



Cuisine Culinaire Almere



Recepten

4e seizoen 2008 - 2009

Inhoud

Voorgerechten of amuse¹

Zeeduivel in pancetta op een bedje van spinazie, fumet van zeeduivel en bisque.....	10
Kwarteleitjes op gemarineerde cantharellen, mousse van knolselderij, tuile met staartpeper.....	16
Oestershot met champagneschuim.....	22
Tortellini gevuld met bospaddenstoelen en truffelschuim.....	23
Tonijnsteak in een jasje op een bedje van peultjes en gember, wasabi mosterd mayonaise.....	31
Elderflower Blush - Crostini met rauwe ham en salie.....	39
Rouleau de canard, enveloppe de shi takes, tempura de fruits.....	47
Pompoensoufflé met wit- & rood lof.....	53
Crème Brulée van gele paprika met gebakken langoustines en boquerones.....	59
Asperges met babymakreel.....	66

Soepen en sauzen

Pappa al pomodoro - 'Toscaanse soep van brood en tomaat'.....	4
Minestrone Garfagnino.....	6
Bisque d'Anguille fumé et les petit ravioli Farcie.....	11
Wildbouillon met garnituurtje van bolletjes courgette.....	25
Rundermuis in koffiekorst met bananenpuree en spek.....	40
Bouillon van schaaldieren met gevulde "kooltjes".....	41

Tussengerechten

Crostini Di Fregatini Di Pollo.....	5
Gerookte sliptong met truffelaardappel, crème van gerookte sprout, salade van venkel en sinaasappel.....	18
"Rolmops" van rode mulfilet waarin compote van gepofte witte uien en tomaten.....	26
Terrine met St. Jakobsschelpen met saffraan Hollandaise en gepofte cherrytomaat.....	33
Parade de Bar de Mer.....	48
Op twee wijzen bereide, in citroen gemarineerde kabeljauw op een bedje van in beurre-blanc gesmoorde prei met sabayon van zoute en gerookte haring, salade van peultjes en citrus.....	54
Paarse, groene en witte Asperges, tomaat en spinazie in korstdeeg, gegrilde asperges en Hollandaise saus.....	60
Scheermessen met sesamzaad, frisse komkommer, sojavinaigrette met koriander.....	67

Hoofdgerechten

Sella Di Maiala Al Cavolo Nero Con Invarinata Alla Erbe.....	7
Tournedos van wilde eendenfilet gestoofd boutje, jus de canard Haricots vert, gekarameliseerde vijg gepofte knoflook, pommes pailles.....	12
Wilde duif met asperge, boutje in krokante brick, ganzenlever met abrikoos en duivenjus met drie sherry's.....	19
Reekalf op drie manieren, jus van Banyuls, knollentuintje, pommes duchesse.....	27
Boven specerijendamp gegaarde rog inktvissaus, venkelcrème Krokante wijnbladeren, druiven en munt olie.....	35

¹ Alle recepten zijn voor 10 personen

Tournedos van Haas met witlof en stoofpeer.....	42
Fettine annodate, noisette de veau, duxelles d' Amsterdam, riz de citron.....	49
Lamsrack in een kruidenjasje met lasagne van gegrilde groenten en strooardappeltjes.....	55
Kalfsniermetjes met zacht gegaarde kalfslever, zwezerikkroketjes, voorjaarsgarnituur met kalfstong, morilles, appel en groene knoflook, kalfsjus.....	62
Filet de boeuf Wellington met maderasaus, little gem etuvé en Petit Pois Françaises.....	69

Nagerechten

Coppa Calda Del Sottobosco Con Castagnaccio.....	9
Mousse de mascarpone met sinaasappelsorbet bramencoulis onder een cloche van spinsuiker.....	14
Warm taartje met koffievulling en amarenen met siroop.....	21
Laagjesterrine van gepocheerde peer, gekarameliseerd met rietsuiker en half geslagen room en vanille-ijs en kletsspiraal.....	29
Gebraden ananas, sesamtompouce met citroengrasmousse, Grapefruitgelei.....	37
Flensjes gevuld met mascarpone/veenbessen mousse.....	44
Sorbet de lychees aux coulis de papaja.....	51
Studie van eiwit, eidooier en agar agar.....	57
Komkommerravioli met aardbeien, panna cotta van ricotta, aardbeien coulis en aardbeiensorbet.....	64
Slotakkoord van rood fruit, kersensorbet en champagnesabayon,.....	71

Menu's

A - Menu september 2008.....	4
B - Menu oktober 2008.....	10
C - Menu november 2008.....	16
D - Menu december 2008.....	22
E - Menu januari 2009.....	31
F - Menu februari 2009.....	39
G - Menu maart 2009.....	45
H - Menu april 2009.....	53
I - Menu mei 2009.....	59
J - Menu juni 2009.....	66

Index.....	72
------------	----

A - Menu september 2008

PAPPA AL POMODORO² - 'TOSCAANSE SOEP VAN BROOD EN TOMAAT'

BENODIGDHEDEN

KIPPENBOUILLON

2 kg kipkarkassen
2 st. prei, 2
winterwortel
1 bleekselderie
0,5 bos bladselderie
4 tak tijm
2 uien

TOMATENSAUS

2 grote uien
6 tenen knoflook (rode)
olijfolie
1 kg Romano tomaten
1 bosje basilicum

300 g oud Toscaans
brood,
0,25 kg gemalen
Parmezaanse kaas⁵
3 dl zeer goede
Italiaanse olijfolie
(extra kwaliteit)

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak van de karkassen (eerst de karkassen blancheren en het schuim wegnemen, vervolgens met koud water opzetten) of poten met het bouquet 5 liter bouillon.
2. Maak een kruidenbultje met gestoten peperkorrels, kruidnagel, foelie en laurier.

TOMATENSAUS

3. Pliceer de tomaten en snij deze in achten.³
4. Snij de uien medium fijn, plet de knoflook en snij deze fijn.
5. Neem een grote wijde pan, doe daar ruim olijfolie in.
6. Doe de ui + knoflook in de pan en zweet aan op een zeer lage stand, zodat alle smaak en geur stoffen los komen, ca 8 minuten.
7. Voeg de tomaten toe en zet dan pas de temperatuur omhoog, zodat de tomaten zacht en zoet worden, kruid met weinig zwarte peper.
8. Voeg 8 dl kippenbouillon toe aan de saus en laat 3 min. zachtjes doorkoken. Breng op smaak.
9. Ondertussen is het brood in dobbelsteentjes van 1x1 cm. gesneden.
10. Doe het brood in de soep en kook voor 1 minuut mee, haal dan de pan eraf.
11. Breek de steeltjes van basilicum af en laat de blaadjes, als 'thee' trekken voor ca. 2 minuten.⁴

PRESENTEREN

12. Neem kleine soepkoppen (de leeuwenkoppen), schep daar de broodsoep in. Draai daar zwarte peper op, besprenkel rijkelijk met zeer goede olijfolie en strooi daarop de Parmezaanse⁵ kaas.



² Dit is de soep die Italiaanse MAMMA's maakten voor de kinderen die uit school kwamen.

³ Italiaanse koks snijden niet zij knippen de (over)rijpe tomaten gewoon fijn.

⁴ Nooit basilicum koken want dan krijg je een zeepsmaak en geur.

⁵ Gemalen en gedroogde Parmezaanse kaas is hiervoor nodig anders krijg je draden, de mamma's maakte dit van restjes en korsten die zij droogden en daarna maalden.

CROSTINI DI FREGATINI DI POLLO

BENODIGDHEDEN

0,6 kg kippenlevers
0,5 l witte wijn

1 ciabatta

6 sjalotten
50 g roomboter

5 tl kappertjes
7 ansjovisfilet

150 g roomboter
waterkers
dressing van olie,azijn

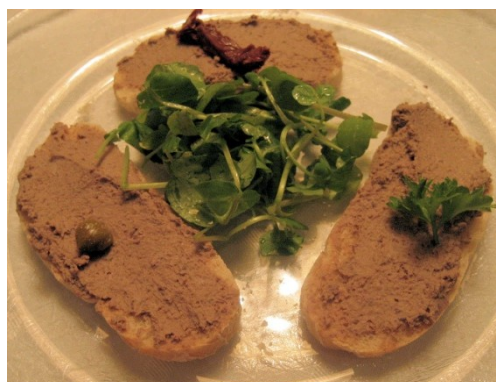
30 grote kappers
5 ansjovis
krulpeterselie
gedroogde tomaat uit
de olie

BEREIDINGSWIJZE

13. Controleer de kippenlevers op gal. Marineer ze in witte wijn, kruid met zeezout en verse peper.
14. Snij de (half afgebakken) ciabatta (het liefst van 2 dagen oud) in zeer dunne plakjes en bak/droog deze in een oven van 100°C.
15. Snijd de sjalotten fijn. Zweet de sjalotten in de boter goudgeel, wanneer de sjalotten goudgeel zijn, voeg de uitgelekte kippenlevers toe, bewaar de marinade en sauteer het voor 3-5 minuten.
16. Voeg de ansjovis toe, zodat deze smelt.
17. Schep de levertjes eruit en blus de pan af met de marinade, laat dit voor de helft inkoken.
18. Voeg de levertjes weer toe met de kappertjes en breng op smaak met zout en peper.
19. Pureer het mengsel. Voeg 150 g roomboter toe voor de smeerbaarheid, smeer de mousse uit op een serveerblad en plaats in de vriezer.
20. Was de waterkers en houd koel met ijswater.
21. Maak een dressing van olie en azijn.

PRESENTEREN

22. Halveer de ansjovis en haal deze door fijngehakte krulpeterselie.
23. Haal de paté uit de vriezer (controleer op smeerbaarheid) en besmeer 3 crostini's p.p. ruim met de mousse en garneer één met kappertjes, een met één halve ansjovis en één 2 dunne reepjes gedroogde tomaat.
24. Rangschik op een bord naast een toef waterkers, die door de dressing gehaald is.



WIJN

Fattoria Soverstro, Poggio ai Cannicci, DOCG Vernaccia di San Gimignano

MINISTRONE GARFAGNINO

BENODIGDHEDEN

- 3 l Kippenbouillon
- 250 g borlottibonen
vers gedroogde, geen
blik
- 200 g farro = spelt, hele
korrel
- 300 gr. Prosciutto ham
met zwoerd
- 1 bleekselderie
- 2 grote of 4 kleine
winterwortels
- olijfolie
- 3 uien,
- 6 tenen knoflook
- 3 tak marjolein
- 3 tak rozemarijn
- 3 tak salie
- 500 gr. Romano
tomaten
- nootmuskaat
- kaneel
- 0,5 bos basilicum
- 2 dl zeer goede
Italiaanse olijfolie
- 1 Toscaans brood

BEREIDINGSWIJZE

1. Kippenbouillon van de amuse.
2. Zet de bonen in ruim water minimaal 12 uur in de week, mag ook 24-uur.
3. De farro in ruim water minimaal 4 uur van te voren in de week.
4. Kook de bonen met het zwoerd, de grof gesneden selderie en de in dobbelstenen gesneden wortelen en 3 kruidnagels.
5. Als de bonen net gaar zijn afgieten. (+ 10 minuten)
6. Snij de ui medium fijn en de knoflook in dunne plakjes.
7. In een wijde pan een flinke scheut olijfolie en zweet daarin de ui en knoflook, sauteer de bonen en de groenten met de in dobbelsteentjes gesneden Prosciutto mee.
8. Kook de farro met wat zout half gaar en giet af.
9. Voeg bouillon en de farro toe met de gesneden kruiden en kook het totdat het een geheel is en de kleuren gemengd en de farro gaar is.
10. Breng op smaak met nootmuskaat en een mespunt kaneel.
11. Voeg op het laatst de gepliceerde en grof gesneden Romano tomaten toe.
12. Snij de basilicum in ragfijne reepjes⁶.



PRESENTEREN

13. Schep de minestrone in borden, strooi daarop de basilicum en maak af met een sliert goede olijfolie en een draai zwarte peper.
14. Serveer daarbij sneden Toscaans brood en schaalje olijfolie.

⁶ Leg de blaadjes basilicum op elkaar, rol op en snijd de blaadjes.

SELLA DI MAIALA AL CAVOLO NERO CON INVARINATA ALLA ERBE

BENODIGDHEDEN

2 kg varkensribstuk
2 uien, 1 bol knoflook
0,5 struik bleekselderie
2 grote of 4 kleine winterwortels
2 laurierblaadjes
4 tak salie
4 tak tijm
4 tak rozemarijn
0,75 l witte wijn
olijfolie, roomboter

BEREIDINGSWIJZE

1. Prepareer het varkensribstuk d.w.z. schoonmaken, velletjes weg etc.
2. Maak inkepingen in het vlees en stop daar een teen knoflook in en draai er zwarte peper overheen, geen zout.
3. Plaats de rib in een slede, leg op het vlees takjes tijm, rozemarijn en salie en 4 x een half laurierblad.
4. Snij de ui in grove stukken, de bleekselderie in stukken van 2 cm. de wortel in dobbelstenen van 1 cm en snij 4 tenen knoflook in vieren.
5. Verdeel de groentes over en rond het vlees, de knoflook rond het vlees
6. Schenk een halve fles wijn er over en laat 15-30 minuten rusten.
7. Sprenkel olijfolie overheen en plaats dotjes boter erop.
8. Steek een thermometer erin. Dek af met aluminiumfolie, laat een opening open zodat het vocht kan ontsnappen. Plaats in de hete luchtoven op 180°C (dit is de onderste oven) voor ca. 1 uur of tot kerntemperatuur van 60°C.
9. Maal weinig zout erover.



POLENTA

325 g polentabloem
5 blaadjes salie
1,5 takjes rozemarijn
1 dessertlepel groene peperkorrels
1,5 teen knoflook
1.25 l water
1,5 dl melk
65 g boter
75 g geraspte gedroogde Parmezaanse kaas

GEKRUIDE POLENTA

10. Snij alle kruiden fijn, wrijf de groene peperkorrels fijn of hak/snij ze.
11. Snij de knoflook ragfijn, meng het geheel met de polenta bloem.
12. Breng 90% van het water aan de kook, strooi de polentabloem er in onder voortdurend roeren, zet de warmte bron lager maar het moet blijven "blubben". Blijf (langzaam) roeren tot het loslaat van de bodem, is het te stijf voeg dan water toe, blijf doorroeren totdat de polenta gaar is kan 10-20 minuten duren, lees de verpakking.
13. Roer dan de melk toe totdat deze goed is opgelost, dan de boter en dan de pan van warmte bron af dan de geraspte kaas erdoor en direct storten in een bakblik of sleetje het moet ca. 2 à 3 cm dik zijn en laat direct afkoelen.

CAVOLO NERO

14. Snij de kool in grove stukken.
15. Het vlees is uit de oven en op 60°C kerntemperatuur, verwijder folie en de kruiden die boven op liggen.
16. Til het vlees eruit en vermeng de zwarte kool met de groenten, plaats het vlees erop en zet in een oven van 200°C zonder folie en laat het vlees kleuren tot kerntemperatuur van 68°C.
17. Snij de afgekoelde polenta in repen en deze in Chinese ruiten. Bak de ruiten in een mengsel van olie en boter goudgeel en krokant.
18. Haal het vlees uit de oven en wikkel in dubbele alu-folie. Houd de groenten warm en breng evt. op smaak.
19. Giet het vocht uit de slee, passeer eventueel en voeg de rest van de wijn toe (indien te weinig vocht) kook door en monteer op met boter.

2 st. cavolo nero =
zwarte kool (ook wel
palmkool genoemd) of 1
rode kool

PREENTEREN

20. Snij het vlees van het bot af en portioneer.
21. Verdeel de groeten over borden, plaats tegen de groenten 2 tranches vlees, boven aan het bord de Chinese ruiten van polenta en over/voor het vlees de zwart/paarse saus.

WIJN Col de Sotto DOC Montepulciano d'Abruzzo

COPPA CALDA DEL SOTTOBOSCO CON CASTAGNACCIO

BENODIGDHEDEN

KASTANJE KOEK

500 g kastanjabloem
300 ml melk
450 ml water
75 g suiker
125 g pijnboompitten, zout
50 ml olijfolie
75 g rozijnen
100 g walnoten gepeld
3 takjes rozemarijn

BESSEN IN WIJN

500 g bessen, zwarte, rode, bramen allerlei.
0,5 fles rode wijn
250 g suiker

8 eieren
100 g suiker
50 ml Limoncello
10 amarettokoekjes

BEREIDINGSWIJZE

KASTANJEKOEK

1. Mix de kastanjabloem met melk en water, voeg olijfolie, suiker en 3 snufjes zout aan het deeg / beslag⁷ toe.
2. Vet een ovenschaal in en voeg het beslag toe, bak het geheel 10 minuten in de bovenste oven van 180°C.
3. Haal de ovenschaal na 5 minuten uit de oven om vervolgens de pijnboompitten, rozijnen, walnoten en toefjes rozemarijn over het deeg te strooien.
4. Bak het geheel in 35 minuten gaar op 180°C.
5. Zodra uit de oven verwijder de eventuele zwarte blaadjes of alle blaadjes naar eigen inzicht.
6. Laat de cake afkoelen en snij het in 2x 10 stukjes. De koek mag lauwwarm geserveerd worden.

BESSEN IN WARME RODE WIJN

7. Marineer de bessen in een halve fles rode wijn, waarin 20 eetlepels suiker zijn opgelost, voor 1 uur. Mag de wijn verwarmen.
8. Verdeel de gemarineerde bessen + wijn over ovenvaste glaasjes/schaaltjes, leg hierop een amarettokoekje.
9. Klop 4 eidooiers au bain marie op, voeg de Limoncello naar smaak toe.
10. Klop 4 eiwitten stijf met suiker en spatel dit door de eigeelmasse.
11. Lepel een flinke dot van het eimengsel op de wijn-bessen en bak af in een oven van 200°C tot de eieren een goudbruin⁸ kleurtje hebben gekregen.

PRESENTEREN

12. Neem een langwerpig bord plaats daarop het hete schaalje met bessen,
13. Daarnaast 2 kastanje koekjes.

WIJN

Baroncini, Il Santo Vino Liquoroso



⁷ In kastanjabloem zitten geen gluten, dus het rijst niet, te meer omdat er ook geen eieren of bakpoeder in verwerkt zit.

⁸ Mocht het niet bruin worden, dan kun je ook de soufflé brander gebruiken.

B - Menu oktober 2008

ZEEDUIVEL IN PANCETTA OP EEN BEDJE VAN SPINAZIE, FUMET VAN ZEEDUIVEL EN BISQUE

BENODIGDHEDEN

- 2 kg zeeduivel (vuil)
- 500 g ongepelde steurgarnalen
- 1 kg visgraten
- 300 g pancetta
- 2 uien
- 3 tenen knoflook
- 5 dl witte wijn
- 1 winterpeen
- 4 stengels bleekselderie
- 1 klein blik tomaten puree
- 600 g spinazie
- 25 g pijnboompitten
- 100 g boter

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwijder het vel, de vliezen en de zeentjes.
2. Fileer de zeeduivel en bewaar het afval.
3. Hak de graat en de overige visgraten klein. Snij de ui, wortel en bleekselderie grof en zet aan met met de graten in olijfolie. Laat licht kleuren en blus af met 2,5 dl witte wijn en voeg water toe tot dat het net onder staat en laat koken. Niet langer dan 20 min. Diverse keren zeven: de 1^e keer door puntzeef, daarna door de fijne zeef en inlaten koken tot bijna stroperig.



