



*Recepten*  
*Cuisine Culinaire Almere*

*2e jaar 2006 - 2007*



# Inhoud

## Voorgerechten<sup>1</sup>

St.-Jacobsmosselen met vanille op gekaramelliseerde witlof met een jus van wortel en gember .....	1
Tonijntartaar met aardappelsalade, kaviaar en schaaldierencoulis .....	5
Salade van zeeuwse oester met saus van eendenlever .....	12
Tortilla de patatas in deconstructie .....	17
Soja-marshmallows met Noordzeekrab en avocado .....	23
Involtini de Melanzane .....	32
Komkommercarpaccio met zalmtartaar met komkommer-dilledressing .....	39
Visterrine met gerookte paling.....	48
Witte asperges met gemarineerde tonijn en langoustines en schaaldierencoulis .....	55
Bacalao, bitterballetjes van kabeljauw met paprika mayonaise.....	62

## Soepen en sauzen

Zuurkoolsoep met kalfslever-quenelles .....	13
Wontonsoep .....	18
Minestra di Zucchini .....	34
Romige basilicumsoep met een gevuld tomaatje .....	42
Traditionele aspergesoep met ham en ei .....	57

## Tussengerechten

Tartaar van roodbont ijsselrund met bieslookmayonaise en een poffertje van aardappel en oester .....	2
Foie grass chaud à l'Alsacienne .....	7
Druivensorbet met Cava .....	14
Courgette-cannelloni met Aardappel-salade, citrusyoghurt en luchtige hazelnootboter .....	25
Burger van platte Zeeuwse oesters, tomatencompote, sla en ansjovismayonaise.....	27
Vitello Tonato .....	33
Gevulde courgettebloemen met mousse van mul.....	40
Salade van huisgerookte Eendenborst met Portdressing.....	50
Geroosterde sint-jakobsschelpen met auberginecompote, lauwwarme ratatouille vinaigrette en krokante aardappelchips.....	63

## Hoofdgerechten

'Hammetjes' van Urk met zoethout en gedroogde varkensrug.....	3
Reebiefstukjes in rode wijn met gebakken peer en aardappelnestje .....	9
Gestoofde kalfswang met eendenlever en knolselderij .....	15
Tournedos van haas met paddenstoelensaus .....	19
Zeebaars met artisjokcrème en mousseline van macvin, citrusvinaigrette .....	29
Ossobuco Rustico con Polenta e Finocchi al forno.....	35
Gevulde kwartel met paddenstoelen en marjoleinsaus .....	44

<sup>1</sup> Alle recepten zijn voor 10 personen

Lamsrack met Ratatouille .....	51
Blanquette de Veau met voorjaarsgarnituur.....	58
Gestoomde wilde zeebaars, couscous met kreeft en een saus van champagne .....	64

## *Nagerechten*

Coulis van rood fruit met gevulde soes en limoncelloijs .....	4
Chocolade-capellini di Angelo in filodeeg met aardbeienijs, mangomousse en frambozensaus.....	10
Charlotte van blue stilton met portgelei.....	16
Bloedsinaasappelsoufflé met chocoladesorbet.....	21
Lasagne van chocolade en groene thee, kokoscrème en yuzusorbet.....	31
Trio Caffè: Tiramisu, Granita di Espresso, Gelato di Caffè .....	37
Mousse van peren met peer en een sabayon van pistache .....	46
Rabarber-roomkaastaartjes met Rabarbercompote .....	53
Studie van Aardbeien en Chocolade .....	60
Dunne gekaramelliseerde korst met banketbakkersroom, Lambada aardbeitjes en gemarineerde rabarber en sorbet van rabarber en roze pepertjes.....	66

## *Handige pagina's*

Index .....	67
Kooktermen en begrippen.....	70

## *Menu's*

A - Menu september 2006.....	1
B - Menu oktober 2006 .....	5
C - Menu november 2006 .....	12
D - Menu december 2006 .....	17
E - Menu januari 2007 .....	23
F - Menu februari 2007.....	32
G - Menu maart 2007.....	39
H - Menu april 2007.....	48
I - Menu mei 2007.....	55
J - Menu juni 2007 .....	62

## A - Menu september 2006<sup>2</sup>

<b>St.-Jacobsmosselen met vanille op gekaramelliseerde witlof met een jus van wortel en gember</b>	
<p>30 St.-Jacobsmosselen in de schelp 8 vanillebonen 5 cm gemberwortel 2,5 dl wortelsap of sap van 3 winterwortels</p> <p>5 stronkjes witlof 50 gram ijskoude boter poedersuiker zout en peper iets citroensap</p>	 <p>Maak de mosselen schoon. Halveer de vanillebonen zowel in de lengte als in de breedte) en steek de parten door de mosselen. Snijd de gemberwortel in plakjes. Zet het wortelsap op met de gemberwortel. Kook het sap in tot driekwart en laat het op een laag vuur nog 15 minuten trekken, zeef het dan.</p> <p>Maak ondertussen de witlof schoon, gebruik alleen de <u>hele blaadjes</u> die binnenin zitten. Verwarm een koekenpan en bak de witlof 20 seconden in een klein beetje boter. Bestrooi het lof met de poedersuiker, zout en peper. Blus het af met citroensap.</p> <p>Verwarm een koekenpan en bak hier de St.-Jacobsmosselen om en om 2 minuten in. Niet te heet laten worden, anders verbrand de vanille. Breng de mosselen op smaak met peper en zout. Serveer ze op het witlofblad. Monteer met een paar klontjes koude boter het wortelgembersap. Schep de wortelsaus bij het gerecht.</p>
<b>Wijn</b>	St Veran AC 2005 Domaine Pollier

<sup>2</sup> Uit: Puur van Jonnie Boer

## Tartaar van roodbont ijsselrund met bieslookmayonaise en een poffertje van aardappel en oester

4 sjalotjes  
500 g ijsselrund  
7 eetlepels kappertjes  
15 eidooiers  
5 eetlepels olijfolie  
zout, peper



Zet de borden voor dit gerecht koud. Snijd 3 sjalotjes in smalle ringen. Hak de overige sjalotjes in een keukenmachine, met een scherp mes, voeg vervolgens een 1/4 van de in blokjes gesneden rundvlees, de 7 eetlepels kappertjes, 15 eidooiers en de olijfolie fijn. Breng dit vrij 'hoog' op smaak met peper en zout. Breng het geheel over in een schaal op ijs. Hak vervolgens met de

keukenmachine de rest van het ijsselrund (gebruik de pulseknop, anders wordt het mousse) Voeg dit aan de rest van het vlees in de schaal op ijs toe en spatel het mengsel door elkaar, controleer de smaak en voeg eventueel nog iets peper en zout toe.

Voor de bieslookmayonaise die nu gemaakt gaat worden, moeten alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn! Maal in de keukenmachine met een scherp mes de bieslook met 4 dl arachideolie tot een gladde massa is ontstaan. Klop 7 eidooiers goed los met azijn. Giet al roerende, druppelsgewijs de bieslookolie erbij tot de mayonaise 'pakt' (mooi bindt). Blijf roeren en giet de rest van de olie verder straalsgewijs bij de mayonaise. Breng dit op smaak met peper en zout. Wrijf de mayonaise meerdere malen door een fijne zeef.

1 bos bieslook  
4 dl Arachideolie  
2 eetlepel witte wijnazijn  
3 eetlepels kleine kappertjes  
(voor de garnering)

Snijd de aardappelen met de mandoline alumet en meng deze met het aardappelzetmeel, iets zout en iets peper. Steek de oesters open en laat het oestervocht weglopen, snijd de oesters los. Vet een poffertjespan in met wat olie en leg in vier 'holletjes' wat aardappelreepjes. Leg de oesters op de aardappel in de holletjes. Bedek ze met nog wat aardappelreepjes en bak ook deze kant goudbruin en krokant.

2 stevige aardappels  
1 el aardappelzetmeel  
10 wilde oesters  
125 ml crème fraîche

Voor de presentatie gebruiken we de diepe soepborden die we vullen met gecruncht ijs waarop de bordjes met het gerecht komen. Gebruik een diepe sauslepel om een dunne 'spiegel' van bieslookmayonaise in het midden van de borden te maken. Vorm met behulp van een steekvormpje van 8 cm doorsnede van het vlees 10 strakke tartaartjes van 1 cm dikte en plaats deze in het midden van de borden. Garneer het gerecht met wat crème fraîche, sjalotringetjes en kappertjes als een luxe steak tartare. Serveer het oesterpoffertje er apart bij.

**Wijn**

Vina Rufina Joven Seleccion 2005

## 'Hammetjes' van Urk met zoethout en gedroogde varkensrug

1 ui  
1 wortel  
1 prei  
8 takjes tijm  
50 g boter  
scheut witte wijn



Maak de ui, wortel en prei schoon, snijd ze in kleine stukjes en fruit ze met de tijm (in een diep pan), 5 minuten in een klontje boter. Voeg 1,5 liter water, een scheut witte wijn en iets peper toe. Breng de groentebouillon aan de kook en laat hem op laag vuur ca. 25 minuten trekken. Zeven.

2 kg aardappels

Boen de aardappel schoon en schil ze heel dun. Stoom de aardappelen tot ze door en door gaar zijn. Druk ze 2 keer door een pureeknijper. Zet weg in een pan die is afgedekt met vetvrijpapier. Klop voor gebruik 2-3 eetlepels olijfolie beetje bij beetje door de puree totdat deze mooi zalvig is. Voeg zout naar smaak toe.

1,5 a 2 kg zeeduivel  
(ontveld, ontvliest,  
zonder kop!)  
5 dl gevogeltesfond  
125 g. zoethoutsnippers  
scheutje aceito  
balsamico  
2,5 dl olijfolie  
peper, zout

Snijd de zeeduivel in 10 even grote koteletjes. Bestrooi de vis met zout. Zet het gevogeltesfond op met de zoethoutsnippers en laat deze 1 uur langzaam trekken. Zeef de jus en voeg de aceto toe. Klop beetje bij beetje de olijfolie erdoor. Breng de 'dressing' op smaak met peper en zout.

Gaar de zeeduivel in 5 tot 10 minuten in de hete bouillon, zonder deze te laten koken.

10 plakjes flinterdunne  
gedroogde varkensrug  
(Iberico), wanneer nodig  
drogen in de oven.

Schep een beetje aardappelpuree (mousseline) op vier warme borden en hierop de zeeduivel. Leg de gedroogde varkensrug op de zeeduivel en schep de warme zoethoutdressing hieromheen.

**Wijn**

Vina Rufina Rosado 2005

## Coulis van rood fruit met gevulde soes en limoncelloijs

100 g vanillesuiker  
1 vanilleboon  
2 dl room  
4 dl volle melk  
4 eierdooiers  
1 citroen  
2 dl limoncello



### Voor het ijs

De helft van de limoncello met 100 g suiker de vanilleboon 2 dl room en 3 dl van de melk verwarmen tot 80 °C en 30 min. laten trekken. Zeef en laat afkoelen tot matig warm. Klop vervolgens 4 eierdooiers op met 1 dl melk. Voeg hier 1/3 van het roommengsel aan toe

en de resterende limoncello, opkloppen en vervolgens toevoegen aan het overgebleven roommengsel. Langzaam verwarmen tot het bind en dan het geheel geforceerd afdrukken. Draai er ijs van en zet koud weg.

### Voor het deeg

Verwarm de oven voor op 200 °C en zet een bakplaat gereed met een antiaanbakmatje. Breng het water met zout aan de kook, voeg de boter toe en laat die smelten. Voeg in één keer het gezeefde meel toe en roer goed door elkaar. Blijf roeren tot het deeg een bal vormt en van de bodem loslaat. Roer één voor één de eieren erdoor; wacht met het volgende ei tot het vorige ei volledig is opgenomen. Schep het deeg in een spuitzak. Spuit hiervan 10 rozetten op de bakplaat, houd wel ¼ van het beslag achter en bak de soezen in 20 a 30 minuten gaar (regelmatig controleren op kleur). De eerste 10 minuten mag de oven beslist niet open. Tijdens het bakken trekt het deeg glad. Maak vervolgens naar eigen inzicht decoraties van het overgebleven beslag en bak dit af.

### Voor de vulling

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

### De coulis

Breng het water en de suiker aan de kook tot de suiker is opgelost en kook hierin de helft van het fruit tot moes. Roer deze moes door een zeef en zet koud weg tot gebruik. Was het overgebleven fruit.

### De opmaak

Maak een spiegel van de coulis en plaats hier een soes op. Drapeer het overgebleven fruit eromheen. Maak met behulp van een ijslepel bollen van het ijs. Druk elke soes iets in en plaats er een bol ijs op. Garneer met de afgebakken decoraties en bestuif heel licht met de poedersuiker.

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

1,2 ltr slagroom  
75 g suiker  
5 tl gelatinepoeder  
15 g vanillesuiker

450 gram rood fruit  
80 g suiker  
2 dl water  
poedersuiker

**Wijn**

Gewurztraminer Heaffelin medaille d'Or

## B - Menu oktober 2006

### Tonijntartaar met aardappelsalade, kaviaar en schaaldierencoulis<sup>3</sup>

#### Tartaar

400 g tonijn  
10 tl kappertjes  
3 eidooiers  
10 tl vinaigrette  
1/3 bosje bieslook  
peper  
zout



Snijd de tonijn in een ragfijne brunoise. Hak ook de kappertjes fijn en vermeng alle ingrediënten voor de tartaar met elkaar tot een smeuge massa. Breng de tartaar ten slotte op smaak met peper en zout. Zet koel weg.

#### Aardappelsalade

1/2 kg aardappel  
75 g brunoise van appel  
50 g brunoise van cornichons (baby augurkjes)  
50 g kappertjes  
75 g crème fraîche  
5 tl kappertjesvocht  
peper  
zout  
1/2 citroen

Kook de aardappels in de schil in ongeveer 10 minuten beetgaar. Snij de aardappels in kleine blokjes en laat afkoelen. Zorg ervoor dat alle onderdelen voor de tartaar even groot gesneden zijn voor een mooie structuur. Snijd de appel en de cornichons in kleine stukjes en houd apart.

#### Mayonaise

2 dl arachideolie  
3 eidooiers  
1 el witte wijnazijn

Voor de mayonaise dienen alle benodigdheden op kamer temperatuur te zijn. Gebruik een bak waarin je goed kunt kloppen. Klop de eidooiers goed los met de azijn. Giet al roerende, druppelsgewijs de olie erbij tot de mayonaise 'pakt' (mooi bindt). Blijf roeren en giet de rest van de olie verder straalsgewijs bij de mayonaise. Breng dit op smaak met peper en zout.

Meng voor de aardappelsalade alle ingrediënten en 50 gram van de crème fraîche en de mayonaise voorzichtig door elkaar en breng de salade op smaak met peper en zout.

#### Schaaldierencoulis

6 Rivierkreeftjes  
1 ui  
1 wortel  
1 venkel  
1 stronkbleekselderij  
4 tenen knoflook (geplet)  
2 cm gember  
bouquet garni\*  
1 fles droge witte wijn

Braad de rivierkreeftjes aan in een droge pan, hou ze van de bodem door te roeren, en blus af met de witte wijn. Laat de wijn verdampen en voeg de groenten en kruiden toe. Koud water toevoegen en laat koken tot het vocht bijna verdampt is (1e trek). Nogmaals koud water toevoegen en laat koken tot het vocht bijna verdampt is (2e trek). Zeven en de kreeftjes goed uitknijpen. Breng op smaak met peper en zout.

<sup>3</sup> recept van Inter Scaldes

<p>4 gepelde tomaten uit blik takje dragon</p> <p><b>Opmaak</b></p> <p>kaviaar crème fraîche</p> <p><b>* Bouquet garni<sup>4</sup></b> het witte eind van 1 grote prei 1/2 stengel bleek selderij 1 takje verse tijm een paar takjes peterselie 1 laurierblad 1/2 theelepel zwarte peperkorrels 1/2 theelepel witte peperkorrels 6 korianderzaadjes keukengaren</p>	<p>Plaats een schone PVC ring met een diameter van 5 cm op een bord. Lepel onderin een laagje aardappelsalade van 1 cm en druk deze aan. Schep daarop vervolgens een laag tonijntartaar van 1 cm en druk ook deze behoedzaam aan.</p> <p>Maak de ring voorzichtig los en bekroon het torentje met een spiegeltje kaviaar gevolgd door een toefje crème fraîche. Schep rondom het torentje enkele lepels schaaldierenouilis en serveer het gerecht direct.</p> <p>* Gebruik de twee buitenbladen van de prei als verpakking en bind die met keukengaren dicht. Vul het pakketje met de ingrediënten en vouw de uiteinden en de zijkanten van de prei naar binnen om er een net pakje van te maken. Knoop het pakketje met keukengaren dicht.</p>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Riesling</p>

<sup>4</sup> Gordon Ramsy

## Foie grass chaud à l'Alsacienne <sup>5</sup>

900 g Ganzelever  
175 g boter  
4 truffels in zeer dunne plakjes  
3 à 4 eetlepels demi-glacesaus  
2 el Madeira  
1 glas witte wijn  
1 kg vetspek



Maak de lever schoon van aders en eventuele stukjes gal, de groene plekkjes, en snij in plakken. Snij de truffels in dunne plakjes, zet de helft weg en kruid de andere helft met peper en zout. Pikeer hiermee de plakken ganzelever. Wikkel de plakken in vetspek en bind het geheel op. Leg de

ganzelever in een pan en overgiet deze met 1 glas witte wijn. Laat de wijn voor twee derde inkoken. Voeg 3 à 4 dl runderfond toe en laat het geheel ongeveer 15 minuten in een oven op 200° braiseren op laag vuur met een deksel op de pan. Verwijder het spek als de stukken lever gaar zijn.

### Bruine roux

50 g geklaarde boter  
60 g gezeefde bloem

### Demi-glacesaus:

Voeg op het laatst een krachtige kalfsfond aan de sauce espagnole toe.

