



Cuisine Culinaire Almere

Receptenboek

7^e seizoen 2011 - 2012



Inhoud

Amuses

Espuma van pecorino met peer	5
Hemelse Vijgen.....	11
Rogvleugel met crème van linzen.....	20
Spritz.....	28
Amuse van bitterzoete salade.....	29
Amuse van gerookte zalm met mango en kokos.....	29
Geroosterde en tartaar van langoustines, pikante papaja met Japanse gemberdressing en oploop van wasabi	35
Trio van Hollandse grijzen en roden.....	45
Crostini met gemarineerde peer en parmaham.....	53
Antipasta Crema di foie gras brûlée.....	53
Risotto al radicchio rosso, Barbera d'Alba e Castelmagno d'alpeggio.....	56
Amuse Crème Soup Two Colors	59
Knapperige Asperges met haringdip.....	64
Pittige snoepjes van Geep met Aspergedrip	65
zwarte-olijvenminiblinis met roze mascarpone, zalm en gemarineerde bietjes.....	72

Soepen en sauzen

Gevogelte-roomsoep	6
Vichyssoise met oesters, oestertempura en gribichesaus.....	12
Shirauo Fubuki Jitate (Tempura sprout in soep)	38
Oersoep van aardappelen, venkelknol en gerookt spek, Friese nagelkaas toast	48
Aspergebouillon met Tomaten Touch.....	66

Voor- en of tussengerechten

Dwerginkvisjes gevuld met shiitakes.....	7
Op de huid gebakken roodbaarsfilet met salade en saus van tomaat en Brie de Meaux.....	14
Kwartel en wilde eend met een taartje van zaanse mosterdpuree, haricots verts en paddenstoelen.....	22
Zalmquenelles met salade	30
Kruidige Kwartel	31
Rolmops van Tonijn en Umami oesters	36
Zeebaars, kingcrab, sakedroesem, komkommer, codium en matcha-rijstsous.....	39
Hutspotsalade met hertenleverworst en pastinaakkroketjes.....	46
Primi piatti, ravioloni bicolore	55
Gegratineerde mosselen.....	60
Instant gerookte Daurade	61
Quinoa salade met Paarse Asperges, Sint-Jacobsschijfjes, peterseliepesto en Aspergeschuim.....	67
Carpaccio van Nieuwe Haring	73
Cornetto van filodeeg gevuld met kalfstartaar en paprika-ijs	74

¹ Alle receptuur is voor 10 personen, tenzij anders vermeldt

Hoofdgerechten

Livar ribstuk met streekpaddestoel en gedroogde ham, aardappelgarnituur, sperzieboontjes en een morieljesaus	8
Gebraden Anjouduif in rode wijnsaus en met foie gras en champignons gevulde mezzaluna	16
Gebakken hazenrug met een taartje van witlof en knolselderij, lasagne van appel en veenbessen en mierikswortelsaus	24
Hertenbiefstuk met Aachener Printensaus en een winters garnituur	32
Wagyu sukade, Japanse kleefrijst, gevulde shiitake met knolselderij, rodewijnjus met zoetzuur van gember	41
Gestoofde kalfswang met preiharten, en Madeira-morillejus	49
Vitello alla Milanese, Gremolata	56
Gebraden lamsfilet met morieljes en voorjaarsgroente.....	62
Op de huid gebakken wilde zeeforel met lentegroenten op bouillon met slagroomdragon	69
Kreeftenragout met Rucolarisotto.....	75

Nagerechten

Rode vruchten in Moscato gelei met dunne room en puree van rode vruchten	10
Sorbet van braam en biet met gepocheerde perzik en lauwwarm schuim van witte chocolade, Coeur de Cognac	19
Palet D'or Met Chocolade-Hazelnootijs En Passievruchtenroom	26
Maanzaad parfait met frambozenpuree.....	34
Sweet Tokyo Taste.....	43
Pavlova, Gemarmerd kaneeljs en advocatenbluf	51
Gianduiotto di Ganache Latte in piedi alla liquirizia Nuvolette di ricotta frita	57
Chocolade-oester met een parel van rozemarijnjs	63
Wit en rood goud, asperges en aardbeien	71
Misérable met aardbeien	76

Menu's

A - Menu september 2011.....	5
B - Menu oktober 2011	11
C - Menu november 2011	20
D - Menu december 2011	28
E - Menu januari 2012	35
F - Menu februari 2012.....	45
G - Menu maart 2012.....	53
H - Menu april 2012.....	59
I - Menu mei 2012.....	64
J - Menu juni 2012.....	72

Index	77
Overzicht bijpassende wijnen	80

A - Menu september 2011²

ESPUMA VAN PECORINO MET PEER

BENODIGDHEDEN

150 g pecorino Romano
2 peren uit pot (Cuisine)
1 handpeer
200 ml slagroom
4 g Xanthaangom
olijfolie extra vergine
1 grote sifon
+ 2-4 gaspatronen
druppeltje poire
Williams

Mooie kwaliteit olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Schaaf met een dunschiller dunne schilfers pecorino.
2. Schil de peren. Doe 2 gewekte peren samen met 6 el slagroom in een blender en maal alles zeer fijn.
3. Voeg de rest van de room toe en giet alles door een zeer fijne zeef. Evt. meerdere keren zeven.
4. Voeg de Xanthaangom³ toe en mix het geheel tot je een dikke crème hebt. Controleer of er echt geen stukjes meer in de Espuma zitten.
5. Schenk de crème in de sifon.
6. Draai er de 2 gaspatronen op, schud 15 seconden en zet de sifon rechtop in de koelkast. (N.B. eerst 1 gaspatroon, schudden, dan de 2^e gaspatroon en schudden)
7. Schil en kook de hand peer met wat suikerwater, snij hem vervolgens in dunne plakjes.

PRESENTEREN

8. Serveer de Espuma in verrines⁴ en decoreer ze met dunne plakjes pecorino (of serveer de kaas er apart bij i.v.m. de smaak) en een plakje peer. Plaats de verrine op een vierkant schoteltje
9. Giet er tot slot een scheutje olijfolie over.



² Menu van Cuisine Culinaire Limburg, van september 2010

³ Xanthaangom is een verdikkingsmiddel dat ook koud kan worden verwerkt

⁴ Amuseglaasjes

GEVOGELTE-ROOMSOEP⁵

BENODIGDHEDEN

8 gedroogde morieljes
1 borrelglas Franse cognac
1 ½ kilo kippenvleugeltjes
4 el olie
1 prei
2 uien
4 kruidnagels
3 laurierblaadjes
tijm
250 g Franse selderij
5 sjalotten
2 glazen champagne
2 ½ l water
1 bosje peterselie, de stelen ervan
½ l room
zout, witte peper
¼ citroen
4-6 eidooiers
een minimaal mespuntje cayennepeper
4 el opgeklopte room

BEREIDINGSWIJZE

1. Doe de goed gewassen gedroogde morieljes in een glazen schaalje en voeg de Franse cognac, met water aangevuld tot 1 ½ dl, toe. Laat ze hierin weken.
2. Fruit de kippenvleugeltjes in de olie licht aan.
3. Voeg dan de prei, de met kruidnagels bestoken uien, laurierblaadjes, tijm, de gesneden Franse selderij en de in vieren gesneden sjalotten toe.
4. Schep het even goed om en blus het geheel met de champagne af. Voeg nu het water en de peterselienstelen (bewaars 12 toefjes voor de garnering) toe en laat het tot de helft inkoken.
5. Geef van deze bouillon 0,5 l aan de makers van het hoofdgerecht.
6. Giet het door een zeef, voeg nu de room toe en laat het 15 tot 20 minuten koken. Let op: door de room bruist in het begin de soep erg op. Giet ze nogmaals door een zeef. **Als de soep te dun is, kun je deze met 4-6 eidooiers binden, door deze door de room te kloppen. Let op de soep mag dan niet meer koken, max. temperatuur = 80°C!**
7. Breng de soep tegen het uitserveren weer aan de kook en breng ze dan op smaak met zout, witte peper, een paar druppels citroensap en heel weinig cayennepeper.



PRESENTEREN

8. Voeg net voor het uitserveren het weekvocht van de morieljes toe. Controleer de morieljes heel goed op zand!!! Snijd de morieljes in stukjes.
9. Vul de warme soepkoppen met de soep en leg er een klein lepeltje geklopte room op.
10. Strooi wat morielje stukjes op de room en de soep en garneer het met een toefje peterselie.

⁵ Receptuur voor 12 personen

DWERGINKTVISJES GEVULD MET SHIITAKES⁶

BENODIGDHEDEN

100 g gedroogde
shiitakes
16 dwerginktvisjes
100 g glasnoedels
400 g kalfsgehakt
4 el sojasaus
2 tl peper
cocktailprikkers
bieslook

BEREIDINGSWIJZE

1. Ontdooi z.s.m. de inktvisjes.
2. Week de shiitakes 30 minuten in warm water, laat ze uitlekken en snijd ze in dunne plakjes.
3. Haal de inktvisjes goed leeg en zet ze apart.
4. Week de glasnoedels 15 minuten in warm water en snijd ze daarna in 5 cm lange stukjes.
5. Meng het gehakt met de shiitakes en glasnoedels en voeg de sojasaus en peper toe.
6. Maak op smaak af met peper, zout en sojasaus en fijn gesnipperde bieslook.
7. Vul de inktvisjes voorzichtig (zonder ze te scheuren!) met het vleesmengsel. Steek ze dicht met een cocktailprikker.
8. Leg ze in een stoommandje en stoom ze in minder dan 15 minuten. Bij maatverschil, leg de kleinere inktvisjes er dan iets later bij. Pas op, ze kunnen snel taai worden!



PRESENTEREN

- Sojasaus
9. Geef er sojasaus bij, evt. gember toevoegen. Doe wat poedersuiker in de sojapoeder! Maak een mooi rondje wasabi.

⁶ Receptuur voor 16 personen

LIVAR RIBSTUK MET STREEKPADDESTOEL EN GEDROOGDE HAM, AARDAPPELGARNITUUR, SPERZIEBOONTJES EN EEN MORIELJESAUS⁷

BENODIGDHEDEN

LIVAR RIBSTUK

- 3 maal 1 kg Livar ribstuk (rack) / (3 x 4 ribben)
- 600 g Prosciutto di Monastero
- 150 g broodkruim
- 80 g truffelsalsa
- 500 g paddenstoelsoorten
- 90 g sjalotjes
- 60 g mosterd
- Ei

MORIELJE SAUS

- 1 ltr gevogelte bouillon (0,5 l van gevogeltesoep)
- 250 ml kalfsjus
- 50 ml room
- 2 el crème fraîche
- 50 g morieljes en vocht

GARNITUUR

- 500 g sperzieboontjes
- 12 middelgrote Santé aardappels
- olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Borden warm zetten
2. Veel werk zijn: truffelsalsa maken, larderen en injecteren!!!