BISQUE

4. Stamp de garnalen fijn. Snij de ui, knoflook, wortel en bleekselderie grof, bak snel aan voeg 1 el tomaten puree toe en laat uitzoeten, blus af met Pernod, voeg 2,5 dl witte wijn toe laat opkoken en voeg zoveel water toe dat het net onder staat en laat inkoken, passeren en verder inlaten koken.
5. Snij van de zeeduivelopelets 2 x 10 mooie medaillons, maal zwarte peper (geen zout) erover. Wikkel de pancetta om de zeeduivelmedaillons en bewaar.

SPINAZIE

6. Verwijder eventueel de dikste stelen van de spinazie, snij in grove repen, centrifugeer de spinazie tot kurk droog.
7. Neem een wokpan doe daar olijfolie in en bak daar de pijnboompitten in tot lichtbruin, snel uitscheppen met draadspaan en bewaar.
8. Zweet in deze olie 1 teen fijngesneden knoflook aan tot glazig.
9. Wok op de hoogste stand de spinazie (doe dit in 2 x, niet alle spinazie tegelijkertijd!) tot bijna gaar, giet alle vocht af, roer de pijnboompitten erdoor en breng op smaak en houd warm.

VOOR HET PRESENTEREN

10. Bak de zeeduivel/ pancetta in boter.
11. Monteer de bisque en de fumet ieder apart.

PRESENTEREN

12. Dresseer in het midden van het bord een rondje spinazie (evt. met ring)
13. Daarop de 2 medaillons. Links op het bord een rechte streep bisque en onderaan het bord een rechte streep vis fumet. Deze moeten elkaar raken.

WIJN

Muscat, Vin de Pays Catalan Maison Galhaud, Viognier

BISQUE D'ANGUILLE FUMÉ ET LES PETIT RAVIOLI FARCIE

BENODIGDHEDEN

BISQUE

500 g gerookte hele paling
2 uien
125 g boter
2 el tomatenpuree
175 g bloem
zwarte peper
150 ml room

2 l Kippenbouillon
200 ml witte wijn

PASTADEEG

Zie basisreceptuur

VULLING PASTADEEG

Palingfilet (van de Bisque)
Verse groene kruiden;
Basilicum,
Peterselie en selderie

Olijfolie

10 blaadjes basilicum

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak eerst 2 l kippenbouillon volgens het basisrecept.
2. Verwijder de graten en koppen, fileer de gerookte paling, bewaar de filets in aluminiumfolie voor de ravioli in de koelkast.
3. Laat de boter uitbruisen, niet laten kleuren. Voeg de vellen en graten van de paling en de gesneden ui toe en laat dit zachtjes bakken. Voeg ook enkele gekneusde peperkorrels toe.
4. Voeg vervolgens de tomatenpuree toe en laat nog enkele minuten zachtjes doorbakken, daarna de bloem. Er ontstaat nu een roux, meng alles goed door elkaar tot er een bol ontstaat. Zet de pan naast de kookplaat en laat nog 20 minuten doorgaren.
5. Verwarm de roux en voeg vervolgens de koude witte wijn toe, roer dit tot een gladde massa en schenk de kippenbouillon in de pan. Roer dit geheel door en laat het ongeveer 1 uur zachtjes door koken. Passeren en op smaak afmaken met de room.
6. Maak pastadeeg volgens het basisrecept en rol deze met de pastamolen uit in dunne plakken. *Neem 2x de hoeveelheid die in het basisboek staat.*
7. Maak van 250 g palingfilet en de groene kruiden met behulp van de mixer een mooie gladde mousse. Vermeng de resterende palingmousse met de bisque. Goed proeven!!!
8. Steek rondjes uit de pasta. Doseer met behulp van een spuitzak kleine bolletjes, op de rondjes en vouw de pasta dubbel, zodat er halve maantjes ontstaan. Plak de uiteinden evt. met wat water dicht en gebruik een vork om de randen iets in te drukken
9. Laat de halve maantjes drogen.
10. Verhit een weinig olijfolie in een lage pan en bak daarin de pasta licht krokant, net voordat de bisque wordt geserveerd.



PRESENTEREN

11. Serveer de bisque in een warm diep bord en garneer deze met de gebakken pasta (± 3 pp). Garneer de bisque met een blaadje basilicum.

TOURNEDOS VAN WILDE EENDENFILET GESTOOFD BOUTJE, JUS DE CANARD HARICOTS VERT, GEKARAMELISEERDE VIJG GEPOFTE KNOFLOOK, POMMES PAILLES

BENODIGDHEDEN

- 1 kg eendenkarkassen
- 2 uien
- 3 teen knoflook
- 3 laurierblad
- 5 tak tijm
- 1 winterwortel
- 1 prei
- 5dl rode wijn
- 1 blikje tomaten puree
- olijfolie
- roomboter

BEREIDINGSWIJZE

1. Botten fijn hakken en met laurier, tijm en knoflook (overdwars doorgesneden) goed aanzetten met heel weinig olijfolie in een passende pan.
2. Na elkaar de in stukken gesneden wortelen, uien en prei toevoegen en doorbakken tot droog, voeg (er een scheutje) rode wijn bij; en alles losschrapen. Verder afblussen met de rode wijn en toevoegen van water en/of gevogelte fonds tot de karkassen onder staan.
3. Zet de tomatenpuree even aan (dit om de puree te ontzuren) en voeg dat ook toe. Twee uur laten trekken. Passeren en inkoken tot de helft en secuur ontvetten, op smaak maken en eventueel monteren met boter.
4. Braad het pootje aan, blus met rode wijn en vul af met de (niet geheel klare) eendenfond, laat garen in de oven op 160°C.



10 filets van schietend

TOURNEDOS

5. Snij voorzichtig het vet met de huid af van de filets, zodat het vet aan de huid blijft vastzitten. Controleer tevens goed op evt. aanwezige hagel.
6. Snij de filets in vieren in lange repen. Leg 2 vet vellen naast elkaar leg hier de 4 stuks om en om in het vet velletje en rol stijf op. Bind het geheel stijf op met bindgaren en modeleer. Snij van de opgerolde filets tournedos.
7. Bewaar het vet. Laat rusten.

GEPOFTE KNOFLOOK

- 3 bol witte knoflook
- Fleur de sel
- Olijfolie

GEPOFTE KNOFLOOK

8. Snij van de knoflook het kontje bij, zodat het rechtop blijft staan, snij de bovenkant eraf, zover dat je net de tenen ziet zitten en besprenkel met olijfolie en Fleur de sel, pak goed in aluminiumfolie (matte zijde buiten, dan blijft de warmte er in) en pof in de oven voor ca. 1 uur op 120°C.

HARICOTS VERTS	HARICOTS VERTS
500 g haricots verts 1 prei	<ol style="list-style-type: none"> 9. Maak de haricots verts schoon (puntjes eraf), blancheer en laat afkoelen (ijswater). 10. Blancheer de preibladeren kort en koel terug in ijswater, snij er dunne repen van, 10 stuks van 5 à 6 mm.. 11. Portioneer de haricots en rol en bind deze op met het prei touwtje. 12. Verwarm op het laatst de bundeltjes met roomboter en maal er peper overheen.
POMMES PAILLES	POMMES PAILLES
500 g grote Roseval aardappels frituurolie	<ol style="list-style-type: none"> 13. Schrob de Roseval schoon, niet schillen. Schaaf op de mandoline lucifer dikke aardappelen staafjes, of schaaf ze in plakken en snij hiervan lucifers, spoel ze en dep ze droog goed, pas op dat ze niet breken. 14. Frituur ze knapperig en droog, houdt ze warm op keukenpapier, niet af dekken.
GEKARAMELISEERDE VIJGEN	GEKARAMELISEERDE VIJGEN
10 verse vijgen poedersuiker Balsamico azijn Knijpfles en honing	<ol style="list-style-type: none"> 15. Snij de vijgen kruislings in tot bijna bodem. Knijp (schenk) de honing over de vijgen en bestrooi ruim met poedersuiker. Zet in een hete oven ca. 200°C en laat karameliseren, houdt warm. 16. Kook de balsamico in tot stroop.
Evt. boter	TOT SLOT
frambozenazijn	<ol style="list-style-type: none"> 17. Haal de knoflook uit de folie en maak de tenen los van de bol, niet pellen, laat de tenen heel en houdt warm met wat olijfolie. 18. Bak de tournedos rustig in het vet, op hoge temperatuur, eerst de boven en onderzijde bakken, daarna de zijkanten, haal uit de pan en laat rusten in dikke laag folie. 19. Haricots verts zijn warm, de vijgen gekarameliseerd de knoflook gepeld en warm, de jus afmaken met frambozenazijn en opgemonteerd.
fleur de sel tijm ganzenvet	PRESENTEREN
WIJN	<ol style="list-style-type: none"> 20. Groot bord, midden boven de vijg, met paar druppels balsamicostroop omheen. 21. Links een mooi bosje pommes pailles, met daarover een paar kristallen fleur de sel. 22. Rechts het pakketje haricots verts. 23. Midden voor de tournedos gearneerd (touwtjes verwijderd!) met een toefje tijm en een streep jus de canard. <p>Weingut Wwe. Dr. H. Thanisch, "Cuvée Victor" QBA Mosel-Saar- Ruwer</p>

MOUSSE DE MASCARPONE MET SINAASAPPELSORBET BRAMENCOULIS ONDER EEN CLOCHE VAN SPINSUIKER

BENODIGDHEDEN

SINAASAPPELSORBET

5 sinaasappels
150 g suiker
25 ml grand marnier
300 ml water
20 g suiker
1 eiwit

MASCARPONEMOUSSE

6 eieren
200 g suiker
2 blaadjes gelatine
75 ml bruine rum
500 g mascarpone

BRAMENCOULIS

300 g bramen
50 g suiker
100 ml water
pectine

BEREIDINGSWIJZE

SINAASAPPELSORBET

1. Trek zestes van 1 sinaasappel. Pers deze en 2 andere sinaasappels uit en zeef. Bewaar de overige 2 sinaasappels (zie punt 17).
2. Breng 600 ml water samen met het sinaasappelsap aan de kook met suiker en de zestes en roer tot alle suiker is opgelost, laat dit 10 min. pruttelen en laat snel afkoelen, voeg de grand marnier toe.
3. Klop 40 g suiker au bain marie tot 40°C op met de eiwitten.
4. Draai de sorbet $\frac{3}{4}$ stijf en voeg dan de stijve eiwitten toe. Zet de massa in een ondiepe bak weg in de vriezer.

MASCARPONEMOUSSE

5. Week de gelatine in koud water.
6. Splits de eieren, klop van de dooiers en 100 g suiker au bain marie een luchtige massa en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine aan het mengsel toe, als het gaar is blijven kloppen tot koud.
7. Spatel er beetje bij beetje de mascarpone door.
8. Klop de eiwitten in een brandschoon vetvrije bekken op tot stijve pieken en spatel door het koude eidooiermengsel heen.
9. Roer voorzichtig de rum erdoor en schenk in nat gemaakte schaaltes en zet het koud weg.

BRAMENCOULIS

10. Kook 100 ml water met de suiker, laat 5 min. doorkoken, voeg de bramen toe en kook zachtjes tot alles puree is.
11. Voeg $\frac{1}{3}$ theelepeltje pectine toe, zeef de coulis en laat afkoelen in een doseerfles.



SPINSUIKER

1500 g suiker
500 g water
bakpapier

SPINSUIKER

12. Bedek het werkvlak met bakpapiervellen. Plaats een 4-tal pollepels stevig boven het werkblad. Zet een bak ijswater klaar.
13. Kook 1 : 3 (water : suiker) tot 145 °C, zeer regelmatig de pan bijwassen en het vuil afscheppen. NIET ROEREN
14. De suikerstroop kookt natuurlijk in, als de suikerstroop dik wordt, neem dan een theelepeltje doop deze in de suikerstroop en direct in ijskoud water, de suikerstroop is goed als je met je vinger en duim de stroop van het lepeltje kan schuiven en de stroop tot een stevig balletje kan rollen. Laat de suiker uitbruisen. Men noemt dit: STIJVE BAL.
15. Neem 3 vorken doop deze in de stroop en trek draden over de pollepels, door heel snelle horizontale bewegingen te maken boven de pollepels . Snij / knip de draden mooi bij en maak er met je hand een bal van.

PRESENTEREN

16. Canneleer 2 sinaasappels en snijd in dunne plakken.
17. Gebruik een IJSKOUD bord, links storten de mascarpone mousse, rechts bolletje sinaasappelsorbet op een plak gecanneleerde sinaasappel, in het midden een streep coulis, daarop de spinsuiker en serveer direct.

WIJN

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

C - Menu november 2008

KWARTELEITJES OP GEMARINEERDE CANTHARELLEN, MOUSSE VAN KNOLSELDERIJ, TUILE MET STAARTPEPER

BENODIGDHEDEN

KNOLSELDERIJMOSSE

3 sjalot
750 g knolselderij
Agar agar
200 ml slagroom
Olijfolie
Gevogeltesfond
(poeder)

BEREIDINGSWIJZE

KNOLSELDERIJMOSSE

1. Zweet fijngesneden sjalot aan in olijfolie, voeg de goed geschilde en grof gesneden knolselderij toe en giet er zoveel gevogeltesfond bij dat het net onder staat.
2. Stoof de knolselderij gaar, giet af en meet of weeg de hoeveelheid knolselderij. Lees de gebruiksaanwijzing op de verpakking van de agar agar en weeg de benodigde hoeveelheid af. Let op het moet een mousse blijven.
3. Voeg de room en de agar agar toe en kook daarna nog 2 minuten door. Blijven roeren.
4. Pureer de knolselderij en wrijf door een zeef, breng op smaak en houdt warm op ca. 65°C. Bij 70°C wordt de agar agar weer vloeibaar.



TUILE

125 g roomboter
20 g suiker
25 g verjus⁹
125 g patentbloem
5 eiwitten
Fleur de sel
Staartpeper¹⁰

TUILE

5. Smelt de boter en haal van de warmhoudbron (kookplaat).
6. Voeg de suiker toe en roer tot opgelost, roer dan de verjus, in 3x de bloem, het losgeroerde eiwit doorheen (pas op: niet opkloppen).
7. Zeef het beslag en laat opstijven in de koelkast tot smeerbaar.
8. Strijk het beslag uit met een puntzak op bakpapier in 30 dunne repen van 1 cm breedte en bestrooi gelijkmatig en gedoseerd met fleur de sel en ruim met staartpeper.
9. Bak de repen af op 140°C in 5–10 minuten tot goudbruin (blijf erbij).

⁹ *Verjus, het groene sap voor de sterren keuken!*

Het is het niet gefermenteerde sap van onrijpe groene druiven. Het heeft een hoog zuurgehalte en de smaak van appeltaart. Je komt het tegen in middeleeuwse recepten, en zelfs nog tot in de zeventiende eeuw en later, daarna is het in vergetelheid geraakt. Wordt gebruikt als azijn.

¹⁰ Staartpeper: Piper cubebes zwarte staartpepers (ook wel Java pepers genoemd) geven gerechten dezelfde peperige 'bite' als standaard zwarte peper, maar heeft ook subtiele piment tonen.

**GEMARINEERDE
CANTHARELLEN**

400 g kleine
cantharellen
2 teentjes knoflook
kwart bosje rozemarijn
Balsamicoazijn
Gembersiroop
Bieslook

30 zeer verse
kwarteleitjes

1 bakje kleine
bietenblaadjes

1 bakje (jonge
scheuten) postelein of
cresson
Olijfolie

WIJN

GEMARINEERDE CANTHARELLEN

10. Borstel de cantharellen schoon en verwijder indien viezig de aanzet, bak de cantharellen aan in de olijfolie, voeg 2,5 el zeer fijngehakte rozemarijn toe en de fijn gesneden knoflook, laat kort meebakken.
11. Blus af met een scheut balsamicoazijn en gembersiroop.
12. Breng op smaak met zout en peper en voeg op het laatst de geknipte bieslook toe.

GEMARINEERDE KWARTELEITJES

13. Zet een ruime pan met water op en verwarm tot max. 85°C.
14. Vet 10 velletjes huishoudfolie in met olijfolie en doe deze zo glad mogelijk in 10 kopjes. Breek de henne-eitjes boven ieder kopje en draai de bovenkant van de folie dicht. Hang de eitjes aan de rand van de pan met water en pocheer deze in circa 1 minuut totdat het eiwit gestold is maar de dooier nog loopt.

PRESENTEREN

15. Maak met twee lepels 3 kleine quenelles van de knolselderijmousse en plaats op een bord, hier tussen de (uitgelekte) lauwwarme cantharellen in drie hoopjes en leg op de cantharellen de kwarteleitjes.
16. Leg diagonaal een staartpeper tuile en garneer met enkele bietenblaadjes en postelein. Garneer verder af met een paar druppels cantharellenvocht.

Albert Ziegler, Pinot Gris AOC D'Alsace

GEROOKTE SLIPTONG MET TRUFFELAARDAPPEL, CRÈME VAN GEROOKTE SPROT, SALADE VAN VENKEL EN SINAASAPPEL

BENODIGDHEDEN

5 sliptongen à 300 g
3 el mot(zaagsel)

8 kleine gerookte
sprotjes
150 g crème fraîche
(40+ % vet, St.)

10 truffelaardappels

2 kleine venkelknol
3 sinaasappels
Goede olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

GEROOKTE SLIPTONG

1. Modeleer de sliptongen d.w.z., haal het vel eraf, snij de kop en staart eraf en knip de zijvinnen en maak de vis schoon.
2. Verwarm de rookoven voor en voeg het mot toe. Zet de temperatuur lager zodra het mot begint te roken.
3. Smeer het rooster in met olie.
4. Zet de sliptongen in de rookoven en laat langzaam garen. (stand 2 tot 3)

GEROOKTE SPROT CRÈME

5. Maak de sprotjes schoon en hak het visvlees ragfijn, vermeng met 8 eetlepels crème fraîche, breng evt. op smaak met peper.
6. Schep het mengsel in een spuitzak. Laat opstijven.

TRUFFELAARDAPPELS

7. Was de truffel aardappels en kook ze (ongeschild) met weinig zout gaar.
8. Snij de afgekoelde aardappels in gelijke rondjes/plakjes.

VENKEL SINAASAPPELSALADE

9. Snijd de venkel in ragfijne reepjes met de mandoline.
10. Schil de sinaasappel en snij de partjes los uit de vliesjes, vang het sap op.
11. Verdeel de venkel over 10 bakjes en leg er de sinaasappel partjes erboven op.
12. Besprenkel met goede olijfolie en het sap, maal er voorzichtig peper en zout over.