### Sauce espagnole

100 g bruine roux  
1,2 l runderfond  
30 g buikspek in blokjes  
30 g gesnipperde ui  
50 g wortel  
1 takje tijm  
1 laurierblad  
paar takjes peterselie  
30 g boter

Doe de boter in een pan van juiste grootte, roer de bloem door de hete boter en voer de bereiding uit op laag vuur. De roux moet een zachte hazelnootkleur hebben en zeer glad en homogeen van structuur zijn.

Gebruik de afgekoelde bruine roux en giet hierbij de bruine fond. Klop met de garde door totdat er een mooie gladde saus ontstaat. Breng deze al roerend aan de kook. Bak ondertussen het spek in de boter en fruit hierin de ui en de wortel. Tijm, laurier en peterselie toevoegen. Deze mirepoix bij de saus doen en het mengsel op laag vuur 1,5 uur laten trekken. Geregeld wat koude bruine fond toevoegen om achteraf het klaren en zeven van de saus te vergemakkelijken. Giet de saus door een zeef en druk de mirepoix zachtjes uit. Blijf roeren totdat de saus is afgekoeld.

### Nouilles à l'Alsacienne

500 g bloem  
15 g zout  
4 hele eieren  
5 eidooiers  
water

Zeef de bloem en het zout. Voeg hier de losgeklopte eieren en de eidooiers toe en zoveel water dat een stevig deeg ontstaat. Kneed het deeg goed en rol twee keer uit. Laat het deeg een half uur rusten in de koelkast. Rol het deeg dun uit met de pastamachine en snijd vervolgens 3 cm dikke parpadelle met een mes. Houd een kwart van de pasta achter de hand en maak hier dunne pasta van met de pasta machine. Kook de pasta in ruim water met wat zout gaar. De achtergehouden pasta in boter knapperig bakken.

### Opmaak

Maak een breed bed van gekookte pasta en drapeer hier wat krokant gebakken pasta overheen. Leg een plak foie grass over de pasta en bedek deze met overgebleven truffelplakjes en overgiet het geheel met een

<sup>5</sup> Recept van Escoffier

	ingekookte en ontvette saus die gemaakt is van het braiseerfond, de demi-glacesaus en de Madeira.
<b>Wijn</b>	Caliterra Merlot 2005

## Reebiefstukjes in rode wijn met gebakken peer en aardappelnestje<sup>6</sup>

4,5 dl rode Bourgogne  
3 sjalotjes

250 g zoete aardappelpuree

10 stoofpeertjes  
75 g boter

1 kg reebiefstuk<sup>7</sup>  
(10 van 100 g ieder)  
75 g boter  
water

700 g aardappels

### Opmaak

### Wijn



Schenk de wijn in een steelpan en breng deze aan de kook. Steek de verdampende alcohol met een lucifer aan. Doe de fijngehakte sjalotjes erbij en kook het vocht tot een kwart in. Zeef het en zet warm

weg.

Kook de aardappels en knijp er middels de pureeknijper een egale puree van. Spuit de puree in toefjes op een bakplaat met bakpapier en bak af in ongeveer 10 minuten op 150°.

Schil de stoofpeertjes, verwijder de pitten en het klokhuis. Snijd de partjes nu in waaiertjes. Smelt 75 g boter in een pan en doe de peertjes erbij en laat deze zachtjes gaar worden.

Verhit 75 g boter in een koekenpan tot het schuim wegtrekt en sauteer daarin de reebiefstukjes, 2 minuten per kant op hoog vuur. Bestrooi ze met peper en zout en laat ze op keukenpapier uitlekken. Deglaceer het bakvocht met een glas water, kook het 1 minuut in en roer het door de wijnsaus.

Schil de aardappels en snijd er met de mandoline 'strootjes' van. Leg deze in een speciaal frituurmandje, een moule à nid geheten, door elkaar als een slordig vogelnestje. Stukjes die buiten de rand steken afsnijden. De nestjes frituren tot ze goudbruin zijn. Uit de frituur halen en ze meteen uit de vorm nemen. Laat de nestjes uitlekken op keukenpapier.

Druppel wat saus op de warme borden, leg de biefstukjes erop en omring ze met waaiertjes peer. Leg het aardappelnestje in de hoek van het bord en leg hierin het toefje aardappelpuree.

Rufina Grand Reserva Alta Gama 1998

<sup>6</sup> Uit: Larousse Gastronomique

<sup>7</sup> Tijdens de kookavond is ree vervangen door hert

## Chocolade-capellini di Angelo in filodeeg met aardbeienijs, mangomousse en frambozensaus

### Mangomousse

900 g mangovrucht vlees  
3 eidooiers  
150 g basterdsuiker  
150 cc zoete witte wijn  
10 blaadjes witte gelatine  
375 cc room  
Mango-esprit



### Mangomousse

Pureer het vrucht vlees van de mango's in de keukenmachine. Roer au bain-marie de eidooiers los met de suiker en de witte wijn, verwarm dit en laat binden. Voeg de in koud water geweekte gelatine toe en laat oplossen. Zeef de mangopuree en voeg

alles bij elkaar, roer goed door. Breng op smaak met Mango-esprit (van Van Wees) en citroensap. Laat afkoelen en als de massa lobbij is spatel er de geslagen room door. Vul 10 timbaaltjes en zet in de koelcel om op te stijven.

### Chocolade-pasta

200 g Italiaans meel  
100 g cacao  
200 g poedersuiker  
2 eieren + 2 eidooiers  
1 eetlepel olijfolie  
1 mespunt zout

### Chocolade-pasta

Werk koud. Meng voor dit speciale pastagerecht alle ingrediënten door elkaar; nog circa 10 minuten met de hand kneden. Voeg wat water toe, maar let op de juiste consistentie van de massa, want er moet uiteindelijk 'engelenhaar' van worden gemaakt. Leg het deeg 1 uur afgedekt in de koelkast.

Maak met de pastamachine zeer dunne tagliatelle van circa 10 cm lengte. Kook in ruim water de sliertjes in 1 minuten gaar en koel het af in koud water en bewaar het hierin tot het uitserveren. Schud voor het uitserveren het overtollige water eraf.

### Aardbeienijs

2 vanillestokjes  
500 g aardbeien  
5 dl room  
3 eidooiers  
300 g suiker  
2 eetlepels Grand Marnier  
Aardbeien-esprit  
citraensap

### Aardbeienijs

Snijd de vanillestokjes in de lengte doormidden en laat ze 20 minuten in de helft van de room trekken; roer regelmatig om velvorming te voorkomen (in het vel gaat veel vanillesmaak zitten). Verdeel met behulp van de staafmixer (mesje) de merg goed door de room.

Was de aardbeien. Breng de aardbeien met 2 eetlepels Grand Marnier aan de kook, pureer dit in de keukenmachine. Meng in de au bain-marie-pan de eidooiers, de room/vanille de suiker en de aardbeienpuree goed door elkaar. Laat door de warmte binden en breng op smaak met Aardbeien-esprit (wederom van Van Wees) en enkele druppels citroensap. Laat geforceerd afkoelen, draai er ijs van.

Sla de rest van de room stijf en voeg dit bij het ijs op het moment dat het ijs in de ijsmachine lobbij is geworden. Als het ijs gereed is bewaar het tot gebruik in de vriezer.

### Filodeegbakjes

filodeeg  
boter  
poedersuiker

### Filodeegbakjes

Knip/snijd de filodeeg in de gewenste grootte, bestrijk met gesmolten boter en bestrooi met poedersuiker. Begruik kleine bakjes als vorm en bak en caramelizeer de filodeegbakjes in de oven op 180°. Laat afkoelen.

### Frambozensaus

3 dl frambozen couli  
suiker

### Frambozensaus

Kook de frambozen couli in tot de gewenste dikte, laat eerst afkoelen, breng dan op smaak met suiker en enkele druppels citroensap.

<p style="text-align: right;">citroensap</p> <p><b>Opmaak</b></p> <p style="text-align: right;">munt garneerchocolade</p>	<p><b>Opmaak</b></p> <p>Plaats op het koude bord een filodeegbakje, daarin de chocolade-sliertjes en hier bovenop een bol aardbeienijs. Stort er de mangomousse naast en schenk er frambozensaus naast. Garneer met een blaadje munt en garneerchocolade.</p>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Sauternes</p>

## C - Menu november 2006

### Salade van zeeuwse oester met saus van eendenlever

30 grote zeeuwse oesters  
(creuzes)  
2 dl room  
2 tomaten

#### Dressing

2 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel balsamicoazijn  
1/2 eetlepel honing  
500 g zeekraal  
1,5 dl droge witte kookwijn

#### Saus

150 g eendenlever  
(foie gras)  
1 borrelglas cognac  
30 blaadjes veldsla



Kook de room tot de helft in. Ontvel de tomaten, haal de pitjes eruit en snijd in reepjes. Maak een dressing door de ingrediënten door elkaar te roeren.

Zeekraal kort laten koken met wijn en oestervocht. Daarna de oesters openen; zeewier en wijnbouillon zeven. Wrijf de lever door een fijne

(bij voorkeur haren- of kunststofzeef) zeef en door de ingekookte room roeren; langzaam weer verwarmen.

De gezeefde wijnbouillon toevoegen tot de juiste dikte van de saus bereikt is. Breng op smaak met cognac, zout en peper.

Oesters openen, vocht afgieten en opvangen voor de saus. Zet de bijbehorende deksel (ronde schelp) terug op de oester. De oesters 3 minuten op de ovenrooster doorwarmen in de turbo-oven op 240°.

#### Presentatie

Verdeel zeewier over kleine borden, zet hierop de geopende oesters vast en nappeer met de saus. Garneer af met door de dressing gehaald blaadje sla en een reepje tomaat.

#### Wijn

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

## Zuurkoolsoep met kalfslever-quenelles

600 gram zuurkool  
3 el ganzenvet  
2 uien  
2 appels (g.d.)  
3 dl witte kookwijn (riesling)  
1 ½ lt. runderbouillon

kruiden (verpakt in neteldoek)  
½ tl kummel  
10 jeneverbessen, gekneusd  
1 laurierblaadje  
1 takje tijm  
3 dl room  
boter  
cayennepeper en zout

### Kalfslever-quenelles

300 gr. kalfslever  
1 ui  
75 gr. vetspek  
olie  
1 el gehakte peterselie  
2 sn. witbrood  
1 dl room  
1 ei  
zout, peper, nootmuskaat  
1 takje marjoraan  
1 lt kalfsbouillon  
fijngehakte peterselie



De zuurkool onder koud water wassen, goed uitdrukken. Fijn gesnipperde ui en de geschilde en in blokjes gesneden appel in ganzenvet in een snelkookpan aanzetten zonder te laten verkleuren. De met een vork losgemaakte zuurkool toevoegen, afblussen met de

witte wijn en daarna de bouillon en in neteldoek gebonden kruiden toevoegen en met deksel op de pan gedurende 40 minuten op stand 1 van de snelkookpan garen. Kruidenbultje eruit halen en de massa met staafmixer fijn pureren. Cayennepeper en room toevoegen en met bouillon, indien nodig op de gewenste dikte brengen. Net voor het uitserveren de soep verwarmen, met koude boter licht monteren en op smaak brengen met peper en zout.

Fijngesnipperde ui, in blokjes gesneden spek in een beetje olie glazig laten worden, fijngehakte peterselie toevoegen en af laten koelen. Sneetjes witbrood van korsten ontdoen en met de room overgieten en deze in laten trekken. 300 gram lever (en dus niet meer) in dobbelsteentjes snijden samen met ui-spekmengsel, witbrood en ei pureren en op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat. Massa op ijswater al roerende laten binden.

Snijd de marjoraan zeer fijn, spatel deze door de levermassa en laat 10 min. in diepvries rusten. Maak tenslotte met twee eetlepels kleine quenelles hiervan en pocheer deze in hete bouillon gaar.

### Uitserveren

Verdeel zuurkoolsoep over hete borden, leg hierin enkele quenelles, strooi er wat fijngehakte peterselie over en serveer uit.

### Wijn

Cremant d'Alsace Riesling

## Druivensorbet met Cava

800 gr. Blauwe- of witte druiven  
100 gram suiker  
1 dl water  
2 dl yoghurt

Cava  
Mintblaadjes



Houd enkele druiven apart voor de garnituur, ontvel ze, haal de pitten eruit en leg apart. Wrijf de rest door een zeef zodat de pitten en velletjes achterblijven of gebruik de sapcentrifuge. Voeg bij deze puree de suiker en het water en breng aan de kook. Zodra de suiker opgelost is van het vuur nemen en of laten koelen. Voeg de yoghurt toe en draai in de ijsmachine tot ijs. NB ipv yoghurt kan ook verse wei worden gebruikt (te vinden in de koeling).

### Uitserveren

Doe 2 bolletjes ijs in hoge glazen. Top op met de Cava en garneer met halve ontpitte en ontvelde druif en een mintblaadje.

## Gestooftde kalfswang met eendenlever en knolselderij

± 2 kg kalfswang  
± ½ l gevogeltesfond  
3 dl kalfsfond  
3 eetlepels aceto balsamico  
2 kruidnagels  
2 laurierbladen  
2 selderijknollen  
melk  
olijfolie  
room  
20 plakjes ontbijtspek  
500 g eendenlever  
tempurabeslag  
selderijblad



Snij het eventuele vet van de kalfswangen en braad ze aan in wat boter; peper en zout ze. Voeg fonds, aceto en kruiden toe en laat in een oven van 170° ± 2 uur stoven.

Schil de selderij en halveer de knollen;

snijd er 20 dunne plakken (1 mm) vanaf; fatsoeneer die eventueel wat met een ronde uitsteker (12 cm Ø). Snijd de rest in blokjes en kook die gaar in melk.

Pureer de blokjes in de keukenmachine met wat olijfolie en room tot een smeūige massa. Zeven met behulp van de passevite. Houd de puree warm in de bordenwarmhoudkast.

Leg de plakjes ontbijtspek op een bakblik, dek af met een kleiner blik en laat in ± 20 minuten in de oven (op ± 160°) krokant bakken.

Neem de kalfswangen, als ze gaar zijn, uit het vocht. Zeef het vocht en laat indien nodig nog wat inkoken en breng op smaak en leg het vlees er weer in. Houd warm.

Frituur de plakken knolselderij; frituur ook wat selderijblaadjes die eerst door de tempura zijn gehaald.

Snijd de eendenlever in plakken (1 cm) en bak die kort en zachtjes in een droge tefalpan.

### Presentatie

Schep midden op het bord wat puree, hierop de kalfswangen, dek af met een plakje knolselderij, hierop de eendenlever, weer afdekken met een plak selderij. Hierop kruislings 2 plakjes spek. Garneer met de gefrituurde bladselderij. Schep er wat saus omheen.

**Wijn**

Michel Torino Collección Merlot 2005

## Charlotte van blue stilton met portgelei

### Kattetongen

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

### Charlotte

± 15 kattetongen  
enkele plakjes licht roggebrood  
6 blaadjes gelatine  
1 dl volle melk  
2 dl crème fraîche  
650 g blue stilton, of een kwart  
van de Stilton  
4 eetlepels slagroom

### Gelei

6 à 8 blaadjes gelatine  
4 dl rode port  
5 peren  
5 nootjes gember  
enkele takjes kervel



### Kattetongen

Roer de boter in de keukenmachine zacht. voeg eieren, zout (1 afgestreken theelepel = 3 gram), suiker en bloem toe. Laat tot een deeg draaien. Breng de massa over in een spuitzak met een glad spuitmondje van 6 mm ø en spuit er staafjes van 6 cm lengte op een met bakpapier bekleed bakblik. Zet in een oven van 190° tot ze lichtbruin zijn. gebruik er 15 van voor de charlotte - de rest is voor bij de koffie.

### Charlotte

Halveer de kattetongen en zet ze tegen de rand van een springvorm (ø 15 cm). Bekleed de bodem met een laagje licht roggebrood. De gelatine weken, de melk verwarmen en de uitgeknepen gelatine hierin oplossen. De crème fraîche toevoegen. 250 Gram van de Stilton in plakjes snijden en de roggebroodbodem hiermee bedekken; met een natte lepel gladstrijken. De rest van de kaas in de keukenmachine met de melk pureren, door een zeef wrijven en de half-stijf geslagen slagroom erdoor spatelen. Breng op smaak met peper. Dit mengsel in de vorm storten en in de koelkast op laten stijven.

### Gelei

Gelatine weken, uitknippen, 1 deciliter port verwarmen en de gelatine erin oplossen. Voeg de rest van de port toe. De gelei op de charlotte schenken en verder op laten stijven.

### Garnering

De peren schillen en in 6 partjes snijden, in wat witte wijn met suiker kort pocheren. Af laten koelen in het vocht. Na het afkoelen de peren als waaier snijden. De gembernootjes als brunoise snijden.

### Presentatie

De charlotte uit de springvorm halen en in 10 stukken snijden. Het is de bedoeling dat de taart een "vlaai"model wordt. Op het bord garneren met peer, gember en een takje kervel.

### Wijn

Aureo Dulce Solera 1954, vino de licor

## D - Menu december 2006

### Tortilla de patatas in deconstructie<sup>8</sup>

450 g Spaanse bloemig-kokende  
aardappelen  
3 dl room  
2,5 dl olijfolie  
Gemalen witte peper  
en zout  
3 uien  
boter  
4 à 5 eierdooiers  
sifon



Kook de aardappelen gaar. Giet af en houd het kookvocht apart.

Mix de hete aardappelen met 2,25 dl van het kookvocht tot een lopende puree<sup>9</sup>. Eerst zal de puree slijmerig worden, na voldoende lang mixen wordt hij lopend. Voeg tijdens het mixen geleidelijk aan eerst de room en nadien de olie toe. Kruid met peper en zout (breng hoog op smaak). Doe in de sifon en zet in een warmwaterbad. Hak de ui fijn en bak krokant in de boter. Laat uitlekken op

keukenpapier en houd warm in de warmhoudkast. Kruid met zout. Roer de eierdooier los, giet door een zeef. Kruid met zout.