LIVAR RIBSTUK

3. Begin met het drogen van 300 g Prosciutto di Monastero:
4. De plakjes Prosciutto di Monastero op een siliconematje of bakpapier laten drogen in de oven op 130°C gedurende 45 minuten, maar in elk geval tot de ham droog en knapperig is.
5. Wrijf de gedroogde Prosciutto di Monastero fijn.
6. Livar ribstuk schoonmaken, krab de botten helemaal schoon en lardeer met de ander 300 g Prosciutto di Monastero. (*Larderen: reepjes van Prosciutto di Monastero met behulp van lardeernaald door het vlees rijgen*).
7. Maak de **truffelsalsa**: sjalotje, paddenstoel en truffelsalsa aanbakken. Fijn draaien met behulp van keukenmachine. Daarna door een haarzeef wrijven. Goed proeven, en hoog op smaak brengen!
8. Injecteer het ribstuk met de zalf van paddenstoel truffelsalsa met behulp van een injectiespuit.
9. Vervolgens het ribstuk aanbraden.
10. Maak een mengsel van de mosterd, het broodkruim, ei en de gedroogde en fijn gewreven Prosciutto di Monastero.
11. Wrijf met dit mengsel het aangebraden ribstuk in.
12. Plaats het ribstuk in een ovenschaal en laat in de oven van 160°C ca. 40 min. nagaren (moet gaar zijn). Je kunt ook het ribstuk er met 40°C kerntemperatuur uithalen, in stukken snijden en dan met het bakvocht op een bakblik weer in de oven terugdoen. Dan afbakken.
13. Verpak het vlees zodra het uit de oven komt in aluminiumfolie en laat het minimaal vijftien minuten rusten. Daarna in plakken snijden en direct serveren.

MORIELJE SAUS

14. De gedroogde morieljes in gevogelte bouillon laten weken, eventueel nog gevogelte bouillon bijmaken tot een liter. Vervolgens de morieljes doorsnijden. Goed controleren op zand.
15. De rest van de ingrediënten inkoken tot de gewenste dikte. De morieljes op het laatst toevoegen aan de garnituur.

GARNITUUR

16. Snij de puntjes van de sperzieboontjes en neem eventuele draden direct mee, was ze en breek ze in stukjes. Zet de boontjes met weinig water en wat zout op en kook ze in 15-20 minuten gaar. Giet ze af en spoel met koud water. Bestrooi ze met wat nootmuskaat.



⁷ Receptuur voor 12 personen

grof zeezout
250 g roomboter
400 g crème fraîche
2 el tomatenpuree
2 el gehakte groene
kruiden (bieslook,
peterselie, oregano)

17. Schil en was de aardappelen.
18. Prak de aardappels met een vork. Maak de helft van de crème fraîche aan met de tomatenpuree, peper en zout, en de andere helft met de gehakte groene kruiden.
19. Warm de gebroken sperzieboontjes op met een klontje boter en hou ze warm.
20. Maak de aardappelpuree warm met roomboter, zout, peper en wat groene kruiden. Maak met behulp van een garneerring twee aardappeltorentjes, garneer het ene torentje met de tomaten-crème- fraîche en het andere met de kruiden crème fraîche.

PRESENTEREN

21. Opmaken op warme borden. Aardappeltorentjes boven aan het bord, sperzieboontjes er tegenover hiertussen een plak varkensribstuk, schenk de morielje saus ernaast.

RODE VRUCHTEN IN MOSCATO GELEI MET DUNNE ROOM EN PUREE VAN RODE VRUCHTEN

BENODIGDHEDEN

9 blaadje gelatine
1,25 dl Moscato d'Asti
100 g honing
3,75 dl Moscato d'Asti
1 blik lychees
250 g bramen
250 g bosbessen
250 g kleine aardbeien
250 g aalbessen
plakfolie
10 plastic ringen
10 plastic strips
375 g frambozen
poedersuiker
2,5 dl zeer koude slagroom
enkele druppels eau de vie de framboises
1 zakje vanillesuiker

munt

BEREIDINGSWIJZE

1. Borden koud zetten.
2. Week de gelatine in voldoende koud water.
3. Breng de 1,25 dl Moscato d'Asti met de honing aan de kook. Los de uitgeknepen gelatine hierin op. Laat het geheel iets afkoelen. Voeg de 3,75 dl Moscato toe.
4. Zet in de koeling tot een hangende gelei ontstaat.
5. Snij de lychees in repen en maak het overig fruit schoon.
6. Bekleed een plaat met plakfolie. Zet de ringen op de plaat. Zet de strips erin.
7. Vul de ringen met een laagje gelei, vervolgens het fruit (niet de aalbessen). Zet de plaat een kwartier in de koeling. Giet de hangende gelei daarna over het fruit. Zet de plaat terug in de koeling.
8. Haal de kroontjes uit de frambozen. Blender de frambozen met de staafmixer tot een puree. Zeef de puree. Breng de puree op smaak met de poedersuiker. Vermeng de slagroom met de eau de vie de framboises.
9. Klop de zeer koude slagroom met vanillesuiker dik vloeibaar.

PRESENTEREN

10. Schep wat frambozenpuree op een koud bord. Schep in het midden wat room. Trek er met een vork strepen in (rond).
11. Zet de aspic erin.
12. Bestrooi de takjes aalbessen met poedersuiker.
13. Garneer met een bepoederd takje aalbessen en een blaadje munt.



B - Menu oktober 201⁸

HEMELSE VIJGEN

BENODIGDHEDEN

HEMELSE VIJGEN

10 plakken Parma ham
groot
10 verse vijgen
250 gr zachte geitenkaas
5 el heidehoning
2-3 el walnotenolie
blaadjes rucola

BEREIDINGSWIJZE

HEMELSE VIJGEN

1. Verwarm de oven voor tot 180 graden.
2. Was de vijgen en dep ze droog.
3. Zet de vijgen rechtop en snij ze aan de bovenzijde kruisvormig in en druk ze voorzichtig in.
4. Vermeng geitenkaas met honing en vul de vijgen met dit mengsel.
5. Wikkel de Parmaham om de vijk heen en plaats op een bakblik(je).
6. Bak af in ca. 8 min., de kaas moet gesmolten zijn en de ham een beetje krokant.
7. Versnipper de rucola zeer fijn en vermeng deze met wat walnotenolie

PRESENTEREN

8. Serveer de vijk op een klein bordje, strooi daarover heen wat rucola..



⁸ Cuisine Culinaire Zaanstad, menu oktober 2008

VICHYSOISE MET OESTERS, OESTERTEMPURA EN GRIBICHESAUS

BENODIGDHEDEN

OESTERS

10 espressokopjes
35 grote oesters
1 pakje tempura
beslagmix (150 gr.)
1 fles koolzuurhoudend
water

VICHYSOISE

6 dl. kippenbouillon
25 gr. ongezouten boter
175 gr aardappels,
geschild en in blokjes
150 gr. ui, in dunne
ringen
300 gr. preiwit, fijn
gesneden
25 ml. Noilly Prat
125 ml. room

GRIBICHESAUS (3 DL)

1 ei
½ tl Dijonmosterd
1½ dl. plantaardige olie
¼ dl. witte wijnazijn
1 el. gezouten kappertjes,
gespoeld en fijngehakt
1 el. augurk, fijngehakt
1 tl. gehakte kruiden
(dragon, bieslook,
peterselie, kervel)
½ citroen
peper en zout

Maldonzout
Drupje citroensap
10 citroenpartjes
kervel
bieslook

BEREIDINGSWIJZE

OESTERS VOORBEREIDEN

1. Open alle schelpen, zoek de 20 grootste oesters uit en leg ze op keukenpapier of een schone theedoek. Bewaar deze 20 in de vriezer, bewaar het oestervocht apart.
2. Bewaar de overige oesters (15) in het eigen vocht en verdeel het bewaarde vocht van de eerste 20 over de overige oesters in de schelp.
3. Zet de fles water in de vriezer en zet ook een beslagkom in de vriezer.



VICHYSOISE

4. Maak van de kippenbouten een bouillon
5. Smelt de boter in een pan met dikke bodem tot hij schuimt.
6. Voeg toe: de aardappels, ui, het preiwit en zweet 8-10 minuten aan zonder te kleuren.
7. Voeg de Noilly Prat toe en laat verdampen.
8. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook.
9. Kook 20 minuten op zacht vuur tot de aardappelblokjes gaar zijn.
10. Voeg de room toe en breng weer aan de kook.
11. Pureer de soep in de keukenmachine of blender.
12. Passeer door een zeef, druk het vocht uit de groenten.
13. Doe de oesters (15) uit het vocht erbij en pureer weer.
14. Breng op smaak met (een deel van) het oestervocht.
15. Zeef opnieuw (goed controleren, evt. meerdere keren zeven) en houd warm.

GRIBICHESAUS (N.B. dit is voldoende tot 15 p.)

16. Kook het ei in 10 minuten hard.
17. Mix het met de mosterd tot zalf.
18. Giet de olie er in een dun straaltje bij en roer goed door.
19. Voeg azijn (oppassen), kappertjes, de kruiden en augurk toe.
20. Breng op smaak met zout (oppassen), peper en citroensap (weinig).

AFWERKING

21. Verhit de frituur tot 180°.
22. Maak een tempura beslag van 150 g tempura beslagmix en max. 220 ml het ijskoude koolzuurhoudende water in de koude beslagkom. Roer snel tot de bloem vochtig is. Niet opkloppen. Het beslag is gemaakt, wanneer er kleine bloemklonters aan de oppervlakte van de mix verschijnen.
23. Haal de oesters uit de vriezer één voor één door het beslag. Laat het teveel eraf druipen en frituur krokant. Keer ze halverwege om. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid ze licht met Maldonzout, peper en een drupje citroensap.

PRESENTEREN

24. Maak een spiegelkje (5 cm) van de gribichesaus op het bord.
25. Leg er 2 oesters op. Garneer met citroenpartjes en een takje kervel. Schuim de soep nog even licht op met de staafmixer en serveer de

Vichyssoise in een espressokopje ernaast. Garneer de soep met een mespuntje gehakte bieslook.

OP DE HUID GEBAKKEN ROODBAARSFILET MET SALADE EN SAUS VAN TOMAAT EN BRIE DE MEAUX

BENODIGDHEDEN

BRIE DE MEAUX

400 gr. Brie de Meaux

SALADE

1 bakje rode kerstomaatjes
1 bakje gele kerstomaatjes
1 sjalotje
50 gr. pijnboompitten
kappertjes
½ bosje basilicum
3 el olijfolie
1 el zonnebloemolie
1 tl citroensap
peper en grof zeezout

HARISSA

2 rode pepers
1 teen knoflook, klein
30 ml. olijfolie
zout
½ tl. komijnpoeder

SAUS

5 tomaten
1 sjalot
2 el. olijfolie
3 tenen knoflook
basilicum
peper en grof zeezout

ROODBAARS

600 gr. roodbaarsfilet
met huid
peper en grof zeezout
400 gr. Brie de Meaux,
in lange dunne repen

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet vierkante borden warm.

BRIE DE MEAUX

2. Snijd de kaas als deze nog koud is in lange dunne plakken, bewaar de plakken afgedekt en op bakpapier in de koeling.

SALADE

3. Ontvel de rode en de gele kerstomaatjes, laat de kroontjes eraan zitten.
4. Bruneer de pijnboompitten.
5. Hak het sjalotje fijn.
6. Scheur de basilicum fijn.
7. Maak een dressing van de oliën, het citroensap en pezo, en proeven.
8. Meng alle ingrediënten door elkaar tot een salade en breng eventueel nog verder op smaak met peper en zout.

