55

N

nagelhout, 16
nier, 16
Noilly Prat, 48, 74
nootmuskaat, 23, 41, 52
notenolie, 21

O

Oesterzwambonbon, 40
oesterzwammen, 40
olijfolie, 4, 5, 6, 8, 13, 15, 21, 29, 31,
40, 41, 46, 48, 50, 53, 54, 55, 57,
61, 65, 74, 75, 77, 78, 80, 82
Olijvenvinaigrette, 40
ontbijtspek, 15, 77
oost Indische kers, 29
oregano, 13
ossenstaart, 23

P

paarse biet, 82
pancetta, 57
panko, 39, 69
paprika, 45, 61
Parelhoenboutje, 57
parelhoenderen, 57
parelhoenfilet, 57
parelhoenjus, 57
Parmezaanse kaas, 24
passiebotersaus, 38
passievruchten pulp, 58
passievruchtensap, 43
Passievruchtgelei, 43
Passion Fruit, 38
Pastinaak, 34
pecannoten, 8
peren, 10, 16
perenbliksem, 16
Perenconfituur, 10
Pesto, 5
peterselie, 4, 8, 54, 65
Peterselie, 4, 61
physalis, 58
Piccalilly, 78
pijnboompitten, 8, 50, 70
Pistache praline, 52
pistachenoten, 52
pitahaya, 58
poedersuiker, 6, 10, 13, 58, 68, 75, 84

Poedersuiker, 10
Pommes chateau, 82
pompoen, 24, 29, 33
pompoenpitten, 50
pompoenpuree, 24
Ponzu saus, 48

Q

quinoa, 29, 50

R

radicchio, 8
Radicchiosalade, 8
radijs, 38, 63
Râs al hânout, 61
ree stoofvlees, 50
Reegeit, 50
Remoulade, 29
rettich, 31
rietsuiker, 18
rijstazijn, 38, 48
Rijstazijn, 48
rijstvellén, 39
rilette de canard, 33
Rock Chives, 20
rode chili peper, 38
rode paprika, 45, 61
rode peperolie, 48
rode pepers, 48
rode port, 8, 50
rode ui, 38
rode viskuit, 20
rolmops, 80
rolmopsbouillon, 80
Romatomaten, 13
Roodbietsap, 82
rooi bos-, 58
Rookmot, 6
rookvlees, 16
room, 4, 5, 6, 8, 10, 15, 18, 23, 26, 31,
34, 35, 36, 37, 38, 40, 41, 46, 48,
52, 58, 65, 70, 74, 77, 78, 84
roquefort, 8
rosevalaardappels, 82
rozemarijn, 24, 50, 82
rozenwater, 10
rozijnen, 8, 18, 84
rum, 28, 37, 84
Rum ijs, 37

S

sabayon, 37
Salicornia Cress, 48
salieblaadjes, 8
sardientjes, 61
sardines, 6, 53
Schuimpjes, 58
Serranoham, 40, 41
sesamolie, 39
sherry, 21, 57
sherryazijn, 8, 61, 69

shiitake, 31
Shiso blad, 39
Shiso purper blad, 39
Shiso Purple, 20
sinaasappels, 21, 50, 57
Sinaasappels, 50
sinaasappelzestes, 57
sjalotjes, 6, 77
sjalotten, 8, 16, 21, 38, 40, 48, 65, 66,
74
slagroom, 13, 15, 18, 21, 23, 24, 26,
37, 38, 43, 46, 52, 58, 68, 74, 82
snijbonen, 29
snijbonensap, 29
Snijboonsap, 29
Snorrepostsje, 16
Soepkip, 77
sojaolie, 13, 34
sojasaus, 21, 48
Sojasaus, 39
specerijenmelange, 80
Speculaas ijs, 84
speculaas koekjes, 84
speculaaskruiden, 84
spekbokking, 46, 78
Spekbokkingmousse, 46, 78
spekbokkingroom, 46, 78
Spekbokkingroom, 46, 78
spruitjes, 24
steranijs, 84
stoofperen, 16
suikerbrood, 13
suikerstroop, 58
Suikerstroop, 58
sushi azijn, 29