PRESENTEREN

13. Controleer of de sliptong gaar is (daarna NIET in de warmhoudkast plaatsen!, evt. alleen in folie).
14. Neem 5 plakjes truffelaardappel spuit hiertussen de sprot crème en rangschik dakpansgewijs op elk bord.
15. Plaats de sliptong naast de truffelaardappeltjes en besprenkel de tong met goede olijfolie, serveer de salade **apart of op het bord**.



WIJN

Michel Bailly A.O.C. Pouilly Fumé, Les Loges

WILDE DUIF MET ASPERGE, BOUTJE IN KROKANTE BRICK, GANZENLEVER MET ABRIKOOS EN DUIVENJUS MET DRIE SHERRY'S

BENODIGDHEDEN

200 g gedroogde abrikozen
100 g suiker
8 g agar agar

DUIVENFOND

(zie *gevogelte fond*)

DUIVEN BOUTJES

10 kleine wilde duiven
3 bosuitjes
3 teen knoflook
Japanse sojasaus

10 kleine loempiavellen
(10x10 cm)
water

DUIVENJUS 3 SHERRY'S

125 ml PX sherry
250 ml Manzanilla
250 ml Amontillado

MOUSSE

250 g ganzenlevermousse

BEREIDINGSWIJZE

1. Gedroogde abrikozen 10 min weken in 100 ml water en daarna met dit water voorzichtig koken tot een moes, voeg suiker en agar¹¹ toe.
2. Kook het geheel nog 2 minuten door.
3. Pureer het geheel, zeven en dun uitstorten.



DUIVENFOND MET JUS 'D VOLAILLE

4. Snijd de boutjes van de duiven af en de filets van de karkassen, zet de filets apart.
5. Maak van de karkassen en de resten een Jus 'd Volaille (=donker gevogelte fond).

DUIVENBOUTJES

6. Ontbeen de boutjes, doe de botjes bij de fond. Snijd het vlees in blokjes
7. Bak het vlees in olie aan samen met de gesneden bosui en knoflook.
8. Blus direct af met sojasaus en scheutje nog niet klare fond, laat gaar worden en indampen, breng op smaak met peper en evt. zout.
9. Neem de pan van het vuur wanneer het vlees zacht is en koel af op ijs
10. Vouw loempia's van de vellen, gebruik het vlees van het boutje, bestrijk de randen met water.

DUIVENJUS MET 3 SHERRY'S

11. Kook de 3 sherry's in 1 pan in tot 1/3 en voeg de gezeefde duivenfond toe.
12. Laat rustig verder inkoken tot de juiste dikte, zeef evt. nogmaals door fijne puntzeef. (er is een gladde saus nodig).

GANZENLEVERMOUSSE, ABRIKOZENGELEI

13. Weeg de benodigde hoeveelheid ganzenlevermousse af.
14. Plaats de rol in zijn geheel op de abrikozengelei en snijd op maat af.
15. Snij in 10 gelijke stukken, waarvan steeds 1 kant schuin wordt afgesneden.
16. Blancheer de asperges kort en laat schrikken in ijswater.

TOT SLOT

17. Kruid de filets en bak deze aan in de boter tot roze/rood.
18. Frituur de met vlees gevulde loempia's krokant in de olijfolie.
19. Monteer eventueel de saus af met roomboter.

¹¹ Agar agar wordt bij <70°C al stijf, dus het hoeft niet in de koeling.

20 groene asperges

PRESENTEREN

- Boter
20. Smoor de asperges in boter leg ze op de warme borden.
 21. Trancheer de duivenborstjes diagonaal, en leg 1 deel omhoog en 1 deel omlaag op de asperges.
 22. Snijd de loempia's doormidden en leg deze ernaast.
 23. Plaats een rechtopstaand rolletje abrikoos/ganzenlever erboven, maak af met de duiven-sherry jus.

WIJN Malvira, "Mombeltramo" DOC Roero

WARM TAARTJE MET KOFFIEVULLING EN AMARENEN MET SIROOP

BENODIGDHEDEN

KOFFIEVULLING

4 dl koffie
125 g crème fraîche
90 g pure chocolade
4 blaadjes gelatine

CHOCOLADETAARTJE

115 g ongepelde
amandelen
250 g pure chocolade
125 g roomboter
90 g maïzena
5 eierdooiers
5 eiwitten
200 g suiker

AMARENEN MET SIROOP

60 amarenen op siroop
(*pot of blik*)
aardappelzetmeel¹²
200 g suiker

Mokkaboontjes

WIJN

BEREIDINGSWIJZE

KOFFIEVULLING

1. Week de gelatine in koud water
2. Zet koffie en kook de koffie in tot 25 ml. Knijp de gelatine uit en los op in de koffie. Laat de chocolade smelten in de koffie en roer daarna de crème fraîche er goed doorheen.
3. Zet het mengsel in de vriezer tot het bijna bevroren is.
4. Knead uit het mengsel (minimaal) 10 platte pilletjes ter grote van een druif.

CHOCOLADETAARTJE

5. Kook water met zout en blancheer de amandelen. Giet ze af en laat ze iets afkoelen. Wrijf met behulp van 2 theedoeken alle velletjes van de amandelen.
6. Maal de amandelen zeer fijn in de keukenmachine. (maar pas op dat de olie er niet uit loopt, dan is het te lang gemalen).
7. Smelt de chocolade¹³ samen met de in blokjes gesneden boter.
8. Roer wanneer de chocolade en boter gesmolten is de fijngemalen amandelen, maïzena en eierdooiers erdoor.
9. Klop de eiwitten samen met de suiker stijf tot pieken (vetvrij bekken), meng met een spatel de eiwitten door de chocolademassa en vul hiermee de muffinvormpjes voor de helft.
10. Druk in iedere vorm een koffiepilletje en vul vormpjes af met de rest van het chocolademengsel.
11. Zet de taartjes minimaal 15 minuten in de vriezer. Verwarm de oven voor op 185°C. Bak de taartjes 20 à 25 minuten in de oven.

AMARENEN MET SIROOP

12. Kook de amarenensiroop met de suiker in tot stroop, bind het geheel evt. af met aardappelzetmeel.
13. Verwarm de amarenen in de stroop.

PRESENTEREN

14. Zet de warme taartjes in het midden van een bord, verdeel de warme kersen er omheen 5 per bord en schenk de stroop erover.
15. Garneer het af met 7 mokka boontjes.



¹² Voor een heldere binding

¹³ Au bain marie tot maximaal 36°C, let op: de pan mag het water NIET raken.

D - Menu december 2008

OESTERSHOT MET CHAMPAGNESCHUIM

BENODIGDHEDEN

10 oesters
1 fles Champagne
room

BEREIDINGSWIJZE

1. Gepocheerde oester
2. Maak de oesters schoon en vang het vocht op en zeef deze. Goed controleren op schilvers.
3. Meet de hoeveelheid oestervocht en stel deze hoeveelheid op 100%. Meet een hoeveelheid champagne, gelijk 50% hoeveelheid oestervocht.
4. Voeg de champagne toe aan het vocht en pocheer de oester in de vloeistof. Zeef opnieuw en vang het vocht op.
5. Meet een hoeveelheid room, gelijk 50% van de hoeveelheid oestervocht. Voeg de room toe aan het gezeefde vocht en verwarm de vloeistof.

PRESENTEREN

6. Neem de kleine lange glaasjes en doe de oester in het glas.
7. Gebruik 1 patroon en spuit met de kleine kidde de champagneschuim op de oester.(het glas moet niet helemaal vol geschonken worden).
8. De amuse wordt in 1 slok weggedronken.

TORTELLINI GEVULD MET BOSPADDENSTOELEN EN TRUFFELSCHUIM

BENODIGDHEDEN

TORTELLINI

200 g Farina di grano duro*
2 eieren
20 ml olijfolie
10 g zout

BEREIDINGSWIJZE

TORTELLINI

1. Strooi de Farina di grano duro op een schoon en glad werkvlak en vorm een bergje.
2. Maak een kuiltje in het midden en breek daarin het ei, voeg het zout toe.
3. Roer het ei met de vingertoppen los en meng er, met een ronddraaiende beweging, beetje bij beetje het meel erbij.
4. Werk van uit het midden naar buiten toe, gebruik één hand om te mengen, de andere om het meel bijeen te houden, zodat het eierstruif niet kan ontsnappen. Vorm het deeg tot een samenhangende bal.
5. Om tot een goede samenstelling van het deeg te komen zal soms, afhankelijk van de grootte van het ei en de gesteldheid van het meel, een beetje bloem of wat water moeten worden toegevoegd.
6. Kneed de deegbal door met de muus van één hand het deeg krachtig over het gladde werkvlak naar voren te drukken en het snel weer terug te halen met de vingers zodat het dubbel klapt.
7. Herhaal deze handeling tot het deeg zijn stugheid verliest en mede door de warmte van de hand glad en soepel wordt.
8. De kneedtijd is afhankelijk van de hoeveelheid deeg, als ook van de kracht en de snelheid waarmee wordt gewerkt, doch per 300 gram deeg zal minstens 5 minuten worden gekneed.



VULLING

500 g gemengde bospaddenstoelen
100 g ricotta
40 g geraspte Parmezaanse kaas
40 g geschaafde Parmezaanse kaas
Bieslook
1 sjalot
1 teen knoflook
1 ei
peper en zout

VULLING

9. Borstel de bospaddenstoelen schoon (niet wassen).
10. Hak de sjalotten en knoflook fijn.
11. Paddenstoelen aanzetten in de boter met iets olie, sjalot en knoflook toevoegen.
12. Paddenstoelen fijndraaien in de magi-mix en mengen met de ricotta, bieslook, ei, peper, zout en de geraspte Parmezaanse kaas.
13. Pasta uitrollen met de pastamachine, uitsteken (gebruik een ring van Ø6 cm), insmeren met eidooier en vullen met het paddenstoelmengsel, dichtvouwen en evt. rauw invriezen (bewaren).

SAUS	SAUS
1 st sjalot 1 teen knoflook 30 g walnoten walnotenolie jus de truffel/rasp van truffel 100 ml room	14. Saus maken van sjalot, knoflook, gehakte walnoten en room. Afbinden met een deel van de paddenstoelenmengsel. 15. Tortellini afkoken in kokend water met zout en olie (2 minuten), uitscheppen en in de saus doen. 16. Het geheel op smaak brengen met bieslook, zout en peper en evt. iets truffelolie/truffelrasp/jus van truffel.
SPINAZIE	SPINAZIE
500 g Wilde spinazie 1 sjalotje 1 teen knoflook	17. Was de wilde spinazie in ruim water en daarna drogen in de slacentrifuge. 18. Snijd het sjalotje fijn en fruit deze aan. Voeg de spinazie en de knoflook toe en roerbak de spinazie kort
parmezaan	PRESENTEREN
	19. Roergebakken wilde spinazie onder in het bord en dresseren met de Tortellini en geschaafde Parmezaanse kaas erop.
WIJN	Dengler Seyler, "Seylers Sommer" Perlwein Pfalz

WILDBOULLON MET GARNITUURTJE VAN BOLLETJES COURGETTE

BENODIGDHEDEN

1 kg wild
botten/afsnijdsel
1 scheutje maïsolie
70 g tomatenpuree
2 dl rode wijn
of 1/4 dl madera
75 g fijngehakte uien
75 g grof gesneden prei
50 g grof gesneden
knolselderij
50 g grof gesneden
wortel
100 g paddenstoelen
1 laurierblad
1 knoflookteen
1 takje tijm
20 g gekneusde
vossenbessen
10 gekneusde
jeneverbessen
6 gekneusde
peperkorrels

1 courgette

BEREIDINGSWIJZE

1. Doe de wildbotten/afsnijdsel in een braadslee en laat ze, onder toevoeging van een scheutje maïsolie, rondom bruin braden in een voorverwarmde oven op 200 °C.
2. Keer de botten af en toe om en schep ze na ca 25 minuten over in een grote pan.
3. Zet de braadslee op een matig vuur, voeg de tomatenpuree toe en laat deze een paar minuten zachtjes pruttelen in de achtergebleven olie (dit maakt de puree minder zuur).
4. Roer de aanbaksels los blus af met rode wijn of de madera en giet de inhoud van de braadslee in de pan met botten.
5. Voeg de rode wijn en koud water toe tot alles onderstaat en breng het geheel aan de kook, schuim af.
6. Voeg daarna de kruiden en de groenten erbij en laat de bouillon trekken op een laag vuur.
7. Schep van tijd tot tijd het schuim af.
8. Als de bouillon voldoende is getrokken verwijder dan de botten en giet de bouillon door een puntzeef over in een schone pan.
9. Bekleed een schone zeef met een onder koud water goed doorspoelde passeerdoek en giet hier de bouillon door.
10. Laat inkoken tot de gewenste sterkte.
11. Ontvet de bouillon.
12. Maak een clarifiet van 250 gram reestooftvles en een kwart van bovenstaande groenten.
13. Maak het stoofvles tot tartaar en voeg de eiwitten van het nagerecht hieraan toe.
14. Blender de groenten fijn en vermeng deze met de tartaar.
15. Doe dit in een schone hoge/smalle pan, doe de koude bouillon er op en roer rustig door.
16. Zet de pan op de warmtebron, stand 5, roer in het begin nog even rustig door, zodat het eiwit niet aan de bodem gaat vastzitten.
17. Laat bijna aan de kook komen (90°).
18. De eiwitten stollen en nemen alle ongerechtigheden mee naar boven als een dikke koek. Maak in het midden van de koek een gaatje, daardoor komt al het schuim op de koek.
19. Schep de koek er af, passeer in een puntzeef en passeer nogmaals door een doek.
20. De bouillon is nu klaar.
21. Breng op smaak,
22. Gebruik de parisienneboor om kleine bolletjes uit de courgette te snijden.
23. Voeg de bolletjes toe aan de wildbouillon

PRESENTEREN

24. Gebruik de diepe borden.

“ROLMOPS” VAN RODE MULFILET

WAARIN COMPOTE VAN GEPOFTE WITTE UIEN EN TOMATEN

BENODIGDHEDEN

COMPOTE

50 ml olijfolie,
250 g witte uien in fijne
blokjes gesneden,
100 g zongedroogde
tomaten,
2 dl witte wijn,
50 g suiker,
50 ml witte wijnazijn,
1 blik pomodoro
tomaten in blokjes
gesneden

‘ROLMOPS’ VAN RODE MULFILET

20 rode mulfilets à 60 g
(met vel, graatvrij)
dunne ronde
cocktailprikkers

BIESLOOKOLIE

1 dl olijfolie (1e
persing)
1 bos bieslook

20 Witlofblaadjes

WIJN

BEREIDINGSWIJZE

COMPOTE

1. Verwarm de olijfolie in een pan met dikke bodem. Voeg hieraan de uien toe en zweet deze langzaam aan tot ze mooi glazig zijn.
2. Voeg dan de uitgelekte fijngesneden zongedroogde tomaatjes erbij en zweet ook deze kort aan.
3. Blus het geheel af met wijnazijn en wijn en voeg de suiker erbij.
4. Kook het geheel licht in en voeg tenslotte de uitgelekte blokjes tomaat toe.
5. Breng op smaak met peper en zout

‘ROLMOPS’ VAN RODE MULFILET

6. Verwarm de oven voor op 180 °C.
7. Controleer de vis op graten.
8. Rol de mulfilets op met de huidzijde naar buiten. Bestrooi ze met peper en zout.
9. Vul iedere filet op met de uiencompote. Zet ze met een cocktailprikker vast en plaats ze in een beboterde vuurvaste schaal.
10. Dek de ‘rolmopsen’ met aluminiumfolie af en gaar ze in ca. 10-15 minuten in de voorverwarmde oven.

BIESLOOKOLIE

11. Meng de ingrediënten tot een kruidenolie

PRESENTEREN

12. Dresseer de filets per twee stuks op warme borden.
13. Plaats daartussen de blaadjes witlof, zonder kern.



REEKALF OP DRIE MANIEREN, JUS VAN BANYULS, KNOLLENTUINTJE, POMMES DUCHESSÉ

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
REE	REE
1000 g ree nekvlees 2 uien 1 prei 1 winterpeen 1 stengel bleekselderij 2 laurierblad 2 el tomaten puree 3 dl rode wijn Boter, olijfolie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Snij het stoofvlees in gelijke dikke¹⁴ blokken (<i>hachee grosse</i>), bestrooi met zout en peper en braad dit aan in olie en boter. 2. Snijd de groente brunoise. 3. Bak vervolgens de groente en het bouquet aan, voeg dan de tomatenpuree toe en leg hierop het ree stoofvlees (<i>gebruik hiervoor de hogedrukpan</i>). 4. Blus af met rode wijn en voeg water toe zodat het net onderstaat, sluit af met deksel en laat zachtjes gaar worden. (± 2 uur). 5. Schep vlees eruit wanneer gaar en zacht is, laat afkoelen, snijd in dunne plakken en dit weer in reepjes. 6. Zeef het kookvocht en kook dit in tot minstens een tiende, zodat het een stevige saus wordt.
KNOLLENTUINTJE	KNOLLENTUINTJE
1 grote winterwortel 0,5 koolraap 0,5 knolselderij 500 g Italiaanse biet 1 meiraap	<ol style="list-style-type: none"> 7. Snij alle groenten in lange repen of plakken van gelijke dikte van 6 mm op de snijmachine. 8. Kook de groenten zachtjes af, haal voorzichtig uit de pan en laat iets afkoelen, steek met een stekertje van 2.5 cm doorsnee plakjes uit en bewaar. 9. Van elke knol 4 plakjes per persoon. (dus 20 p.p.)
SALIE-AZIJN	SALIE-AZIJN
3 dl witte wijnazijn 20 BLAADJES SALIE	<ol style="list-style-type: none"> 10. Verwarm de witte wijnazijn (niet koken). 11. Haal de steeltjes van de blaadjes salie en gebruik deze voor de jus van Banyuls. 12. Voeg de salieblaadjes toe aan de verwarmde witte wijnazijn. Schenk het geheel terug in een/de fles.
JUS VAN BANYULS	JUS VAN BANYULS
7 dl Banyuls 20 steeltjes van de salieblaadjes 10 dl wildfond (<i>van de makers van de wildbouillon</i>) goede olijfolie Salie-azijn (<i>Zie boven</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 13. Kook de banyuls in met de steeltjes van de salie en de afsnijdsels van de sjalotjes tot de helft over is. 14. Zeef het vocht. 15. Voeg de fond toe en klop er (terug op het vuur) beetje bij beetje 3-4 eetlepels olijfolie door. 16. Op het laatst afmaken met een drupje Salie-azijn en van het vuur afhaken.



¹⁴ Het kan zijn dat het vlees al gesneden is.