HARISSA

9. Haal de bovenkant van de pepers af en snijd ze in de lengte doormidden.
10. Verwijder de zaadjes en snijd ze in stukjes.
11. Week ze minstens een half uur in warm water.
12. Laat de peperstukjes uitlekken en pureer ze met de knoflook, het zout, de olie en het komijnzaad tot een dikke saus. Je kunt ook de staafmixer gebruiken.
13. N.B. Harissa is lang houdbaar in een gesteriliseerde pot met een laagje olie erbovenop.

SAUS

14. Ontvel de tomaten, verwijder de pitjes.
15. Hak de sjalot en de knoflook fijn.
16. Doe alles met de olijfolie en 1 tl. Harissa in een steelpan en verwarm tot de tomaten hun sap loslaten.
17. Pureer en breng op smaak met zeer fijn gesneden basilicum, peper en grof zeezout.
18. Pureer met de staafmixer tot een dikke saus en passeer de saus door een zeef.

ROODBAARSFILETS

19. Zet de oven op 200°C bovenwarmte met fan.
20. Controleer de filets op graten.
21. Bestrooi ze met peper en grof zeezout.
22. Wacht met de volgende handeling tot de borden zijn opgemaakt!
Bak ze op de velkant snel aan in olijfolie. Draai ze niet om.
23. Zet de filets nog even in de oven. Ze zijn klaar als “de lamellen wit worden en los komen”.
24. Portioneer de filets.



rozemarijn

PRESENTEREN

25. Leg op een heet vierkant bord een reep Brie de Meaux.
26. Leg op het ene uiteinde een compositie van de salade, op het andere een stukje roodbaarsfilet, velkant naar boven.
27. Garneer met een minitakje rozemarijn.
28. Trek een streep tomatensaus op het bord.

GEBRADEN ANJOUDEUIF IN RODE WIJNSAUS EN MET FOIE GRAS EN CHAMPIGNONS GEVULDE MEZZALUNA

BENODIGDHEDEN

ANJOUDEUIVEN

5 Anjouduiven
10 tenen knoflook,
geplet
10 takjes tijm
rozemarijn
boter
olijfolie

DUIVENBOUILLON

Karkassen van de duiven
1 prei, 1 ui, 1 wortel (in
stukken)
1 blikje tomatenpuree
2 laurierblad, 5
jeneverbessen, 2
kruidnagels, takje tijm, 1
knoflookteen
afsnijdsels van de
champignons
Madera

PASTADEEG (MEZZALUNA)

300 gr. Grano Duro
2 eieren + 2 eigelen
15 ml. olijfolie
50 ml. water
zout

BEREIDINGSWIJZE

ANJOUDEUIVEN

1. Verhit de oven tot 200°, zet borden warm.
2. Maak de duiven goed schoon, verwijder o.a. de kop en nek en ingewanden. Indien gewenst kun je de lever gebruiken bij de saus, wel controleren op gal! Spoel goed na en dep droog.
3. Verwijder de pootjes van de duiven. Laat de borsten aan het karkas zitten. Knip met de wildschaar de ruggen los van de borsten. Doe de ruggen bij de karkassen waarvan de bouillon wordt getrokken.
4. Maak een confit van de pootjes door ze langzaam te garen in olijfolie op 90°C met tijm, rozemarijn en een teen knoflook. *N.B. Zet ze meteen op i.v.m. de gaartijd.*
5. Vanaf hier: laatste half uur voordat je uitgaat:
6. Zout ze van binnen en buiten, bak de duiven rondom aan tot bruin en laat 3 minuten in de oven doorbraden.
7. Haal ze uit de oven, voeg 20 gr. boter toe, laat smelten en bedruip de borsten hiermee. *N.B. Bij wilde duiven niet nagaren in de oven, alleen onder alufolie laten rusten.*
8. Leg de duiven op een rooster en kwast de boter in de buikholtten. Bestrooi de buikholtten met tijm en fijngehakte knoflook.
9. Laat 10 minuten rusten en haal de borsten van het karkas. Geef de borstfilets op de buitenzijde nog een klein beetje warmte door ze 15-20 seconden door een hete droge pan te halen. *N.B. Niet de karkaszijde opnieuw braden, die moet rosé blijven. Houd warm onder alufolie.*

BOUILLON

10. Kleur de karkassen in olijfolie, doe de prei, ui en wortel erbij en laat meekleuren.
11. Voeg de tomatenpuree toe en ontzuur op laag vuur.
12. Blus af met Madera en voeg de overige ingrediënten toe. Ook afsnijdsel van de paddenstoelen kun je toevoegen en duivenlever.
13. Breng over in een snelkookpan en vul af met water.
14. Trek hiervan in ± 60 minuten een bouillon.
15. Zeef en kook in tot het gewenste volume.

PASTADEEG (MEZZALUNA)

16. Klop de eieren goed door.
17. Doe de bloem met wat zout in een kom.
18. Voeg telkens ei, water en olie toe en kneed goed door met de hand.
19. Laat het deeg 1 uur op kamertemperatuur rusten.
20. Verdeel het deeg in stukken.
21. Haal elk stuk door de pastamachine: eerst op de breedste stand, dan steeds



een tandje minder en zo door tot de op een na dunste stand.

22. Snijd er 30 rondjes van 8 cm ø uit. (*maak evt. een paar reserve*)
23. Leg ze op een met bakpapier bedekte platte schaal, dek ze af met folie om uitdrogen te voorkomen. Zet weg tot gebruik.

PADDESTOELENDUXELLES

65 gr. **gedroogde**
paddenstoelen
(eekhoortjesbrood)
500 gr. champignons
1¼ dl. olijfolie
3 tn. knoflook, geplet
10 takjes tijm
3 sjalotjes, fijngehakt
60 gr. foie gras, in
blokjes
2 bosjes bieslook,
fijngehakt
30 rondjes pastadeeg
2 eieren, losgeklopt met
30 ml. water
zout en peper

PADDESTOELENDUXELLES

24. Week de gedroogde paddenstoelen in de warm gemaakte maderagedurende een half uur, regelmatig roeren. Knijp daarna licht uit, snijd klein en laat op keukenpapier drogen. Bewaar het overgebleven vocht.
25. Haal de stelen van de champignons en voeg die toe aan de gevogeltebouillon, snijd de hoedjes in vieren.
26. Maak een koekenpan zeer heet. Doe de olie erbij. N.B. de olie moet beginnen te roken, de champignons moeten niet gekookt worden in eigen vocht! Zodra ze bijna hun vocht beginnen te verliezen zijn ze klaar.
27. Voeg, als de champignons beginnen te kleuren de knoflook, tijm en sjalotjes toe.. Laat tijm en knoflook smaak afgeven door de pan te blijven omschudden. Doe het eventueel in etappes als de pan niet groot genoeg is.
28. Laat afkoelen. Verwijder tijm en knoflook en hak zeer fijn. Voeg het geweekte en fijngesneden eekhoortjesbrood toe.
29. Voeg de foie gras en de bieslook toe.
30. Meng goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper.
31. Zet koel weg tot gebruik.

MEZZALUNA

32. Leg 1½ tl. duxelle in het midden van een rondje pastadeeg.
33. Kwast de randen in met het losgeklopte ei.
34. Vouw de rondjes tot een halve maan, pers de lucht eruit en druk de randen aan met een vork.
35. Blancheer ze 2 minuten in gezouten water.
36. Laat uitlekken, dep droog en bestrooi met bloem.
37. Bewaar afgedekt op bakpapier om aan elkaar kleven te voorkomen.
38. Kook ze vlak voor het uitserveren nog 3-4 minuten in zout water en laat uitlekken.

SJALOTTEN

30 kleine sjalotten,
schoongemaakt
40 gr. boter
peper en zout

SJALOTTEN

39. Smelt de boter tot schuimig en doe de sjalotten erbij.
40. Bak ze bruin, kruid met peper en zout en laat uitlekken.
41. Als je alleen grote sjalotten hebt, halveer ze dan.

RODE WIJNSAUS

10 ml. plantaardige olie
3 sjalotten, in plakjes
1 tn. knoflook, in plakjes
750 ml rode kookwijn
¾ dl. port
1 takje tijm
½ l. duivenbouillon

RODE WIJNSAUS

42. Bak de sjalotten en de knoflook op matig vuur. Laat niet kleuren en kruid licht.
43. Voeg de wijn en de port toe en kook in tot ¼.
44. Breng de bouillon aan de kook en zeef er de wijnreductie in.
45. Kook in tot het gewenste volume.
46. Voeg de sjalotten toe en laat nog 15 minuten sudderen.
47. Zeef ze vlak voor het uitserveren uit de saus.

GARNITUUR

10 plakken pancetta
30 cantharellen

GARNITUUR

48. Bak de pancetta goudbruin tot knapperig in de oven tussen 2 vellen siliplat.
49. Bak de cantharellen in de olie van de duiven. Kruid ze en laat uitlekken.

PRESENTEREN

50. Trancheer de borstjes.
51. Bewaar de karkassen voor de volgende kookgroep.
52. Leg een duivenborst midden op het bord. Een pootje ernaast.
53. Leg er 3 mezzaluna omheen, daartussen de sjalotjes en de paddenstoelen, zodat een cirkel om het vlees ontstaat.
54. Lepel er wat rode wijnsaus omheen en over.
55. Leg bovenop 1 plakje pancetta (NB 1 plakje pp is voldoende).

SORBET VAN BRAAM EN BIET MET GEPOCHEERDE PERZIK EN LAUWWARM SCHUIM VAN WITTE CHOCOLADE, COEUR DE COGNAC

BENODIGDHEDEN

10 cocktailglazen (Y)

SORBET

2 dl. bietensap
3 dl. bramencoulis
2 dl. suikerwater (1:1)
1 eiwit

PERZIKEN

3 perziken (uit blik)
6 steranijs
50 ml Coeur de Cognac

MOUSSE

200 gr. witte chocolade
200 ml room

10 roze peperkorrels

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet de cocktailglazen in de vriezer.

SORBET

2. Meng het bietensap met de bramencoulis, het eiwit en het suikerwater. Bij voorkeur eerst laten afkoelen alvorens er ijs van te draaien.
3. Draai in de ijsmachine tot sorbet en bewaar in de vriezer.

PERZIKEN

4. Brand alle steranijs in een droge pan.
5. Drenk ze in het perziksap en verwarm ze tot 80°.
6. Voeg de perziken toe. Zorg dat ze onderstaan.
7. Zet ze in half uur (evt. langer) in een oven van 80°C (NB als je de patisserieoven gebruikt dan op 120°C).
8. Laat afkoelen en snijd ze in stukjes van ± 1½ cm.
9. Doe de cognac erbij.

MOUSSE

10. Verwarm de room, voeg de chocolade toe en roer tot een homogene massa. N.B. maak het mengsel niet te heet i.v.m. het ontbinden van de chocolade (<40°)
11. Giet het mengsel in de kleine ISI les en bewaar tot gebruik.
12. Verwarm vlak voor het uitserveren de fles met inhoud in water van ± 40°C.
13. Breng hem op z'n kop op druk met een patroon.

PEPERKORRELS

14. Brand ze licht in een droge tefalpan en vijzel ze fijn. Zeef ze.

PRESENTEREN

15. Vul de koude cocktailglazen met 2 el. sorbet. Schik hierop stukjes perzik. Spuit er een toef warme chocolademousse op en bestrooi met de gemalen en gezeefde peperkorrels.