#### Uitserveren

Verdeel eerst de warme ui in cocktailglazen. Lepel daarop de lopende eierdooier. Zet de sifon onder druk met twee patronen en spuit de glazen vol met aardappel-espuma. Serveer meteen, werk eventueel af met een streep olijfolie.

**Wijn**

Rufina Rosado 2005

<sup>8</sup> Dit gerecht werd eind jaren 90 ontwikkeld door Marc Singla, kok bij topchef Ferran Adrià van restaurant El Bulli in Spanje.

<sup>9</sup> Deze puree is voldoende voor 15 personen

## Wontonsoep<sup>10</sup>

160 g varkensgehakt  
200 g fijngehakte scampi  
2 mespuntjes suiker  
3 mespuntjes korianderpoeder  
2,5 el sojasaus  
1,5 el sesamolie  
Gemalen witte peper en zout

Voor de wontons:  
300 g bloem  
2 mespunt bakpoeder  
2 a 3 eieren  
2 mespunt zout  
3 losgeklopte eierdooier

3 el grof gehakte verse  
korianderblaadjes  
5 liter gevogelte bouillon\*  
3 handen verse spinazie  
20 champignons



Meng gehakt, scampi, suiker, korianderpoeder, sojasaus, sesamolie, peper en zout en zet 1 uur koud weg. Meng er daarna de eierdooier en de korianderblaadjes door.

Kneed bloem, bakpoeder, ei en een mespunt zout tot een elastisch deeg. Verpak in folie en laat 20 min rusten in de koelkast. Verdeel het deeg twee gelijke delen, rol beide helften uit tot een dunne lap. Gebruik hiervoor de pastamachine. Snijd de lappen in rechthoeken van

9 bij 5 cm. Verdeel het gehakt in het midden. Rol de rechthoekjes op en plooi de randen naar buiten, min of meer zoals bij tortellini.

Kook de bouillon, voeg de wontons toe en laat 8 minuten koken. Snijd de spinazie in repen en verwijder de stelen. Snijd de champignons in plakken. Voeg de spinazie en champignons 2 min. voor het einde toe aan de bouillon.

## Wijn

Torino Torontes

## \* Gevogelte bouillon

1 kg gevogelte (karkassen, vleugels, nekken)  
3 bleekselderij stengels  
2 preien  
5 wortelen  
2 gepikeerde uien (bestoken met 10 kruidnagels)  
2 Laurierblad  
1 bos peterselie  
Peperkorrels

Voor mirepoi:  
3 – 4 eiwitten  
2 eetlepels citroensap  
350 gr mirepoi  
(kleingesneden wortel, ui, prei en bleekselderij)

Blancheer de karkassen en het slachtafval en spoel af onder koud stromend water. Breng vervolgens in een ruime pan met 6 liter water aan de kook. Schuim af en voeg grofgehakte prei, wortelen en selderij samen met de gepikeerde uien en kruiden toe. Laat een half uur op een laag vuur trekken. Schep regelmatig het eventueel aanwezige vet af. Tenslotte de bouillon zeven.

Klaar de bouillon:

1. Klop 3 tot 4 eiwitten met een vork schuimig. Voeg 2 eetlepels citroensap en ca. 350 g mirepoi<sup>11</sup> toe.
2. Voeg het mengsel toe aan 2 liter hete bouillon en breng de bouillon aan de kook. Klop 4-6 minuten tot een schuimkorst ontstaat.
3. Maak een gat in de schuimkorf zodat de bouillon zachtjes kan pruttelen. Laat dit ca. 1 uur zachtjes koken- niet roeren.
4. Leg in een zeef een vochtige neteldoek en houd die boven een schone pan. Maak een opening in de korst en schep de consommé door de neteldoek. Nu is de bouillon klaar voor verder gebruik.

<sup>10</sup> Bron: Het gerecht, uitgeverij Homarus © 2006

<sup>11</sup> Mirepoix is een mengsel van kleingesneden wortel, ui, prei en bleekselderij

## Tournedos van haas met paddenstoelensaus<sup>12</sup>

4 dikke preien  
5 hazenruggen  
1 tak tijm  
1 tak rozemarijn  
room  
100 g katenspek



Begin direct met het fileren en de fond.

Blancheer de prei kort en koel af in koud water.

Haal de filets van de hazenruggen, evenals de haasjes aan de onderkant - bewaar de karkassen. Snijd van de hazenruggen de puntjes af en maak daar samen met de haasjes plus de tijmblaadjes, rozemarijnnaaldjes en wat room

een farce van; breng op smaak.

Maak drie rollen voor de tournedos als volgt: Droog de prei, splits de bladen (in de dikte) en spreid ze in de breedte dakpansgewijs uit op aluminiumfolie, gebruik alleen de witte delen. Leg hierop de plakjes katenspek. Strijk er een dunne laag farce op. (niet teveel room gebruiken bij het aanmaken van de farce. Ze wordt anders te dun en loopt dan uit.) Haal de ongeveer 6 filets per rol door de farce en leg ze op de prei/katenspek. Rol dit op in de folie en zet in de koelkast. Na het opstijven binden met keukentouw en portioneren. Let op dat de porties niet te dik zijn. Eerst de kopkanten aanbakken vervolgens rondom de zijkanten.

### Fond

2 l wildbouillon  
1 fles rode wijn

Er is twee liter wildbouillon. Zeef deze samen met de fles wijn en kook in tot de helft

### Dariole

### Dariole

300 g aardappels  
1½ dl room  
2 eieren  
nootmuskaat

Verwarm de oven vóór. Schil de aardappels en kook ze gaar. Knijp ze door een pureeknijper en meng er de room door en de losgeklopte eieren erdoor. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat en vul er 10 dik beboterde vormpjes mee. Zet de vormpjes in een bak met water ± 20 minuten in de oven op 175 graden.

Haal de rollen uit de koelkast. Verwijder de folie en maak er tournedos van; bind vast met een touwtje.

### Garnituur

5 appels  
100 g rozijnen  
2 peren  
sap van 1 citroen  
100 g suiker  
1 pijp kaneel  
scheutje witte wijn

Schil voor de **garnituur** de appels; snijd ze doormidden. Haal het klokhuis eruit en hol de appels uit. Maak van de appelrestjes de in stukjes gesneden peer, rozijnen, citroensap, suiker en kaneel een compote door het kort te verwarmen. Vul hiermee de halve appels en zet ze 10 minuten in de oven op 180 graden.

Bak de tournedos kort in wat olie (aan alle kanten) aan en zet ze ±5 minuten in een oven van 180 graden. Niet allemaal tegelijk in de pan, of meerdere pannen tegelijkertijd gebruiken. Vlees is klaar bij een kerntemperatuur 60°C!

Snijd de shii-take fijn; bak ze samen met het fijngesneden sjalotje in een klontje

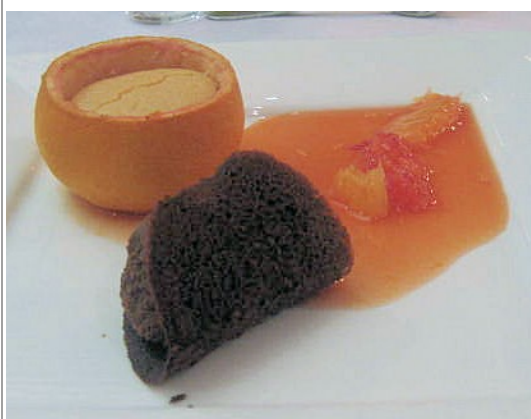
<sup>12</sup> Bron: Cuisine Culinaire Amsterdam

<p>arachideolie</p> <p>100 g shii-take</p> <p>1 sjalot</p> <p>25 g boter</p> <p>2 dl room</p> <p>1 eetlepel grove mosterd</p>	<p>boter kort aan. Voeg de room en de sterk ingekookte fond eraan toe en laat nog wat inkoken. Breng op smaak met zout, peper en mosterd.</p>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Delheim Shiraz 2003</p>

## Bloedsinaasappelsoufflé met chocoladesorbet<sup>13</sup>

### Sorbet

- 20 g cacao
- 100 g suiker
- 100 g bittere chocolade in brokjes
- 1 eetlepel (maïs) stroop
- 2 dl sinaasappelsap



### Chocoladesorbet

1. Breng 4 dl water met de suiker aan de kook.
2. Giet dit mengsel over de chocolade en roer tot alles opgelost is. Voeg de stroop en het sinaasappelsap toe en roer goed door.
3. Laat afkoelen en draai dan hiervan ijs. Bewaar in de vriezer.
4. Haal het ijs 10 min. voor je

“uit” gaat uit de vriezer.

### Tuilles

- 100 gram ongezouten boter
- 1 vanillestokje
- 3 eiwitten
- 100 g suiker
- 35 g bloem
- 20 g cacao

### Chocoladetuilles

1. Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap het merg eruit.
2. Smelt de boter met het merg en het stokje. Laat iets afkoelen.
3. Sla de eiwitten halfstijf op. Voeg geleidelijk de suiker en sla op tot stevig. Meng de gesmolten boter (eerst het stokje eruit halen) erdoor.
4. Zeef de bloem en de cacao en meng dat er ook goed door.
5. Schep 1/2 theelepel beslag op een siliconenmatje en strijk plat met een lepen tot rondjes van 10 cm doorsnede. Maak er zo'n 25 stuks per 10 personen.
6. Bak de tuilles 5 tot 8 minuten op 160 °.
7. De tuilles worden snel zacht, bewaar ze in een plastic doos met laagjes alum. folie ertussen.

16 bloedsinaasappels

### Sinaasappels

1. Boen 3 sinaasappels schoon en schraap met een zesteur van de zestes eraf. Schil de overgebleven schil er ook af en snijd met een scherp mes of grapefruitmes de partjes uit de sinaasappels. Vang het sap op en knijp de overgebleven membranen uit voor nog meer sap.
2. Snijd van 10 sinaasappels het kapje eraf. Haal voorzichtig het vruchtvlees eruit, zorg dat de wand heel blijft. *Dat gaat het beste met een lepeltje en de vingers.* Pers de pulp ook uit.
3. Pers de overgebleven 3 sinaasappels ook uit. *Er moet nu ongeveer 7½ dl sap zijn.*

### Soufflé

- 2 dl melk
- 50 gram ongezouten boter
- 3 eierdooiers
- 250 g suiker
- 1 theelepel maïzena
- 3 eiwitten

### Soufflé

1. Breng de melk, de boter en de helft van de zestes aan de kook.
2. Haal van het vuur. Klop de dooiers met 3 eetlepels suiker en de maïzena los. Giet er een beetje hete melk bij en giet het mengsel bij de melk. Verhit nu weer heel voorzichtig onder goed kloppen tot het mengsel stand krijgt. Laat afkoelen.
3. Kook 3½ dl van het sinaasappelsap met de overgebleven zestes in tot 1/4. Zeef en laat afkoelen. Meng dit door het ei/melkmengsel.
4. Klop de eiwitten half op; voeg 3 eetlepels suiker toe en klop verder tot stevig.
5. Spatel het sap/ei/melkmengsel erdoor. Lepel dit mengsel in de

<sup>13</sup> Bron: Cuisine Culinaire Amsterdam

<p><b>Saus</b></p> <p>1/2 dl water 160 g suiker restant sinaasappelsap (3½ dl) arrowroot</p>	<p>sinaasappelvormpjes (de uitgeholde sinaasappels), ze moeten driekwart vol zijn.</p> <p>6. Zet ze op een bakblik en bak in 25-26 minuten in een oven op 180°C tot ze omhoog gekomen zijn. <i>De eerste 10 minuten mag de oven onder geen beding worden geopend!</i> De soufflés moeten van boven lichtbruin zijn.</p> <p><b>Saus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verhit 1/2 dl water en de overgebleven suiker (ongeveer 160 gram) in een dikbodemig pannetje tot goudbruine karamel. 1x roeren, daarna beslist niet meer. Blus af met het restant (3½ dl) sinaasappelsap en laat weer koken.</li> <li>2. Zet het vuur zacht en doe de sinaasappelpartjes erbij. Eventueel binden met arrowroot (eerst oplossen in koud water of sap). Houd warm.</li> </ol> <p><b>Presentatie</b></p> <p>Zet een sinaasappelsoufflé op het bord, lepel de saus met de sinaasappelpartjes eromheen. Zet ernaast een quenelle sorbet tussen twee tuilles.</p>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Banyuls</p>

## Soja-marshmallows met Noordzeekrab en avocado

### Marshmallows

3 eiwitten  
35 g sojasaus  
45 g suiker  
4 bladen gelatine  
8 g glucose

### Brikdeeg

2 plakken brikdeeg  
boter

### Avocadovulling

2 rijpe avocados  
2 pakje  
Noordzeekrabvlees per  
avond  
4 el olijfolie  
2 el limoensap

### Basilicummayonaise

eierdooiers  
eetlepel azijn,  
arachideolie, olijfolie,  
peper en zout  
¼ bosje basilicum  
  
rode kiemplantjes



### Bereiding marshmallows

Kook de suiker en glucose tot minstens 121°. Klop ondertussen de eiwitten op (de eigelen doorgeven aan de andere gerechten). Voeg op lage stand, al kloppend, de vloeibare suiker toe aan de eiwitten. Los de voorgeweekte gelatine

op in een beetje sojasaus. Voeg alle soja + gelatine toe en blijf nog 2 minuten op lage stand kloppen. Strijk het mengsel, circa 2 cm dik, gelijkmatig uit op een bakplaat met bakpapier en laat de massa opstijven in de ijskast.

### Brikdeeg

Steek rondjes van 6 cm diameter uit het brikdeeg en bestrijk met geklaarde boter. Bak en kleur het deeg tussen siliconenmatten in de oven op 190° gedurende 5 minuten.

### Avocadovulling

Snij vlak voor het serveren het vruchtvlies van de avocado in brunoise en meng met het krabvlees. Breng hoog op smaak met olijfolie en limoensap en peper en zout.

### Basilicummayonaise

Maak mayonaise volgens het basisrecept, roer de dooiers met de azijn en peper en zout door elkaar, voeg vervolgens een paar druppels arachideolie toe tot dat het bind en vervolgens in een dun straaltje. Maak af met enige olijfolie naar smaak.

Meng met de staafmixer klein gesneden basilicumblaadjes door de mayonaise.

### Afwerking

Begin niet te vroeg, na de afwerking onmiddellijk serveren!

<sup>14</sup> Naar receptuur van Sergio Herman

	<p>Druk met de ronde steker (6 cm) een rondje marshmallow uit en plaats dit op het uitgestoken plakje brikdeeg.</p> <p>Vul de ring af met de avocadovulling en leg bovenop een rondje brikdeeg.</p> <p>Daarop de mayonaise en garneer boven op elke sandwich enkele rode kiemplantjes.</p>
<b>Wijn</b>	Vouvray Mousseux

## Courgette-cannelloni met Aardappel-salade, citrusyoghurt en luchtige hazelnootboter

1 kg aardappels

### Puree

room  
boter  
1 vanillestokje  
3 dl ganzenvet



Kook 250 gram van de aardappels gaar in de schil, verwijder de schil en pureer, voeg room, boter en vanillemerg toe voor de puree.

### Citrusyoghurt

2 dl griekse yoghurt  
1 limoen  
1 citroen  
1 sinaasappel  
½ dl room

Kook 250 gram aardappels bijna gaar in de schil, verwijder de schil en snijd in brunoise. Breng de brunoise van aardappel op smaak met peper, zout, olijfolie, rode wijnazijn, worcestersaus, gesneden bieslook, gesnipperde sjalot, mosterd en kappertjes.

### Brunoise

2 á 3 el olijfolie  
1 el rode wijnazijn  
1 tl worcestershiresaus  
een snuif suiker  
1 bos bieslook  
2 sjalotten  
1 tl fijne mosterd  
1 tl kappertjes  
3 courgettes  
3 dl gevogeltebouillon

Konfijt 20 plakjes rauwe aardappels in ganzenvet op 90° gedurende ongeveer 20 minuten.

Breng de 2 deciliter uitgelekte griekse yoghurt op smaak met geraspte zeste van limoen, citroen en sinaasappel, een snuif suiker, wat peper en zout. Meng er de opgeklopte room onder.

### Courgettecannelloni

Snijd de courgettes met de snijmachine (stand 1) in lange plakken en blancheer deze in kippenbouillon. Droog de plakken met keukenpapier. Leg 3 plakken courgette dakpansgewijs op/naast elkaar, breng circa 2 eetlepels aardappelsalade erop aan en rol strak op. Plaats de gevulde courgettecannelloni hierna onmiddellijk het bord.

### Schuim

½ dl opgeklopte room  
100 g boter, 50 gram hazelnoten  
50 g boter  
4 g lecithine  
1,5 dl gevogeltebouillon  
1 tomaat  
½ el fleur de sel

### Schuim

Bruineer de hazelnoten in een droge koekenpan. Maak van 100 gram boter en de gemalen hazelnoten een hazelnootboter. Passeer de boter door een zeef, voeg vervolgens gevogeltebouillon en lecithine toe, maak de mengeling lauwwarm en klop met de hand tot luchtig.

### Afwerking

Gebruik vierkante borden. Plaats op iedere cannelloni 2 gekonfijte aardappelschijfjes en garneer met concassé van tomaten. Werk af met fleur de sel. Spuit een dunne streep yoghurtcompositie op het bord ernaast een

	quenelle aardappel/vanille-puree. Werk af met luchtig schuim van hazelnootboter.
<b>Wijn</b>	Grüner Veltliner Classic

## Burger van platte Zeeuwse oesters, tomatencompote, sla en ansjovismayonaise

### Voor de compote

5 tomaten  
1½ uien, versnipperd  
3 tenen knoflook  
1 dl witte wijn  
5 takken tijm  
3 takken verse oregano  
1 dl gevogeltebouillon  
1 el olijfolie

### Ansjovismayonaise

3 ansjovisfilets  
(gezouten)  
½ teen knoflook  
3 eierdooiers  
1 el parmezaanse kaas  
1 tl fijne mosterd  
1 el natuurazijn  
1,75 dl maïskiemolie  
½ el kappers

### Hamburger

10 oesters  
300 gram  
langoustinevlees  
3 el korianderblaadjes  
4 el lente-u  
1 ei  
20 el panko (Thaise  
broodkruim)  
5 versnipperde sjalotten  
1,5 el geraspte  
citroenschil  
bloem om te bestuiven  
10 mini-  
hamburgerbroodjes of  
zgn. weekend broodjes  
(wit)  
10 platte Zeeuwse  
oesters 00000  
1 krop botersla per  
avond  
1 dl Nouilly Prat  
2 sjalotten  
250 g boter



### Tomatencompote

Stoof de versnipperde ui en gehakte knoflook aan in een scheut olijfolie, voeg tijm en oregano toe en blus de warmte met witte wijn. Laat reduceren en voeg de in stukken gesneden en ontvelde tomaten toe. Stoof ze mee en voeg

gevogeltebouillon toe. Breng op smaak met peper, zout en een snuif suiker en laat 2 uur zacht stoven.