T

Taartversiering goud, 26
tabasco, 21
Taggiasche olijven, 40
Tapioca met hennep, 29
tapiocameel, 29
Tartaar, 39, 46
tijn, 6, 8, 23, 24, 50, 54, 66, 77, 82
tijmblaadjes, 8
Toastje, 20
tomaten, 6, 13, 53, 61, 65
tomatenketchup, 13
tomatenpuree, 65, 82
tonijn, 4, 48
tosti, 13
trekdrop, 18
trekdropijs, 18
Truffel (tappanade), 41
tsuyu, 39
Tsuyu saus, 39
tuinbonen, 55
tuinkers, 20, 45

U

uien-zoete, 34

V

vanille, 10, 84
vanillepeul, 43
vanillestokje, 10, 26, 84
varkenswang, 41
venkel, 55
venkelgroen, 55
venkelknol, 23, 48
Venkelzaad, 48
Vijfkruiden poeder, 39
vijgen, 8
viooltjes, 61
Viooltjes, 29
visbouillon, 21
visfond, 13

W

walnoten, 5, 34, 68
waterkers, 38
Wheat Grass, 50
wilde paddestoelenmix, 24
wildfond, 50
witlof, 15, 50
Witlof, 50
Witlofsoep, 15
witte kool, 78
witte port, 33
witte sesamzaad, 21
Worchestershire saus, 21

X

Xantagom, 80

Y

yoghurt, 43, 50, 58, 80
yuzu sap, 29

Z

Zalm, 55, 63
zalmzijde, 55
zeeduivel, 80
Zeekraal, 48
zeezout, 6, 8, 24, 28, 33, 40, 46, 48,
55, 80
Zoet zuur, 38
zoethout, 18
Zoetzure Marinade, 78
Zoetzure pompoen, 29
Zoetzure Shiitake, 31
zolderspek, 80
zonnebloempitten, 50
Zoute karamel Lolly, 36
Zure aardappel uitlek, 48
zure bom, 46, 80
Zure bom gelei, 46
zure bommen, 46
zwarte viskuit, 20

Overzicht bijpassende wijnen

Maand	Gerecht	Wijn
september 2014	Vitello Tonato	Langhe Arneis 2012, Piemonte
	Bietenkubiek met walnotenpesto en rozemarijnschuim	Veneto – La Marca
	Rokende escabèche van sardines met artisjokkenhartenmousse	Cotes Du Rhône – Chateau Correnson
	Ganzenborst in kruidenkorst en roquefort-banjulus, radicchio en gemarineerde vijgen in balsamicoazijn	Californië – Red Tree
	Clafoutis van perenconfituur naar een recept van peren uit de abdij van timadeuc met vanille en esdoornsiroop	Ba.b.a Blanc doux
oktober 2014	Komkommercocktail met groene appel	Vignerons Catalans, Rafale Sauvignon Blanc
	Krabmousse met gemarineerde tomaat Fries suikerbrood tosti met eendenlever	Jung & Knobloch Grauer Burgunder Auslese Feinherb of wijn uit Nederland: Hoeve Nekum, Pinot Noir, Jekerdal Maastricht 2009
	Witlofsoep met lady blue	Scheurebe Extra Trocken Sect
	Snorrepostsje, nagelhout, perenbliksem	Karl Pfaffmann Spätburgunder Holzfass of wijn uit Nederland: Achterhoeks Goud, Moj's Kieken, Rose Gelderland 2008
	Gebrande room van zoethout Trekdrops Jan in de zak	Jung & Knobloch Huxelrebe Auslese
november 2014	Toastje met kuitmayonaise en kruiden	Chateau de fesles, "la chapelle" ac anjou 2010
	Kabeljauwfilet gevuld met kumquat en krabravioli	Cantine pirovano, "forteto san leo" do verdicchio dei castelli de jesi 2011
	Duif clamart	Domaine de l'ameillaud ac cotes du rhone 2010
	Chocoladefondant met koffieroom	Domaine les Roumanis AOP Muscat Saint-Jean de Minervois 2012
december 2014	Eitje met bloemkool, hazelnoot en haringkuit	Tarani, cabernet sauvignon, vin de pays de comte tolosan 2013
	Langoustine met snijboonsap, quinoa en kerrie	Michel bailly, "les vallons" ac