C - Menu november 2011⁹

ROGVLEUGEL MET CRÈME VAN LINZEN¹⁰

BENODIGDHEDEN

SESAMKOEKJES

120 gram bloem
100 gram poedersuiker
60 gram eiwit
100 gram gesmolten
boter
15 gram zwarte
sesamzaadjes

ROG

700 gram gefileerde
rogvleugel
200 gram Gorgonzola
100 gram mascarpone
1 mesp. piment
d'Espelette
1 st limoen

CRÈME VAN LINZEN

200 gram rode linzen
600 gram
gevogelbouillon
100 gram ui
100 gram wit van prei
100 gram knolselderij
150 gram wortel
100 gram aardappelen
1 t. knoflook
150 gram room
3 takjes tijm

BEREIDINGSWIJZE

1. Borden warm

KOEKJES

2. Meng voor de koekjes de bloem, de suiker, de sesamzaadjes en een snufje zout en meng er met een garde het eiwit door.

3. Spatel er de gesmolten boter door.

4. Strijk het beslag

langwerpig uit met behulp van een lepel (werkfoto 1) en bak goudbruin in een oven op 200° C. Rol direct om een ronde vorm tot een cilinder en laat afkoelen.



ROG

5. Snijd de rogvleugel in driehoekjes en zet koel weg.

6. Snijd 14 reepjes Gorgonzola van ca. 6 cm lang voor de garnering en zet apart.

7. Meng de rest van de Gorgonzola en de mascarpone in de keukenmachine tot een glad mengsel.

8. Rasp de schil van de limoen. Blancheer kort.

9. Breng het kaasmengsel op smaak met limoenrasp, nootmuskaat en piment d'Espelette. Zet koel weg.

CRÈME VAN LINZEN¹¹

10. Snijd de groenten in fijne brunoise.

11. Breng de bouillon aan de kook en voeg alle blokjes groenten toe.

12. Als de bouillon weer kookt, de linzen toevoegen. Laat 15 min. zachtjes koken. Zet het vuur uit en voeg de fijngesneden knoflook en de tijmblaadjes toe.

13. Draai de massa (als de linzen te nat zijn, eerst afgieten) fijn in de keukenmachine, onder toevoeging van de room, tot een crème en druk door een fijne zeef.

14. Breng op smaak met peper en zout.

AFWERKING

15. Gaar de driehoekjes rog zachtjes in een pannetje met wat arachideolie en wat sesamolie, zout en peper.

16. Verwarm de linzencrème en controleer de smaak.

⁹ Cuisine Culinaire Zeeland, menu november 2008

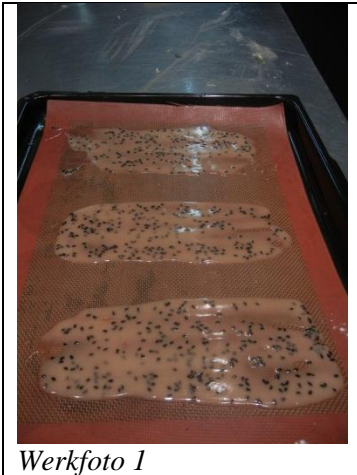
¹⁰ Receptuur voor 14 personen

¹¹ niet te vroeg mee beginnen, droogt anders uit

PRESENTEREN

17. Maak een spiegel van de crème van linzen, plaats daarop de rog vleugel.
18. Plaats daarop een quenelle van het kaasmengsel, daarbovenop komt de kaas.
19. Lepel wat druppels van de sesam/arachideolie (waarin je de rog hebt gegaard) over het gerecht en plaats als allerlaatste het sesamkoekje er op.

Extra werkfoto's



Werkfoto 1

KWARTEL EN WILDE EEND MET EEN TAARTJE VAN ZANSE MOSTERDPUREE, HARICOTS VERTS EN PADDENSTOELEN

BENODIGDHEDEN

- TAARTJE**
- 1 kg aardappelen
 - roomboter
 - 1 ½ dl room
 - 2 el afgestreken Zaanse
(of andere
grove mosterd)
 - 1 st. prei
 - 300 gr. haricots verts

KWARTEL EN WILDE EEND

- 10 st kwartelpootjes
- 100 gr. roomboter
- 25 g bruine basterdsuiker
- 2 dl rode port
- koude boter om te
monteren
- 5 dl gevogeltebouillon
- 1 t. knoflook
- 4 takjes tijm
- 1 takje rozemarijn
- 3 grote of 6 kleine
eendenborsten

- 1 bakje wilde
paddenstoelen

BEREIDINGSWIJZE

1. Vierkante borden warm zetten.



TAARTJE

2. Kook de aardappelen gaar en maak er een puree van met de room, 10 gram boter, mosterd, zout en peper
3. Doe de puree in een spuitzak.
4. Blancheer de haricots verts, laat ong. 2 minuten doorkoken en spoel ze met koud water.
5. Verwarm de oven voor op 180° C.
6. Neem een rvs ring met een doorsnee van ca. 5 cm.
7. Blancheer losse bladeren van de prei. Meet de binnenkant omtrek van de rvs ring en pas de lengte van de preibladeren aan aan deze omtrek.
8. Bedek de binnenkant van de rvs ring met een ring van prei.
9. Spuit een laagje puree op de bodem (niet alle puree). Druk aan met de onderkant van een lepel.
10. Verdeel de haricots verts hierover en spuit tegen de binnenkant van de ring tot de zijkant geheel bedekt is.
11. Vul daarna de vorm aan met de rest van de puree. Druk de puree aan met een lepel en strijk de bovenkant vlak.

KWARTEL EN WILDE EEND

12. Bestrooi de kwartelpootjes met zout en peper.
13. Bak ze rondom bruin in 60 gram hete boter.
14. Voeg de basterdsuiker toe en blus af met de rode port.
15. Schenk de bouillon erbij en voeg ook de zeer fijn gesneden knoflook, en fijn gehakte tijm en fijn gehakte rozemarijn toe.
16. Laat de kwartelpootjes met het deksel op de pan in ca. 30 minuten zachtjes gaar stoven.
17. Haal de kwartels uit de pan en bewaar ze in alu folie in de warmhoudkast tot gebruik.
18. Zeef de overgebleven jus en kook de jus verder in. Op het eind monteren met koude boter. Houd ook de saus warm in de warmhoudkast.
19. Maak de paddenstoelen goed schoon.
20. Bak de paddenstoelen in wat boter, bij voorkeur in de pan waarin de saus is ingekookt (houd evt. ook warm)
21. Bestrooi de eendenborsten kort voor het uitserveren met zout en peper en bak ze (eventueel ook in dezelfde pan), 3 minuten aan elke kant, rondom bruin (er komt veel vocht vanaf, dus geen boter gebruiken. Met kerntemperatuur evt. meten tot 48°C. Laat nog even rusten in alu. folie.

PRESENTEREN

22. Zet het taartje van mosterdpuree vlak voor het uitserveren 5 minuten in de oven en zet het dan in het midden van een warm bord.
23. Plaats aan de ene kant een kwartelpootje. Plaats op het taartje de paddenstoelen.
24. Trancheer de eendenborsten in mooie dunne plakjes en plaats aan de ander kant van het taartje de plakjes eendenborst.
25. Voor de kwartelpoot komt een streep saus en op de eendenborst komt wat saus.

GEBAKKEN HAZENRUG MET EEN TAARTJE VAN WITLOF EN KNOLSELDERIJ, LASAGNE VAN APPEL EN VEENBESSEN EN MIERIKSWORTELSAUS

BENODIGDHEDEN

SOEZENDEEG
 0,9 dl water
 35 gr. boter
 zout
 8 gr. suiker
 100 gr. bloem
 2 st. Eieren

AARDAPPELEN
 400 gr. aardappelen
 225 gr. soezendeeg
 100 gr. amandelschilfers

TAARTJE
 800 gram knolselderij
 2 dl room
 4 st eieren
 peper en zout
 12 st. witlofstronken
 1 ½ st. citroen
 Boter
 Zeste van 1 sinaasappel

LASAGNE
 6 st. grote appels (Cox)
 225 gr. veenbessen
 225 gr. suiker
 60 gr. boter
 60 gr. bruine suiker

SAUS EN VLEES
 3 st. hazenruggen
 1 ½ ltr wildfond
 100 gr. koude boter
 3 el mierikswortel-
 puree
 150 gr. boter

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet borden warm en begin met een deel van stap 13.

SOEZENDEEG

2. Breng het water, de boter, het zout en de suiker zachtjes tot tegen het kookpunt (totdat de boter gesmolten is).
3. Voeg de gezeefde bloem in één keer toe en meng met een spatel.
4. Roer zolang tot het deeg van de kanten van de pan loskomt en een bal vormt.
5. Roer de eieren er één voor één door. Zorg dat elk ei in het deeg is opgenomen voor je het volgende toevoegt.

AARDAPPELEN

6. Schil de aardappelen en kook ze gaar. Giet af, droog en pureer met de pureeknijper.
7. Breng de puree op smaak en vermeng met het soezendeeg.
8. Maak met lepels quenelles van dit mengsel en haal door de amandelschilfers. Plaats direct in de koeling tot gebruik.

TAARTJE VAN WITLOF

9. Reinig de knolselderij, snijd hem in gelijke stukken, kook in gezouten water, giet af, droog en laat afkoelen.
10. Pureer de knolselderij, voeg de room en de eieren toe en kruid met peper en zout.
11. Reinig het witlof en kook de blaadjes in water met citroen.
12. Bekleed een ingevette siliconen langwerpige vorm (zie werkfoto 2) met de witlofblaadjes, vul met de puree, vouw de blaadjes dicht en pocheer het geheel in een warmwaterbad.
13. Smelt de boter, voeg de sinaasappelzeste toe en stoof dit langzaam.

LASAGNE

14. Schil de appels en verwijder met een appelboor het klokhuis.
15. Snijd de appels in mooie dunne schijven (*evt. op de mandoline*).
16. Breng de veenbessen aan de kook met de witte suiker, haal door een zeef en laat het vocht inkoken tot een siroop.
17. Voeg de bruine suiker aan de siroop toe.

HAZENRUGGEN

18. Ontdoe de hazenruggen van het vlies en karkas. Maak ze goed schoon en droog. Zet ze afgedekt weg tot gebruik.
19. Kruid ze en braad ze aan in bruisende boter vlak voor het opdienen.

SAUS



groenten voor het maken van de saus

AFWERKING
platte peterselie

20. Hak de karkassen in stukken en snipper de groenten. Bak alles aan in boter. Brus af met wat rode wijn. Voeg de wildfond toe, plus alle groente-afsnijdsels. Laat de saus inkoken en zeef. Voeg de room toe en laat verder inkoken tot de gewenste dikte.
21. Haal zo nodig door een fijne zeef en werk af met de koude boter en de mierikswortelpuree.

AFWERKING

22. Bak de aardappelen af in frituurvet.
23. Bak de appelschijven kort in de boter en karamelliseer ze met de bruine suiker.

PRESENTEREN

24. Snijd de hazenruggen schuin in tranches. Leg ze in waaivorm op een bord.
25. Nappeer met de saus.
26. Schik de appels en de veenbessen op elkaar zoals een lasagne (3 plakjes appel, daartussen de veenbessen, evt. op het bord halveren (zie foto)).
27. Plaats het taartje en 1 tot 3 aardappelen op het bord.
28. Lak het witloftaartje af met de sinaasappelzeste en gesmolten boter.
29. Werk af met een takje peterselie.