### Ansjovismayonaise

Mix de ansjovis met de kappers, knoflook, parmezaanse kaas, mosterd, azijn en eierdooiers tot een gladde massa en klop deze met een straal maïskiemolie tot mayonaise. Zeef alles tot een gladde massa.

### Hamburger

Blancheer de langoustine 15 seconden en niet langer! Pel ze en verwijder het darmkanaal. Hak de 10 oesters en langoustines fijn. Voeg de versnipperde sjalot, de fijngesneden lente-ui, de grofgesneden koriander, de panko en de citroenrasp toe. Kruid met peper en zout en vorm tot hamburgers. Rol door het losgeklopt ei en bestuif met bloem en bak ze kort in geklaarde boter.

### Pocheervocht

Stoof de sjalotten en blus de warmte met Nouilly Prat. Laat het vocht tot de helft reduceren en monteer met klontjes koude boter. Pocheer de andere 10 oesters in deze saus.

### Enoki's

Bak de enoki's extreem kort in een beetje boter en kruid met peper en zout. Gebruik wel het hele pakje Enoki's.

### Afwerking en Presentatie

Beleg de broodjes met een blaadje sla, de hamburger, de

<p>10 uiringen 100 g geklaarde boter 100 g enokipaddenstoelen</p>	<p>tomatencompote en de enoki's. Dresseer daarop de gepocheerde oesters, spuit daarop de ansjovismayonaise, versier met uiringen en sluit het broodje. Trek een streep van de ansjovismayonaise op de bordspiegel.</p>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Wither Hills Sauvignon Blanc</p>

## Zeebaars met artisjokcrème en mousseline van macvin, citrusvinaigrette

### Ansjovisduxelles

2½ el kappers  
10 el geroosterde en  
fijngemalen  
pijnboompitten  
5 el fijngesneden  
ansjovis  
5 el versnipperde sjalot  
2 teen knoflook  
2½ dl olijfolie  
5 el rode wijn-azijn

### Artisjokcrème

5 diepvries  
artisjokbodems  
1 dl olijfolie  
1 dl gevogeltebouillon  
3 el geraspte parmezaan  
1,5 el pijnboompitten  
1 el opgeklopte room

### Mousselinesaus van macvin

3 eierdooiers  
2½ el dragonazijn  
1 el marc de  
bourgogne, 2 el witte  
wijn  
450 g gezouten boter  
2 el citroensap  
naar smaak  
cayennepeper

### Citrusvinaigrette

1 dl olijfolie  
2 el brunoise van  
gekonfijte citroen  
1 el sushi-azijn  
geraspte zeste van  
sinaasappel, limoen en  
citroen, samen 1 el

### Zeebaars



### Ansjovisduxelles

Week de ansjovisfilets  
gedurende een ½ uur in  
koude melk.  
Verwarm de olijfolie en  
voeg de sjalotten en  
versnipperde knoflook  
toe, alsmede de  
fijngemalen  
pijnboompitten, kappers  
en fijngesneden ansjovis.  
Zet van het vuur en laat  
alles samensmelten.

Breng op smaak met cabernet sauvignon-azijn (voorzichtig, niet alles tegelijk).

### Artisjokcrème

Gaar de artisjokbodems in bouillon. Mix de artisjokken fijn en voeg pijnboompitten, geraspte parmezaan en bouillon toe. Draai tot een emulsie en voeg olijfolie en room toe. Duw de emulsie met een pollepel door een fijnmazige bolzeef.

Breng op smaak met peper en zout.

### Mousselinesaus

Bereiding mousseline: Klop de eierdooiers op met dragonazijn en monteer met gesmolten boter. Breng op smaak met citroensap, marc de bourgogne, witte wijn en cayennepeper.

### Citrusvinaigrette

Meng de olijfolie met de rest van de ingrediënten en breng op smaak met peper en zout.

### Afwerking

Snij de zeebaars in coteletten van 10 a 120 gram. Verpak in aluminiumfolie en warm gedurende 15 minuten in een oven op 50°. Bak de vis daarna nog kort aan in de pan. Bestrijk met de ansjovisduxelles. Trek een streep artisjokcrème voor de vis en trek strepen mousseline. Breng verfrissing met citrusvinaigrette, garneer met tomatenconcassé en bieslook.

Optioneel: maak een sausje van afval van baars en burger; opkoken met sjalot en witte wijn.

1 zeebaars van 1,5 kg 5 el gesnipperde bieslook 5 tomaten	
<b>Wijn</b>	Fleurie ac Domaine de Cote d'Adule

## Lasagne van chocolade en groene thee, kokoscrème en yuzusorbet

### Chocolademousse

65 g eierdooier  
75 g eieren  
35 g suiker  
45 g suiker  
45 g water  
180 g manjari-  
chocolade  
300 g room  
8 g groene thee-  
poeder



### Chocolademousse

Klop de eierdooiers, eieren en suiker luchtig op. Verwarm 60 gram suiker en 30 gram water tot 121° en voeg al kloppend bij het suiker/eiermengsel. Voeg de au bain-marie gesmolten warme chocolade toe en spatel daarna de

opgeklopte room en het poeder van groene thee door het chocolademengsel.

### Kokoscrème

¼ l room  
1/2 l kokosmelk  
50 g suiker  
2 blaadjes gelatine

### Kokoscrème

Klop de room stijf. Verwarm een beetje van de kokosmelk met de suiker, voeg de voorgeweekte gelatine toe. Doe bij de rest, meng goed en laat afkoelen. Voeg de opgeklopte room toe.

### Sorbet

3,5 dl water  
2½ dl citroensap  
2,5 dl yuzu-sap zelf  
maken van gelijke  
delen grapefruit,  
mandarijn en  
citraensap  
40 g suiker  
25 g ahornsiroop  
10 g melkpoeder

### Sorbet

Breng water met de ahornsiroop, suiker en melkpoeder aan de kook. Laat afkoelen en meng met citroen- en yuzusap. Draai in de ijsmachine tot sorbet. Maak bolletjes en bewaar in de vriezer

### Nougatine

100 g amandelen  
650 g suiker  
  
3 limoenen

### Nougatine

Laat de fondantsuiker licht karameliseren (blijf erbij), voeg de in stukjes gehakte amandelen toe. Rol dun uit en laat afkoelen. Maal tot poeder, zeef boven bakpapier en bak dun in een oven van 200° (± 3 minuten). Snijd als de nougatine nog warm is in gelijke rechthoeken van 5 bij 8 cm. Er zijn er 30 of 40 nodig.

### Afwerking en presentatie

Trek een streep kokoscrème op de borden en leg daarnaast de yuzu-sorbet. Spuit de chocolademousse tussen de plakjes nougatine en bestrooi met poeder van groene thee. Zet de "lasagne" rechtop de borden. Versier eventueel met limoenzeste.

### Wijn

Carnes de Rieussec Sauternes

## F - Menu februari 2007

### Involtini de Melanzane<sup>15</sup>

2 Aubergines  
2 bollen Mozzarella  
10 blaadjes Basilicum  
Balsamico-azijn

Peper en Zeezout  
Olijfolie

30 blaadjes Rucolasla



Snijd de aubergines in de lengte in plakken op de snijmachine (stand 2,5), gebruik de buitenzijden (met veel schil) niet, 1 plak per persoon. Leg ze naast elkaar op keukenpapier en bestrooi ze met zout. Laat ze zo een half uurtje liggen. Het zout onttrekt vocht aan de aubergine, en vermindert de bittere smaak. Dep de plakjes goed droog met schoon keukenpapier.

Vet de contactgrill met een papiertje en olie in en grill de plakjes aubergine

tot ze lichtbruin en gaar zijn. Laat uitrusten op keukenpapier en strooi er wat zeezout over.

Snijd de mozzarella in plakken, 1 per persoon.

Besprenkel de plakken aubergine met wat balsamico-azijn, leg er een plak mozzarella en een blaadje basilicum op en maal er wat peper over. Breng hoog op smaak.

Rol de plakken op (maak ze dicht met een prikkertje en rooster ze onder een hete grill tot de kaas iets gesmolten is.

#### Afwerking en presentatie

Verwijder de prikkertjes. Leg drie blaadjes rucolasla op kleine bordjes, leg het gegrilde rolletje aubergine hierop en serveer direct op warme borden.

#### Wijn

Sauvignon blanc La Tunella Friuli

<sup>15</sup> Gevulde Aubergine-rolletjes

## Vitello Tonato

### Vlees

1 kg Kalfsfricandeau  
5 dl Kippenbouillon  
5 dl droge witte wijn

2 teentjes Knoflook, 1  
Ui, 1 Wortel, 1 stengel  
Bleekselderij,

2 Laurierbladen, 3  
Kruidnagels, 10  
Peperkorrels

### Saus

1 verse Tonijnfilet  
1 dl olijfolie  
2 dl zonnebloemolie  
Peper  
1 blikje Ansjovisfilets  
4 Eierdooiers  
4 el Citroensap  
Zeezout en witte peper

### Afwerking

Platte Peterselie  
Kappertjes in zout  
10 plakjes Citroen



### Vlees

Pel en plet de knoflook, snijd de groenten grof. Doe alle ingrediënten in een passende braadpan. Voeg zoveel water toe zodat 2/3 van het vlees onderstaat en breng aan de kook. Zet het vuur lager, dek de pan af en stook het vlees circa 1¼. Zet het vuur uit bij een kerntemperatuur 70°C, laat het dan nagaren tot een

kerntemperatuur van 74°C, haal het uit de pan en laat het vlees 30 minuten afkoelen, Zeef de bouillon. Kook de bouillon in tot circa 2,5 dl.

### Saus

Konfijt de tonijn door deze met wat peper in de 3 dl olie eerst te koken op 80°C en vervolgens in een voorverwarmde oven van 90°C minimaal een uur te garen. Pureer de tonijn en de ansjovisfilets in de Magimix. Voeg de eierdooiers met 2 el citroensap toe en pureer alles tot een glad mengsel. Schenk er al draaiend langzaam de olie bij. Als de saus te dik wordt, voeg dan geleidelijk nog wat van de ingekookte bouillon (max.05 dl) toe tot je een mooi 'lopende' saus hebt. Werk de rest van het citroensap erdoor en breng op smaak met zeezout en gewone witte peper

### Afwerking en presentatie

Spoel de kappertjes zorgvuldig en goed. Snijd het vlees op de snijmachine in dunne plakken (stand 0,5) en verdeel deze over de borden. Lepel de saus erover en garneer met peterselie, kappertjes en een schijfje citroen.

### Wijn

Riserva Pinot Grigio Mezzacorona Trentino

## Minestra di Zucchini

### Soep

3 Courgettes  
1 Ui  
2 teentjes Knoflook  
Olijfolie  
Boter  
Oregano  
1 liter Kippenbouillon  
200 gram Gorgonzola  
4 dl Room  
Zeezout/Peper



Snipper de ui en hak de knoflook fijn en zet dit aan in olijfolie met boter. Snijd de uiteinden van de courgettes, snij de courgettes grof en voeg deze toe aan de ui en kook dit circa 10 minuten. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat

dit circa 30 minuten zachtjes doorkoken. Voeg de Gorgonzola toe, goed proeven! (houd wat achter voor garnering) en laat deze smelten. Voeg 10 blaadjes fijngesneden oregano toe.

### Afwerking

10 blaadjes Oregano  
wat Gorgonzola  
wat Room

Pureer met een staafmixer tot een mooie gladde soep. Voeg de room toe (houd wat achter voor garnering) en verwarm tot tegen de kook aan. Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper. Indien de soep te dik is, verdun met wat water of bouillon.

### Afwerking en Presentatie

Schep 1 lepel soep in voorverwarmde borden. Doe de room in een spuitbus en spuit een spiraalvorm in de soep en garneer met wat kruim van de Gorgonzola en in stukjes gescheurde oregano. Serveer direct.

### Wijn

Bij dit gerecht kan naar wens de wijn van het vorige gerecht doorgedronken worden.

## Ossobuco Rustico con Polenta e Finocchi al forno<sup>16</sup>

### Ossobuco

10 grote Kalfsschenkels van  
circa 4 cm dik  
Olijfolie, Boter, Bloem

Zeezout en Witte Peper

2 teentjes Knoflook  
1 Wortel  
2 Uien  
1 stengel Bleekselderij  
600 gr Tomaten in blik  
Bouquet Garni

7 dl droge witte Wijn

6 dl Kalfsfond

### Polenta

200 gr Polenta  
2,5 liter kippenbouillon  
100 gr geraspte Parmezaan  
Boter  
zout

Plantaardige Olie

### Finocchi al forno

4 Venkelknollen  
6 dl melk  
Boter, Bloem  
150 gr geraspte Parmezaan



### Vlees

Snipper knoflook en ui  
en snijd de groenten in  
brunoise.

Bind touw rond de  
schenkels zodat het  
vlees vast blijft zitten  
en bestrooi deze met  
bloem vermengd met  
wat peper en zout.

Verhit de olie met  
boter in een braadslee

die groot genoeg is dat de schenkels er in een enkele laag in passen. Bak de schenkels in 12 tot 15 minuten goed bruin. Neem de schenkels uit de braadslee en zet apart.

Doe knoflook en groenten in de braadslee en bak deze op matig vuur 5 minuten aan. Verhoog het vuur, voeg de wijn toe en kook dit 2 minuten. Voeg kalfsfond, tomaten en het als bosje samengebonden Bouquet Garni toe en breng aan de kook.

Leg de schenkels weer in een enkele laag terug. Dek volledig af en laat het geheel op laag vuur minimaal 1 uur (hoe langer hoe beter) stoven tot het vlees gaar is. Indien de saus te dun is: neem de schenkels uit de pan, kook in tot de gewenste dikte en leg de schenkels terug. Verwijder het Bouquet Garni. Breng zonodig op smaak met zeezout en witte peper. Houdt het vlees evt. warm in de warmhoudkast.

### Polenta

Breng de bouillon aan de kook. Voeg, onder voortdurend roeren met een houten lepel, de polenta in een constante stroom toe. Voeg ook zout toe. Houd aan de kook en blijf roeren tot de polenta van de rand van de pan loskomt. Dit duurt 20 tot 30 minuten. Roer een flinke klont boter en de Parmezaan door de polenta.

Giet de polenta op een plaat en smeer uit tot een laag van 2,5 cm. Laat afkoelen tot de polenta opgesteven is. Snijd de polenta in vierkanten. Bak deze in plantaardige olie knapperig en goudkleurig en laat uitlekken op keukenpapier. Houd de polenta warm tot serveren.

### Gratin

Verwarm de oven voor op 220°C. Verwijder boven en onderkant van de venkelknollen en de buitenste schil en snijd de rest in lengteplakken. Zet de venkel met de melk op, breng aan de kook en stoof deze in circa 15 minuten gaar.

<sup>16</sup> Kalfsschenkel in tomatensaus met Polenta en Venkelgratin

<p>40 gram broodkruim Zeezout en Peper</p> <p><b>Afwerking</b></p> <p>Platte Peterselie</p>	<p>Beboter een ovenschaal. Haal de venkel met een schuimspaan uit de melk en leg deze in laagjes in de schaal. Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper. Bewaar de melk!</p> <p>Smelt 30 gram boter in een pan, voeg 30 gram bloem toe en roer goed door en laat de bloem even garen. Voeg beetje bij beetje venkelmelk toe, roer door tot een mooie gladde saus. Voeg er ook wat parazaan door.</p> <p>Giet de saus over de venkel, bestrooi met broodkruim en de geraspte parmezaan. Bak in circa 20 minuten af tot een mooi bruin korstje ontstaat.</p> <p><b>Afwerking en presentatie</b></p> <p>Snijd de venkelgratin in stukken en verdeel over hete borden. Leg er een plak polenta bij. Leg op ieder bord een schenkel, verwijder het touw en overgiet ruim met saus.</p> <p>Garneer met een tak peterselie. Direct serveren.</p>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Brunello di Montalcino</p>

## Trio Caffè: Tiramisu, Granita di Espresso, Gelato di Caffè

### Tiramisu

2 Eieren  
50 gr Basterdsuiker  
250 gr Mascarpone  
20 Lange Vingers  
2,5 dl koude Espresso  
5 cl Marsala  
5 cl Tia Maria  
80 gr pure Chocolade



### Koffie

Maak 1,1 liter Espresso (kopje voor kopje) en koel deze geforceerd af.

### Tiramisu

Splits de eieren. Klop de eidooiers met de suiker tot het witschuimig is. Mag ook au bain marie indien er bezwaar tegen rauwe eieren is. De mascarpone

### Granité

150 gr fijne Suiker  
2 dl Water  
3 Kardemonpeulen  
(=20 gekneusde zaadjes)  
4 zestes van Citroen  
(=4x trekken met een zesteur)  
7 dl koude Espresso

toevoegen en doorroeren tot een crèmige massa. De eiwitten kloppen met een snufje zout tot er glanzende pieken ontstaan. Voorzichtig door het mascarponemengsel vouwen. Meng de Marsala en de Tia Maria door de espresso. Doop de lange vingers in de espresso en maak hiervan een laagje in de soufflébakjes. Vul de bakjes af met het mascarponemengsel, bestrooi met de geraspte chocolade en zet weg in de koeling.