POMMES DUCHESSE

500 g kruimige
aardappels
2 eieren
sjalotje
peterselie
bieslook

POMMES DUCHESSE

17. Zweet het sjalotje even aan.
18. Kook aardappels met zout gaar.
19. Laat goed uitdampen.
20. Knijp er puree van, vermeng met een ei tot stevige smeuijge puree.
21. Maak op smaak met zout, peper, nootmuskaat en roer er de tuinkruiden doorheen.
22. Spuit op siliconen papier 10 mooie rozetjes met de grove kartelspuit.
23. Bestrijk de rozetten met een los geklopt ei.
24. Bak de rozetten in een voorverwarmde oven van 200 °C ongeveer 15 minuten.

REEKOTELETTEN

10 reekoteletten aan 1
stuk
Boter,
olijfolie

REEKOTELETTEN

25. Schraap de ribbetjes schoon.
26. Bestrooi het ribstuk met zout en peper en leg er een tak tijm en rozemarijn op,
27. braad aan in mengsel van olie en boter tot ze mooi bruin zijn.
28. Braad ze verder in de oven van 200°C tot een kerntemperatuur 52°C.
29. Haal uit de oven en houd warm in dubbele laag alu-folie.

REEBIEFSTUK

10 reebiefstuk à 80 g
300 g bundelzwammen
Olijfolie,
boter

REEBIEFSTUK

30. Zout en peper de biefstukjes en bak op het laatst in boter en olie, laat min. 10 min. rusten in de alu-folie.
31. Maak de bundelzwammen schoon met een borsteltje en stoof ze zeer kort in de jus.

3 bosui

TOT SLOT

32. Warm het stoofvlees op in de fond, schenk de saus en fijngesneden bosui er overheen, doe het vlees in de zwarte coquottes.
33. Snijd 10 koteletten af van het ribstuk, gare kopse kanten afsnijden.

PRESENTEREN

34. Hete borden, aan de bovenzijde om en om de plakjes knolgroenten, mooi op kleur schikken elk bord gelijk.
35. Plaats de coquottes in het midden.
36. Links en rechts hiervan de kotelet en het biefstukje. Naast het biefstukje wat bundelzwammen.
37. Schenk een mooie spiegel jus van Banyul.
38. 1 Rozet pommes duchesse op het bord plaatsen.

WIJN

M1, Monastrell, DO Valenci

LAAGJESTERRINE VAN GEPOCHEERDE PEER, GEKARAMELISEERD MET RIETSUIKER EN HALF GESLAGEN ROOM EN VANILLE-IJS EN KLETSSPIRAAL

BENODIGDHEDEN

10 stevige handperen
2 l droge witte wijn
(Sauvignon Blanc)
200 g suiker
2 st steranijs
1 kaneelstok
10 g agar agar per
perenvocht liter
enkele zestes van 1
citroen
het sap van 1 citroen

VANILLE-IJS

2 vanillestokjes
150 g suiker
6 dl melk
3 dl slagroom
7 eierdooiers
*de eiwitten gaan
naar de makers van
de wildbouillon*

TERRINE

rietsuiker

BEREIDINGSWIJZE

1. Schil de peren.
2. Pocheer de peren beetgaar in de witte wijn waaraan suiker, steranijs, de kaneelstok, de zestes en het sap van één citroen aan zijn toegevoegd.
3. Laat de peren in het vocht afkoelen.
4. Haal de peren uit het vocht en meet de hoeveelheid. Snijd de peren in **dunne** gelijke plakken.
5. Leg de gesneden peer op een schone doek om te laten drogen.
6. Breng vervolgens het vocht van de gepocheerde peren aan de kook en voeg de agar agar toe. Roer de agar agar met een garde goed door het perenvocht. Laat dit 2 minuten doorkoken en gebruik dit pocheervocht vervolgens warm



VANILLE-IJS

7. Snijd het vanillestokjes in de lengte open en schraap het merg eruit; vermeng dat met de suiker. Breng de melk met het uitgeschraapte stokje aan de kook, laat het 10 minuten, van het vuur af, trekken; verwijder het stokje dan, niet weggooien.
8. Doe dooiers bij de suiker en klop het mengsel dik en romig. Roer een paar eetlepels van de warme melk door het ei/suikermengsel en klop dat mee. Giet het mengsel voorzichtig bij de rest van de warme melk. Zet de pan weer op een zeer klein vuur en laat het mengsel onder voortdurend roeren binden. Neem dan de pan weer van het vuur en roer er de slagroom door. Laat afkoelen.
9. Schep het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Laat verder in de vriezer afkoelen.

TERRINE

10. Pak een terrinevorm en bedek de binnenkant met plasticfolie.
11. Haal de plakken peer door het pocheervocht en bouw de vorm laagje voor laagje op.
12. Zet gevulde vorm twee uur onder druk weg in de koelkast.
13. Haal de terrine uit de vorm en snijd er plakken van.
14. Bestrooi deze met rietsuiker en karameliseer de suiker met een gasbrander.

KLETSSPIRAAL

200 g keukenstroop
85 g boter
105 g bloem
1 tl kaneel

KLETSPIRAAL

15. Verwarm de boter in de stroop.
16. Meng de bloem en de kaneel erdoor.
17. Trek met een spuitzak dunne strepen over de lengte van een bakplaat. Gebruik keukenpapier of een siliconenmat.
18. Bak 3 minuten op 225 °C. Blijf erbij!
19. Laat op een bakplaat liggen en draai de repen snel achter elkaar schuin om een houten lepel, zodat er een pijpenkrul ontstaat.

PRESENTEREN

500 ml room

20. Plaats de terrine op een bord en garneer het geheel met wat halfgeslagen room en een bolletje vanille-ijs.

WIJN

Viña Tarapaca, Late Harvest, Maipo Valley

E - Menu januari 2009

TONIJNSTEAK IN EEN JASJE OP EEN BEDJE VAN PEULTJES EN GEMBER, WASABI MOSTERD MAYONAISE

BENODIGDHEDEN

GROENE WASABI MOSTERD MAYONAISE

2 eierdooiers
2 el groene mosterd
5 cl rijstazijn
Wasabi

PEULTJES

300 g peultjes
5 cm gemberwortel

TONIJNSTEAKS

5x tonijnsteaks à 160 g
(6 cm ø en 6 cm hg)
1 sjalot,
1 teen knoflook
3 cm gemberwortel
Sesamzaad (licht)

TEMPURABESLAG

300 g tempurameel
Rode spa (ijskoud)
10 cl Japanse soja saus

WAKAMÉ SALADE

1 zakje wakamé salade

Olie om te frituren

1 bakje paarse shiso
sesamzaad

BEREIDINGSWIJZE

GROENE WASABI MOSTERD MAYONAISE

1. Maak een mayonaise van 2 eierdooier, groene mosterd, rijstazijn en zonnebloemolie.
2. Maak op smaak met wasabi evt. groene mosterd zout en peper.
3. Vullen in een garneerfles.

PEULTJES

4. Snijd de peultjes in dunne julienne en de gember in staafjes julienne.
5. Roerbak ze kort.

TONIJNSTEAKS IN EEN JASJE

6. Snijd de tonijn in gelijke dikke steaks, 1 voor 2 pers.
7. Snijd sjalot zeer fijn en plet de knoflook tot 'pasta', rasp de gemberwortel.
8. Marineer / wrijf de steaks hier mee in en peper ze.
9. Rooster sesamzaad.
10. Na het marinieren vlak voor het door halen, rol de steaks door het sesamzaad en druk goed vast (*houd een beetje sesamzaad achter voor over de Wakamésalade*).

TEMPURABESLAG

11. Doe in een kom het meel en voeg al roerend de ijskoude spa toe. Beslag mag/moet met klontjes en moet iets dikker dan normaal zijn. Voeg als laatste de soja saus naar smaak en kleur toe.

WAKAMÉ SALADE

12. Week de wakamé salade volgens gebruiksaanwijzing in ruim water
13. Maak een dressing en besprenkel de wakamé salade hiermee.
14. Bestrooi c.q. vermeng de salade met wat geroosterd sesamzaad.

TOT SLOT

15. Haal de tonijnsteaks door het beslag en frituur met twee stuks tegelijk in een wokpan, ong. 3 minuten.
16. Snijd de tonijn overlans doormidden, zodat je 2 dunne plakken krijgt

PRESENTATIE

17. Midden op het bord de peultjes en gember.
18. Daarnaast de tonijn.
19. Voor de tonijn een mooie streep of squash van de wasabi mayonaise,



bestrooi met wat sesamzaad, garneer de tonijn met een plukje paarse shiso, een toefje wakamé salade met dressing om het af te maken.

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

TERRINE MET ST. JAKOBSSCHELPEN MET SAFFRAAN HOLLANDAISE EN GEPOFTE CHERRYTOMAAT

BENODIGDHEDEN

TERRINE

- 1 kleine wortel
- 5 groene asperges
- 1 courgettes
- Wit van 3 bosuitjes
- 0,5 venkelknol
- 10 St. Jakobsschelpen
schoon
- 350 g schelvis
(evt. wijting)
- 2 à 3 eieren
- 1,5 dl room
- 10 sprieten bieslook in
ringetjes
- Zout en peper
- 350 g spinazie
- Olijfolie

SAFFRAAN HOLLANDAISE

CASTRIC

- 1 sjalot
- 2 el Balsamico azijn
Blanc
- 1 dl witte wijn azijn
water
- 4 eierdooiers
- 100 g geclarificeerde
boter
- iets saffraan
- 2 tl mosterd

GEPOFTE CHERRYTOMAAT

- 10 cherrytomaatjes aan
een streng indien
mogelijk

BEREIDINGSWIJZE

TERRINE

1. Schrap de wortel.
2. Snijd de asperges af op 6 cm van de top.
3. Snij wortel t/m venkel in julienne.
4. Controleer de vis op graten.
5. Pureer de vis met de eieren, room, peper en zout en bieslook.
6. Laat de spinazie slinken op laag vuur met een beetje olijfolie.
7. Wrijf de St. Jakobsschelpen in met iets zout en peper. Gril ze licht.
8. Spreidt de spinazie uit en verdeel de helft van het vismengsel en de Jakobsschelpen hierover.
9. Maak er een rolletje van.
10. Beleg een stevig vel vershoudfolie met de resterende spinazie (op lengte van de rol schelpen, en 1,5 keer de doorsnede van de rol in breedte) en smeer er het resterende vismengsel op uit.
11. Verdeel er de groente reepjes over en leg de rol met schelpen in het midden.
12. Rol de folie voorzichtig op en druk de vulling aan zodat het een stevige rol wordt.
13. Verpak de rol in een extra laag folie en sluit deze goed af. Pocheer de rol in ruim water tegen de kook aan in circa 30 minuten gaar.



SAFFRAAN HOLLANDAISE

14. Maak van het sjalotje, de saffraan, de balsamico en witte wijn een castric.
15. Klop de eidooiers los en giet de warme castric erbij. Klop dit au-bain-marie tot een stevige een schuimige massa.
16. Klop vervolgens beetje bij beetje de geclarificeerde boter erdoor.
17. Op smaak maken met iets mosterd, peper zout.

GEPOFTE CHERRYTOMAAT

18. Besprenkel de streng tomaatjes met olie en zeezout.
19. Pof de hele streng tomaatjes in de hete oven op 200 °C ongeveer 10 min.

olie
zeezout

PREENTEREN

20. Neem een rond bord.
21. Plaats in het midden een plakje terrine, daarnaast een gepoft tomaatje en daarvoor een streep saffraan Hollandaise.

WIJN

Baron Edmond de Rothschild, "Le rosé de Clarke" A.O.C. Bordeaux Rosé

BOVEN SPECERIJENDAMP GEGAARDE ROG INKTVISSAUS, VENKELCRÈME KROKANTE WIJNBLADEREN, DRUIVEN EN MUNT OLIE

BENODIGDHEDEN

MUNTOLIE

250 ml maïskiemolie
2 bosjes muntblaadjes

VISFUMET

1 kg visgraten
100 g uien
100 g bleekselderij
250 g prei
(alleen het witte deel)
3 dl droge witte wijn
2 takjes dille
1 takje tijm
6 gekneusde
peperkorrels
1 laurierblad
Olie

INKTVISSAUS

12 inktvissen
50 g wortel
50 g sjalot
50 g prei
1 teentje knoflook
laurier, tijm
150 ml rode wijn
500 ml visfond

BEREIDINGSWIJZE

MUNTOLIE

1. Verwarm de olie tot lauwwarm, kneus de munt en voeg aan de olie toe, haal van de plaat af en laat staan tot aan gebruik.
2. Zeef de olie en vullen in een garneerfles.

VISFUMET

3. Ga volgens basis receptuur te werk. Hou de fond zeer blank. Zeef de fumet en kook deze een beetje in
4. 500 ml voor de inktvissaus en 500 ml voor de specerijendamp.

INKTVISSAUS

5. Inktvis goed schoonmaken, in stukken snijden, groentes in brunoise. Snijdt de kop/tentakels er af.
6. Voeg de rode wijn toe en de kruiden. Laat 2 uur marinieren.
7. Laat het geheel uitlekken. Verhit iets olie en fruit het geheel goed aan. Hierbij komt veel vocht vrij, kook dit net zolang totdat het weer gaat bakken.
8. Draai het vuur laag en laat alles licht bruin kleuren. Giet de gezeefde marinade (rode wijn) er op en laat aan de kook komen. Giet vervolgens de visfond erbij en laat weer aan de kook komen.
9. Laat dit ongeveer 30 minuten zachtjes koken. Wel afschuimen!!!
10. Verwijder de tentakels en houdt deze apart.
11. Zeef de saus door een fijne zeef en kook indien nodig nog iets in.



KROKANTE**WIJNBLADEREN**

10 druiven bladeren
(Bij de Griek of Turk)

VENKELCRÈME

5 venkelknollen
2 aardappelen
5 el boter
4 steranijs
125 ml pastis
2 citroenen

SPECERIJENDAMP

500 ml visfond
500 ml gevogeltefond
700 ml witte wijn
20g ras el hanout
8 teentjes knoflook
8 g peperkorrels zwart

DRUIVEN

50 pitloze witte druiven
2 dl witte witte wijn
40 blaadjes munt

GESTOOMDE ROG

10 rog vleugelfilets à
160 gr

WIJN**KROKANTE WIJNBLADEREN**

12. Verwarm de oven voor op 160°C
13. Bestrijk een stuk siliconenmat met olie en leg hierop de drooggedepte bladeren op een siliconenmat met olie papier hierop en bak krokant in 10 minuten.

VENKELCRÈME

14. Snijd de venkel fijn, smoor deze in 5 el boter samen met de steranijs, pastis en citroenschillen van 2 citroenen en voeg zoveel water toe dat het net onder staat.
15. Breng het aan de kook en laat op lage stand in 30 min gaar worden.
16. Schil en kook de aardappelen gaar.
17. Verwijder steranijs en schillen, schep met schuimspaan de venkel in een blender en draai samen met de aardappelen tot een crème en breng op smaak met zout.
18. De crème mag niet te nat zijn, anders laten uitlekken.

SPECERIJENDAMP

19. Snijd de knoflook in dunne plakjes, kneus de peperkorrels.
20. Meng overige ingrediënten en laat alles tezamen aan de kook komen.

DRUIVEN

21. Ontvel en ontpit de druiven en verwarm deze in de witte wijn.
22. Rol de muntblaadjes op en snij deze in dunne reepjes en doe bij het druivensap en houdt warm.

GESTOOMDE ROG

23. Leg op het rooster van de rookoven en van de stoommand een met boter ingevet bakpapier. Stoom de filets boven de specerijdamp gaar (ongeveer 10 minuten).
24. Haal voorzichtig van het rooster af. Stoom nog even na voor verdere garing en warmte.

PRESENTEREN

25. Plaats de rog vleugel op 1 deel van het bord.
26. Spuit de venkelcrème aan de bovenkant en garneer deze met de druiven.
27. Plaats een wijnblad op het bord
28. Maak een spiegel van inktvissaus
29. Besprenkel met de muntolie.
30. Plaats per bord nog een inktvis tentakel.

Chatron et Trebuchet AOC Pernand Vergelesses

GEBRADEN ANANAS, SESAMTOMPOUCE MET CITROENGRASMOUSSE, GRAPEFRUITGELEI

BENODIGDHEDEN

GEBRADEN ANANAS

1 grote ananas
4 kaneelstokjes
3 vanillestokjes
3 takjes rozemarijn
100 g boter
150 g honing
400 ml room
1 dl balsamicoazijn
100 g koude boter
100 g suiker

GRAPEFRUIT GELEI

4 rode grapefruits
blaadjes gelatine
(je hebt nodig per dl
vocht: 1 blaadje)

BEREIDINGSWIJZE

GEBRADEN ANANAS

1. Boor de kern uit de ananas, vul het gat op met kaneelstokjes.
2. Splijt de vanillestokjes en steek deze door de ananas heen in de lengte verdelen, doe het zelfde met de rozemarijn.
3. Snijd nu de schil van de ananas af, zorg dat er geen pitjes blijven zitten.
4. Verhit de boter in een pan en braad de ananas rond om goudbruin.
5. Haal de ananas uit de pan, voeg suiker, de honing en de room toe aan de pan, breng aan de kook en leg de ananas terug in de pan, dek goed af en zet voor 1,5 uur in de oven op 160°C, draai elke 20 minuten de ananas.
6. Haal de ananas uit de oven en laat in eigen sap afkoelen.
7. Snij de ananas in 6 delen en elk deel doormidden verwijder vooraf de rozemarijn en het kaneel,
8. Voeg balsamicoazijn toe en leg de ananas met het sap afgedekt met aluminiumfolie in een schaal of bak.

RODE GRAPEFRUITGELEI

9. Week de gelatine blaadjes.
10. Pers de grapefruit uit, zeef het geheel en gebruik 1/3 van het sap om te verwarmen tot 90°C en los hierin de gelatine op.
11. Vermeng koud en warm, koel snel terug op ijs en stort uit op een schaal met daarop folie, dikte ca. 7 mm en zet in de koeling of de vriezer.



CITROENGRASMOUSSE

- 6 dikke stengels sereh
- 375 ml slagroom
- 200 ml volle melk
- 5 eiwitten
- 3 eidooiers
- 125 g suiker
- 4 blaadjes gelatine
- 25 g citroenrasp
(voorraad)

SESAMKOEKJES

- 65 gr roomboter
- 40 gr patentbloem
- 180 gr poedersuiker
- 50 gr zwartsesamzaad
- 125 ml grapefruitsap

CITROENGRASMOUSSE

12. Snijd harde delen van de sereh af, splijt de sereh doormidden en sla plat (kneuzen).
13. Breng de melk met 25 gram suiker en de sereh aan de kook en laat een uur trekken. Doe de citroenrasp na 3 kwartier erbij.
14. Week de gelatine. En voeg de uitgeknepen gelatine toe aan het warme melk-sereh mengsel.
15. Haal het melk-sereh mengsel van de warmtebron, zeef het en laat op ijswater snel terugkoelen.
16. Verhit 25 ml water met 100 gr. suiker tot 118°C (dit duurt ong. 10 minuten dus **tegelijkertijd** ga je:
17. De eiwitten en eidooiers samen met een mixer luchtig en tot wit kloppen. Schenk de suiker stroop in een zeer dun straaltje op het eimengsel en blijf kloppen tot dat de mousse is afgekoeld.
18. Klop de slagroom op tot yoghurt dikte en spatel deze door beide mengsels. Laat afkoelen in de koelkast.
19. Schep de mousse in een spuitzak en leg weer in de koelkast en laat verder opstijven.