Maand	Gerecht	Wijn
		pouilly fumé 2012
	Jonge kabeljauw met cantharellen, rettich en Bouillon van eekhoortjesbrood	Denis meyer, "hagelberg", gewurztraminer aoc alsace 2006
	Hertenbiefstuk met witte chocolade en cranberries	Domaine vincent sauvestre, "les santenots" a.o.c. Volnay, premier cru 2006
	Lolly van Malibu zoute karamel lolly 'shake' van rum en dragon	Weingut mesel, dürkheimer nonnengarten qba pfalz 2005
januari 2015	Gerookte zalm met zoet zuur	Santorini 2013, 100% assyrtiko, domaine sigalas
	Steak tartaar japonaais	Cp white 2012, viognier-assyrtiko, domaine claudia papaylanni
	Oesterzwambonbon met olijvenvinaigrette	Mantina 2014, 100% moschofilero
	gestoofde iberico varkenswang Coquilles saus van cepes Zalf van bloemkool en truffel	Limnia gi 201, 100% limnio, chatzigeorgiou estate
	Passievruchtgelei met mascarpone-mousse en pure chocoladeijs	Liastos, 100% monemvasia, moraitis winery
februari 2015	Kalfs americain, spekbokkingmousse, zure bom gelei	Chateau de valcombe, syrah-viognier aop costieres de nimes 2012
	Heilbot, kokkels, zure aardappeluitlek, doperwten2	Domaines paul mas, "les faisses", chardonnay aop limoux 2012
	Reegeit stoof en filet, witlof, gezouten yoghurt, cruesli	Finca museum, real reserva d.o. Cigales, 2009
	Krokante bommetjes van kokos en pistache in limoenblad crème	Domaine les roumanis aop muscat saint-jean de minervois 2012
maart 2015	Met brood gebakken sardines, saus van geitenkaas, tomaat, dille	Ex arnon white 2014
	Huzarenslaatje	Avantis white 2014
	Knapperig gebakken zalm, aioli in bouillon van voorjaarsgroente	Assyrtiko athiri 2014
	Gevuld parelhoenboutje met gekonfijte knoflook en pancetta	Blanc de gris 2013
	Citroenmaanzaadcake met een frisse hangop, bavaroise van framboos, compositie van mango, passievrucht, peer en pitahaya	Vinsanto

Maand	Gerecht	Wijn
april 2015	Gazpacho met schuim van gegrilleerde paprika, gebakken sardientjes met persillade	Viña casa silva, sauvignon gris, colchagua valley 2012
	Duo van gerookte wilde zalm en makreel met inktvis mayonaise, wasabi mayonaise, gelei van zoetzuur komkommer en in aigre doux gelegde komkommer en radijs	Domaine de la baume, "les vignes de madame", chardonnay, vin de pays d'oc 2012
	Linzensoep met r�s al hânout, gezouten citroen, arganolie, emulsie van eendenlever en escargots � la bourgignonne	Saint clair family estate, reserve pinot noir, marlborough 2012
	Langzaam gegaarde lamsschouder met savooiekool en jus van sjalotten/laurier	Warburn estate, "gossip's shiraz", barossa 2012
	Crème brûlée van chocolade met een sorbet van passievrucht, cremeux van kokos	Domaine du tariquet, les premieres grives, vin de pays des cotes de gascogne 2010
mei 2015	Gefrituurde asperge met papayasalsa	Maison heim, pinot gris, réserve aoc d'alsace 2010
	Dunne asperges gerookte paling eetbare bloemen tuinkruiden aspergecr�mesoep bundnerfleisch mini-augurk	Weingut eymann, "menage a trois" pfalz 2012
	Tongschar, gepocheerd op citroengras met courgette en asperges in citroen / sesamzaadsaus2	False bay vineyards, "peacock ridge" wo western cape 2012
	Aardbeien geglaceerd met karamel, olijvenkoekje en basilicum crème fr�iche parfait2	Viña casa silva, "late harvest", s�millon/gewurztraminer, colchagua valley 2011
juni 2015	Bloemkoolroom met spekjes	Viña casa silva, sauvignon gris, colchagua valley 2013
	Tartaar van kalf met spekbokking en piccalilly	Domaine curot ac sancerre blanc 2014
	Zeeduivel met lavas en rolmops	Domaine de la baume, "les vignes de madame", chardonnay, vin de pays d'oc 2013
	Schotse lamscarrés, jus van mosterd en honing, chateau aardappel, gel van biet en van doperwtten, structuur van biet	El coto, crianza do rioja 2010
	Losgeslagen appeltaart	Viña casa silva, "late harvest", s�millon/gewurztraminer, colchagua valley 2013