PS. Zo mogelijk 2 lagen lange vingers toepassen.

### Granité

Verwarm in een pan het water met de suiker, kardemon en citroenzestes totdat de suiker is opgelost. Laat afkoelen. Zeef de kardemon en citroen eruit. Meng de siroop door de koffie en giet dit in een ondiepe grote bak. Plaats in de vriezer. Schep regelmatig om met een vork zodat er een korrelige structuur ontstaat.

### IJs

5 Eidooiers  
125 gr fijne Suiker  
5 dl Volle Melk  
5 cl Tia Maria  
1,5 dl Espresso

### IJs

Klop de eidooiers met de helft van de suiker tot een romige massa. Doe de melk, koffie en de resterende suiker in een pan en breng dit aan de kook. Schenk het koffiemengsel over het eimengsel en meng goed door elkaar. Giet alles weer terug in de pan en laat het al roerend op laag vuur zo dik worden dat het aan de bolle kant van een houten lepel blijft hangen. Laat het mengsel niet koken!

Koel het mengsel geforceerd en draai er ijs van. Voeg eventueel stabilisator toe (max. 1 theelepel). Schep mooie bollen van het ijs en bewaar deze op een blad in de vriezer.

Indien gewenst kun je van de overgebleven eiwitten schuimpjes maken:

Verwarm de oven voor op 150 graden. Klop de eiwitten in een vetvrije kom met een mixer tot er zachte pieken ontstaan. Voeg vervolgens geleidelijk de suiker toe en klop net zo lang totdat de pieken glanzend zijn.

Doe het mengsel in een spuitzak en spuit kleine rozetjes van 1,5 cm doorsnee op bakpapier. Bak de schuimpjes een half uur in de oven. Laat de Merengues even afkoelen.

### Afwerking

### Afwerking en presentatie

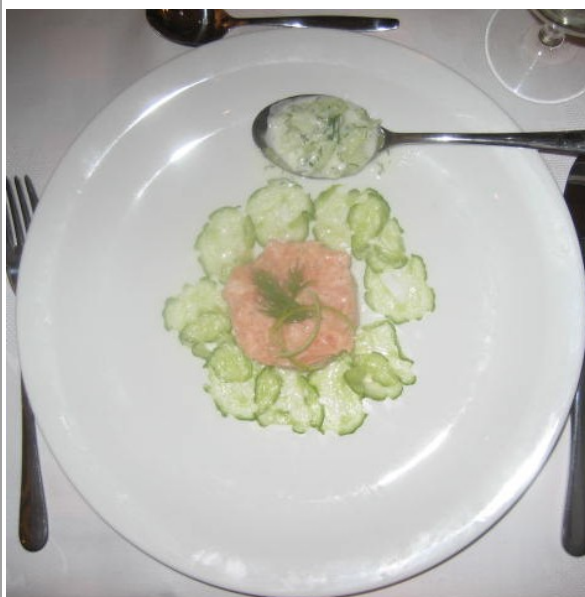
Blauwe bessen Mint	Schep de granité in glaasjes en plaats samen met de tiramisu op een koud bord. Leg een bol is op het bord en leg hier wat blauwe bessen bij. Steek een blaadje mint in het ijs en serveer direct.
<b>Wijn</b>	Moscato d'Asti frizzante Cacina Fonda

## G - Menu maart 2007

### Komkommercarpaccio met zalmartaar met komkommer-dilledressing<sup>17</sup>

1 komkommer  
zout

875 g gefileerde zalm  
ca. 250 g komkommer  
5 limoenen  
7,5 eetlepels Griekse  
yoghurt  
2,5 dessertlepel gehakte  
dille  
zout, verse gemalen  
peper



#### Bereiding

Ga met de zijkant van de zesteur over de gewassen schil van de komkommer, zodat een gekartelde rand ontstaat. Schaaf de komkommer in heel dunne plakjes (op de snijmachine stand 0) en bestrooi ze met zout. Laat dit 15 minuten intrekken op keukenpapier. Spoel de plakjes komkommer af en dep ze droog met keukenpapier.

Verwijder de achtergebleven stukken vel van de zalm.

Snijd de donkere stukken van het visvlees af en gooi ze weg. Verwijder zorgvuldig de achtergebleven graatjes met een pincet en snijd het visvlees in zeer kleine stukjes of hak het grof. Schil de komkommer, verwijder het zaad en snijd het vruchtvlees in stukjes of rasp het grof. Schil 1 limoen zeer dun af en snijd de schilletjes met de zesteur. Blancheer de reepjes 3 minuten in kokend water waardoor ze nog mooier van kleur worden. Laat ze uitlekken en zet ze opzij.

#### Presentatie

10 takjes dille

Pers de limoenen uit. Roer beetje bij beetje 1/3 deel van het sap door de komkommer, zorg dat het niet "te nat" wordt, samen met de yoghurt en de dille en breng op smaak met zout en peper. Schep de rest van het limoensap door de zalm, strooi er wat zout en peper over. Goed proeven of het vol op smaak is.

#### Presentatie

Rangschik de plakjes komkommer in een cirkel op de bordjes. Verdeel de zalm in 10 gelijke porties en vorm er platte, ronde schijven van. Leg de zalm op de komkommer carpaccio. Plaats een dessertlepel met daarop de komkommer-dilledressing net naast het midden van het bord. Strooi er de en julienne gesneden limoen over en garneer de zalm met een takje dille. Zorg dat de dille even in ijswater is opgefrist!

#### Wijn

Sauvignon de Touraine ac Oisly 2005

<sup>17</sup> Bron: Feestelijke Visrecepten, Ian McAndrew

## Gevulde courgettebloemen met mousse van mul<sup>18</sup>

10 courgettes, elk van 8 cm met bloemen  
250 g gefileerde mul  
mespunt zout  
1 eiwit  
1 eierdooier  
2 dl slagroom  
3 eetlepels droge sherry  
Vers gemalen witte peper  
Mespunt geraspte nootmuskaat  
Mespunt cayennepeper

### Tomatenvinaigrette

(ca 4,5 dl)

7 middelgrote tomaten  
50 g. sjalotjes, fijngehakt  
25 g tomatenpuree  
1 teentje knoflook  
olijfolie  
½ dl sherry azijn  
2 glazen witte wijn  
zout,  
versgemalen witte peper

### Voor de presentatie

3 dl tomatenvinaigrette,  
10 kerstomaatjes  
Enkele blaadjes platte



Neem hiervoor de eerste courgettes van het seizoen. Jong geplukt, met de bloemen. Het is belangrijk om de bloemen van de courgettes zeer voorzichtig te behandelen, want ze laten heel gemakkelijk van de stelen los. Ook mogen ze niet voor meer dan 2/3 deel worden gevuld, anders barsten ze tijdens het stomen open.

### Mousse

*Een belangrijke regel bij het maken van een mousse: “ Alle ingrediënten moeten worden gekoeld, het keukengereedschap moet koud zijn en tijdens het werken mag niets warm worden “.*

Controleer de vis op achtergebleven schubben en kleine graatjes. Laat het vel zitten. Snijd het visvlees in stukjes en pureer het met wat zout in de blender tot een homogene massa. Voeg het eiwit toe. Schakel de machine nog even in en zet de puree dan in de koelkast.

Zeef de goed koude vispuree boven een kom die op ijs staat. Klop er 2/3 deel van de slagroom door en dan de eierdooier, de sherry en de kruiden. Pocheer eerst een **proefklontje** en controleer de samenstelling. Is deze te vast, doe er dan de achtergehouden room bij. *Een mousse moet zo licht zijn dat ze op de tong smelt, maar mag voor het serveren niet uit elkaar vallen. Zet de mousse tot aan gebruik in de koelkast.*

### Tomatenvinaigrette

Dompel de tomaten in kokend water, ontvel ze en snijd ze in grove stukken. Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalotjes zonder dat ze kleur krijgen. Voeg de tomaten, de tomatenpuree, de uitgeperste knoflook en de azijn toe. Breng alles aan de kook en laat het mengsel op laag vuur 10 minuten pruttelen. Breng de vinaigrette op smaak met zout en peper, laat haar afkoelen en giet haar door een zeef. Druk de ingrediënten niet door de zeef, want het vocht is nodig en niet de puree van de tomaten.

Laat de vinaigrette voor het gebruik op kamertemperatuur komen.

### Courgettebloemen vullen

Was de courgettes en de bloemen, maar pas op dat de bloemen niet van de stelen afbreken. Verwijder de stampers en controleer ze aan de binnenkant op

<sup>18</sup> Bron: Feestelijke Visrecepten, Ian McAndrew

peterselie	<p>ongedierte. Vul de bloemen nu heel voorzichtig met de mousse. Gebruik eventueel een spuitzak. Spuit de bloemen niet te vol, anders kunnen ze niet worden dichtgevouwen. Leg de bloemen in de stoompan met de dichtgevouwen kant en stoom ze in 4 minuten. Zorg dat de pan goed stoomt voordat je de bloemen er in legt. Gebruik eventueel wat folie onder de bloemen om deze een beetje wat schuiner te leggen.</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>Verdeel de tomatenvinaigrette over de borden, draai ze een beetje rond zodat er een mooie spiegel op komt. Alleen de bloemen worden met de zachtrode mousse gevuld en in de tomatenvinaigrette opgediend Leg de courgettes op de borden en garneer ze met enkele blaadjes peterselie (opgefrist in ijswater) en het kerstomaatje.</p>
<b>Wijn</b>	Menetou Salon Blanc AC 2005

## Romige basilicumsoep met een gevuld tomaatje<sup>19</sup>

### Kippenbouillon

1 kg soepkip  
1 kg vleugels  
200 g wortel  
200 g prei  
2 uien  
1 bos tijm  
2 blaadje foelie  
2 blaadjes laurier  
4 kruidnagels  
15 gekneusde peperkorrels  
3,5 l water



### Kippenbouillon

Laat kip en water aan de kook komen, schuim regelmatig af. Voeg groenten en kruiden toe. Enige uren trekken, daarna zeven en koud wegzetten. Je kunt hiervoor ook de snelkookpan gebruiken.

### Basilicumsoep

2 l kippenbouillon  
75 ml witte wijn  
400 ml room  
3 sjalotten  
1 teentjes knoflook  
olijfolie  
basilicumstengels  
100 g koude boter

### Basilicumsoep

Snij de sjalotten en knoflook fijn en fruit in wat oliefolie. Blus of met de witte wijn. Voeg de kippenbouillon<sup>20</sup> toe en laat tot 2/3 inkoken. Voeg de room en de basilicumstengels toe en laat weer tot 2/3 inkoken.

### Pesto

Basilicumblaadjes van 2,5 bossen basilicum  
75 g pijnboompitten  
250 g geblancheerde spinazie  
150 ml olijfolie,  
citroen  
peper en zout

### Pesto

Maak ondertussen een pesto van basilicumblaadjes, de pijnboompitten, de geblancheerde spinazie en de olijfolie. Maak op smaak met peper en zout. Haal de takjes van de basilicum uit de soep en meng de soep met de pesto in de Magimix. Zeef de soep. Controleer nogmaals de smaak. Vlak voor het serveren de soep verhitten tot het kookpunt en met de staafmixer er wat koude klontjes boter doorkloppen, zodat de soep mooi schuimig wordt.

### Gevuld tomaatje

10 tomaten (Tasty Tom)  
200 g mozzarella  
50 g groene olijven zonder pit  
zout en peper  
1 citroen, olijfolie

### Gevuld tomaatje

Snijd een topje van de tomaat en haal het vocht en de zaadjes eruit. Snijd de mozzarella en de olijven zeer fijn en breng op smaak met zout en peper. Vul de tomaatjes met dit mengsel en giet er wat citroenolie over en zet max. 10 min. in de oven op 100°C.

### Presentatie

10 basilicumblaadjes

### Presentatie

Leg een tomaatje in het midden van een warm bord en scherp er wat van de soep omheen en garneer met wat gesnipperde basilicumblaadjes.

<sup>19</sup> Bron: Proefkoken voor de koningin, Jubileumkookboek Cuisine Culinaire Nederland

<sup>20</sup> De rest van de bouillon kunnen de makers van het hoofdgerecht eventueel gebruiken om de gedroogde paddenstoelen in te weken.

<b>Wijn</b>	Calitarra Chardonnay Reserva 2005
-------------	-----------------------------------

## Gevulde kwartel met paddenstoelen en marjoleinsaus<sup>21</sup>

10 kwartels à 150 g  
(netto)  
300 g boter  
½ l ganzevet  
1 bosje marjolein

### Vulling

250 gram  
grotchampignons  
250 gram cantharellen  
250 gram gedroogde  
morilles  
100 gram boleten  
100 gram  
oesterzwammen  
2,5 dl rode  
Bourgognewijn  
2,5 dl Frans cognac  
(Bardinet)  
3 takjes verse marjolein  
3 sjablotjes  
bieslook

### Saus

7,5 dl Bourgognewijn  
2,5 dl jus de rôti\*  
5 eetl. Gesneden sjalotjes

### Groente en aardappelgarnituur

250 g verse peultjes  
250 g suiker  
30 verse sjalotjes  
50 morilles (liefst vers,  
anders gedroogd en in  
rode port geweekt)  
10 artisjokharten  
(diepvries)  
citroen  
10 verse grote  
oesterzwammen  
5 laurierblaadjes  
5 grote aardappelen voor  
de pommes-champignons  
3.75 dl droge witte wijn



### Bereiding

Begin met het maken van de jus de rôti.

Kwartels van de poten ontdoen. Vervolgens de borst met been  $\frac{3}{4}$  insnijden: kwartel ontdoen van, longen, lever en niertjes, goed wassen (afdrogen op doek), inwrijven met verse marjolein, zout en versgemalen peperkorrels. Vervolgens de kwartel in een sauteuze in niet te hete

roomboter sauteren en daarbij erop letten dat het borstje roze blijft. Pootjes apart aanbraden in ganzenvet en konfijt de pootjes maximaal 3 uur in het vet op 90°.

### Vulling voor de kwartels

Kook de cognac en de rode wijn tot de helft in. Morilles en boleten weken in de kippenbouillon (van de makers van de soep). De overige paddenstoelen goed wassen en laten uitlekken. Vervolgens alle paddenstoelen fijn snijden en voor het behoud van de kleur in kokend water snel blancheren, gelijk koud afspoelen en laten uitlekken. Het blancheevocht bewaren en inkoken.. Daarna de paddenstoelen snel in de hete boter aanzetten met sjalotjes en vervolgens blussen met de ingekookte cognac en rode wijn. Breng op smaak met de verse marjolein, zout en peper en bieslook. Snel inkoken waardoor spoedig een lichte binding verkregen wordt. Er is nu nagenoeg geen vocht meer over.

### Saus

Rode wijn en fijngesneden sjalot inkoken tot ca.  $\frac{1}{4}$  van de oorspronkelijke hoeveelheid overblijft. De krachtige jus de rôti toevoegen plus het ingekookte blancheevocht en op smaak brengen met verse marjolein: goed door laten koken en passeren.

### Groenten en aardappelgarnituur

Uit de aardappelen met een pommes parisiëneboor bolletjes draaien en met de appelboor iets insteken en met een mesje een randje eraf snijden, zodat er champignonnetjes overblijven (ongeveer 4-5 per persoon). Deze blancheren en sauteren in de boter. Artisjokharten afkoken in water met zout, citroen en witte wijn. Vullen met fijngesneden morieljes, welke zijn geblancheerd, aangezet en geblust met ingekookte rode port.

Peultjes afkoken en stoven op de gebruikelijke wijze. Oesterzwam in zijn geheel gaar maken in jus de rôti (dit is voor de kleur en smaak). De droge witte wijn met 100 g suiker samen met de 2 laurierblaadjes tot de helft laten inkoken, vervolgens de schoongemaakte sjalotjes toevoegen en deze hierin bijna gaar laten koken (ze moeten nog net knapperig blijven). Het vocht is nu zover

<sup>21</sup> Bron: Voor Winkler Prins Culinaire Encyclopedie samengesteld door Pierre Haak, expl. Restaurant Du Theatre in Middelburg (1984)

	<p>ingekookt dat het stroperig en de sjalotjes glanzend zijn geworden.</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>De kwartels vullen met de vulling van de paddenstoelen, aan beide zijden de pootjes ertegen aanzetten. De gevulde kwartel, de zgn. ‘bonbonnière de caille’ op een gedeelte van de oesterzwam<sup>22</sup> plaatsen, daarbij wat saus gieten en de rest van de groente en aardappelen dressereren.</p>
<b>Wijn</b>	Vina Rufina Alta Gama Grand Reserva 1998

<p>3 kg gehakte kippen karkassen, en/of nekken en vleugeltjes  1 winterwortel,  1 prei,  1 ui,  ¼ selderijknol,  2 blaadjes laurier,  2 blaadjes foelie,  10 peperkorrels,  klein blikje tomatenpuree,  1 el bloem,  3 l water</p>	<p><b>* Jus de rôti (bruine fond)</b></p> <p>Bak de groenten aan in wat olie en zet de twee snijkanten van de doorgesneden ui op de panbodem. Als ze donkerbruin zijn geven ze de fond een mooi bruine kleur.</p> <p>Haal de groenten uit de stalen braadslee en bak de stukken kippenkarkas mooi bruin. Doe er de tomatenpuree, bak al roerend bruin en voeg dan een lepel bloem toe en plaats het dan in een hete oven op 225°C, zodat alles mooi bruin wordt. Voeg de groenten bij en giet water op. Laat aan de kook komen op de kookplaat en plaats het terug in de oven op 200°C en schep vet en vuil af. Laat 2 uur zachtjes koken en passeer door een fijne zeef. Eventueel inkoken, U moet ongeveer 1 l over houden.</p>
--	---

<sup>22</sup> Zie foto

## Mousse van peren met peer en een sabayon van pistache<sup>23</sup>

500 gram rijpe peren<sup>24</sup>  
150 ml droge witte wijn  
(Riesling)  
160 gram suiker  
4 gelatineblaadjes  
3 eierdooiers  
300 gram wolkig  
geslagen slagroom  
eau-de-vie de poire  
Williams

### Voor de sabayonsaus

10 eierdooiers  
190 gram suiker  
0,3 liter melk  
10 cl witte wijn  
(Riesling)  
extract van pistaches\*

### Voor de garnering:

5 rijpe peren  
0,625 liter droge witte  
wijn (Riesling)  
150 gram suiker  
10 cl eau-de-vie de poire  
Williams



### Mousse van peren

Schil de peren, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis. Doe de partjes in een pan, samen met de witte wijn en 75 gram suiker. Breng de wijn aan de kook, draai het vuur iets lager en laat de peren 8-10 minuten zachtjes pocheren. Laat het geheel iets afkoelen, schep de peren uit het vocht en pureer ze in een foodprocessor of blender tot

je een vloeibare puree hebt verkregen. Wrijf de puree door een fijne zeef en meet 5 dl af.