Extra werkfoto's



Werkfoto 2

PALET D'OR MET CHOCOLADE-HAZELNOOTIJS EN PASSIEVRUCHTENROOM¹²

BENODIGDHEDEN

CHOCOLADE-HAZELNOOTIJS

7 dl volle melk
50 gr. glucosesiroop
10 st. eidooiers
40 gr. fijne suiker
250 gr. choco-hazelnootpasta

GIN GELEI

4 bl gelatine
2 ½ dl gin

CAKE

130 gr. boter
110 gr. poedersuiker
6 st. eieren
130 gr. couverture puur
200 gr. fijne suiker
130 gr. bloem

CHOCOLADE TUILLES

3 st. eiwitten
150 gr. fijne suiker
85 gr. bloem
1 tl cacaopoeder
85 gr. boter

BEREIDINGSWIJZE

IJS

1. Meng de melk met de glucosesiroop in een pan op laag vuur en blijf roeren tot de glucose gesmolten is. Breng het mengsel langzaam aan de kook. Klop intussen de eidooiers en de suiker tot een ruban.¹³Roer er de choco-hazelnootpasta door; het mengsel wordt vrij dik.
2. Schenk de melk er langzaam bij en roer het geheel glad. Schenk het mengsel door een zeef in een pan. Roer het op laag vuur totdat het zo dik is dat het de bolle kant van een lepel lichtjes bedekt.
3. Schenk het mengsel in een kom en laat afkoelen. Roer af en toe.
4. Draai van het afgekoelde mengsel ijs.



GIN GELEI

5. Week de gelatineblaadjes enige minuten in koud water. Verhit de helft van de gin in een kleine pan; laat het niet koken. Neem de gin van het vuur.
6. Voeg de uitgeknepen gelatine toe en roer tot ze opgelost zijn. Voeg de andere helft van de Gin toe en schenk het mengsel in een ondiepe bak en laat volledig afkoelen. Dek af en zet in de vriezer.

CAKE

7. Verwarm de oven voor op 150° C. bekleed twee rechthoekige bakplaten met bakpapier.
8. Splits de eieren. Klop de boter en de poedersuiker in een grote kom tot ze licht en romig zijn. Klop geleidelijk de eidooiers en vervolgens de gesmolten chocolade er doorheen. Klop de eiwitten met een mixer stijf tot er stevige pieken ontstaan. Klop de fijne suiker er, beetje bij beetje, doorheen, zodat een stevige meringue ontstaat.
9. Spatel voorzichtig de bloem en daarna de meringue door het chocoladebeslag. Verdeel het mengsel over de bakplaten en bak het ca. 45 minuten tot de cake veerkrachtig aanvoelt. Laat de cake afkoelen in de vorm.

TUILLES

10. Leg een siliconenmatje op een bakplaat. Smelt de boter. Klop de eiwitten en de suiker lichtjes los in een kom. Zeef de bloem en de cacao erbij en roer goed door. Roer de gesmolten boter er door. Strijk laagjes beslag op de bakmat met de bolle kant van een lepel.
11. Bak de tuilles 3-4 minuten op 160° C. tot ze dof en aan de randen bruin zijn. Laat ze iets afkoelen. Til de nog zachte tuilles op met een spatel en buig ze om (werkfoto 3), zodat ze op vleugels lijken.

¹² Receptuur voor 14 personen

¹³ Eieren met suiker wit kloppen tot er zich een lint vormt bij het opheffen van de klopper.

PASSIEVRUCHTENROOM

2 dl room
3 st. passievruchten
75 gr. fijne suiker

CHOCOLADEGANACHE

2 dl room
60 g Roomboter
260 gr. couverture
45 gr. Glucosesiroop

GARNERING

1 doos rode bessen

PASSIEVRUCHTENROOM

12. Roer de room en de suiker in een kleine pan op een laag vuur tot de suiker is opgelost. Zet het vuur hoger en kook het mengsel 3 minuten. Zet het vuur lager, roer het passievruchtensap door het mengsel en kook in tot het zo dik als room is.

GANACHE

13. Smelt de boter. Roer alle ingrediënten in de bain-mariepan door elkaar tot het mengsel glad en glanzend is. Houd het warm.

AFWERKING

14. Steek 22 rondjes van de cake. Strijk wat ganache op de plakken en leg ze weer op elkaar.

15. Leg de 11 rondjes op een rooster dat op een bakplaat ligt. Schenk de ganache over de rondjes en bestrijk de zijkanten met een spatel. Laat de ganache ca. 30 minuten opstijven.

PRESENTEREN

16. Plaats een chocoladegebakje op een bord.

17. Steek kleine rondjes Gin gelei en leg deze er naast.

18. Spuit de passievruchtenroom in een mooi patroon op de borden.

19. Garneer de passievruchtenroom met een enkele rode bessen

20. Leg een tuile op elk gebakje en schep er een bolletje chocolade-notenijs naast.

Extra werkfoto's



Werkfoto 3

D - Menu december 2011¹⁴

SPRITZ¹⁵

BENODIGDHEDEN

1 fles (750 ml) Prosecco
450 ml bronwater
450 ml Aperol
14 schijfjes sinaasappel

BEREIDINGSWIJZE

Spritz is een lekker fris drankje en heel eenvoudig te maken. De klassieke Aperol zorgt voor een wat zoete en peperachtige smaak.

1. Snijd de sinaasappel in plakjes en vervolgens de plakjes drieën, kerf de sinaasappel onder de schil wat in zodat het schijfje over de rand van een glas gehangen kan worden.
2. Versier de glazen met de schijfjes sinaasappel.
3. Maak de Spritz op pas het moment van uitgaan! Meng alle ingrediënten in een grote mengbeker en schenk deze uit in de glazen.

Geschiedenis

Aperol is een Italiaans aperitief dat oorspronkelijk geproduceerd werd door distilleerderij Barbieri, gevestigd in Padua. Aperol wordt nu geproduceerd door Campari. De ingrediënten zijn onder meer bittere sinaasappel, gentiaan, rabarber en kina.

Hoewel het een beetje lijkt op Campari heeft Aperol een alcoholpercentage van 11% – iets minder dan de helft van Campari. Campari is ook roder en donkerder van kleur.

Het werd voor het eerst gemaakt tijdens de Oostenrijkse bezetting van het noordoosten van Italië, in de tijd dat de Oostenrijkers de Veneto en Friuli-Venezia Giulia regio's exploiteerden; ze beschouwden wijn als een drank die te zwaar was om zo te drinken en deden, in een poging om de smaak te verlichten, letterlijk water bij de wijn.

De lokale bevolking vond het maar niks, en om de 'wijn' in enige mate in eer te herstellen, voegden zij er wat typische Hapsburger ingrediënten aan toe. Dit is, naar men zegt, hoe de Spritz werd uitgevonden en waarom een Italiaans drankje een Oostenrijkse naam kreeg. De letterlijke vertaling van het woord Spritz is eigenlijk injectie of toevoeging.



Presentatie van de 2 amuses en Spritz

¹⁴ Cuisine Culinaire Limburg, Menu december 2009 Les Étoiles

¹⁵ Receptuur voor 14 personen

AMUSE VAN BITTERZOETE SALADE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
2 stronken witlof 1/3 liter blik halve abrikozen 25 g Pistachenoten Sap van 1,5 sinaasappels 4 el. Olijfolie 2 el Witte wijnazijn Zout	<ol style="list-style-type: none">1. Snijd het witlof in de lengte doormidden, verwijder de bittere kern en snijd in dunne lange reepjes. Reserveer de witlof met wat citroensap tot uitgaan.2. Snijd de abrikozen in mooie dunne plakjes.3. Hak de pistachenoten in de staafmixer kom half fijn/half grof.4. Maak een dressing van het sinaasappelsap, de olijfolie, wijnazijn en een beetje zout <p>Het restant van de sinaasappel kan eventueel gebruikt worden door de makers van het dessert</p>
	PRESENTEREN
	<ol style="list-style-type: none">5. Neem de tijd om de kleine vierkante schaaltes mooi op te maken: begin met de witlof stronkjes netjes in de lengterichting recht op het bordje naast elkaar te plaatsen.6. Plaats vervolgens dwars op de witloof dakpansgewijs de abrikozenplakjes7. Verdeel voorzichtig de dressing hier overheen en bestrooi de amuse met de gehakte pistachenootjes.

AMUSE VAN GEROOKTE ZALM MET MANGO EN KOKOS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
20 blaadjes rucola 300 gr. Gerookte zalm 1 mango of 2 kleine 5 el. Geraspte kokos witte kookwijn witte basterdsuiker	<ol style="list-style-type: none">1. Snijd de gerookte zalm in repen van 10 bij 3 cm. (je hebt totaal 20 repen zalm nodig) en rol ze op2. Snijdt uit een geschilde en in plakjes gesneden mango met een steker 20 rondjes en plaats de rolletjes zalm op de rondjes mango.3. Maak van de afsnijdsels van de mango een coulis met wat witte wijn en witte basterdsuiker. Proeven, de coulis goed zeven.4. Grill de kokos heel!!!! kort even aan, zodat het net kleur krijgt (<i>bijv. in het Japanse omleppannetje</i>).
	PRESENTEREN
	<ol style="list-style-type: none">5. Plaats op ieder vierkant schaalte 2 blaadjes rucola en plaats hierboven op de rondjes mango met zalm6. Leg een rondje op het zalmrolletje en bestrooi met een beetje geraspte kokos.7. Plaats op elk bordje nog een druppel mangocoulis.

ZALMQUENELLES MET SALADE¹⁶

BENODIGDHEDEN

8 blaadjes witte gelatine
400 gr. Zalmfilet
(zonder vel en graten)
200 ml Visfond
1 citroen
Zout, peper
250 ml Slagroom
8 sjalotten
1 bos dille
8 el Witte wijnazijn
12 el Zonnebloemolie
1 zak gem. salade
6 sneetjes casinobrood
12 kerstomaatjes
Tabasco
poedersuiker

BEREIDINGSWIJZE

1. Week de gelatine in ruim koud water.
2. Snij de zalm in blokjes. Breng de fond aan de kook en laat de zalm hierin voorzichtig gaar worden. Pureer de zalm met de helft van de fond.
3. Spoel de citroen af onder heet water, dep droog, rasp de schil eraf en pers hem uit.
4. Meng de zalmpuree met de citroenrasp en het citroensap.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Laat de gelatineblaadjes in de andere helft van de fond in een pan op zeer laag vuur smelten en roer door de zalmpuree en laat geforceerd afkoelen (= ruime bak water onder de kraan tot $\pm 20^{\circ}\text{C}$).
7. Klop de slagroom stijf en spatel hem door de zalmpuree.
8. Breng de mousse nogmaals op smaak onder andere met een heel klein beetje tabasco en zet hem koel weg.
9. Als de massa is opgestijfd, kun je met behulp van 2 lepels en warm water, 24 quenelles van de zalmmousse maken. Reserveer vervolgens de quenelles op kamertemperatuur tot uit.



DRESSING

10. Pel en snipper de sjalotten.
11. Hak de dille fijn.
12. Meng de sjalotten, dille, wijnazijn, zout en peper door elkaar en klop de olie erdoor.
13. Rooster het brood en snijd de sneetjes twee keer schuin door.
14. Meng de dressing door de salade, proeven eventueel nog wat poedersuiker erdoorheen om de smaak wat te verzachten.