SESAMTOMPOUCE

20. Smelt de boter op lage stand of au bain marie.
21. Zeef bloem en poedersuiker in een kom, voeg het zwarte sesamzaad en het grapefruitsap gedoseerd toe.
22. Giet de gesmolten boter toe en meng tot een glad beslag.
23. Schep wat beslag op een siliconenmatje en draai met de bolle kant van een lepel rondjes van 4 cm Ø, bak af op 200°C. Let op: het loopt uit, dus niet te veel per vel!
24. Maak in totaal minstens 20 koekjes + extra voor de breuk.

TOT SLOT

25. Controleer en verwijder de harde kern van de ananas.
26. Verwarm eventueel de ananas en monteer de saus op met klontjes koude boter.
27. Spuit op één koekje een laag mousse, plaats de ander daarop en spuit ook een laag.
28. Snijd de grapefruit gelatine in mooie blokjes.

PRESENTEREN

29. Bord op kamer temperatuur.
30. Plaats hierop de ananas, een beetje saus eroverheen.
31. Daarnaast de tompouce en garneer met de blokjes grapefruit .

WIJN

Dona Dolca, Moscatel DO Valencia

F - Menu februari 2009

ELDERFLOWER BLUSH - CROSTINI MET RAUWE HAM EN SALIE

BENODIGDHEDEN

Vlierbessensiroop
Prosecco

CROSTINI

1 teentjes knoflook
250 ml Olijfolie
2 st Stokbrood
10 plakjes Coburger
ham
40 st Bocconcini
(*kleine
mozzarellabolletjes*)
1 bos Salie
6 tl grove Zaanse
mosterd
2 el rode wijnazijn

BEREIDINGSWIJZE

1. Schenk in champagneglazen 1 deel vlierbessensiroop en 4 delen Prosecco.

CROSTINI

2. Verwarm de oven voor op 175 graden.
3. Vermeng de olie met de knoflook en bestrijk sneetjes stokbrood met een kwastje dun met wat van de knoflookolie.
4. Leg ze op een bakplaat en bak ze ongeveer in 10 minuten goudbruin. Keer ze halverwege.
5. Snij de ham in drieën en rol in elk stukje ham een Bocconcini en een blaadje salie. Meng de mosterd met de azijn en bestrijk elk stokbroodje met een klein likje van de mosterdsaus.
6. Leg op elk stukje ham 2 ingepakte mozzarellabolletjes.
7. Bestrooi met peper uit molen.
8. Leg de broodjes op een bakplaat en bak ze nog 4 minuten tot de kaas gesmolten is en de ham krokant.

PRESENTEREN

9. Serveer direct.

RUNDERMUIS IN KOFFIEKORST MET BANANENPUREE EN SPEK

BENODIGDHEDEN

700 g Diamanthaas
3 kopjes Nespresso

125 g Roomboter
zout
peper

BANANENPUREE

400 g Bananen
75 g suiker
1 dl room

SPEK

120 g Bakbacon

bieslook
grof zeezout

WIJN

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 140 graden.
2. Maal de gemalen koffie indien nodig zeer fijn.
3. Peper en zout de diamanthaas en wrijf in met de koffiepoeder.
4. Schroei de diamanthaas dicht in geklaarde boter, plaats in de oven tot een kerntemperatuur van 52 graden. Het vlees mag best een beetje rauw zijn.
5. Haal uit de oven en laat rusten.

BANANENPUREE

6. De bananen in stukken snijden en net onder water zetten,
7. Stukje papier erop tegen het bruin worden en ca. 10 min laten koken.
8. Met de staafmixer pureren daarna de room toevoegen en nog 3 min laten pruttelen.
9. Wrijf het door een fijne zeef.

SPEK

10. Leg de plakken bakbacon op een siliconenmatje en plaats in een oven van 150 graden, ongeveer 25 minuten.
11. Haal uit de oven en laat afkoelen.
12. Verwijder de vetrandjes en dep ze af met keukenpapier.
13. Verkruiemel ze zodra ze geheel zijn afgekoeld.

PRESENTEREN

14. De bananenpuree in het midden van het bord schikken en de in plakken gesneden diamanthaas er bovenop leggen.
15. Decoreren met het spekpoeder, enkele sprietjes bieslook.
16. Serveer het geheel lauw warm.

Denis Meyer, Tradition, Pinot Noir AOC Alsace



BOUILLON VAN SCHAALDIEREN MET GEVULDE “KOOLTJES”

BENODIGDHEDEN

SOEPSTENGELS

- 300 g bloem
- 7 g droge gist
- 1,5 dl lauw water
- iets olijfolie
- iets zout
- 3 theelepels kummel
- 1 ei
- 10 plakjes gerookte heilbot

SCHAALDIEREN BOUILLON

- 500 g Zeebaarsfilet
- 30 st Langoustines
- 10 st Gamba's

GEVULDE KOOLTJES

- 10 st Savoieekool (*bladeren*)
- 1 st ui
- 1 st Venkelknol
- 1 st Wortel
- 2 st laurierblad
- 1 blik tomatenpuree
- 5 dl witte wijn
- 1 dl Cognac

Verse kruiden als:
dragon, peterselie en
koriander
Olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

SOEPSTENGELS

1. Verwarm de oven voor op 230°C.
2. Maak van de bloem, gist, water, kummel, zout en olijfolie een soepel deeg.
3. Laat dit 15 minuten rusten. Kneed het nogmaals door en laat nog 15 minuten rusten.
4. Verdeel het deeg in stukjes van ca 35 gram en maak hier bollen van. Leg een stuk bakpapier op de bakplaat.
5. Rol van de deegbollen lange stengels ter grootte van de lengte van de bakplaat. Leg ze op de bakplaat met iets tussenruimte. Bestrijk ze met losgeklopt ei.
6. Bak ze af in de oven in ongeveer 25 min.

SCHAALDIEREN BOUILLON

7. Pel de langoustines en gamba's. Fruit de koppen en schalen (houd de staarten apart). Snij de ui en de venkel brunoise en voeg deze met de laurier toe.
8. Flambeer met de cognac, voeg de witte wijn toe en laat de alcohol verdampen.
9. Voeg een eetlepel tomatenpuree, brunoise gesneden wortel, zout, enkele gekneusde zwarte peperkorrels niet te veel, enkele takjes peterselie en koriander en ongeveer 2 liter water toe.
10. Breng het geheel aan de kook en laat het geheel gedurende 40 minuten tegen de kook trekken.
11. Passeer de fond door een fijne zeef zodat er een transparante bouillon ontstaat.

GEVULDE “KOOLTJES”

12. Blancheer de koolbladeren, laat ze drogen op een theedoek en verdeel elk blad in drie stukken.
13. Hak de zeebaars en de gamba's met een mes fijn en maak op smaak met zout, peper uit de molen en fijn gehakte dragon.
14. Verdeel het mengsel over de koolbladeren, vouw ze dicht als een pakketje en stoom ze a la minute in 5 minuten gaar.
15. Bak in een koekenpan met een scheutje olijfolie de langoustine staarten, bestrooi ze met iets zout en peper.

PRESENTEREN

16. Dresseer in een diep bord 3 kooltjes en de langoustinestaarten.
17. Schenk hierop de hete bouillon en garneer met grof gehakte dragon, koriander en de met gerookte heilbot omwikkelde soepstengel.

WIJN

Zimmermann-Graeff & Müller, "Peter & Peter" Steillage Riesling



TOURNEDOS VAN HAAS MET WITLOF EN STOOFPPEER

BENODIGDHEDEN

WILD FOND

1 ui
1 prei
2 stengels
bleekselderij
1 wortel
2 laurierblad
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
2 teentjes knoflook
1 blikje
tomatenpuree
1 dl rode port
haas karkassen
5 st hazenruggen
(hazenruggen zijn
Argentijns en wegen
500/600 gr)
vet spek

2 fl Oudbruin

STOOFPEREN

10 stoofperen
1 laurierblad
1 stokje kaneel
3 st kruidnagel
200 gr suiker
1 fles rode wijn

5 stronkjes witlof
2 st sinaasappel
100 g roomboter

POMMES DAUPHINE

500 g aardappelen
olie om te frituren

BEREIDINGSWIJZE

WILD FOND

1. Maak eerst de hazenruggen schoon. Haal de filets van het karkas. Hak de karkassen in grove stukken en bruineer deze in een oven van 180°C gedurende 30 minuten.
2. Doe de karkassen in een hoge pan en voeg zoveel koud water toe tot het onderstaat.
3. Bak de grof gesneden groentes en kruiden in het vet van de karkassen.
4. Ontzuur de tomatenpuree licht en blus het geheel af met de port. Voeg alles toe aan de karkassen en laat minmaal 1,5 uur zachtjes trekken.
5. Maak een vette mirepoix en vermeng deze met het donkere bier. Marineer hierin de hazenrugfilets minimaal 1,5 uur.



STOOFPEREN

6. Schil de stoofperen en haal met behulp van een pommeparisienneboor het klokhuis uit de stoofpeer.
7. Plaats de geschilde peertjes in een pan zodat ze allemaal recht opstaan.
8. Voeg de rode wijn, suiker en kruiden toe en laat zachtjes gaar stoven. Als de peertjes gaar zijn voorzichtig er uit scheppen en het stoofvocht inkoken tot er een licht siroop ontstaat.
9. Snij de witlof in vieren. Verwijder het dikke gedeelte. Zorg dat de bladeren aan elkaar blijven zitten
10. Maak van 1 sinaasappel zeste. Pers de sinaasappels uit.
11. Doe roomboter inde pan en bak hierin de witlof licht aan. Blus af met het sinaasappelsap, voeg ook de zeste toe en laat het geheel zachtjes stoven.

POMMES DAUPHINE

12. Schil de aardappelen.
13. Kook ze gaar. Knijp ze met de pureeknijper tot een puree.

SOEZENBESLAG

2 dl melk
100 g boter
100 g bloem
4 eieren

SOEZENBESLAG

14. Maak soezenbeslag volgens de basisbereiding maar meng deze vervolgens door de aardappelpuree.
15. Voeg naar smaak peper en zout toe. Dek het af en laat afkoelen.
16. Maak met een ijsknijper 3,5 cm Ø, mooie bollen en frituur deze in olie van 180 graden. Ongeveer 6 minuten
17. Maak van de hazenrugfilets “Tournedos” , omwikkel ze met dungseden vetspek en bind ze met een touwtje op. Zorg ervoor dat ze ongeveer allemaal even groot zijn.
18. Wrijf deze licht in met wat zout en peper en braad deze aan in de koekenpan.
19. Plaats vervolgens 6 a 10 minuten in een oven van 180°C.
20. Neem uit de pan en wikkel ze in aluminiumfolie en houd ze warm op 80°C, gebruik hiervoor de warmkast.

SAUS

0,5 l Haas fond
2 zeer fijn gehakte
sjalotten
1 dl port
1 eetlepel honing
100 g roomboter

SAUS JUS DE LIEVRE

21. Zweet het fijn gehakte sjalotje licht aan in een weinig olijfolie. Ze mogen licht verkleuren.
22. Voeg de honing toe en laat het geheel karameliseren en blus af met de port. Laat het inkoken tot een stroopje en voeg de fonds toe.
23. Laat de saus zover inkoken tot ze begint te binden.
24. Passeer de saus door een zeef. Monteer op het laatste moment met enkele kleine stukjes roomboter.
25. Let er op dat de saus niet meer kookt.

PRESENTEREN

26. Neem voorverwarmde grote borden.
27. Plaats links boven, de pommes Dauphine.
28. Dresseer er een warm peertje en de warme witlof.
29. Verwijder de touwtjes van de Haas Tournedos.
30. Dresseer vervolgens de haas op het bord en nappeer enkele lepels saus over de haastournedos.

WIJN

Albali Arium Reserva 2003

FLENSJES GEVULD MET MASCARPONE/VEENBESSEN MOUSSE

BENODIGDHEDEN

FLENSJES

150 g bloem
2 eieren
5 dl melk
iets zout

MASCARPONE/ VEENBESSEN MOUSSE

250 g Vossenbessen
(*mag diepvries*)
50 g suiker

500 g Mascarpone
2 st eiwitten
50 g suiker
2,5 dl slagroom

PASSIE- VRUCHTENCOU LIS

8 st. passievruchten
water
suiker

100 g eiwitten(4 st)
40 g poedersuiker
160 g Suiker
45 g water (*of
coulis*)

BEREIDINGSWIJZE

FLENSJES

1. Maak een mooi glad beslag van en bak hiervan minimaal 10 flensjes.

MASCARPONE/V EENBESSEN MOUSSE

2. Karameliseer 50 gr suiker en voeg hier de bessen aan toe. Eventueel iets rode wijn. Laat ze zachtjes gaar koken.
3. Giet het geheel op een zeef en bewaar het vocht apart. Laat afkoelen.
4. Klop de eiwitten samen met de suiker tot gladde glimmende stevige pieken.
5. Pureer de uitgelekte vossenbessen.
6. Klop de mascarpone glad en meng hierdoor de gepureerde vossenbessen, spatel de geslagen room erdoor en vouw het geslagen eiwit erdoor. Doe het geheel in een spuitzak.
7. Leg koel weg.

PASSIEVRUCHTENCOU LIS

8. Haal de passievruchten leeg en kook deze op met wat water en iets suiker naar smaak.
9. Wrijf het door een zeef zodat de pitten achterblijven.
10. Kook met de suiker en water een suikerstroop van 121°C.
11. Maak een bekken vetvrij met wat citroensap.
12. Sla de eiwitten bij hoge snelheid op en voeg de poedersuiker toe.
13. Schenk de warme siroop al kloppend bij de eiwitten.
14. Probeer de siroop in de eiwitstroom te gieten, zodat deze meteen opgenomen wordt.
15. Klop het schuim koud tot er pieken ontstaan.

PRESENTEREN

16. Steek 3 rondjes uit 1 flensje.
17. Leg een rondje in het midden en spuit hierop een laag mascarpone mousse, leg hierop weer een rondje en weer een laag mascarpone mousse dek af met het 3^e rondje.
18. Schenk rondom het vossenbessensap.
19. Schep of met een spuitzak een rozet geklopt eiwit er bovenop.
20. Geef het schuim met behulp van de brûléebrander een bruin tintje.
21. Giet hierover iets passievruchtencoulis.

WIJN

Viña Casa Silva, "Late Harvest", Sémillon/Gewurztraminer, Colchagua Valley



G - Menu maart 2009

De deelnemers aan de kookwedstrijd moesten op basis van onderstaande ingrediëntenlijst een 3-gangen menu samenstellen en opsturen aan de jury. Het was niet toegestaan wijzigingen toe te voegen aan de hoeveelheden en/of nieuwe ingrediënten toe te voegen. Verder moest van elk ingrediënt minimaal 80% gebruikt worden. Zo is bijvoorbeeld 800 g kalfsvlees rijkelijk veel voor 3 personen, de chefs zijn hier creatief mee omgegaan. Het resultaat onder andere was een 'rijke' saus.

Marcel, Ben en Tom hebben aan de hand van deze lijst dit menu samengesteld. Hiermee plaatsten de chefs zich in Enschede in de kwartfinale.

Ingrediënten lijst CCN bokaal 2008 voor 3 personen per team

Verplichte ingrediënten

Bleekselderij	3 stengels
Cashewnoten	75 gram
Champignons (kastanjer)	200 gram
Drambuie	23 ml
Druiven witte	150 gram
Eendenborstfilet	190 gram
Gember gekonfijt	1 bolletje
Groene olijven	60 gram
Ham gekookt	40 gram
Kaas geraspt Old Amsterdam	75 gram
Kalfsfricandeau	800 gram
Kalsfond potje a 400 ml	1.5 dl
Loempiavellen	3 velletjes
Lychees	30 stuks
Mandarijnen	1 blikje gepelde
Netmeloen of Galia meloen	1 stuk
Papaya vruchtvlees (vers)	1 stuk
Rijst	150 gram
Shi-take	60 gram
Slagroom	75 ml
Volvette roomkaas	150 gram
Volle Yoghurt	1 dl

Algemeen aanwezig:

Appelsap	5 dl
Bloem	
Witbroodkruim	3 sneetjes
Citroensap	
Olijfolie	
Peper	
Sjalotjes	
Suiker	
Vanillestokjes	1 stuk
frambozenazijn	
Walnoten olie	
Zout	

Kruiden: per team

Basilicum	½ bosje
Bieslook	½ bosje
Kervel	½ bosje
Peterselie	½ bosje



foto 1



foto 2, druiven schillen en voorboren met een satéprikker



foto 3



foto 4



foto 5

ROULEAU DE CANARD, ENVELOPPE DE SHI TAKES, TEMPURA DE FRUITS

BENODIGDHEDEN

BEREIDINGSWIJZE

ROULEAU

600 g eendenborstfilet
3 stengels bleekselderij
100 g cashewnoten
250 g roomkaas
peper
zout
1 l blik mandarijnen
(= netto 800 g)

ROULEAU DE CANARD

1. Wrijf de eendenborst in met peper en zout, braad licht aan in een droge pan en braad daarna de eend met het vel onder nog 8 minuten in de oven op 180 °C. Ontvet en bewaar de glacé.
2. Snij een ragfijne brunoise van de bleekselderij.
3. Hak de cashewnoten fijn en meng door de kaas samen met de selderij. Breng de farce op smaak.
4. Kook de mandarijn, pureer de mandarijn, het vocht en het glacé van de eend in tot moussedikte.
5. Snijd de eend, met het vel onder in hele dunne plakjes.
6. Rol tien Rouleau van ieder 6 plakjes eend met de farce er in om in folie. Laat in de koelkast opstijven.
7. Lak de Rouleau voor het uitgaan met de mousse.



TEMPURA DE FRUITS

1 bleekselderij
2 Galia meloenen,
1 tros witte druiven,
20 groene olijven
200 g tempura bloem
1 fles ijskoude rode spa
zout
frituurolie

TEMPURA DE FRUITS

8. Maak tien stokjes van de bleekselderij.
9. Maak 20 bolletjes van de meloen. (*De rest van de meloenen is voor het nagerecht, incl. de schillen!*)
10. Schil en ontpit de druiven, 20 stuks. Droog goed af.
11. Rijg de meloen, druiven en olijven om en om op het stokje.
12. *Op het laatste moment:* Meng de bloem, zout en ijskoude spawater, frituur in de olie.