Laat de gelatine zacht worden in koud water. Klop de eierdooiers in een kom met de rest van de suiker tot een dikke, schuimige crème. Breng intussen de perenpuree aan de kook, voeg de goed uitgeknepen gelatineblaadjes toe en roer tot de gelatine volledig is opgelost. Giet de massa met kleine hoeveelheden tegelijk – al roerende bij het dooiermengsel. Zet de kom nu in een grotere met ijsblokjes gevulde schaal en klop het mengsel met een handmixer tot het volledig is afgekoeld en dik begint te worden. Spatel er dan luchtig de geslagen room door en breng de aldus verkregen mousse op smaak met een scheutje eau-de-vie van peren. Zet de kom in de koelkast om de mousse te laten opstijven.

### Peren

Maak de peren voor de garnering klaar. Schil de peren, snijd ze doormidden en verwijder het klokhuis. Breng de witte wijn en de suiker aan de kook en roer tot de suiker volledig is opgelost. Leg de peren in het stroopje en laat ze ca. 5 minuten zachtjes pocheren. Schep de peren met een schuimspaan uit het vocht en laat ze afkoelen in een kom. Afdekken met folie ivm bruin worden.

Laat het stroopje inkoken tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid en breng het op smaak met eau-de-vie van peren. Laat het stroopje afkoelen en giet het over de peren. Snijd de halve peren vlak voor het opdienen in waaiers, dwz snijd ze in de lengte in partjes, die aan de onderkant met elkaar verbonden blijven.

### Sabayonsaus

Maak de Sabayon op het laatst en zorg dat het schuimig op de borden komt. Doe de eierdooiers en de suiker in een kom, zet de kom in een met heet water gevulde pan en zet deze op een matig hoog vuur. Klop het mengsel au bain-marie tot het wit en romig is. Giet al kloppende de melk en de wijn erbij en blijf kloppen (met een handmixer) tot het mengsel schuimig is. Zet de kom dan in een grotere, met ijsblokjes gevulde schaal en klop met de mixer tot de sabayon

<sup>23</sup> Bron: Koken tussen de Scheldes, recept van restaurant “InterScaldes” Kruiningen

<sup>24</sup> Bij voorkeur: Doyenné du Comice

	<p>volledig is afgekoeld. Breng de sabayon op smaak met pistache-extract.</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>Bedek de spiegel van de dessertborden met de sabayonsaus. Vorm met een puntige, in heet water gedompelde lepel mooie ovale balletjes van de perenmousse en leg ze in de saus. Garneer het geheel met een in een waaier gesneden halve peer en serveer direct.</p>
	<p>*Pistache-extract is een groen concentraat dat de saus niet alleen smaak , maar ook kleur geeft. Als het niet voorradig is, kun je het vervangen door amandellikeur.</p>
<b>Wijn</b>	Delheim Special Late Harvest 2006

## Visterrine met gerookte paling

cakevorm  
keukenpapier  
boter

200 gram wilde  
spinazie  
15 gram kervel  
15 gram dille

450 gram wijtingfilet  
3 eiwitten  
3,5 dl slagroom

zeezout en witte peper

2 ons gerookte  
palingfilet

3 vleestomaten  
1 sjalot  
olijfolie



### Bereiding

1. Blancheer de spinazie kort (max. 5 seconden) in enkele tegelijk in een zeefje of stuk voor stuk in kokend water, verwijder de steeltjes en droog op ze uit elkaar op keukenpapier of -doek.
2. Hak de kervel en dille zeer fijn in de blender met een paar blaadjes spinazie.
3. Klop de room loobig.
4. Verwarm de oven voor op 150°C.
5. Verwijder restjes vel en graatjes uit de visfilet.
6. Pureer de in stukken gesneden vis snel en koud in de keukenmachine en voeg de eiwitten toe.
7. Wrijf het mengsel door een zeef in een kom op ijs (om schiften te voorkomen) en spatel er de slagroom door. Breng op smaak met weinig zeezout en niet te veel witte peper.
8. Verdeel de vismousse in twee gelijke delen en spatel de kruiden door een helft totdat deze een egaal groene kleur heeft. Zet koel weg.
9. Verwijder harde bruine stukjes en vet van de palingfilet. Portioneer in drieën, iets korter dan de lengte van de vorm en verpak deze in spinazieblaadjes.
10. Beboter de vorm.
11. Bekleed de vorm met spinazieblaadjes, Houdt blaadjes over om de terrine af te dekken.
12. Vul de terrine met de blanke vismousse. Leg hierop de ingepakte palingfilets, druk deze half in de vismousse en vul af met de groene vismousse, afgedekt met spinazieblaadjes.
13. Dek de terrine af met beboterd bakpapier en gaar deze au-bain-marie in circa 1 uur in de oven, of tot een in het midden gestoken mes er schoon uitkomt.
14. Kruis de tomaten in, blancheer ze kort, verwijder vel, zaadjes en vocht en snijd het vruchtvlees mooi concassé.
15. Zweet de gesnipperde sjalot even aan in wat olijfolie, niet laten kleuren. Vermeng met de tomaat, breng op smaak met zeezout en peper en zet weg tot gebruik.

### Presentatie

Stort de terrine, snijd 10 mooie plakken en serveer warm of koud met wat

	concassé van tomaat.
<b>Wijn</b>	Vouvray Mousseux

## Salade van huisgerookte Eendenborst met Portdressing

5 eendenborsten  
250 g eendenlever  
150 g pijnboompitten  
3 bosuitjes  
4 dl olijfolie EV  
2 dl rode port  
1 dl balsamico azijn  
7 el acaciahoning  
zeezout, peper  
1,5 el limoensap

400 gram sla:  
- frisee  
- eikenblad  
- veldsla  
- lollo rosso



### Bereiding

1. Borden koud zetten.
2. Filets en eendenlever 30 minuten aanvriezen.
3. Maak een dressing van de olie, port, azijn, limoen en honing. Op smaak brengen met zout en peper.
4. Filets handmatig in dunne plakjes snijden (ongeveer 0,5 cm dik), vermengen met de helft van de dressing en 1 uur afgedekt in koeling laten marinieren.
5. Rooster de pijnboompitten en laat afkoelen op keukenpapier.
6. Snijd de bosui in dunnen ringetjes.
7. Was en pluk de sla in kleine stukjes, verwijder eventuele steeltjes en/of nerven en laat in ijswater staan.
8. Maak mooie krullen van de halfbevoren eendenlever en plaats ze terug in de koelkast.
9. Prepareer de rookoven (max. 2 lepels houtmot).
10. Laat de gemarineerde filets zeer goed uitlekken in twee vergieten en rook ze 5 minuten. De marinade wordt niet meer gebruikt.
11. Droog de sla, haal deze royaal door de resterende dressing en verdeel over borden met de pijnboompitten en bosui.

### Presentatie

Verdeel de gebakken filets over de sla, garneer met de krullen van eendenlever en serveer direct.

**Wijn**

Gewuertztraminer

## Lamsrack met Ratatouille

lamsracks met  
30 koteletten

5 takjes tijm  
5 takjes rozemarijn  
5 laurierbladeren  
10 knoflooktenen  
dijonmosterd  
olijfolie  
2 dl rode wijn

2 grote aubergines  
2 courgettes  
2 grote uien  
10 vleestomaten  
1 rode paprika  
1 groene paprika  
1 gele paprika  
4 teentjes knoflook  
1,5 dl witte wijn  
2 takjes tijm  
2 takjes rozemarijn  
10 blaadjes  
basilicum  
1 dl olijfolie



### Lamsracks

1. Prepareer de racks:  
Kap zonodig de ruggengraat eraf. Snijd het vet los tot op 5 cm van de uiteinden. Draai het rack om en snijd het vlees tussen de beenderen in en verwijder dit vlees en bindweefsel. Snij het vetlaagje ruitvormig in.

2. Maak een

zogenaamde Guard of Honour: Neem 2 racks, leg er 2 takjes tijm, 2 takjes rozemarijn, 2 laurierbladen en 3 geplette knoflooktenen tussen, klik de ribben in elkaar en bind op regelmatige afstand af met rolladetouw. Bestrooi met zout en peper en wrijf in met knoflook en dijonmosterd.

3. Verwarm de oven voor op 180°C.
4. Braad de racks rondom bruin aan in olijfolie, plaats ze in een braadslee in de oven met het braadvet en gaar in circa 30 minuten rosé tot een kerntemperatuur van 52°C, dan uit de oven halen, inpakken in folie en nagaren met temperatuurpen erin tot 56°C.
5. 10 minuten laten rusten in de folie, verwijder touw en kruiden en houd warm tot serveren.
6. Jus d'agneau\* of de eenvoudige variant: Roer het aanbaksel los, blus af met de wijn en kook in tot een geconcentreerde jus. Eventueel binden met wat arrowroot.

### Ratatouille

7. In pan water aan de kook brengen, tomaten inkruisen, even blancheren en vellen verwijderen. Halveren, vocht en zaadjes verwijderen en in stukken snijden.
8. Paprika's schoonmaken, zaadlijsten verwijderen en in repen snijden. Aubergines in blokjes en courgettes in plakjes snijden. Uien pellen en in 8 partjes snijden. Knoflook pellen.
9. *(Hiermee beginnen na bereiden na opdienen van de eendenborst:)* In brede pan de helft van de olie verhitten. Aubergine 3 minuten zachtjes bakken, courgette toevoegen en nog 5 minuten omscheppend meebakken. Met schuimspaan uit pan nemen.
10. Rest van olie verhitten. Ui circa 3 minuten fruiten, knoflook erboven uitpersen, paprika's toevoegen en circa 3 minuten meebakken. Tomaten, wijn, tijm en rozemarijn toevoegen en met deksel op de pan 10 minuten zachtjes stoven.
11. Aubergine en courgette weer toevoegen en in open pan nog circa 25

	<p>minuten zachtjes gaarstoven. Kruiden verwijderen en op smaak brengen met zout en peper.</p> <p>12. Basilicum oprollen en in dunne reepjes snijden. Vlak voor het serveren door de ratatouille roeren.</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>Schep ratatouille in het midden van het bord. Snijd de koteletten los en plaats drie stuks per bord als een wigwam op de ratatouille. Sprenkel wat jus rond de ratatouille en serveer direct.</p>
<b>Wijn</b>	Gigondas ac, domaine de la Maurelle 2005

<p>Lams parures (afsnijdsels van het rack)</p> <p>Olijfolie van het recept</p> <p>2 a 3 knoflooktenen</p> <p>1 grote ui</p> <p>4 takjes tijm</p> <p>2 takjes rozemarijn</p> <p>Rode wijn uit het recept</p>	<p><b>Jus d'agneau</b></p> <p>Zet de parures aan met de olie uit het recept in de stalen slee, voeg hier aan toe de geplette knoflooktenen, de in vieren gesneden ui, de tijm en de rozemarijn. Bak dit langzaam aan tot lichtbruin, voeg op het laatst de helft van de ingewanden en vellen van de tomaten uit het recept van de ratatouille.</p> <p>Als alles mooi lichtbruin is, schep dan alles eruit, in een pan, maar zorg dat de olie in de slee blijft. In deze olie bak je later de lamsracks.</p> <p>Schenk in de pan met parures, groenten en de kruiden de wijn uit het recept en vul dit aan met water zodat alles onder staat en laat dit alles langzaam inkoken, voeg evt. de schillen van de (gerookte) knoflook toe. (ook de schillen van de ratatouille).</p> <p>Wanneer de lamsracks uit de oven komen, blus je de braadolie af (indien teveel olie deze gedeeltelijk weg doen) met de ingekookte fond.</p> <p>Daarna zeven en ontvetten op smaak maken en opmonteren met een paar klontjes koude boter.</p>
---	---

## Rabarber-roomkaastaartjes met Rabarbercompote

10 soufflébakjes of  
pvc pijpjes

200 g volkoren  
biscuits  
20 g boter  
3 eetlepels honing

2 kg rabarber  
80 g boter  
150 g suiker  
1 dl crème de cassis  
1 limoen  
2 vanillestokjes

4 dl room  
175 g roomkaas  
2 dl crème fraîche  
75 g suiker  
1 limoen

2 blaadje gelatine  
1 bosje mint



### Bereiding

1. Zet de borden koud.
2. Verkrummel in de keukenmachine de biscuits zeer fijn.
3. Laat de boter in een pan smelten en voeg de honing toe, schep de kruimels erdoor en roer het tot een glad mengsel.
4. Bekleed de soufflébakjes met plasticfolie. Als je pvc-pijpjes gebruikt, zet ze dan op beboterd bakpapier en beboter de binnenkanten. Druk het biscuitemengsel met de achterkant van een lepel uit op de bodem van de vormpjes. Zet ze koel weg, bij voorkeur laag in de koelkast.
5. Boen de limoenen schoon, rasp de schil fijn en pers de limoenen uit.
6. Was de rabarber, dep de stengels droog en snijdt deze in stukken van 4 cm. Tel hoeveel rabarber stengels je nodig hebt om de zijkanten van de vormen te kunnen bekleden.
7. Verhit boter in een brede lage pan en voeg de rabarber toe, vervolgens de suiker, de cassis, de helft van de geraspte limoen met sap en de gespleten vanillestokjes, laat dit circa 7 minuten op laag vuur sudderen, tot je er gemakkelijk in kunt prikken. Gebruik desnoods 2 pannen, dan is er beter overzicht en kun je de gare stukken er meteen uit halen.
8. Snij beetgare dikke stukken rabarber over de lengte door en bekleed hier de rand van de vormpjes mee, en plaats ze terug in de koelkast.
9. Hak de mintblaadjes fijn en kook de rest van de rabarber verder door tot deze gaar is en voeg er vervolgens de mintblaadjes naar smaak aan toe (bewaar de topjes in ijswater) en laat afkoelen.
10. Klop de room stijf en schraap het merg uit de vanillestokjes en voeg dit bij de room, zet in de koelkast.
11. Vermeng de roomkaas en de crème fraîche met een mixer met de suiker en de resterende limoenrasp en -sap en spatel de geklopte room erdoor en schep dit ook in de vormpjes. Plaats opnieuw terug in de koelkast en laat het verder opstijven.
12. Zeef 2 deciliter kookvocht van de rabarbercompote en vermeng dit met 1 blaadje gelatine (eerst weken) en geleer hier de bovenkant van de taartjes mee.
13. Pureer eventueel de overgebleven compote met de staafmixer, zodat er geen harde stukjes meer inzitten.

### Presentatie

Stort de taartjes uit de vormpjes op een bord. Serveer ze op een bord en

	plaats wat compote ernaast, garneer het met een topje mint.
<b>Wijn</b>	Crement d'Alsace Riesling Heaffelin

**Witte asperges met gemarineerde tonijn en langoustines en  
schaaldierencoulis<sup>25</sup>**

2 liter kippenbouillon  
20 plakken tonijn van 5 mm  
dikte, circa 6 bij 10 cm  
30 grote langoustines  
30 asperges AA1  
olijfolie EV  
2 sjalotten  
10 sprietjes bieslook  
citroenazijn  
zeezout en witte peper

**Schaaldierencoulis**

Schalen van schaaldieren  
wit van 1 prei  
½ peen  
1 stengel bleekselderij  
1 ui  
¾ blikje tomatenpuree  
10 cl cognac  
10 cl Noilly Prat  
1 fles witte wijn  
Water  
Olijfolie  
20 cl room  
20 sprietjes bieslook



**Bereiding**

1. Haal borden uit de warmhoudkast, maar zorg er wel voor dat het gerecht op kamertemperatuur wordt opgediend.
2. Leg de asperges 30 minuten in koud water.
3. Verwarm de oven voor op 125°C.

**Schaaldierencoulis**

4. Gebruik voor de coulis alleen de schalen en de

resten. *Voor bereiding van het vlees, zie Langoustines.*

1. Snijd de groenten in grove stukken
2. Verhit wat olijfolie in een brede pan en zet de schalen aan.
3. Blus af met de cognac tot alle vocht verdampt is
4. Idem met de Noilly Prat
5. Bak de tomatenpuree even mee met de gesneden groente
6. Blus met helft van de witte wijn en kook in tot vocht verdampt is
7. Voeg rest wijn en water toe tot het geheel onderstaat
8. Inkoken tot de helft
9. Zeven en weer inkoken tot de helft
10. Snijd de bieslook in ringetjes
11. Doseer 2cc room in een amuseglasje
12. Verdeel de bieslook over de glazen
13. Doseer 1/10<sup>e</sup> van de coulis per glas

**Asperges**

1. Schil de asperges, verwijder het houtige uiteinde en bewaar de schillen voor het tussengerecht.
2. Stoom deze in circa 25 minuten beetgaar boven kippenbouillon en laat deze op keukenpapier afkoelen.
3. Bewaar de bouillon.

**Langoustines**

1. Gebruik de koppen en schalen voor de schaaldierencoulis.
2. Leg de langoustines in een ovenschaal, besprenkel met olijfolie en wat peper en zout.
3. Gaar deze circa 10 minuten in de oven, zodat ze nog een beetje rauw van binnen zijn.
4. Laat de langoustines afkoelen en pel ze.
5. Maak een vinaigrette van olijfolie, sjalot, bieslook, citroenazijn en wat kippenbouillon en breng op smaak met zout en peper.