PRESENTEREN

15. Leg op ieder bord aan een kant een beetje salade en garneer dit met 2 halve kerstomaatjes.
16. Leg er vervolgens 2 zalmquenelles naast.
17. Maak de borden af met 2 stukjes toast en een plukje dille op de zalmquenelles.

¹⁶ Receptuur voor 12 personen

KRUIDIGE KWARTEL¹⁷

BENODIGDHEDEN

6 kwartels
Zout, peper
50 gr. geklaarde boter
9 el. olijfolie
2 uien
9 tenen knoflook
1 laurierblad
8 takjes tijm
½ citroen
3 el.(sherry)azijn
300 ml Kippenbouillon
24 kleine worteltjes
4 bosuitjes
3 tomaten

BEREIDINGSWIJZE

1. Bestrooi de kwartels met wat zout. Verhit de boter en de olie in een braadpan en bak ze rondom bruin en neem ze uit de pan.
2. Snipper de uien, hak de knoflook fijn en fruit ze in het bakvet tot de uien glazig zijn. Bak het laurierblad en de tijm even mee en leg de kwartels terug in de pan.
3. Voeg de in plakken gesneden citroen, azijn, bouillon en flink wat peper toe.
4. Doe het deksel op de pan en stoof de kwartels zachtjes gaar in ong. 30 min.
5. Stoof de laatste 15-20 min. de worteltjes mee.
6. Snijd de bosuitjes in flinterdunne ringetjes en trek ze uit elkaar.
7. Pliceer de tomaten een voor een en koel ze snel terug. Snijd de tomaten in schijven en bak ze even in een beetje olie tot ze warm en net gaar zijn. Pas op ze moeten wel heel blijven!!
8. Wanneer de kwartels gaar zijn: Snijd de eerst de pootjes van de kwartels af en haal vervolgens de borstjes van de karkassen



PRESENTEREN

9. Leg op ieder voorverwarmd bord een kwartelborstje en zet er een pootje rechtop tegenaan.
10. Schep er wat stoofvocht overheen.
11. Leg er twee worteltjes en een schijfje tomaat naast.
12. Garneer met de bosuiringetjes.

¹⁷ Receptuur voor 12 personen

HERTENBIEFSTUK MET AACHENER PRINTENSAUS EN EEN WINTERS GARNITUUR ¹⁸

BENODIGDHEDEN

BEREIDINGSWIJZE

SAUS

- 125 gr. boter
- 3 theel. tijm
- 2 laurierblaadjes
- 2 tenen knoflook
- 2 sjalotten
- 1 kruidnagel
- 3 el Tomatenpuree
- 1 liter rode kookwijn
- 125 gr. Aachener Printen (ongesuikerd)
- 3 el Appelstroop
- 1 pot wildfond
- ½ l. koksroom

SAUS

1. Hak de sjalotten en de knoflook fijn, bak ze in wat boter glazig en voeg de kruiden toe. De tomatenpuree toevoegen en al roerend ontzuren. Afblussen met de rode wijn en de wildfond.
2. Voeg de Aachener Printen en de stroop toe en laat 1 uur zachtjes trekken.
3. Daarna blenderen en door een zeef passeren.
4. Room toevoegen, op smaak brengen met zout en peper en laten reduceren tot een mooie gladde saus.



AARDAPPEL/KNOLSELDERIJTAART

(dit is voldoende voor 14 pers.)

- 7 grote aardappels
- ½ knolselderij
- ½ l. koksroom
- ½ l. melk
- 3 tenen knoflook
- 75 gr. Boter
- 200 gr geraspte gruyèrekaas
- 150 gr. Gerookt spek
- 2 eieren
- Nootmuskaat, peper, zout

AARDAPPEL/KNOLSELDERIJTAART:

5. Schil de aardappels en de knolselderij en snijd ze in dunne plakjes.
6. Kook ze in melk en water met een teen knoflook in aparte pannen halfgaar.(moeten goed onderstaan)
7. Klop de room en de eieren met wat nootmuskaat, peper en zout tot een luchtig mengsel, voeg 150 g kaas toe en klop nogmaals op.
8. Snijd het spek heel fijn en bak het heel zachtjes uit, maar het mag niet hard worden! Meng het door het roommengsel.
9. Beboter een ovenschaal en verdeel het roommengsel goed over de schaal.
10. Leg er laag om laag de aardappels en de selderij in en giet er tussendoor het roommengsel overheen. Dek af met het laatste roommengsel en met de 50 g kaas om te gratineren.
11. Laat in de oven op 175°C heet en gaar worden. Het moet stevig worden en in stukjes te snijden zijn.

GEBAKKEN WITLOF

- 6 struikjes witlof van gelijke grootte
- 75 gr. Boter
- poedersuiker

GEBAKKEN WITLOF

12. Verwijder het bittere pitje en kook de struikjes beetgaar.
13. Laat goed uitlekken.
14. Snijd ze in de lengte doormidden en bak ze op de snijkant in de boter lichtbruin. Doe er wat poedersuiker op. Zet weg tot gebruik.

GEPOFTE APPELTJES

- 6 goudreinetten
- 200 g verse cranberries
- 100 g Suiker
- Kaneel
- alufolie

GEPOFTE APPELTJES

15. Boor met een appelboor het klokhuis uit de appels, snijd de appels in tweeën en snijd van de onderkant een klein kapje af, zodat de appelhelft blijft staan. Maak van alufolie 12 velletjes en plaats iedere appelhelft op een stukje alufolie.
16. Maak een cranberrycompote van de cranberries met de suiker.
17. Bestrooi de appels met kaneel en vul de appels met de cranberrycompote.
18. Zet de appels op een bakplaat en laat ze in de oven op 175°C gaar

¹⁸ Receptuur voor 12 personen

worden. Goed blijven opletten en evt. met de temperatuur spelen, want ze mogen niet uit elkaar vallen.

HERT

6 hertenbiefstukjes à 200 g.
Peper, zout
125 gr. boter

HERT

19. Portioneer de biefstukjes in stukken van ca. 90-100 g.
20. Hertenbiefstukjes bestrooien met peper en zout en in de hete boter mooi rosé bakken. Meteen serveren.

PRESENTEREN

21. Een beetje saus op een voorverwarmd bord scheppen en het getrancheerde biefstukje er half opleggen.
22. Verder opmaken met een stukje aardappeltaart, ½ struikje witlof en een appeltje. (je kunt eventueel de schil van de appel nog verwijderen)

MAANZAAD PARFAIT MET FRAMBOZENPUREE¹⁹

BENODIGDHEDEN

8 eidooiers
150 gr. Kristalsuiker
500 ml Slagroom
8 el. Maanzaad
2-3 el. Amandellikeur

FRAMBOZEN

300 g
diepvriesframbozen
3-4 el Poedersuiker

4 sinaasappels

1 bosje munt

BEREIDINGSWIJZE

1. Klop voor de parfait de eidooiers met de kristalsuiker au bain marie dik en luchtig. Neem de schaal van het waterbad en blijf kloppen tot de eiercrème koud is.
2. Klop de slagroom stijf en spatel deze met het maanzaad en desgewenst de amandellikeur door de eiercrème.
3. Doe de massa in een diepvriesbestendige (metalen) cakevorm en zet deze afgedekt in de diepvriezer.



FRAMBOZEN

4. Laat de frambozen ontdooien. Houd enkele mooie apart om de borden mee te versieren. (Liefst 3 per bord).
5. Pureer de rest en zeef de puree door een fijne zeef.
6. Zoet de puree met de poedersuiker.
7. Was de sinaasappels goed en maak ze droog.
8. Rasp met een zesteur lange reepjes van de schillen. Blancheer de schilletjes kort in een suikerstroopje.
9. Schil de sinaasappels zo dat ook het wit er van af is.
10. Snijd de sinaasappelpartjes uit de vliesjes. Vang het uitlopende sap op en roer dat nog door de frambozenpuree.


PRESENTEREN

11. Snijd plakken van de maanzaadparfait en schik 1 of 2 plakken op een koud bord.
12. Maak het bord verder op met een waaier van 3 partjes sinaasappel, de frambozen coulis en 3 frambozen.
13. Garneer met een topje munt en strooi er een paar sinaasappelzestes over.

¹⁹ Receptuur voor 12 personen

E - Menu januari 2012²⁰

GEROOSTERDE EN TARTAAR VAN LANGOUSTINES, PIKANTE PAPAJA MET JAPANESE GEMBERDRESSING EN OPLOOP VAN WASABI²¹

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE	
LANGOUSTINES	LANGOUSTINES	
20 grote langoustines (maat 4-7 per kg) Zeer goede olijfolie 2 st papaja Groene peperkorrels (droog) 150 ml zure room ½ potje wasabi poeder 1 limoen (of 1 yuzu)	<ol style="list-style-type: none">1. Maak de langoustines schoon, verwijder darmkanaal.2. Snijd 10 staarten in brunoise voor de tartaar, maak aan met beetje limoensap of yuzu sap (proeven), goede olijfolie, peper en zout, proeven.3. Schil 1 papaja, verwijder pitten, snijd het vruchtvlees in mooie kleine blokjes.4. Maak van de 2^e papaja 10x3 grote dobbelsteentjes.5. Maak de grote en kleine papaja blokjes aan met gemalen of gevijzelde groene peper en zout.6. Vermeng de zure room met wasabipoeder en zet koel weg.7. Kook 10 mooie pantsers (lijven) of 10 mooie staarten af tot ze kleuren (± 30 sec.). <i>Zie verder stap 11.</i>	
GEMBERDRESSING	GEMBERDRESSING	
3 cm gemberwortel Potje gekonfijte gember Beni-shoga of gari ²² 150 ml rijstazijn 3 tl basterdsuiker 3 tl soja olie (<i>Japans light</i>) 225 ml maïsolie 75 ml goede olijfolie 25 ml limoensap of yuzusap	<ol style="list-style-type: none">8. Schil en rasp de gemberwortel, gebruik 2,5 theelepel gember.9. Vermeng met 3 theelepel sap van de gekonfijte gember en alle overige ingrediënten, zorg dat alles is opgelost.10. Schenk over in een doseerfles en schud vlak voor gebruik goed door.	
50 g haringkaviaar Gekonfijte gember	TOT SLOT <ol style="list-style-type: none">11. Rooster de 10 langoustinestaarten in een droge pan krokant tot ze "NET" gaar zijn.12. Laat de pantsers of staarten glimmen met olie (<i>dit is het vervolg van regel 7</i>). PRESENTEREN <ol style="list-style-type: none">13. Plaats een ring in het midden van het bord, onderin de pikante papaja, vul verder op met de langoustinetartaar, verwijder de ring. Schep een klein (1/2) lepeltje haringkaviaar op de tartaar en hier overheen de zure room met wasabi = de wasabi-oploop. Zet de krokante langoustinestaart tegen de timbaal. Garneer met de 3 dobbelsteentjes papaja er om heen. Plaats pantser of staart ter garnering. Druppel de gember dressing om en over de timbaal en/of serveer in een apart bakje op het bord en garneer met een klein toefje gekonfijte gember.	