ENVELOPPE DE SHI TAKES

300 g shi takes
3 sjalotten
2 tenen knoflook
4 gemberbolletjes
10 loempiavelletjes

ENVELOPPE DE SHI TAKES

13. Snij de shi takes in grove brunoise.
14. Snij een sjalot in halve ringen, zet deze samen met de shi takes even aan.
15. Ciseleer de knoflook en bak deze apart in een beetje olie knapperig op een heel laag vuur.
16. Snij de gemberbolletjes en julienne. Zet alles koud weg.
17. De vulling in de loempiavellen vouwen (max. 2 dunne plakjes knoflook per loempiaatje) als een enveloppe, dichtstrijken met een kwastje water.
18. 2 minuten frituren.

VINAIGRETTE

3 el walnootolie
6 el olijfolie
3 el frambozenazijn
12 olijven
3 sjalotten
suiker
3 el cashewnoten
10 blaadjes basilicum

VINAIGRETTE

19. Snij de olijven, nootjes sjalot en basilicum ragfijn.
20. Meng de ingrediënten tot een vinaigrette met de staafmixer.

WIJN

Alsace, Pinot Noir Rosé, 2007

PARADE DE BAR DE MER

BENODIGDHEDEN

1500 G Zeebaars filet

BEREIDING

21. Portioneer de zeebaarsfilet in deze volgorde:

22. ± 500 g voor de gebakken baars. Schubben afkrabben en goed op graten controleren en verwijderen.

23. ± 500 g voor de Rouleau: gebruik de buikwandjes, goed afspoelen en zorgvuldig droogdeppen. Deze in hele dunne plakjes fileren

24. ± 500 g voor de tartaar, ook goed afspoelen en zorgvuldig droogdeppen.



ROULEAU

1 bos basilicum
(minus 12 blaadjes
voor het voorgerecht)
10 st gedroogde
tomaten (uit de olie)
zout/peper

ROULEAU

25. Pureer de tomaatjes.

26. Ontvel de baars en trancheer de filet en leg deze op plasticfolie. Smeer daarover de gedroogde tomatenjam dun uit en verdeel de basilicum erover. Maak af met een beetje zout en peper.

27. Rol dit tot een strak rolletje in folie en pocheer deze op het laatst in ongeveer 5 minuten.

TARTARE

1 st Granny Smith
5 el Crème fraîche
1,5 sjalotten
Zout/peper

TARTARE

28. Maak de zeebaars filet schoon en verwijder de graten. Hak het geheel in stukjes.

29. Vermeng met brunoise van appel, crème fraîche en de fijn gesnipperde sjalotjes.

30. Maak op smaak met zout en fijn gemalen peper.

31. Zet direct koel weg.

PUREE

3 st venkel
4 st aardappelen
melk
boter
olijfolie
zout/peper

PUREE

32. Kook de venkel samen met de aardappel gaar en maak er met melk en boter een mooie puree van, breng op smaak met zout en fijngemalen peper.

BAR DE MER

33. Verwarm olijfolie in een pan en portioneer de vis en bak de vis in 5 minuten op het vel aan 1 kant en niet meer omdraaien.

VINAIGRETTE

2 el gedroogde
tomaten uit de olie
100 ml olijfolie
30 ml witte wijn azijn
zout

VINAIGRETTE

34. Meng de gedroogde tomaten met een staafmixer door de olie en azijn, iets zout en peper.

PRESENTATIE

35. Plaats met behulp van een kleine opbouwring de tartaar. Schep in het midden een quenelle venkel puree met daarop de gebakken zeebaars.

36. Haal de Rouleau uit de folie, snij ze doormidden en leg deze als derde component op het bord. Bedruppel iets met olijfolie.

37. Maak van de vinaigrette een mooie streep langs de drie bereidingen van zeebaars. (Tip: gebruik een kwastje).

kleine opbouwringen
4 cm doorsnee

WIJN

Viña San Pedro "Castillo de Molina", Chardonnay, Casablanca Valley, Reserva

FETTINE ANNODATE, NOISETTE DE VEAU, DUXELLES D' AMSTERDAM, RIZ DE CITRON

BENODIGDHEDEN

1 kg kalbsfricandeau

DUXELLES D' AMSTERDAM

500 g kastanje-champignons
140 g gekookte ham
150 g volvette roomkaas
2 sneetjes chapelure
3 sjalotten
125 g Old Amsterdam

BLEEKSELDERIJ

3 bleekselderij
boter

FETTINE

6 el olijfolie
150 g boter
3 takjes rozemarijn
3 takjes salie,
3 teentje knoflook
3 sjalotten
300 ml witte wijn,
300 ml slagroom
bloem

JUS DE VEAU

Parures van vlees,
champignonstelen,
groente afsnijdsels
3 sjalotten
3 tenen knoflook
rode wijn
5 kg kalbsbotten
bouquet garni

RIZ DE CITRON

250 g Basmati rijst
150 g boter
3 eieren
2 citroenen

BEREIDINGSWIJZE

VLEES PORTIONEREN

1. Snij 10 noisettes van 50 g.
2. Snij 10 reepjes kalbsvlees van circa 30 cm, leg er een losse knoop in voor de Fettine (Foto 4).

DUXELLES D' AMSTERDAM

3. Peper en bestuif de noisettes met bloem en kleur ze.
4. Canneleer tien gelijke champignonhoedjes (foto5).
5. Hak de overige hoedjes, de sjalot en de ham in zeer fijne brunoise en bak aan in iets olijfolie.
6. Voeg de roomkaas toe, laat smelten en bind met de chapelure.
7. Verdeel de duxelles over de oesters, paneer met de geraspte Old Amsterdam.
8. Gratineer 15 minuten in de oven op 180 °C.
9. Bak de hoedjes in de boter.

BLEEKSELDERIJ

10. Snij batons van de bleekselderij, blancheer deze en stoof in de boter.

FETTINE

11. Meng de olie met de boter, de kruiden en het sjalotje.
12. Bestuif de knoopjes met bloem en bak ze lichtbruin in de olie.
13. Breng op smaak. En laat 20 minuten sudderen.
14. Afblussen met witte wijn en iets jus de veau.
15. De saus afmaken met room.

JUS DE VEAU

16. De parures aanzetten en deglaceren met rode wijn. Met groente afsnijdsels, champignonstelen, een uitje en knoflook op ruim water trekken.
17. Kalbsfond toevoegen en indampen tot sausdikte en voor Presenteren opmonteren met boter.
18. Maak van de extra kalbsbotten en bouquet een basis kalbsfond. *(als extra bovenop het standaard menu voor alle dagen i.p.v. poeder)*

RIZ DE CITRON

19. Kook de rijst in 4 dl water tot het water verdampt is en laat uitstomen.
20. Voeg de gesmolten boter toe.
21. Klop de citroensap door het ei en meng dit met de peterselie door de rijst.



4 el gehakte peterselie | 22. Stort mbv (ingevette) timbaaltjes of ijsschep de hete rijst op de borden.
Serveer direct.

WIJN Caves do Salgueiral, "Andreza" DOC Douro Reserva

SORBET DE LYCHEES AUX COULIS DE PAPAJA

BENODIGDHEDEN

COULIS

3 papaja's
200 g suiker
1 borrelglas
Drambuie
200 ml slagroom

SORBET DE LYCHEES

90 Lychees
afsnijdsels van
meloen¹⁵
400 g suiker
1 dl yoghurt
snufje zout
citroensap
1 eiwit

CRÈME ANGLAIS

3 eieren
200 ml melk
1 vanillestokje
30 g suiker

FRUITS

30 druiven
15 lychees
30
meloenbolletjes¹
0,5 l appelsap

TUILE

6 eieren
150 g bloem
150 g suiker
150 g boter

BEREIDINGSWIJZE

COULIS DE PAPAJA

1. Kook de papaja goed gaar met de suiker en pureer en zeef met een bolzeef. Laat afkoelen. Voeg vlak voor Presenteren de Drambuie toe.
2. Klop de room lobbig.

SORBET DE LYCHEES

3. Maak Italiaans schuim¹⁶: 1 eiwit en 50 g suiker al goed kloppend verwarmen tot 40°C. Terugkloppen tot handwarm (stijve pieken).
4. Verse vruchten: Maak de lychees schoon. Kook de vruchten met 300 g suiker in water en pureer. Voeg de yoghurt toe. Zo nodig op smaak maken met zout en citroensap, anders
5. Blikvruchten: Kook de vruchten en pureer deze. Kook het vocht van het blik zonder extra suiker tot 18°B. Voeg de yoghurt toe. Zo nodig op smaak maken met zout en citroensap.
6. Draai ijs in de sorbetiere, voeg Italiaans schuim toe en draai nog 5 minuten.
7. Klop de eidooiers en suiker op tot ze wit zijn.
8. Kook de melk met de overlans opengesneden vanillestok. Laat 10 minuten rusten en verwijder dan de vanillestok.
9. Giet de hete melk op het suikereimengsel en klop los.
10. Zet terug op het vuur en warm (70 °C) goed blijven! roeren met een houten lepel op totdat het mengsel indikt. Zeef indien nodig en laat afkoelen. Als je dit au bain marie doet, dan mag de pan het water NIET raken.

FRUITS

11. Ontvel en ontpit de druiven en lychees (als deze uit blik komen, dan niet mee blancheren, maar later toevoegen.). Blancheer alle vruchten in de appelsap.

TUILE

12. Smelt de boter rustig, laat hierin de suiker oplossen.
13. Roer de eieren los (er mag geen lucht ingeklopt worden).
14. Roer de bloem en de eieren door de gesmolten boter.
15. Strijk dun uit op een siliconenmat tot 10 à 15 cm diameter.
16. Bak 3-5 minuten op 180 °C in meerdere malen. (houd goed de tijd in de gaten! En blijf bij de oven.)
17. Modelleer direct uit de oven tot bakjes, bv. op een kopje of bakje. Maak de



¹⁵ De meloenen komen van de makers van het voorgerecht

¹⁶ Italiaans schuim (meringue à l'italienne) is een stevig, taai en glanzend eiwitschuim, wordt o.a. voor schuimtaarten gebruikt.

tuile vlak voor opdienen, anders worden ze zacht.

PRESENTEREN

18. Neem een groot gekoeld bord. Maak hierop een spiegel van de papaja coulis.
19. Maak een spiraal van de slagroom (mbv spuitfles) op de coulis en trek met een stokje hiervan een spinnenweb, foto 6.
20. Plaats in het midden het tuile bakje daarin wat vanillecrème daarop de vruchten en hier bovenop een bolletje ijs.



WIJN Viña Tarapaca, Late Harvest, Maipo Valley

H - Menu april 2009

POMPOENSOUFFLÉ MET WIT- & ROOD LOF

BENODIGDHEDEN

500 g witlof
100 g roodlof
5 dl melk
600 g flespompoen
vlees
215 g boter
165 g bloem
5 eieren
laurier
ui
gevogeltebouillon
olijfolie
peper
zout
10 plakken katenspek

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak de in reepjes gesneden pompoen in een beetje olijfolie.
2. Voeg iets zout, gesnipperde ui en laurier toe.
3. Zet het geheel op met max. 1,5 l gevogeltebouillon (voeg nog wat afvalgroenten toe, zoals ook de kruidenstelen van de kruidenkorst) en laat 20 min. gaar stoven.
4. Smelt de boter, voeg bloem toe, laat enkele minuten garen.
5. Schenk de koude melk erbij en maak er een bechamelsaus van.
6. Passeer de pompoen en pureer deze. Klop de massa door de bechamel.
7. Laat afkoelen.
8. Klop de eidooiers erdoor.
9. Sla het eiwit tot stevige pieken en spatel erdoor.
10. Verdeel het mengsel over 10 ingevette vormen (*neem de glazen Ramequins!*).
11. Zet deze 25-30 minuten op 190 °C in de oven. Open de oven bijvoorkeur niet, maar wel blijven controleren.
12. Bak de katenspek in de oven op een rekje (boven een lekbakje).



PRESENTATIE

13. Maak ondertussen de witlof schoon, snij in reepjes en stook deze in wat boter beetgaar.
14. Maak een bedje van de witlof en stort de soufflé hierop.
15. Garneer met een plakje katenspek en roodlof.

WIJN

Viña Casa Silva, "Lolol Estate", Viognier, Colchagua Valley

OP TWEE WIJZEN BEREIDE, IN CITROEN GEMARINEERDE KABELJAUW OP EEN BEDJE VAN IN BEURRE-BLANC GESMOORDE PREI MET SABAYON VAN ZOUTE EN GEROOKTE HARING, SALADE VAN PEULTJES EN CITRUS¹⁷

BENODIGDHEDEN

KABELJAUW

1 kg kabeljauw met
huid
5 citroenen
1 bosje peterselie

SABAYON

8 haringen
6 eidooiers
250 g delectarificeerde
boter
3 el rookmot

PREI

500 g prei
boter
Noilly Prat

SALADE

250 g peultjes
zestes van een
sinaasappel
olie

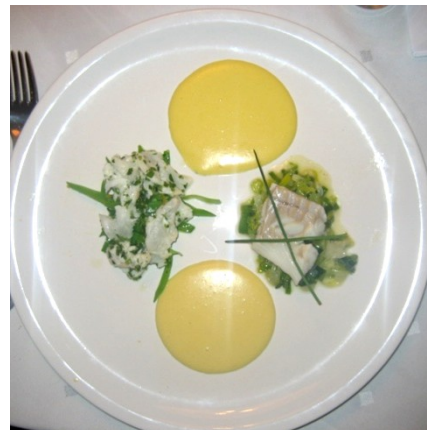
1 l visbouillon
peterseliestelen
0,25 prei
6 sprietjes bieslook

WIJN

BEREIDINGSWIJZE

KABELJAUW

1. Fileer de vis en houdt de huid apart.
2. Portioneer de vis in gelijke delen. Gebruik de meest gelijke delen om de vis te stomen, de andere delen om de vis te marinieren.
3. Leg de helft van de vis in het sap van de citroenen en fijngehakte peterselie.
4. Bak de huid krokant, tussen 2 koeken- of grillpannen, *let op: vet de onderkant van 1 van de pannen in met olie.*



SABAYON¹⁸

5. Rook 4 haringen 20 minuten op stand 2, en nog 5 min. op stand 3. (*niet langer*)
6. Trek twee bouillons (*vergeet bouquet garni niet*) van ieder 4 haringen, 20 minuten.
7. Zeef de bouillons, reduceer beide tot een stroopje.
8. Klop 2 x 3 eidooiers au bain marie op max. 80 °C voor iedere reductie tot het een luchtige massa is.
9. Roer de Beurre clarifié erdoor, op smaak maken en warm houden.

PREI

10. Snijd de prei ragfijn en stoom zacht in de boter en Noilly Prat.
11. Kook het preivocht in en monteer met boter tot een beurre Blanc.

SALADE

12. Snijd de peultjes en julienne, blancheer samen met de geblancheerde zestes 2 minuten. Koel af op ijswater.
13. Maak op smaak met olie, zout en peper.

PRESENTATIE (ZIE FOTO)

14. Stoom de helft van de kabeljauw boven de bouillon met peterselie en prei.
15. Trancheer de gemarineerde kabeljauw
16. Plaats de gestoomde vis op een bedje prei en de gemarineerde vis op de salade.
17. Serveer van beide sabayon een spiegel naast de vis.
18. Garneer met bieslook.

Palagio de Menade, Sauvignon Blanc Do Rueda

¹⁷ Dit gerecht is gemaakt tijdens de halve finale van de CCN kookwedstrijd en ook bereid op de voorzittersdag.

¹⁸ Als de sabayon mooi gaar is, kun je dat proeven: je mag nl geen ei meer proeven.

LAMSRACK IN EEN KRUIDENJASJE MET LASAGNE VAN GEGRILDE GROENTEN EN STROOARDAPPELTJES

BENODIGDHEDEN

FOND

1 kg lamsbotten
Mirepoix/Bouquet
garni
tomatenpuree
3 dl rode wijn

LAMSRACK

5 st lamsracks
(8 ribben)

KRUIDEN VOOR KORST

3 el Engelse mosterd
5 oude sneetjes
witbrood
0,5 bos peterselie¹⁹
(1 handvol blaadjes)²
0,25 bos koriander
(0,5 handvol blaadjes)²
0,5 bosje tijm
2,5 tak rozemarijn
75 g versgeraspte
Parmezaanse kaas

GORGONZOLASAU

250 g gorgonzola
250 ml crème fraîche
slagroom

LASAGNE

1,5 st courgette
1,5 st aubergine
3 st gele paprika
15-18 st preibladeren,
alleen het wit
500 g vleestomaat
4 teentjes knoflook
1,5 ui

BEREIDINGSWIJZE

FOND

1. Snij/hak de botten.
2. Pinceer²⁰ het karkas en het bouquet en blus af met rode wijn.
3. Vul af met koud water en laat (ong. 1 uur) trekken.

PREPAREER DE LAMSRACK

4. Snij de racks in 2 x 4 ribben, snij een kruispatroon in het vet (als aanwezig), bestrooi met peper.
5. Verwarm de oven voor op 200° C. Schroei de lamsracks met wat olijfolie in een hete slede in 4 minuten aan rondom dicht. Bestrooi met zout.
6. Zet de slede nog 6 minuten in de oven, zodat het vlees verder gaar wordt. Het vlees moet veerkrachtig aanvoelen en nog rood zijn (of testen door een klein sneetje erin te geven). **LAAT HET VLEES RUSTEN.**

KRUIDENKORST

7. Verwijder de korsten van het oude brood en trek het in stukken, doe het in de keukenmachine.
8. Hak de kruiden blaadjes grof en doe samen met de geraspte kaas in de keukenmachine en maal alles tot fijne, helder groene kruimels.
9. Smeer het vlees in met de mosterd en bedek met een kruidenlaag en druk stevig aan.
10. Doe het vlees terug in de slede en zet in de oven voor ca. 5 minuten.
Kerntemperatuur: 52°C.

GORGONZOLASAU

11. Reduceer de crème fraîche samen met de gorgonzola tot dikke saus, voeg eventueel nog wat room toe.

LASAGNE

12. Maak van de tomaat een dikke saus: Gaar ui en knoflook langzaam aan in olie. Voeg vervolgens de tomaat toe en zet hoog op. Voeg zout en peper toe. Als klaar evt. naar wens pureren met de staafmixer.
13. Blancheer de preibladeren, afkoelen op ijs.
14. Ontvel de paprika's met dunschiller.
15. Snij van de courgette, aubergine en paprika gelijke plakken, marineer ze in olie, zout, peper en knoflook en grill de plakken tot beetgaar.
16. Bekleed een ingevet bakje (*neem de witte Ramequins*) met het preiblad, schep een lepel tomatensaus op de bodem en vul het met de groenten in laagjes.



¹⁹ De stelen gaan naar de makers van het visgerecht

²⁰ Pinceren: licht bruin kleuren in de oven, aanzetten van vlees om de poriën open te zetten.