<sup>25</sup> Bron: Culinaire Saisonier, lente 2007. Aspergerestaurant van het jaar België "Vivendum" Dilsen-stokkem, Chef: Alex Clevers

<p>lepeltje zalmeitjes</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Geef de resterende bouillon door aan het tussengerecht.</li> <li>7. Snijd 20 langoustines op de breedte van een plak tonijn en rol ze daarin op.</li> <li>8. Marineer de tonijn rolletjes in de vinaigrette met de resterende 10 langoustines.</li> </ol> <p><b>Presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leg 3 asperges tegen elkaar aan op een bord.</li> <li>2. Leg daarop in de breedte de 2 rolletjes tonijn met langoustines.</li> <li>3. Plaats op 1 rolletje een gemarineerde langoustine.</li> <li>4. Werk het geheel af met een lepeltje zalmeitjes.</li> <li>5. Plaats het glaasje schaaldierencoulis op het bord</li> <li>6. Serveer direct.</li> </ol>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Mulderbosch Cabernet Sauvignon Rosé 2005</p>

## Traditionele aspergesoep met ham en ei

kippenbouillon van het voorgerecht (ca. 2 liter)  
300 gr verse doperwten in peul  
20 asperges AA1  
200 g gekookte ham  
2 eieren  
50 gram bloem  
50 gram boter  
1 dl witte wijn  
1 dl room  
zeezout, peper



### Bereiding

1. Leg de asperges 30 minuten in koud water, schil ze, breek het houtige uiteinde af en bewaar de schillen.
2. Kook de eieren hard in 10 minuten. Pel ze en maak mimosa door ze door een zeef te drukken.
3. Snijd de gekookte ham in dunne reepjes.
4. Dop de erwten en kook deze met wat zout in circa 5 minuten beetgaar.
5. Zodra de bouillon beschikbaar is: breng de asperges met schillen aan de kook.
6. Haal na circa 15 minuten de asperges als deze beetgaar zijn uit de pan en laat de schillen op laag vuur nog 30 minuten doorkoken.
7. Snijd de asperges in stukjes.
8. Zeef en bewaar de bouillon en gooi de schillen weg.
9. Smelt de boter in een brede pan, voeg de bloem toe en gaar deze al roerend tot een blanke roux.
10. Voeg, scheutje voor scheutje, de bouillon toe en laat dit geheel opnemen. Ga door tot een mooie gebonden soep ontstaat, voeg de wijn toe en laat dit nog 15 minuten zacht doorkoken.
11. Voeg de helft van het ei en de ham, de room, de aspergestukjes en de doperwten toe en warm dit even door.

### Presentatie

1. Verdeel de soep over de borden,
2. Garneer met de rest van de ham en het ei,
3. Strooi er wat peterselie over en serveer direct.

4 el fijngehakte peterselie

### Wijn

Mulderbosch Chardonnay 2003

## Blanquette de Veau met voorjaarsgarnituur<sup>26</sup>

### Kalfsvlees

- 1,5 kg kalfsschouder zonder been
- 2 liter kalfsfond
- 6 kruidnagels
- 1 ui
- 1 wortel
- 2 preien
- 2 stengels bleekselderij
- 2 laurierblaadjes
- 2 dl witte wijn

### Saus

- 60 gr boter
- 60 gram bloem
- 2 el citroensap
- 2 eidooiers
- 1 dl droge sherry
- 1 dl room
- 20 gr boter
- 50 gr morieljes
- 250 gr kleine champignons

### Groentes

- 30 groene asperges
- 3 kg tuinbonen in dop
- 30 nieuwe aardappeltjes (new jersey royals)
- 1 plak serranoham van 5 mm dikte



### Kalfsvlees

1. Snijd het vlees in blokjes van 3 cm.
2. Doe het vlees in een pan, dompel het onder in koud water, breng aan de kook, giet het af, spoel het en laat goed uitlekken.
3. Pel en halveer de ui en pikeer met de kruidnagels.
4. Snijd de wortel in grove stukken, idem met het wit van de prei en de bleekselderij.
5. Doe het vlees in een pan met de groentes, laurier, fond en wijn.
6. Breng aan de kook, temper het vuur, deksel erop en laat dit 40 – 60 minuten sudderen tot het vlees mals is. Af en toe afschuimen.
7. Afgieten door een zeef, kookvocht bewaren, verwijder de groente en houd het vlees warm.

### Saus

1. Week de morieljes minstens 1 uur in lauwwater.
2. Giet de morieljes af, weekvocht door kaasdoek zeven en bewaren, spoel ze goed schoon onder stromend water en knijp het overtollige vocht eruit.
3. Champignons schoonmaken en met de morieljes en 20 gr boter in kokend water blancheren tot beetgaar.
4. Verwarm de boter in een brede pan, voeg de bloem toe en laat dit al roerende garen tot een blanke roux.
5. Voeg, scheutje voor scheutje, het kookvocht van het vlees toe en laat dit geheel opnemen. Klop door tot een mooie gebonden saus ontstaat, voeg de sherry toe en laat dit nog 15 minuten zacht doorkoken of totdat de saus aan de achterkant van een houten lepel blijft plakken.
6. Voeg citroensap toe en breng op smaak.
7. Roer eidooiers los met de room en roer met de paddestoelen en het vlees door de saus. Laat even doorwarmen.

### Groente

1. Laat de asperges 30 minuten in koud water weken.
2. Dop de tuinbonen, blancheer ze 1 minuut in lichtgezouten kokend water, giet af, spoel koud en trek via de naad de vliezen van de boontjes (=dubbeldoppen).
3. Snijd de serranoham in blokjes van 3 bij 3 mm. (De afmeting van de blokjes moet in verhouding staan tot de grootte van de boontjes.)
4. Fatsoeneer de groene asperges en verwijder het houtige einde.
5. Was de aardappelen en kook ze in de schil gaar, afgieten en schil eraf schrappen. Houd warm.
6. Kook de asperges in lichtgezouten water beetgaar in circa 8 minuten. Houd warm.
7. Stoof de tuinboontjes met een klontje boter in circa 3 minuten gaar,

<sup>26</sup> Receptuur van chef-kok George Blanc, Frankrijk

<p>4 el gehakte peterselie</p>	<p>vermengen met de blokjes serranoham en bewaar warm.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Presentatie</li> <li>9. Portioneer het vlees en paddestoelen in het midden van het bord.</li> <li>10. Garneer met 3 aardappeltjes op 10 uur,</li> <li>11. Tuinbonen op 2 uur en de asperges op 6 uur.</li> <li>12. Lepel extra saus over het vlees,</li> <li>13. Garneer met wat peterselie en serveer direct.</li> </ol>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Tommasi Rompicollo Poggio Tufo 2004</p>

## Studie van Aardbeien en Chocolade

### Sorbet

- 2 dl water
- 200 gr suiker
- 20 gr glucose
- ½ tl stabilisator
- 5 cl fraises du bois
- 300 gr aardbeien

### Coulis

- 125 gr aardbeien
- 2 el poedersuiker
- 1 el citroensap
- 5 cl fraises du bois

### Salade

- 250 gr aardbeien
- 4 el poedersuiker
- 1 dl balsamico-azijn

### Truffels

- 175 gr pure chocolade
- 5 cl amaretto
- 15 gr boter
- 4 el poedersuiker
- 50 gr amandelen
- 1 reep pure chocolade

### Garnering

- 20 kleine aardbeien
- poedersuiker
- vers gemalen zwarte peper
- munt



### Bereiding

1. Zet borden koud.
2. Was alle aardbeien onder heet water en laat goed uitlekken.

### Sorbet

3. Verwijder de kroontjes, pureer de aardbeien met de likeur.
4. Los de suiker met de glucose op in het water.

5. Voeg de aardbeienpuree en stabilisator toe, vermeng met het suikerwater en draai hier een sorbet van.
6. Maak mooie bolletjes, plaats op een plateau en zet in de vriezer.

### Coulis

7. Verwijder de kroontjes, pureer de aardbeien met de poedersuiker, citroensap en likeur.
8. Zeef de coulis en zet koel weg in een doseerfles.

### Salade

9. Verwijder de kroontjes, snijd de aardbeien concassé,
10. Vermeng de poedersuiker en balsamico en kook dit in tot de helft, laat afkoelen en marineer dan de aardbeien in de dressing
11. zet koel weg tot gebruik.

### Truffels en garnering

12. Schaaf met een dunschiller krullen van de lange zijde van de chocoladereep ter garnering, zet deze weg en rasp het resterende deel fijn op een bord.
13. Maal de amandelen.
14. Smelt de chocolade au-bain-marie.
15. Doop de 20 aardbeien voor de garnering voor ¾ in de chocolade, even laten stollen en zet deze op het kroontje weg.
16. Voeg de likeur en boter toe en roer door totdat de boter is gesmolten en goed vermengd is.
17. Voeg de suiker en amandelen toe en roer goed door.
18. Koel geforceerd af tot de substantie dik genoeg is om er 10 ballen (truffels) van te draaien.
19. Rol de ballen door de geraspte chocolade, plaats ze op een plateau en zet koel weg.

### De laatste voorbereiding

20. Selecteer 10 topjes van de munt.
21. Snijd 10 muntblaadjes in dunne reepjes en zet beide op ijswater.
22. Haal de gemarineerde aardbeien uit de koeling en uit laten lekken in en zeef.

### Presentatie

23. Plaats een ring op 12 uur en vul deze met de gemarineerde aardbeien. Verwijder de ring en garner met wat gesneden munt.

	<p>24. Leg 2 aardbeien met chocolade in het midden.</p> <p>25. Leg een chocoladetruffel op 4 uur en een bolletje sorbet op 8 uur. Steek een munttopje in het sorbetijs.</p> <p>26. Doseer wat coulis in stippen op de overige uurposities.</p> <p>27. Strooi wat chocoladekrullen om het midden, bestrooi het geheel met poedersuiker en serveer direct.</p> <p>28. Plaats op de rand van het bord nog wat vers gemalen zwarte peper.</p>
<b>Wijn</b>	Abbe Rous Banyuls Blanc 2005

## J - Menu juni 2007<sup>27</sup>

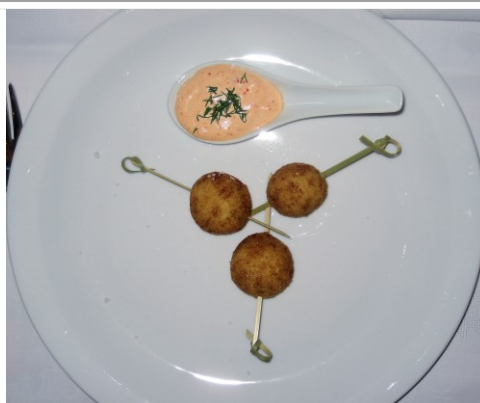
### Bacalao, bitterballetjes van kabeljauw met paprika mayonaise<sup>28</sup>

300 gram kabeljauwfilet van het  
buikgedeelte  
5 dl melk  
1,5 teentje knoflook  
225 gram aardappelpuree  
(van 2 aardappelen)  
50 gram fijngeraspte  
Parmezaanse kaas

Voor het paneren:  
6 sneetjes wittebrood  
Eiwit  
Bloem

Maïs- of zonnebloemolie

Paprika mayonaise  
rode peper



Koel de rode wijn.

Gaar de kabeljauwfilet op 60 graden in de melk waaraan de knoflook is toegevoegd.

Giet vervolgens de melk af in een kom. Gebruik de melk om de puree af te maken.

Meng alle ingrediënten, dus ook de puree, tot een

redelijk gladde massa. Breng op smaak met peper en zout. Laat dit goed afkoelen.

Rol vervolgens ca. 30 balletjes van 15 gram per stuk.

Maak broodkruim door van de sneetjes geroosterd wittebrood de korsten af te snijden en deze in de keukenmachine zeer fijn te malen en daarna te zeven.

Paneer de balletjes door ze achtereenvolgens door bloem, eiwit en broodkruim te halen, zorg wel dat de korst niet te dik wordt.

Frituur de balletjes goudbruin op 180 graden. Strooi er na het frituren licht zout over (of dresseer het bord met een paar korrels Fleur de Sel).

Serveer bij deze bitterballetjes een paprika mayonaise van geroosterde paprika en Spaanse peper.

#### Opdiene

Serveer de 3 balletjes Bacalao per persoon met de paprika mayonaise en eventueel in zeer dunne reepjes gesneden garnering van rode peper.

#### Wijn

Vina Rufina Crianza 2002 d.o. Cigales

#### Paprika mayonaise

2 eierdooiers  
4 dl maïsolie  
½ el fijne mosterd  
1el witte wijnazijn  
Witte peper uit de molen  
Zout  
1 paprika  
Verse rode peper

Rooster de paprika onder de grill tot de huid zwart is. Laat de paprika in een afgesloten plastic zak gedurende een half uur afkoelen. Verwijder nu het vel en verwijder de zaden. Pureer het vruchtvlies vervolgens samen met de fijngesneden rode peper (laat de zaadjes achterwege)

Meng de eierdooiers met de mosterd en de azijn.

Voeg onder voortdurend kloppen met de garde de olie druppelsgewijs toe. Breng op smaak met zout, peper en voeg vervolgens naar smaak het pureersel toe.

<sup>27</sup> Bron: *Eten in Utrecht en in het Gooi*

<sup>28</sup> Restaurant De Burgemeester, Raadhuisstraat 17, Linsschoten

## Geroosterde sint-jakobsschelpen met auberginecompote, lauwwarme ratatouille vinaigrette en krokante aardappelchips<sup>29</sup>

30 Sint-jakobsschelpen

### Vinaigrette

3 el sherryazijn  
12 el olijfolie  
zeezout

Vers gemalen peper

### Ratatouille

1 rode paprika  
1 ui  
1 courgette  
1 aubergine  
1 teentje knoflook  
1 el tomatenpuree  
8 el vinaigrette  
1 tl verse tijmblaadjes  
1 tl verse rozemarijnnaaldjes

### Aubergine compote

3 grote aubergines  
4 takjes rozemarijn  
4 takjes tijm  
5 teentjes knoflook  
Zeezout  
Olijfolie

### Aardappelchips

2 grote vastkokende aardappels  
2 tl komijnzaad  
Zout



### Voorbereiden

Maak de sint-jakobsschelpen schoon en dep ze droog. Doe ze in een kom met een beetje olijfolie en zet de ze koud weg.

Maak de vinaigrette aan door het zout met de

versgemalen peper en de sherryazijn te mengen in een kom tot het zout is opgelost.

Voeg vervolgens, al krachtig roerend langzaam de olijfolie toe. Roer de vinaigrette vlak voor gebruik nog even door.

Snijd voor de Ratatouille de paprika, ui, courgette en aubergine in kleine gelijke blokjes.

Zet de groente per soort in een hete wokpan met een beetje olijfolie aan. Bak vervolgens in olijfolie de gekneusde knoflook met schil (let op: deze mag niet kleuren) en voeg hier de tomatenpuree en de kruiden aan toe. Laat even kort doorbakken. Voeg dan de gebakken groentes toe en blus af met de vinaigrette. Verwijder de knoflook. Breng op smaak met peper en zout en laat nog even sudderen. Houd de ratatouille warm.

Halveer de aubergines. Beleg de helften met tijm, rozemarijn, plakjes knoflook, zeezout en besprenkel met olijfolie. Wikkel de auberginehelften in aluminiumfolie. Pof ze in max. 55 minuten gaar in een oven van 200 graden (regelmatig controleren). Haal dan de auberginehelften uit de oven. Verwijder tijm, rozemarijn en de knoflookplakjes. Schrap met een lepel het vruchtvlees uit de auberginehelften en maal het fijn. Breng zonedig op smaak met peper en zout. Houd de aubergine compote warm.

Snijd de aardappel in zeer dunne plakjes. Bestrooi de plakjes met zout en komijnzaad. Bak ze tussen twee siliconenmatten in de heteluchtoven op 150 graden goudbruin (dit duurt max. 25 min.)

### Opdiene

Rooster de sint-jakobsschelpen kort om en om in een grote hete teflonpan. Breng op smaak met peper en zout.

**Wijn**

Domaine Houchart Provence Rosé

<sup>29</sup> Restaurant Het Burgermeestershuys, Koestraat 9, Amersfoort

## Gestoomde wilde zeebaars, couscous met kreeft en een saus van champagne<sup>30</sup>

5 kreeften van 400 á 500 gram<sup>31</sup>  
Natuurazijn  
1,5 dl visbouillon  
ingekookt tot 5 dl  
300 gram couscous  
1 fles champagne  
2,5 dl room  
250 gram roomboter  
1,5 kg wilde zeebaarsfilet  
zonder vel  
1,5 l visbouillon  
20 groene asperges  
30 sugarsnaps  
roomboter



Maak de visbouillon (zie pagina 64) volgens de receptuur.

Kook de kreeften 3 minuten in ruim kokend water met zout en een scheutje azijn. Haal de pan van het vuur en laat de kreeften in het water lauwwarm

afkoelen.

Gaar de couscous volgens aanwijzingen op de verpakking. Gebruik in plaats van water visbouillon. Des te meer de visbouillon is ingekookt, des te meer smaak de couscous krijgt. Voeg naar smaak een snufje zout toe.

Kook de champagne tot de helft in. Houd iets van de champagne achter om de saus later de juiste zuurgraad te kunnen geven. Voeg de room toe en kook verder tot de saus gaat binden. Monteer de saus met de boter en voeg naar smaak zout en de resterende champagne toe op het laatste moment.

Snijd de zeebaars in moten en stoom deze boven de visbouillon in ca. 10 – 15 minuten zachtjes gaar. Breng op smaak met zout.

Blancheer de groene asperges en de sugarsnaps apart beetgaar. Koel ze direct af met ijswater. Warm ze vlak voor het serveren op met een beetje boter en wat zout.