²⁰ In Japan geïnspireerde Hollandse meesterchefs koken Japans met Hollandse invloeden

²¹ Receptuur van Gerrit Greveling, Chalet Royal*, 's Hertogenbosch

²² Beni-shoga of gari: zoet zure gember ingelegd

ROLMOPS VAN TONIEN EN UMAMI OESTERS²³

BENODIGDHEDEN

ROLMOPS

800 g Sashimi tonijn
100 g rettich
of ¼ daikon²⁴
100 g
1 Spaanse peper
50 ml sushi azijn
100 ml olijfolie
¼ bosje bieslook
1 cm gember

UMAMI OESTERS

20 st Umami oesters
Tempurabeslag
310 ml ijswater
45 g aardappelzetmeel
140 gr bloem
¼ tl bakpoeder
¼ tl zout

2 rijpe avocado's
1 zakje yuzu schil²⁵
Of 1 flesje yuzu sap
150 g crème fraîche
Zout peper

10 Shiso bladeren²⁶
10 kinome takjes²⁷
(of *borage cress*)
5 gele bloemetjes
Potje wasabipoeder
Japanse sojasaus

BEREIDINGSWIJZE

ROLMOPS

1. Vries de tonijn lichtjes aan. Circa 1 uur.
2. Snij de pompoen in ragfijne brunoise (tot grove suiker gesneden), blancheer zeer kort en laat schrikken in ijswater.
3. Snij de daikon en Spaanse peper in ragfijne brunoise (tot suiker gesneden).
4. Maak de pompoen en daikon aan met goede olijfolie, sushi azijn en ragfijn gesneden bieslook + geraspte gember.
5. Snij de aan gevroren tonijn op de snijmachine in 20 dunne plakken en snijd bij tot strakke rechthoekige plakjes.



UMAMI OESTERS TEMPURA

6. Steek de oesters open. Reserveer de oesters apart.
7. Snij de baarden en sluitspier van de oesters, bewaar beide apart.
8. **Tempurabeslag:** doe ijswater in een kom, voeg alle bloem op 1 el na, het aardappelzetmeel, bakpoeder en zout toe en kloep heel even licht met een paar eetstokjes. Er blijft nu bloem aan de zijkant zitten en is klontig. (Indien het warm in de keuken is zet de beslagkom in een bak ijswater).
9. Haal de baarden door het tempurabeslag en frituur à la minute, bak de sluitspier in een droge pan op het laatst.

TOT SLOT

10. Haal het vruchtvlees uit de avocado, maal het fijn met yuzuschil en uitgeperste yuzu-sap naar smaak, breng op smaak met zout en peper en vermeng met een klein beetje crème fraîche.
11. Rol de droog gedekte tonijn met daarin de oester strak op.
12. Rol de oesterssluitspiers door de bloem, schud goed af, haal de sluitspiers door het beslag en frituur als allerlaatst.
13. Het restant van de olie en van het beslag gaat naar de makers van de "tempura sprot in soep".

PRESENTATIE

Maak hiervoor een treintje van 4 man

14. Neem een langwerpige bord.
15. Spuit toefjes avocadocrème op het bord en zeer kleine quenelle crème fraîche, met theelepeltje.
16. Garneer met Shiso blad, kinome *of borage* en gele bloemetjes.

²³ Receptuur van Hans van Wolde, Beluga**, Maastricht

²⁴ Daikon: witte reuzen radijs lengte van 20 cm tot 50 cm

²⁵ Yuzy vrucht: oranje citrusvrucht, evt. te vervangen door limoen en, de schil door kaffirlimoen blad

²⁶ Shiso blad: familie van de munt, hoofdzakelijk als decoratie

²⁷ Kinome takjes: bijzondere smaak evt. te vervangen door witte waterkers

17. Schik vanuit het midden om en om de rolmops en de tempuraoesterbaard.
18. Schep er de aangemaakte groenten over en iets ernaast aan de kopse kanten (niet over de tempura sluitspiereen)!
19. Bestrooi met een strooiertje licht met wasabipoeder.
20. Serveer er een apart schaaltje Japanse sojasaus bij.

SHIRAUO FUBUKI JITATE (TEMPURA SPROT IN SOEP)²⁸

BENODIGDHEDEN

DASHI BOUILLON

1,5 l Water
2 vel Kombu (kelp)
40 g Kezuri-bushi²⁹
(gedroogde tonijn
vlokken)

2E TREK

1,5 l Water
15 g Kezuri-bushi

GARNITUUR

750 gr daikon

TEMPURA SPROT

Tempura beslag van
voorgerecht
2 eidooiers
250 g verse sprot

2 zestes van yuzu
vrucht
1 bosje mitsuba³⁰
(of platte peterselie)

BEREIDINGSWIJZE

KATSUO DASHI

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

GARNITUUR

8. Schil de daikon en rasp op de mandoline in staafjes.
9. Zout de daikon en laat uitlekken.
10. Leg de daikon in een doek en pers het vocht eruit.
11. Breng een beetje Dashi bouillon aan de kook en leg de radijs er in, niet verder koken.

TEMPURA SPROT

12. Gebruik het overgebleven tempura beslag van het voorgerecht, maak evt. iets bij en roer 2 eidooiers door.
13. Doe 2 a 3 koppen meel in een plasticzak en doe daar de sprotjes bij, schud voorzichtig en zorg dat de sprot volledig met bloem bedekt is, schud overtollig bloem af.
14. Haal de sprotjes door het beslag en frituur in de olie (van de makers van het voorgerecht).

TOT SLOT

15. Giet de daikon af in de Dashi bouillon, breng op smaak.
16. Vul de kommetjes met de daikon. Schenk de hete Dashi in de kommetjes.

PRESENTEREN

17. Op het allerlaatst de sprot tempura in de kommetjes doen.
18. Rasp daarover yuzu schil en een pluk mitsuba of peterselie. Deksel erop.



²⁸ Receptuur van Tokayuki Kosaki, Hyatt Regency***, Osaka

²⁹ Kezuri-bushi: gedroogde tonijn of katsuo-bushi, tonijnvlokken

³⁰ Mitsuba: sierkruid stengel en blaadjes worden gebruikt te vervangen platte peterselie

ZEEBAARS, KINGCRAB, SAKEDROESEM, KOMKOMMER, CODIUM EN MATCHA-RIJSTSAUS³¹

BENODIGDHEDEN

SAKEDROESEM, CODIUM

5 vellen sakedroesem³²
250 g codium algen³³
olijfolie

MATCHA-RIJSTSAUS

250 gr rijst
1 pakje/ blik
kokosmelk
20 g matcha³⁴, groene
theepoeder
3 bosuitjes
10 blaadjes verveine
200 ml Dashi bouillon
4 g agar agar

KOMKOMMER

5 komkommers
1 sjalot
200 ml rijstazijn
2 verse groene Japanse
pepertjes³⁵
1 yuzu vrucht
Fijn zeezout
Witte peper

BEREIDINGSWIJZE

SAKEDROESEM, CODIUM

1. Snijd 200 g van de codium fijn, zet ze op met een flinke scheut olijfolie, laat een uur trekken en passeer.
2. Snijd de vellen sakedroesem in fijne julienne en stoof ze in een scheut olijfolie. Draai de massa glad in de blender en houd apart.
3. Snijd de overige codium fijn = 50 gr. en stoof lichtjes op en bewaar.



MATCHA-RIJSTSAUS

4. Snijd de bosuitjes in ringetjes ook het groene gedeelte, zweet dit langzaam aan in olijfolie.
5. Voeg de rijst toe en bak even door zodat alle korrels omgeven zijn van olie, à la risotto. Blus af met kokosmelk en 200 ml Dashi. bouillon (van soepgerecht) en kook de rijst gaar, giet af door een zeef, **BEWAAR** het vocht. Je hebt 200 ml vocht nodig voor de saus. De rijst geef je door aan het hoofdgerecht!
6. Voeg aan het rijst vocht 4 g agar-agar toe en laat even doorkoken.
7. Zet de plaat op stand 1, voeg de verveine toe en 25 g matcha en laat trekken voor 5 min., de saus moet lichtgroen worden evt. meer matcha toevoegen voor de kleur. Breng op smaak.
8. Zeef en laat afkoelen en stijf worden in een smalle hoge (maat)-beker.

KOMKOMMER

9. Schil 3 komkommers, snijd in de lengte doormidden en snijd er dunne lange plakken van op de snijmachine, 3 x 10 plakken (evt. een 3^e komkommer) leg de plakken gestrekt in een slee/ platte bak.
10. Maak een marinade van zeer fijn gesneden sjalot, ragfijn gesneden groen pepertje, rijstazijn en zestes van yuzu.
11. Breng op smaak met yuzusap indien nodig, fijn zeezout, evt. gemalen witte peper. Schenk de marinade over de plakken komkommer.
12. Schil de andere 2 komkommers (evt. een 3^e kk), snij deze in dikkere plakken ook op de snijmachine en steek uit de plakken rondjes met behulp van een steker, weer 3 x 10 rondjes, voeg deze kort bij de marinade.
13. Haal de rondjes uit de marinade en dep droog, leg op een plateau.
14. Haal de plakken uit de marinade, strijk ze af en rol deze op en bewaar.

KINGCRAB, OLIJFMAYONAISE

³¹ Receptuur van Elzenduin Beach, Marco Westmaas, Ter Heijde aan Zee

³² Sakedroesem: residu dat overblijft na bereidingen filtering van sake, kunt ook tofu gedrenkt in saké gebruiken

³³ Codium algen: groene algen, gedroogd. Mooie groene kleur.

³⁴ Matcha: fijn, groen poeder van groene thee

³⁵ Japanse pepertjes: geen Japanse naam voorhanden, 8 Japanse pepers = gelijk aan 1 westerse peper.

KINGKRAB, OLIJFMAYO

2 gekookte
kingkrabpoten

1 limoen
olijfolie

1 eidooier

Potje shichimi³⁶

zevenkruidenpoeder

ZEEBAARS

rijstolie

750 g zeebaars (kweek)

of

Red snapper (dorade)

15. Maak van 1 eidooier met limoensap en goede olijfolie een mayonaise.
16. Knip de kingkrabpoten open, pluk het vlees eruit en maak aan met olijfmayonaise en limoenrasp, maak op smaak met zout en shichimi, bewaar op kamertemperatuur.
17. Maak een toefje krabsalade op de uitgestoken komkommerrondjes.

ZEEBAARS

18. Ontschub en fileer de zeebaars shichimi en portioneer in 50 – 80 g (huid eraan).
19. Kruid de zeebaars, zout en shichimi, bak goudbruin en krokant op de velkant in rijstolie.
20. Laat evt. nog nagaren in op een bakplaat/schaal. Niet in de oven.

TOT SLOT

21. Neem de maatbeker met de stijf geworden rijstsous en vermaal en klop licht op met behulp van een staafmixer. Door wrijving warmte gaat de saus traag lopen.
22. Doe de codium olie in een dresseerfles.

PRESENTEREN

23. Dresseer de zeebaars met de velkant naar boven in het midden van het bord.
24. Plaats de komkommerrolletjes er omheen, in driehoek, in tegenovergestelde driehoek de komkommer krabsalade.
25. Dresseer paar toefjes codium, sakedroesem en druppels codium olie.
26. Tot slot met een lepel twee squashes van de matcha-rijst saus.

Bakje Atsina Cress

³⁶ Shichimi: zevenkruidenpoeder = mild kruidenpoeder.
Shichimi togarashi, is een mix van pepers en veel scherper.