STROAARDAPPELTJES

500 g aardappel
frituurolie

STROAARDAPPELTJES

17. Vul af met de helft van de Gorgonzola saus.

18. Schil de aardappel en snijd in zo lang mogelijke ragfijne julienne.

19. Was de julienne en droog goed na.

20. Frituur in olie 2 keer 2 minuten. En houd warm en droog.

PRESENTATIE

21. Gaar de bakjes in de oven totdat de kaassaus is gesmolten (180°C.)

22. Snij de lamsracks in koteletjes, zorg dat de korst erop blijft zitten.

23. Passeer de fond en monteer op met wat gorgonzolasaus.

24. Stort de groentebakjes op hete borden.

25. Voeg de stroaardappeltjes toe, zorg dat deze niet in de saus komen te liggen.

WIJN

Maison Galhaud, Rich Grenache Noir, Vin de Pays du Catalan

STUDIE VAN EIWIT, EIDOOIER EN AGAR AGAR

BENODIGDHEDEN

CHOCOLADE SCHUIMTAART

8 st eiwitten
220 g suiker
60 g pure chocolade
60 g gekonfijte vijgen
50 g gedroogde,
ontpitte pruimen
45 g oudbakken
broodkruim
25 g cacaopoeder
1 el poedersuiker
1 el cacaopoeder

BISCUIT

3 eieren
70 gram fijne suiker
75 gram bloem
poedersuiker

MOUSSE VAN RODE

BESSEN

6 g Agar Agar
250 ml bessensap
(1 flesje)
200 g suiker
2 eiwitten
100 ml koud water
evt. crème de cassis

ORIËNTAALS GENOT

200 g gepelde
amandelen of
amandelspread (helios)

BEREIDINGSWIJZE

CHOCOLADE SCHUIM TAART

1. Verwarm de oven voor op 120 °C. (*Niet heter!*)
2. Klop de eiwitten tot zachte pieken. Voeg suiker toe.
3. Schep de gehakte chocolade, pruimen en vijgen, broodkruim en de gezeefde cacao erdoorheen.
4. Lepel het mengsel in 10 vormpjes (*neem de blauwe siliconenmatvormpjes*) en zet voor 1 uur in de oven. Niet steeds de oven openen.
5. Laat afkoelen met de ovendeur op een kier.



BISCUIT

6. Verwarm de oven voor op 200°C.
7. Bestrijk een bakplaat met boter (of neem bakpapier).
8. Scheid de eieren.
9. Klop het eiwit en de fijne suiker tot het stijf is (er blijven pieken aan de garde hangen).
10. Spatel nu voorzichtig de dooiers door het opgeklopte eiwit. Spatel nu, al zevend de bloem erdoor en meng tot één massa.
11. Doe het mengsel in een spuitzak en spuit een laag van 1 cm dikte op de bakplaat.
12. Bestrooi dit met poedersuiker en bak ze 10 minuten in de voorverwarmde oven.
13. Stort daarna op een 2° siliconenmat, die bestrooid is met poedersuiker.

MOUSSE VAN RODE BESSEN

14. Kook de agar agar met de bessensap en suiker.
15. Laat inkoken tot 105 °C (minimaal 2 minuten)
16. Klop de eiwitten stijf in een vetvrij (groot) bekken. Giet al kloppend de hete bessensap hieraan toe.
17. Blijf kloppen tot het handwarm is geworden. In volume zal net nu flink zijn toegenomen.

AFWERKING

18. Steek rondjes van 6 cm doorsnee uit het biscuit. Vouw van het bakpapier cilinders met een doorsnee van 6 cm en leg onderin een biscuit.
19. Besprenkel eventueel met crème de cassis. Stort hierop de stijve!! mousse. (*Gebruik eventueel de grijze opbouwringen om te vullen, maar niet te vol vullen, max. 5 cm anders valt het om*)
20. Laat in de koelkast afkoelen.
21. Verwijder voor het Presenteren de papieren ring.

ORIËNTAALS GENOT

22. Maal de amandelen en meng daarna tot een puree met 6 el agave siroop. Proef of het voldoende zoet is, indien niet voeg dan agave siroop bij naar smaak. (*suiker lost niet meer op in dit stadium*)

10 el agavesiroop
(helios)
200 ml rijstmelk
(helios)
200 ml sojaroom
(helios)
6 g agar agar
3 el oranje
bloesemwater (helios)
2 eiwitten
30 g suiker

KANDEEL

2 dl water
sinaasappelschil
scheutje citroensap
8 kruidnagels
1 kaneelstok
200 g suiker
10 eidooiers
7,5 dl witte wijn

WIJN

23. Meng in een pan de rijstmelk, de sojamelk, 200 ml water en de agar op, breng aan de kook en laat 1 minuut zachtjes pruttelen.
24. Voeg heel geleidelijk en onder voortdurend roeren de amandelpuree toe.
25. Sla het eiwit met de suiker op en spatel deze als laatste door het amandelmengsel en klop het geheel koud tot aan stollingspunt.
26. Giet het mengsel in kleine siliconenvormpjes (*rechthoek of piramide*) en zet koud.
27. Meng vlak voor het opdienen 4 el agavesiroop met 3 el oranje bloesemwater en schenk dit over de puddinkjes.

KANDEEL

28. Breng het water aan de kook met de sinaasappelschil, de kruidnagel, citroensap en het kaneelstokje.
29. Laat het een halfuur zachtjes trekken en zeef het dan.
30. Voeg de suiker bij de eidooiers in een ronde kom en klop met een garde tot de suiker is opgelost. Giet er onder goed roeren het kruidenwater en de wijn bij.
31. Laat de massa onder voortdurend kloppen au bain marie binden.
32. Serveer lauw in portglaasjes.

Kandeel

I - Menu mei 2009

CRÈME BRULÉE VAN GELE PAPRIKA MET GEBAKKEN LANGOUSTINES EN BOQUERONES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
COULIS VAN GELE PAPRIKA 4 sjalotten 2 teentjes knoflook 4 gele paprika's	COULIS VAN GELE PAPRIKA 1. Snipper de sjalotten. Snijd het knoflookteentje in plakjes en de ontvelde paprika's stukjes. 2. Zweet dit alles aan in wat olijfolie, blus het geheel af met wat vocht (water/wijn/bouillon) en laat op een laag vuurtje inkoken tot de paprika's gaar zijn. 3. Pureer de saus met een staafmixer en passeer door een bolzeef.
CRÈME VAN GELE PAPRIKA 660 g coulis van gele paprika (zie boven) 2 dl room 10 g fijn zeezout 285 g eigeel 7 g agar agar	CRÈME VAN GELE PAPRIKA 4. Meng de coulis met de agar agar en laat 1 minuut doorkoken. 5. Meng de coulis met de room, eigeel en zeezout. Breng op smaak met peper. 6. Breng de crème over in de witte ingevette Ramequins. 7. Plaats deze in een slede. 8. Plaats de slede in een voorverwarmde oven van 150 °C en vul met kokend water. Let op dat er geen water in de crème Brulée komt! Het gerecht is gaar als de crème gestold is. <i>Dit kun je testen met een satéstokje.</i>
SPIERING, LANGOUSTINES 250 g versie spiering 20 langoustines bloem iets room frituurolie	SPIERING, LANGOUSTINES 9. Pel de langoustines en verwijder voorzichtig het darmkanaal. Alleen het staartje blijft over. 10. De spiering zo vers mogelijk met zout en peper bestrooien en met een klein beetje room vermengen.
AFWERKING gehakte jonge sla: frisee kervel shiso purper olijfolie bieslook	AFWERKING 11. De spiering in een plastic zak met bloem schudden, bloem er goed af schudden in een zeef en vervolgens op het laatste moment in ruim olie (180°C) knapperig en bruin bakken, op papier laten uitlekken. 12. Bak de langoustines in een koekenpan tot ze glazig zien. Breng op smaak met fijngesneden bieslook, sjalotje, peper en zout. 13. Maak kleine boeketjes van de diverse sla, en bind deze op met een bieslooktakje. Bewaar in ijswater tot het wordt opgediend.
foreleitjes	PRESENTATIE 14. Stort de crème Brulée op het midden van het bord. Plaats de langoustinestaarten en daarover de gefrituurde spiering 15. Garneer het geheel af met de boeketjes van sla en kruiden en wat foreleitjes.
WIJN	Les Trois Chenes AOC Muscadet Sevre et Maine sur lie



PAARSE, GROENE EN WITTE ASPERGES, TOMAAT EN SPINAZIE IN KORSTDEEG, GEGRILDE ASPERGES EN HOLLANDAISE SAUS

BENODIGDHEDEN

35 witte asperges
10 groene asperges
10 paarse asperges
10 Tasty Tom tomaten
300 g spinazie
diepvries bladerdeeg (10
plakjes van 10x10 cm)
zeezout
Szechuanpeper
eigeeel
bloem
olijfolie

HOLLANDAISE SAUS

20 sjalotjes
5 dl Noilly Prat
5 dl witte wijn
10 peperkorrels
2 blaadjes laurier
3 takjes tijm
3 takjes dragon
10 eigelen
25 el geklaarde boter

BEREIDINGSWIJZE

VOORBEREIDING

1. Verwarm de oven voor tot 200°C.
2. Leg de groenen en paarse asperges 15 minuten in koud water²¹ en breek vervolgens er het hout af.
3. Schil de witte asperges eerst en snijd dan de onderste stukjes eraf, kook ze kort in een bouillon van schillen en stelen en leg ze vervolgens in een doek zodat ze goed droog worden.
4. Blancheer de groene en paarse asperges kort en laat ook goed drogen
5. Ontvel en ontpit de tomaten en snij ze in dunne schijfjes.
6. Blancheer de spinazieblaadjes kort, verwijder alle steeltjes en leg de blaadjes uit op een snijplank.
7. Ontdooi de korstdeegplakjes, maar zorg dat ze niet uitdrogen.
8. Leg op elke plak enkele tomatenschijfjes, 1 witte asperge, 1 paarse asperge, 1 groene asperge en 1 witte asperges geheel gerold in geblancheerde spinazieblaadjes, zorg dat het kopje er net boven uitsteekt.
9. Bestrooi met zeezout en (gevijzelde) Szechuanpeper.
10. Rol de plakken op en strijk op de naad eigeeel. Bestrijk de rollen met eigeeel.
11. Leg de pakketjes op een bakplaat met de aspergekopjes naar elkaar toe., met de vouw naar beneden. Vouw alu-folie dubbel en dek de kopjes van de pakketjes af, tegen uitdrogen. Bak de pakketjes in ongeveer 20-25 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. (Eerst 10 minuten op alleen onderwarmte, daarna met onder- en bovenwarmte).

BEREIDING GEGRILDE ASPERGES

12. Dep de 15 witte asperges goed droog, en halveer ze in de lengte.
13. Verwarm de grill goed voor. Bestrijk de grill af en toe met olijfolie.
14. Sorteert de asperges naar dikte en grill de asperges van de gelijke dikte samen. Leg de plat gesneden onderkant op de bodem van de grill. Ongeveer 2-3 minuten: test op gaarheid!

HOLLANDAISE SAUS

15. Voeg de fijngesnipperde sjalotjes met de Noilly Prat, witte wijn, geplette peperkorrels, laurier, tijm en dragon samen in een pan en laat de vloeistof inkoken tot 1 dl.
16. Passeer de vloeistof door een fijne zeef. Giet de vloeistof in een metalen kom en voeg de 10 eigelen toe. Plaats de kom in een pan met kokend water (*de bodem mag het kokende water niet raken, max. 82°C.*). Klop de massa lekker schuimig.
17. Voeg zodra de eieren binden, de geklaarde boter toe en klop de saus goed door.



²¹ Door de asperges eerst in koud water te leggen, zullen ze precies breken waar het hout eindigt.

PRESENTATIE

18. Maak op een bord een vierkant spiegelkje van de Hollandaise saus. Leg hierin 3 gegrilde halve asperges, met de platte kant naar onderen.
19. Snij de groenten in korstdeeg onder een schuine hoek en plaats deze op de gegrilde asperges.

WIJN Weinhof Martin, Riesling, Rheingau

KALFSNIERTJES MET ZACHT GEGAARDE KALFSLEVER, ZWEZERIKKROKETJES, VOORJAARSGARNITUUR MET KALFSTONG, MORILLES, APPEL EN GROENE KNOFLOOK, KALFSJUS

BENODIGDHEDEN

3 l court-bouillon
(zie basisreceptuur)
3 kruidnagels
450 g niertjes
0,5 kalfstong
200 g kalfszwezerik
1 bekertje gedroogde morilles
10 lente-uitjes
250 g kruimige aardappelen slagroom
3 eidooiers
bieslook
panko
5 eiwitten
bloem

VOORJAARSGARNITUUR

150 g tuinbonen
150 g wortel
150 g sugarsnaps
150 g linzen
1 Granny Smith
olijfolie
citroensap

KALFSLEVER

750 g kalfslever
1 Granny Smith
ca 0,5 l olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Begin met de tong schoon te maken en het keelstuk te verwijderen (indien nodig).
2. Maak of verwarm de court-bouillon, voeg de kruidnagels toe, laat trekken en zeef deze.
3. Week de tong max. 2 uur in koud water.
4. Week de zwezerik 2²² uur in regelmatig ververst koud water tot dat deze helder is.
5. Week de gedroogde morilles.
6. Blancheer de lente-uitjes kort.
7. Snijd de schoongemaakte niertjes in mooie mootjes.
8. Kook de kalfstong in de gezeefde court-bouillon op een matig vuur minimaal 1 uur, testen!
9. Pel hem wanneer hij nog warm! is en (laat de tong geforceerd afkoelen in de bouillon). Snijd de tong in brunoise (*let op de grootte moet gelijk zijn aan de niertjes*), stoof na tot voldoende garing, indien nodig.
10. Kook het stuk zwezerik eveneens in de gezeefde court-bouillon in ca. 7 minuten gaar, laat het zonder vocht afkoelen, pel de zwezerik, verwijder buisjes, etc. en snijd hem in hele kleine stukjes.



ZWEZERIK -AARDAPPELKROKETJES

11. Maak een droge aardappelpuree. Spatel voorzichtig wat slagroom, de eidooiers, de blokjes zwezerik en wat fijn gesneden bieslook door. Breng op smaak met zout en peper.
12. Spuit hiervan met behulp van een spuitzak banen op vetvrij papier en laat ze opstijven in de vriezer (Ongeveer een uur).
13. Snijd er stukjes van 6 cm van, paneer ze à l'Anglaise (door bloem en losgeklopt eiwit halen) in broodkruim en zet ze koud.

VOORJAARSGARNITUUR

14. Kook de linzen gaar in water waarin eerst wat knoflook, laurier en sjalot heeft getrokken, giet ze af en meng ze met een flinke scheut olijfolie, hele fijne brunoise van de appel en zout en peper. Besprenkel de appel met citroen tegen bruin worden.
15. Dubbeldop de tuinbonen.
16. Bereid en kook de overige groenten gaar.

KALFSLEVER

17. Verwijder vlies en galgangen uit de lever, voor zover nodig.
18. Leg de kalfslever, op de in plakken gesneden appel, de knoflook, een takje tijm en een takje rozemarijn in een pan en zet hem onder de olie.

²² Tot al het bloed er uit is

2 takjes tijm
1 takje rozemarijn
2 tenen gewreven
knoflook
zout en peper

VOORBEREIDING

2,5 el kleine zoetzure
zilveruitjes

Kalfjus (*zie
basisreceptuur*)

WIJN

19. Gaar deze tot 50 – 52 °C kerntemperatuur, in een oven van 80°C. Laat de lever in de olie geforceerd afkoelen.
20. Snijd de lever vervolgens in dezelfde maat blokjes als de tong en de niertjes.

VOORBEREIDING

21. Verwarm de linzen en de groentes met de brunoise van kalfstong, en de (afgespoelde) zilveruitjes in olijfolie.
22. Verwarm de kalfslever in wat konfijtolie, bak de niertjes kort in wat boter.
23. Stoof wat gehalveerde gewassen morilles en de lente-ui in wat boter met zout en peper.
24. Frituur de kroketjes.
25. Verwarm de kalfsjus.

PRESENTATIE

26. Zie foto.

Beaujolais Juliènas Celliers des Samsons

KOMKOMMERRAVIOLI MET AARDBEIEN, PANNA COTTA VAN RICOTTA, AARDBEIENCOULIS EN AARDBEIENSORBET

BENODIGDHEDEN

PANNA COTTA

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

AARDBEIEN COULIS

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

RAVIOLI

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

AARDBEIENSNEEUW

*50 g glucose
*20 g poeder van
gevroesdroogde aardbeien
25 g poedersuiker
*Affila cress

BEREIDINGSWIJZE

PANNA COTTA

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



AARDBEIEN COULIS EN AARDBEIEN SORBET

7. Was de aardbeien met kroontjes eraan kort in heet water (dit ivm allergieën).
8. Snijd de aardbeien in vieren.
9. Snijd de munt in reepjes en laat trekken in 3 dl water op 80°C voor ca 10 minuten en passeer.
10. Kook de suiker in 2 dl muntwater tot 108°C, voeg de aardbeien toe en kook deze snel tot moes.
11. Pureer met staafmixer en laat afkoelen op ijs.
12. Verdeel in 3 porties: 1 portie van 500 gram en 2 porties van 250 g.
13. Maak van de grootste portie (500 g) een aardbeiensorbet.
14. Sla de eiwitten au bain marie stijf met suiker op max. 40°C. Blijf kloppen tot koud.
15. Als de sorbet $\frac{3}{4}$ stijf is, doe dan de eiwitten bij het ijs.

RAVIOLI

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

AARDBEIENSNEEUW

20. Vermeng alle poeders (zeer droog).

PRESENTATIE

21. Gebruik langwerpige borden
22. Steek met een steker 2 x 20 rondjes uit de gelei en leg er telkens twee

op het bord. Bedek de plakjes met de gemarineerd aardbeien en leg er een nieuw plakje gelei op, zodat er een open ravioli ontstaat.