### Opmaak

Haal het vlees uit de nog lauwwarme kreeft. Houd de schaar achter voor de garnering. Snijd het kreeftenvlees fijn en meng dit met de couscous. Verdeel dit met de grijze stekers op de voorverwarmde borden. Verwijder de stekers. Leg een moot zeebaars en de inhoud van een kreeftenschaar op de couscous. Dresseer de sugarsnaps en asperges en de saus van champagne eromheen.

### Wijn

Bernardus Chardonnay Monterey County

### Visbouillon

1 kg visgraten  
100 g uien  
100 g bleekselderij  
250 g prei  
(alleen het witte deel)  
2 dl droge witte wijn

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

<sup>30</sup> Restaurant De Kamer van Lintelo, Bilderberg Kasteel 't Kerckebosch, Arnhemse Bovenweg 31, Zeist

<sup>31</sup> Kreeft koken: reken standaard op 5 minuten, en 1 minuut per 100 gram langer, als de kreeft zwaarder is

2 takjes dille  
1 takje tijm  
6 gekneusde peperkorrels  
1 laurierblad  
Olie

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

## Dunne gekaramelliseerde korst met banketbakkersroom, Lambada aardbeitjes en gemarineerde rabarber en sorbet van rabarber en roze pepertjes<sup>32</sup>

750 gram rabarber  
125 gram suiker  
4 dl water  
2 dl frambozencoulis  
(zelf maken)  
5 tl roze peperschilletjes

6,25 dl melk  
8 eierdooiers  
35 gram bloem  
125 gram suiker  
5 st bladgelatine  
2,5 vanillestokje  
3 dl slagroom  
150 gram poedersuiker  
8 plakken roomboter bladerdeeg  
30 aardbeien (Lambada)



Zet de borden koud.  
Was alle rabarber op 1 stengel na en snijd in stukken.  
Bring deze met 125 gram suiker, het water en 1 dl frambozencoulis aan de kook.  
Kook op zacht vuur de rabarber gaar en haal van

het vuur. Blender de rabarber samen met het vocht en laat afkoelen.  
Voeg 2 tl roze peperschilletjes toe. Draai het tot sorbetijs.

Week de gelatine in koud water. Schraap de merg uit de vanillestokjes en breng het in een pan samen met de melk aan de kook. Laat 10 minuten trekken. Haal het vanillestokje uit de melk. Roer intussen de eierdooiers met de suiker glad, voeg de bloem toe en voeg, van het vuur, roerende zoveel van de melk toe dat een papje ontstaat. Schenk dit papje bij de overige melk. Laat het een minuut al roerende doorkoken. Haal de pan van het vuur. Laat iets afkoelen en roer er de geweekte gelatine door. Laat de banketbakkersroom afkoelen. Sla de slagroom stijf en spatel hier 100 gram van de banketbakkersroom door. Laat opstijven in de koelkast.

Rol het bladerdeeg dun uit, snijd de plakken in de lengte doormidden en prik er met een vork gaatjes in. Bak het in ongeveer 15 minuten af op 180 graden. Zet de grill aan en bestrooi het bladerdeeg met poedersuiker. Laat de suiker mooi karameliseren onder de grill. Snijd vervolgens het bladerdeeg in 20 rechthoeken. Schil de rabarber en maak er linten mee met de dunschiller. Marineer de linten in de frambozencoulis. Halveer de aardbeien en schik deze op het bladerdeeg. Spuit hiertussen de banketbakkersroom. Garneer met roze peperschilletjes.

Voor opmaaksuggesties, zie foto.

**Wijn**

Muskat de Beaumes de Venice ac Bouquet des Dentelles

<sup>32</sup> Restaurant: De Hoefslag, Vossenlaan 28, Bosch en Duin

# Index

---

## A

Aardappelen  
chips · 63  
New Jersey Royal · 58  
pommes champignon · 44  
puree, zoete · 9  
salade · 5, 25  
Aardbeienijs · 10  
Amandelen · 60  
Amaretto · 60  
Ansjovisduxelles · 29  
Ansjovisfilets · 33  
Ansjovismayonaise · 27  
Artisjokbodems · 29  
Artisjokcrème · 29  
artisjokharten · 44  
Asperges · 57  
groene · 58, 64  
witte · 55  
Aspergesoep · 57  
Aubergine  
compote · 63  
Aubergines · 51  
gevuld, rolletjes · 32  
Avocado · 23  
Avocadovulling · 23  
Azijn  
balsamico · 32, 50  
sherry- · 40

---

## B

Banketbakkersroom · 66  
Basilicum · 51  
Basilicumblaadjes · 42  
Basilicummayonaise · 23  
Basilicumsoep · 42  
Basilicumstengels · 42  
Bessen  
blauwe · 37  
bieslook · 44  
Bieslookmayonaise · 2  
Biscuits  
volkoren · 53  
Bladerdeeg · 66  
Blanquette de Veau · 58  
Bloedsinaasappels · 21  
boleten · 44  
Bouillon  
gevogelte- · 18  
klaren · 18  
Bouquet garni · 5  
Bouquet Garni · 35  
Bourgognewijn · 44  
Brikdeeg · 23  
Broodkruim · 62  
Bruine roux · 7  
Brunoise · 25

---

## C

cantharellen · 44  
Champagne  
saus · 64  
Charlotte · 16  
Chocolade  
manjari · 31  
puur · 37  
Chocolademousse · 31  
Chocoladesorbet · 21  
Chocoladetuilles · 21  
Citroenazijn · 55  
Citrusvinaigrette · 29  
Citrusyoghurt · 25  
Cornichons · 5  
Courgettebloemen  
gevuld · 40  
Courgettecannelloni · 25  
Courgette-cannelloni · 25  
Courgettes · 34, 51  
Courgettesoep · 34  
Couscous · 64  
Crème de cassis · 53  
Creuzes · *Zie* Oesters, Zeeuwse

---

## D

Dariole · 19  
Demi-glacesaus · 7  
Dijonmosterd · 51

---

## E

Eendenborst · 50  
Eendenlever · 12, 15, 50  
El pankó · 27  
Enoki's · 27  
Espresso · 37  
Espuma  
aardappel · 17  
Extract  
pistache · 47

---

## F

Filodeegbakjes · 10  
Foie gras · *Zie* Eendenlever  
Foie grass · 7  
Fraises du bois · 60  
frambozencouli · 10  
Frambozencoulis · 66  
Frambozensaus · 10

---

## G

Ganzelever · 7  
Ganzenvet · 13

Ganzevet · 44  
Gelatine · 23  
Gelato di Caffè · 37  
Gelei  
    van rode port · 16  
gevogeltebouillon · 27  
Gorgonzola · 34  
Granita di Espresso · 37  
grotchampignons · 44

---

## **H**

Haas  
    tournedos · 19  
Hamburger  
    van oester · 27  
Hammetjes  
    van Urk · 3  
Hazelnotboter · 25  
Hazelnotschuim · 25  
Honing · 53  
    acacia · 50

---

## **I**

Iberico  
    varkensrug · 3  
IJs  
    limoncello- · 4  
Ijsselrund  
    Tartaar van roodbont - · 2

---

## **J**

Jonnie Boer · 1  
Jus  
    van wortel en gember · 1  
Jus d'agneau · 52  
Jus de rôti · 44, 45

---

## **K**

Kaas  
    parmezaan · 62  
    Parmezaan · 35  
Kabeljauw  
    bitterballetjes · 62  
Kabeljouw  
    filet · 62  
**Kalfsfond** · 58  
Kalfsfricandeau · 33  
kalfslever-quenelles · 13  
Kalfsschenkels · 35  
**Kalfsschouder** · 58  
**Kalfsvlees** · 58  
Kalfswang  
    gestoofd · 15  
Kattetongen · 16  
Kaviaar · 5  
Kippenbouillon · 33, 42, 55  
Knolselderij  
    gefrituurd en gepureerd · 15  
Kokoscrème · 31  
Komijnzaad · 63

Komkommercarpaccio · 39  
Komkommer-dilledressing · 39  
Kreeft · 64  
Kwartels  
    gevuld · 44

---

## **L**

Lamsracks · 51  
Lange Vingers · 37  
Langoustines · 55  
langoustinevlees · 27  
Limoenen · 39  
Limoensap · 50

---

## **M**

macvin · 29  
Madeira · 7  
Mangomousse · 10  
Marjolein · 44  
Marsala · 37  
Marshmallows · 23  
Mascarpone · 37  
Mayonaise · 5  
    paprika · 62  
Mint · 37  
morilles · 44  
Morilles  
    geweekt in rode port · 44  
Moule à nid · 9  
Mousselinesaus · 29  
Mozzarella · 32, 42  
Mul  
    mousse · 40

---

## **N**

Noordzeekrab · 23  
Noordzeekrabvlees · 23  
Nougatine · 31  
Nouilles à l'Alsacienne · 7  
Nouilly Prat · 27

---

## **O**

Oesters  
    poffertje van aardappel en, - · 2  
    Zeeuwse · 12  
oesterzwammen · 44  
Olijven  
    groene · 42  
Ossobuco · 35

---

## **P**

Paddenstoelen  
    enoki · 27  
Paddenstoelensaus · 19  
Palingfilet · 48  
Paprika · 51  
Parpadelle · 7

Pasta  
  chocolade · 10  
Peperchilletjes  
  roze · 66  
Peren · 46  
  mousse · 46  
Pesto · 42  
peultjes · 44  
Pijnboompitten · 42  
Pocheervocht · 27  
Polenta · 35  
Proefklontje  
  pocheren · 40  
Puree  
  lopende · 17

---

## R

Rabarber · 53, 66  
  gemarineerd · 66  
  sorbet · 66  
Rabarbercompote · 53  
Ratatouille · 51, 63  
Reebiefstukjes · 9  
Riesling · 46  
Rood fruit  
  coulis · 4  
Rookoven · 50  
Roomkaas · 53  
Roomkaastaartjes · 53  
Roux  
  blanke · 58

---

## S

Sabayonsaus  
  van pistache · 46  
Salade  
  aardbeien · 60  
Sauce espagnole · 7  
Schaaldierencoulis · 5, 55  
Serranoham · 58  
Sherry · 40  
Sinasappelsaus · 21  
Sint-jakobsschelpen · 63  
sjalotjes · 44  
Sla  
  eikenblad · 50  
  frisee · 50  
  lollo rosso · 50  
  veldsla · 50  
Soep  
  asperge · 57  
Soezen  
  gevuld · 4  
Soja-marshmallows · 23  
Sorbet  
  aardbeien · 60  
  van yuzusap · 31  
Soufflé · 21

Spinazie · 42  
  wilde · 48  
St.-Jacobs mosselen · 1  
Stilton · 16  
Stoofpeertjes · 9  
Sugarsnaps · 64

---

## T

Tartaar  
  tonijn · 5  
Thaise broodkruim · 27  
Tia Maria · 37  
Tiramisu · 37  
Tomaat  
  gevuld · 42  
Tomatencompote · 27  
Tomatenvinaigrette · 40  
Tonijn  
  gemarineerd · 55  
Tonijnfilet · 33  
Truffels · 7  
  chocolade · 60  
Tuinbonen · 58

---

## V

Varkensrug  
  gedroogd · 3  
Venkel  
  gegratineerd · 35  
Venkelknollen · 35  
Vinaigrette · 55, 63  
Visbouillon · 64

---

## W

Wijtingfilet · 48  
Witlof  
  gekaramelliseerd · 1  
Wontons · 18

---

## Z

Zalmeitjes · 55  
Zalmtartaar · 39  
Zeebaars · 29  
Zeebaarsfilet  
  wilde · 64  
Zeeduivel · 3  
Zeekraal · 12  
Zeeuwse oesters  
  00000 · 27  
Zoethout  
  saus · 3  
Zuurkoolsoep · 13

## Kooktermen en begrippen

Aanfruiten	Licht bakken in boter of vet; licht laten kleuren
Aanzetten	Vlees of andere ingrediënten in weinig vetstof laten kleuren.
Aanzweten	Het rondom aanfruiten van bijvoorbeeld groenten of uien, waarbij het product niet mag kleuren
Afblussen	Het toevoegen van een vloeistof aangebakken of gebraden voedsel of aan de in de pan achtergebleven aanbaksels
Afkoelen, geforceerd	Gerecht eerst in een koudwaterbad en daarna in de koelkast afkoelen
À la anglaise paneren	bloem - eiwit - gezeefd paneermeel
Au bain-marie	Pan met heet water waarin een andere pan wordt geplaatst om een gerecht te verwarmen. Het wordt zodoende niet warmer dan 80 à 90 graden.
Batonnettes	Staafvormige stukjes
Blancheren	Het snel onderdompelen van ingrediënten in kokend water. Hierdoor blijven kleur-, smaak en voedingsstoffen optimaal bewaard en blijft het ingrediënt mooi stevig.
Braiseren	Smoren of stoven onder deksel
Bouquet garni	Tuiltje van kruiden, meestal peterselie, tijm en laurier. Wordt vaak samengebonden, zodat het later gemakkelijk is te verwijderen.
Brioche	Een broodje bereid van gistdeeg
Bruneren	Het donker kleuren van producten met als doel: smaak, geur en kleur te veranderen
Bruineren	Het licht kleuren van groenten (b.v. ui) waardoor smaakstoffen vrij komen.
Brunoise	In kleine blokjes snijden (van groenten zoals wortels, prei, ui, selderij enz.)
Chocolade Callets	Chocolade pillen, ideaal te verwerken voor oa chocoladesaus, bonbons, etc.
Ciseleren	Insnijden om het garen te bevorderen of het krimpen tegen te gaan. Het in hoge snelheid in plakjes snijden van o.a. champignons of komkommer.
Concassé	Kleine blokjes vrucht vlees zonder zaad, bv tomaten
Cornichons	Kleine augurkjes
Coulis	Vloeibare puree van vis, vlees, gevogelte of groenten.
Cuisson	Uitdrukking voor mate van gaarheid?
Demi-glacesaus	Saus samengesteld uit bruine roux, sauce espagnole, witte wijn en madeira
Dresseren	Mooi rangschikken van hoofdgerecht en garnituur op een bord of schotel.
Dubbeldoppen	het taaie velletje om de tuinboon zelf verwijderen
Farce	Vulling
Fond	Sterk ingekookte bouillon. Wordt veel gebruikt als basis voor sauzen.
Fumet	Sterk ingekookt aromatisch vocht van vis, wild, truffel en champignon. Ook van groenten
Gianduja chocolade	Typische Piemonteese chocolade met hazelnoten. De term "Gianduja" komt van de gelijknamige toneelfiguur uit Turijn. De Gianduja's waren de eerste chocolaatjes die in zilverpapier gewikkeld werden (rond 1850)
Gratineren	In de oven of onder de grill met alleen bovenwarmte een gerecht een goudgeel korstje geven.
Inkoken	Het door middel van hard koken een teveel aan vocht laten verdampen, waardoor de smaak intensiever wordt en het gerecht steviger

Julienne	Techniek waarbij met name groente in lucifer smalle lange reepjes wordt gesneden
Jus de veau	Kalfsfond
ISI-fles	De iSi Gourmet Whip is een culinaire versie van de slagroomspruit. Door de siliconen afdichtingen kunnen ook warme gerechten bereid worden.. Met de Gourmet Whip hoeft u geen of weinig eieren of room te gebruiken.
Karameliseren	(Uien) mooi bruin aan alle kanten, oppassen voor verbranden (Suiker) Het bruinkleuren van suiker of een suikerstroopje door de suiker te verhitten
Klaren	( <i>Clarifier, clarificeren</i> ) Het helder maken van fonds en gelei met behulp van eiwit. Als eiwit aan een kokende massa wordt toegevoegd, dan stolt het eiwit. Boter klaren: langzaam verwarmen, vocht laten verdampen en schuim afscheppen.
Mâche	Veldsla
Mandoline	Apparaat om met name groenten julienne te snijden
Manzanilla	Licht droge sherry uit San Lucar de Barrameda.
Meringue	Uit het Frans over genomen benaming van een bakje bereid van schuimdeeg.
Mirepoix	Diverse groenten in stukken gesneden en in een pan met deksel gaar gestoofd
Mioteer	Kerrie rustig laten smelten
Monteren	( <i>Monter</i> ) Het verfijnen van soepen en sauzen door het er doorheen kloppen van stukjes koude boter. In een enkel geval ook wel eens eiwit.
Moule à nid	Vorm om nestjes te kunnen maken...
Napperen	( <i>Napper</i> ) Gelijkmatic met saus of gelei bedekken.
Niet blind roeren	Zodanig roeren dat ingrediënten wel gemengd worden, maar dat substantie niet 'troebel' wordt
Nouilles	Pasta
Parfait	Ijssoort met veel eieren en room.
Parpadelle	De breedste lintpasta (tot 3 cm dik)
Parures	Afsnijdsels van groenten, vis, vlees of gevogelte die voor een sub bereiding dienen
Passeren	Door een zeef halen of door een doek drukken.
Pikeren (uien)	Het beprikkelen of besteken van een ingrediënt met smaakmakers
Pocheren	Het tegen de kook aan houden van ingrediënten in water zonder dat dit echt gaat koken. De temperatuur is ongeveer 95°.
Quenellen	( <i>Quenelles</i> ) Balletjes of rolletjes enz. van vulling.
Reduceren	Inkoken of indikken door verhitten.
Roquette	Rucola sla
Roux	Mengsel van gelijke hoeveelheden boter en bloem. Wordt gebruikt als basis van vele sauzen. Ook wel verhouding 5:6 boter:bloem.
Sabayon	Luchtige crème bereid van eieren, suiker en droge witte wijn en afgemaakt met likeur of vruchtensap.
Salamander	Professionele grill die zeer hoge temperaturen kan bereiken.
Sauteren	Snel aanbraden onder voortdurend omscheppen.
Stabilisator	een verdikkingsmiddel voor ijs
Tiède	lauw, zoel
Trancheren	( <i>Trancher</i> ) In plakken snijden.
Wensbeen	Dit gelukbrengende vorkbeen is het U-vormige sleutelbeen van een kip of kalkoen
Zeste	Dunne schil (zonder wit) van sinaasappel of citroen gesneden in hele dunne reepjes.