23. Ontvorm de panna cotta en plaats naast de ravioli op het bord.

24. Strooi de aardbeiensneeuw aan de voorzijde.

25. Werk het geheel af met Affila cress.

WIJN Dona Dolca, Moscatel

J - Menu juni 2009

ASPERGES MET BABYMAKREEL

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
SAUS	SAUS
250 g visgraten 2 uien 1 prei (gesneden) 2 laurierbladen 5 dl witte wijn 1 l water 2 teentjes knoflook 2,5 dl room 100 g boter	<ol style="list-style-type: none">1. Begin met de saus. Zet de visgraten aan in olijfolie.2. Voeg water, wijn, prei uien, knoflook en het laurierblad toe.3. Laat de bouillon ca. 20 minuten trekken op een matig vuur.4. Warm de room op.5. Passeer de bouillon door een zeef en voeg hier geleidelijk de room aan toe. Laat het inkoken tot ongeveer de helft. <i>(Ga verder met stap 6 en 7 bij voorbereiden van de presentatie)</i>6. Haal van het vuur en monteer de saus door er koude klontjes boter door te roeren.7. Breng de saus indien nodig op smaak met peper en zout.
MAKREEL	MAKREEL
5 baby makreelfilets boter olijfolie	<ol style="list-style-type: none">8. Ontgraat de filets zoveel mogelijk, de rest nadat ze gebakken zijn.9. Bak de filets alleen op de huid in boter en olijfolie op <u>heel laag vuur</u> in 7 minuten gaar (beslist <i>niet</i> omdraaien).10. Ontgraat de gebakken makreelfilets voorzichtig met een pincet
GROENTE	GROENTE
30 asperges (AA-kwaliteit) 75 g zeekraal 9 Roma/pomodoro tomaatjes olijfolie 1 foelie zout	<ol style="list-style-type: none">11. Schil de asperges en verwijder de harde onderkanten.12. Zet ze in kokend water op met zout en foelie voor 3 minuten. Haal de pan van het vuur, als het water weer kookt.13. Dek de pan af met een linnen doek en laat de asperges 10 minuten doorgaren.14. Ontvel de tomaten. Snijd ze in plakken en bestrooi met zeezout en gemalen peper.15. Dompel de zeekraal in kokend water en koel ze daarna direct in ijswater. Schep ze daarna over in een vergiet en breng ze op smaak met olijfolie, peper en zout.
	PRESENTATIE
	<ol style="list-style-type: none">16. Zie voorbeeld foto.
WIJN	Château du Cengle, "Vieilles Vignes" Rood AOC Cotes de Provence



SCHEERMESSEN MET SESAMZAAD, FRISSE KOMKOMMER, SOJAVINAIGRETTE MET KORIANDER

BENODIGDHEDEN

KOMKOMMERMARINADE

- 2,5 dl azijn
- 2,5 dl water
- 100 g suiker
- 4 laurierblaadjes
- 4 teentjes knoflook
- 5 komkommers

SCHEERMESSEN

- 40 grote verse scheermessen
- 2 teen knoflook
- 2 sjalotjes
- 2 el szechuan peper uit de vijzel
- 1 glas witte wijn
- olijfolie

SOJAVINAIGRETTE

- 50 cl maïskiemolie
- 15 cl zoute sojasaus
- 2 teentjes knoflook
- sap van 1 citroen
- 3 el wijnazijn
- 3 el gembersiroop

- 10 g sesamzaad
- 10 takjes koriander
- 2 Roma tomaten
- 10 tamatillo's

BEREIDINGSWIJZE

KOMKOMMERMARINADE

1. Breng voor de komkommers marinade de azijn met water, suiker, laurier en knoflook aan de kook. Haal van het vuur en laat afkoelen tot lauwwarm.
2. Snijd de komkommer in 40 dunne linten en marineer tot aan gebruik in de marinade.



SCHEERMESSEN

3. Snij de knoflook en sjalotten zeer fijn en vijzel de Szechuanpeper fijn.
4. Spoel/was de scheermessen (zeer verse kan je van binnen niet uitwassen).
5. In een kleine pan olijfolie doen, nog niet verwarmen, de knoflook, sjalot en Szechuanpeper toevoegen en dan pas zeer zacht aanzweten, op z'n Italiaans.
6. In de wijdeste pan de scheermessen uitspreiden.
7. De knoflookolie heet laten worden, zonder te laten kleuren, afblussen met 1 glas witte wijn en direct op de scheermessen gieten.
8. Deksel op de pan en 1 minuut laten stoven op hoog vuur de messen 1 x maal voorzichtig omscheppen.
9. Scheermessen eruit scheppen, het vocht laten verdampen en bij de vinaigrette voegen.
10. De scheermessen met een lepel eruit schrapen en in 3'en snijden en terug doen in de schelp.

SOJAVINAIGRETTE

11. Meng voor de sojavinaigrette de sojasaus met de knoflook, het citroensap, de edik en de gembersiroop.
12. Monteer er met behulp van de staafmixer maïskiemolie door.

PRESENTATIE

13. Rooster de sesamzaadjes, pinceer de tamatillo's en snijd ze in vieren.
14. Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in zeer dunne reepjes.
15. Bewaar de koriander in ijswater.
16. Droog de komkommerslierten, snij ze in tweeën en rol ze strak op, totaal 80 rolletjes! en schik in de schelpen.
17. Haal de scheermessen uit hun schelp en bak ze kort en wok ze in een hoge pan met olie, knoflook en sezuanpeper.
18. Schik het scheermessenvlees in de schelp en werk af met de sesam,

tamatillo's, 2 komkommerrolletjes per schelp en vinaigrette .
19. Garneer de borden met een takje koriander.

WIJN Jean Max Roger - Sancerre Blanc - Cuvée C.D

FILET DE BOEUF WELLINGTON MET MADERASAUS, LITTLE GEM ETUVÉ EN PETIT POIS FRANÇAISES

BENODIGDHEDEN

MADERA SAUS

zie basisreceptuur:
Fond de veau
1dl Madera

OSSENHAAS

1000 g ossenhaas
Olijfolie
roomboter
5 el grove mosterd

VULLING

400 g shiitakes
4 sjalotjes
15 plakken Parma ham

KORSTDEEG

750 g vers korstdeeg
2 ei losgeklopt

BEREIDINGSWIJZE

MADERA SAUS

1. Bereid een fond de veau, laat deze inkoken en voeg op het laatst 1 dl Madera toe.
2. Houdt de saus licht van kleur.

OSSENHAAS

3. Dep de ossenhaas goed droog, verwijder vliezen en zorg dat de ossenhaas overall even groot is, dus evt. punten verwijderen of terugvouwen en bestrooi met peper.
4. Bak de ossenhaas in hete olie en boter snel aan, tot mooi bruin. Gebruik de zwarte slede of een grote koekenpan.
5. Laat op een rooster afgedekt met alu-folie afkoelen en dep goed droog en vetvrij besmeer daarna met mosterd in.
6. Bewaar de braadboter.

VULLING

7. Snij de paddenstoelen grof en snij de sjalotjes zeer fijn.
8. Bak dit in zeer weinig boter op hoge temperatuur droog onder voortdurend omscheppen, zodat alle vocht is verdwenen, schep in een bolzeef, om verder te laten uitdruipen.
9. Leg een heel groot vel plasticfolie op het werkvlak en leg de plakken ham in licht overlappende rijen er op.
10. Smeer op de ham een laag paddenstoelmengsel en leg er de ossenhaas op.
11. Rol middels de plasticfolie de ham en paddenstoelen stevig op en draai de uiteinde stevig aan en plaats voor 15-20 minuten in de koelkast.

KORSTDEEG

12. Verwarm de oven voor op 200° C.
13. Rol het deeg uit in 2 grote rechthoeken met een dikte van 2 x “een euro”.
14. Verwijder de plasticfolie van de ossenhaas en plaats op het midden van het korstdeeg.
15. Bestrijk het omliggende deeg met de losgeklopte eidooiers.
16. Vouw de uiteinde van het korstdeeg om het vlees en snij het overtollig deeg weg. Zorg dat de uiteinden elkaar goed raken, maar niet overlappen, anders wordt het deeg daar te dik en dus niet gaar, Het moet wel goed aansluiten!!!! en leg het pakketje met de naad naar beneden op een schaal of plaat, gebruik geen siliconenmat.
17. Maak van de restjes deeg versieringen op het deeg, maak ook 2 schoorsteentjes om het vocht te laten ontsnappen en laat in de koeling rusten.
18. Verwarm de onderste oven voor op 200°C onderwarmte, kerf het deeg dun in, maak een patroon, bestrijken met eidooier.



**LITTLE GEM ETUDE EN
PETIT POIS FRANÇAISE**

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

VOORBEREIDING

10 dunne plakjes
ganzenlever
koude boter

WIJN

19. Plaats een kerntemperatuur meter, stel in op 50°C, bak 10 minuten op 200°C, afhankelijk van de kleur van de korst. Draai daarna terug op 160°C boven- en onderwarmte, bak verder totdat de kerntemperatuur op 50°C staat.
20. Laat enkele minuten rusten en nagaren, dan pas aansnijden.

LITTLE GEM ETUVÉ EN PETIT POIS FRANÇAISE

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

VOORBEREIDING

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

PRESENTATIE

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

Domaine de La Côte de l'Angle - Châteauneuf-du-Pape

SLOTAKKOORD VAN ROOD FRUIT, KERSENBORBET EN CHAMPAGNESABAYON,

BENODIGDHEDEN

MERINGUE

6 eiwitten
400 g poedersuiker

ROOD FRUIT

3 doosjes frambozen
1 doosje rode aalbessen
500 g kersen
500 g suiker
0,25 l water
2 glaasjes crème de cassis
cocktailprikkers
'kool'

KERSENBORBET

1,5 citroen
17 ml kirsch
1 blik kersen
3 eiwit
125 g suiker

CHAMPAGNESABAYON

6 eidooiers
2,5 dl champagne
100 g suiker

5 g glucose
*10 g poeder van gevriesdroogde aardbeien
12,5 g poedersuiker

topjes munt

WIJN

BEREIDINGSWIJZE

MERINGUE

1. Verwarm de bovenste oven voor op 100°C.
2. Klop het eiwit zeer stijf en roer er vervolgens de poedersuiker zo gelijkmatig en voorzichtig mogelijk onder zodat het eiwit niet invalt.
3. Spuit met een spuitzak het mengsel in 10 kleine "schuitjes" op een siliconenmatje op een bakblik.
4. Bak ze in de voorverwarmde oven minimaal 1,5 uur.

ROOD FRUIT

5. Laat de suiker smelten op een klein vuur en voeg daarna water en crème de cassis toe.
6. Prik de kersen met steeltjes op satéprikkers en doop de kersen in de suikeroplossing, gebruik daarna de suikeroplossing voor de kersensorbet.
7. Keer de satéprikkers, prik ze op een halve kool en laat afkoelen tot 15°C, zodat de suiker mooi uit kan druipen en harden.
8. Maak de rest van het fruit schoon, en bewaar tot punt 20.

KERSENBORBET

9. Maal de kersen in de mixer goed fijn en voeg de citroen en de kirsch toe.
10. Vries het mengsel in een sorbetiere in.
11. Klop het eiwit stijf met de suiker.
12. Voordat het ijs helemaal stijf is, het opgeklopte eiwit erdoor.
13. Laat het verder stijf vriezen.

CHAMPAGNESABAYON

14. Splits de eieren pas als je met de sabayon gaat beginnen, anders drogen de eidooiers in. Doe de eidooiers met de champagne en de suiker in een beslagkom.
15. Zet de beslagkom in een pan heet water van ong. 80 -85°C.
16. Klop met een garde de dooiers en de wijn op tot een luchtige massa die als een lint van de garde loopt.

PRESENTATIE

17. Meng de poeders.
18. Vul een meringue met frambozen en leg er een quenelle kersensorbet op.
19. Giet enkele eetlepels warme champagnesabayon over de meringue.
20. Verdeel de kersen, aalbessen en de rest van de frambozen over het bord.
21. Garneer met een topje munt en strooi nog wat poeder op het bord.



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

Index

A

aardbeien coulis · 66
Aardbeiensneeuw · 66
aardbeiensorbet · 66
abrikoos · 19
Affila cress · 66
amarenen · 21
amarettokoekjes · 9
ananas
 gebraden · 37
anjovis · 5
asperges · 19, 68
 groene · 19
Asperges · 68
 paarse, groen, witte · 62

B

Bakbacon · 40
Bananenpuree · 40
Banyuls
 jus van · 27
basilicum · 4, 6, 11, 47, 48
Basilicum · 4
bessen · 9
bessensap · 58
beurre-blanc · 54
Bieslookolie · 26
Biscuit · 58
Bisque
 d'Anguille fumé et les petit ravioli Farcie · 11
boeuf Wellington · 71
boquerones · 60
borlottibonen · 6
bospaddestoelen · 23
boter
 geclarificeerd · 33
Bouillon
 van schaaldieren · 41
bramencoulis · 14
Bramencoulis · 14
bundelzwammen · 28

C

cantharellen · 16
 gemarineerd · 17
cashewnoten · 47
Castagnaccio
 kastagnekoek · 9
Castric · 33
Cavolo
 zwarte kool · 7
cavolo nero · 7
Cciabata · 5
Champagne · 22
champagnesabayon · 73
champagneschuim · 22

cherrytomaat
 gepoft · 33
Chocolade schuimtaart · 58
Chocoladetaartje · 21
citroengrasmousse · 37
Coulis
 gele paprika · 60
coulis de papaya · 51
courgette
 bolletjes · 25
court-bouillon · 64
CRÈME
 GELE PAPRIKA · 60
Crème Anglais · 51
Crème Brulée
 gele paprika · 60
crème de cassis · 58
cresson · 17
Crostini · 5, 39

D

Diamanthaas · 40
druiven · 51
Druiven · 36
duif · 19
Duivenboutje
 in krokante brick · 19
Duivenfond · 19
duivenjus · 19
duxelles d' Amsterdam · 49

E

eendenkarkassen · 12
enveloppe de shi takes · 47

F

Farina di grano duro · 23
farro · 6
Fettine · 49
Fettine annodate · 49
Flensjes · 44
flespompoen · 53
Fond de veau · 71
frambozenazijn · 13
Fumet
 van zeeduivel en bisque · 10

G

Gamba's · 41
ganzelever · 19, 71
ganzenlever-mousse · 19
ganzenvet · 13
gevogelbouillon · 53
Gorgonzolasaus · 66
grand marnier · 14

Granny Smith · 48, 64
Grapefruitgelei · 37

H

ham
Coburg · 71
Coburger · 39
Ham
prosciutto · 6
handperen · 29
Haricots verts · 13
hazenruggen · 42
heilbot · 41
Hollandaise saus · 62
Hollandaise Saus
van visbouillon · 68

I

inktvissaus · 35
Invarinata
gekruide polenta · 7
Italiaanse biet · 27

J

jus de truffel · 24
Jus de Veau · 49

K

kaas
Parmezaan · 7
Kaas
Parmezaan · 4
kabeljauw · 54
gemarineerd · 54
kalfsfricandeaau · 49
kalfsjus · 64
kalfslever · 64
Kalfsnietjes · 64
kalfstong · 64
Kandeel · 58
kastanjebloem · 9
kastanjechampignons · 49
katenspek · 53
kersensorbet · 73
Kippenbouillon · 4, 6, 11
Kippenlever · 5
kletsspiraal · 29
Kletsspiraal · 30
knoflook
gepoft · 12
knollentuintje · 27
knolselderij
mousse · 16
koffiekorst · 40
komkommer · 69
Komkommermarinade · 69
Komkommerravioli · 66
kool

rode · 7
zwarte · 7
koriander · 41, 56, 69
korstdeeg · 62
Korstdeeg · 71
Kruidenkorst · 56
kwarteleitjes · 17
Kwarteleitjes · 16

L

Laagjesterrine · 29
lamsbotten · 56
Lamsrack · 56
langoustines · 60
Langoustines · 41
lasagne
van groenten · 56
limoncello · 9
Little Gem · 71
Little Gem Etuvée · 71
loempiavelletjes · 47
lychees · 51

M

Madeira Saus · 71
maïskiemolie · 69
Makreel · 68
mascarpone
mousse · 14
mascarpone/veenbessen mousse · 44
meloenbolletjes¹ · 51
Meringue · 73
Minestrone · 6
Moccaboontjes · 21
morilles · 64
Mosterd
zaanse · 39
MOUSSE VAN RODE BESSEN · 58
mozzarella · 39
mulfilet · 26
Muntolie · 35

N

Noilly Prat · 54
noisette de veau · 49

O

oesters · 22
Old Amsterdam · 49
Oriëntaals genot · 58
Ossenhaas · 71

P

paarse shiso · 31
paling · 11
palmkool · 7

pancetta · 10
panko · 64
panna cotta · 66
passievruuchtencoulis · 44
Pastadeeg · 11
Paté
 kippenlever · 5
peer
 gepocheerd · 29
Petit pois Française · 71
Petit Pois Française · 71
Peultjes · 31
Polenta · 7
polentabloem · 7
Pommes Dauphine · 42
pommes duchesse · 27
Pommes Pailles · 13
Pompoensoufflé · 53
prei
 gesmoord · 54
Prosecco · 39

R

ree
 nekvlees · 27
Reebiefstuk · 28
Reekalf · 27
Reekoteletten · 28
ricotta · 23
rijst
 Basmati · 49
riz de citron · 49
rog · 35
 gestoomd · 36
Rouleau · 48
Rouleau de canard · 47
Rundermuis · 40

S

sabayon
 van haring · 54
saffraan hollandaise · 33
salade
 venkel en sinaasapple · 18
Salie · 39
Salie-azijn · 27
Saus Jus de Lievre · 43
Savoieekool · 41
Schaaldieren bouillon · 41
Scheermessen · 69
schelvis · 33
schieteed
 filets · 12
sereh · 38
Sesamkoekjes · 38
sesamtompouce · 37
sesamzaad · 31, 69
sherry · 19
 Amontillado · 19
 Manzanilla · 19
 px · 19
shiitakes · 71
shiso purper · 60

sinaasappelsorbet · 14
sliptong
 gerookt · 18
sliptongen · 18
Soepstengels · 41
Soezenbeslag · 43
sojasaus
 japanse · 19
sojavinaigrette · 69
Sojavinaigrette · 69
Sorbet de lychees · 51
Sottobosco
 bosvruchten · 9
Specerijendamp · 36
spelt · 6
Spiering · 60
spinazie
 wilde · 24
spinsuiker
 cloche · 14
Spinsuiker · 15
sprot · 18
 gerookt, creme van · 18
St. Jakobsschelpen
 terrine · 33
staartpeper · 16
steurgarnalen · 10
STIJVE BAL · 15
stoofpeer · 42
Stoofperen · 42
stro-aardappeltjes · 56
szechuan · 69
Szechuanpeper · 62

T

tamatio's · 69
tempura de fruits · 47
Tempurabeslag · 31
tomaat
 gedroogde · 5
tomaatjes · 68
tomaten · 4, 6, 10, 12, 26, 27, 48, 62, 68, 69
Tomaten
 Romano · 6
Tomatensaus · 4
Tonijnsteak · 31
Tortellini · 23
Toscaans
 brood · 6
Toscaans brood · 4
Tournedos
 van haas · 42
truffelaardappel · 18
Tuile
 van staartpeper · 16
Tuille · 51

U

uien
 compote van witte · 26

V

varkensribstuk · 7
Varkenszadel · 7
venkel · 18, 33, 36, 41, 48
Venkelcrème · 36
vijgen
 gekarameliseerd · 13
visbouillon · 54
Visfumet · 35
Vlierbessensiroop · 39
Voorjaarsgarnituur · 64

W

wakamé salade · 31
walnootolie · 47
walnoten · 9

walnotenolie · 24
wasabi mosterd mayonaise · 31
wijnbladeren
 krokant · 36
Wild fond · 42
Wildbouillon · 25
wit- & rood lof · 53
witlof · 42

Z

Zeebaars filet · 48
Zeebaarsfilet · 41
zeeduivel · 10
Zeeduivel · 10
zeekraal · 68
zilveruitjes · 64
zwartsesamzaad · 38
zwezerikkroketjes · 64