WAGYU SUKADE, JAPANESE KLEEFRIJST, GEVULDE SHIITAKE MET KNOLSELDERIJ, RODEWIJNJUS MET ZOETZUUR VAN GEMBER³⁷

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>RODE WIJNJUS</p> <p>400 g kalfsschenkels 300 g wortel 3 uien 400 g prei 300 g knolselderij 4 tak tijm 2 teen knoflook 150 g rookspek 750 ml rode (kook)wijn 150 ml rode (kook)port 2 tak rozemarijn 2 blad laurier 1 el tomatenpuree 6 el gemberzoetzuur Aardappelzetmeel</p> <p>OSSENSTAARTBOUILLON</p> <p>250 gr ossenstaart 200 g bouquet 1 el tomatenpuree 2 tak tijm 1 tak rozemarijn 1 blad laurier 2 st kruidnagel 30 grote shiitakes 400 g knolselderij Slagroom</p> <p>RIJST EN SNIJBONEN</p> <p>200 g Japanse kleefrijst (van de zeebaars) Rijst azijn 10 st snijbonen</p> <p>WAGYU SUKADE</p> <p>1400 g Wagyu sukade Rijstolie Boter Potje sansho³⁸</p>	<p>RODE WIJNJUS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak van de schenkels en de helft van het bouquet een kalfsfond, na het inkoken heb je 600 ml kalfsfond nodig. 2. Fruit voor de rode wijnjus het rookspek, het bouquet en fijngesneden knoflook aan met rozemarijn en laurier. 3. Voeg tomatenpuree toe, laat ontzuren en blus af met rode wijn en port. Laat reduceren. 4. Voeg kalfsfond toe en laat opnieuw reduceren. 5. Passer de jus en breng op smaak met de fijngesneden gemberzoetzuur en evt. pezo. 6. Eventueel iets binden met aardappelzetmeel. <p>OSSENSTAARTBOUILLON, SHIITAKES</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Kleur de ossenstaart licht in olijfolie. 8. Voeg bouquet toe, laat licht meekleuren en 1 el tomatenpuree, zet onder water, laat opkoken en schuim goed af. Voeg daarna de kruiden toe. 9. Passeer de bouillon wanneer deze sterk genoeg is en kook weer op. 10. Maak de shiitakes schoon, verwijder de steeltjes, deze mogen in de bouillon. 11. Pocheer de shiitakes in de ossenstaartbouillon tot ze gaar zijn en bewaar. 12. Maak de knolselderij schoon en snij in zeer fijne brunoise. 13. Kook de knolselderij in de room en laat reduceren, moet al dente zijn en gebonden, breng op smaak. <p>RIJST EN SNIJBONEN</p> <ol style="list-style-type: none"> 14. Kook de rijst <i>indien nodig</i> gaar met zout, breng evt. op smaak met rijstazijn, bewaar warm. 15. Snijd de snijbonen in ruiten. 16. Blancheer kort, (kleur bewaren), stoof op het laatst op met boter, breng op smaak. <p>WAGYU SUKADE</p> <ol style="list-style-type: none"> 17. Ontvries de sukade en haal de middenpees eruit. Er ontstaan zo twee plakken. 18. Kruid de sukade met olie, zout en sansho. 19. Braad de sukade als biefstuk eerst in hete rijstolie, voeg daarna boter toe voor het bruinen en de smaak. 20. Laat evt. nagaren in de oven, moet mooi rosé zijn.



³⁷ Receptuur van Erik van Loo, Parkheuvel**, Rotterdam


³⁸ Sansho: Japans peperpoeder gemaakt van eszaadjes, evt. te vervangen door Chinees sichuanpeper.

TOT SLOT

21. Vul de shiitakes met de knolselderij.
22. Snij het vlees in dunne plakken (3 of 5)

PRESENTEREN













23. Hete ronde borden.
24. Maak 3 rijstsokkels, iets groter dan de shiitakes boven aan het bord.
25. Op de rijstsokkels de gevulde shiitakes.
26. Plaats hierop de snijboonruiten.
27. Dresseer hier voor de plakken sukade.
28. Aan onderzijde en boven zijde van het vlees een mooie streep rode wijnjus.

<p>BENODIGDHEDEN</p> <p>NOUGAT</p> <p>150 g noten nougat 150 g Vruchten nougat</p> <p>MATCHA SORBET</p> <p>350 ml water 100 ml melk 200 g suiker 21 g matcha thee</p> <p>CHOCOLADEGANACHE⁴⁰</p> <p>70 ml melk 170 ml crème fraîche 170 g chocolade couverture 811 1 ei</p> <p>VANILLECRÈME</p> <p>50 ml slagroom 50 ml melk 1 vanille stokjes 2 eidooiers 10 g suiker 1 blaadje gelantine</p> <p>ALGENCRÈME</p> <p>50 ml vanillecrème 20 g codiumalgen of groene thee</p>	<p>BEREIDINGSWIJZE</p> <p>GEDROOGDE NOUGAT</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Leg de nougat een uur in de koelkast. 2. Snij de nougat in lange dunne plakken. 3. Droog in een oven op 60°C. <p>MATCHA SORBET</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Verwarm het water, de melk en het suiker tot 80°C. 5. Voeg de thee toe, laat meetrokken, haal van de plaat en laat rusten, zo lang mogelijk. 6. Draai tot een sorbet. <p>CHOCOLADEGANACHE</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Verwarm de melk en de crème fraîche, neem van de plaat en roer er de chocolade door tot deze volledig is opgelost. 8. Voeg het ei toe en spatel goed door. 9. Verdeel de ganache over 10 amuseglaasjes. Vul ze ½. 10. Laat de ganache gedurende 8 minuten stollen in een voorverwarmde oven van 80°C. Tot het ei gestold is. Gebruik de patisserie oven. <p>VANILLECRÈME</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Verwarm de room en melk tot 80°C, schraap het vanillestokje leeg en voeg dat met peul en al toe en laat trekken. 12. Klop ondertussen de eidooiers met de suiker los en voeg al roerende toe aan de hete massa. Blijf roeren tot het mengsel een temperatuur heeft bereikt van 80°C en laat al roerende afkoelen. <p>ALGENCRÈME</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Vermeng 50 ml g vanillecrème met 20 g codiumalgen en draai in de blender tot een homogene massa. Schep op de ganache mooie druppels algencrème en vanillecrème. <p>PRESENTEREN</p> <ol style="list-style-type: none"> 14. Langwerpig bord, goed gekoeld. Plaats in het midden plakken gedroogde nougat. Daarnaast het potje met ganache, aan de andere zijde een mooie quenelle van de matcha sorbet. 	
--	---	--

³⁹ Receptuur van Jannis Brevet, Inter scaldis**, Kruiningen

⁴⁰ Ganache is een crème voor de garnering van nagerechten, de vulling van taarten en bonbons. Chocolatiers brengen hem op smaak met vruchten, koffie of thee als interieur voor bonbons.

Extra foto's

<p><i>foto 1 Codium</i></p> 	<p><i>foto 2 Daikon</i></p> 	<p><i>foto 3 Yuzu</i></p> 	<p><i>Foto 4 Shiso</i></p> 
<p><i>Foto 5 Kinome</i></p> 	<p><i>Foto 6 Beni-shoga of gari</i></p> 	<p><i>Foto 7 Kezuri-bushi</i></p> 	<p><i>Foto 8 Katsuo-bushi</i></p> 
<p><i>Foto 9 Mitsuba</i></p> 	<p><i>Foto 10 Matcha</i></p> 	<p><i>Foto 11 Shichimi en togarashi</i></p> 	<p><i>Foto 12 Sansho</i></p> 

F - Menu februari 2012

TRIO VAN HOLLANDSE GRIJZEN EN RODEN

BENODIGDHEDEN

APPELVINAIGRETTE

15 ml ciderazijn
15 ml notenolie
30 ml arachideolie
2 mespuntjes kerriepoeder

SALADE VAN GARNALEN

250 g tomaat
180 g Granny Smith appel
1 bakje tuinkers
200 g gepelde (Hollandse)
grijze garnalen

GAZPACHO

750 g vleestomaten
2 rode paprika
2 komkommer
1 bosje basilicum
15 ml rode wijnazijn
iets olijfolie
2 teentjes knoflook
Schuim van tomaat
8 blaadjes gelatine
½ l gazpacho

GEVULD OMELETJE

10 henneneitjes
klein scheutje room
fijngesneden kervel,
dragon, 10 g verse
bieslook,
10 g verse basilicum
klontje boter
200 g gepelde (Hollandse)
grijze garnalen

paarse shiso

BEREIDINGSWIJZE

SALADE VAN GARNALEN

1. Maak de appelvinaigrette en marineer hierin de garnalen.
2. Ontvel en ontpit de tomaat en snijd ze in kleine dobbelsteentjes. Snij de geschilde appel in kleine brunoise.
3. Knip de benodigde tuinkers af. Houd nog apart voor garnering.
4. Meng alles in een slakom met de vinaigrette en de gepelde en gemarineerde garnalen.
5. Kruid de salade met zout en peper van de molen. Dien fris op.

GAZPACHO VAN TOMAAT (MET GARNALEN)

6. Was de tomaten en snij het vruchtvlees in stukken.
7. Rooster de paprika, verwijder de geblakerde schil en snijd in stukken en ontpit.
8. Schil de komkommer, verwijder met een lepel het zaad en snij in stukken. Voor een fijne smaak de knoflook eerst blancheren/garen
9. Verwerk alle ingrediënten in een blender of mixer.
10. Passeer het sap door een fijne zeef en breng op smaak. Zet het mengsel zeer koud weg.

SCHUIM VAN TOMAAT

11. Warm 1 deciliter gazpacho en los er de geweekte gelatineblaadjes in op.
12. Meng dit met de rest van de gazpacho en giet het mengsel in een ISI fles (1 liter).
13. Steek er twee gaspatronen op. Goed koelen voor gebruik en regelmatig schudden.

GEVULD OMELETJE

14. Klop de eitjes los met de een klein scheutje room en meng er de kruiden door.
15. Verhit de boter in een koekenpan de boter mag niet bruin kleuren.
16. Giet een dun laagje eimengsel in de koekenpan en laat het op laag vuur bakken tot de massa *baveuse* (smeuïg) is.
17. Strooi er wat garnalen over en rol de pannenkoeken op.
18. Snijd op maat (moet opgerold niet teveel uit het glas steken).

PRESENTATIE

19. Glas 1 : Garnalensalade en tuinkers.
20. Glas 2: Tomaten garnalen soepje met schuim.
21. Glas 3: Garnalen omelet.
22. Zet de glaasjes op een langwerpige bord en garneer met shiso.



HUTSPOTSALADE MET HERTENLEVERWORST EN PASTINAAKKROKETJES

BENODIGDHEDEN

GEPOFTE PASTINAAK

3 pastinaken
aluminiumfolie

HUTSPOTSALADE

600 g bospeen
500 g aardappels, vastkokers
500 g uien
1 bosje bieslook
2.5 dl basis vinaigrette
30 ml arachideolie

PASTINAAKKROKETJES

Bloem
3 eiwitten
1 pak panko

HERTENBAKLEVERWORST

800 g hertenbakleverworst
Bloem
Boter

MOSTERDMAYONAISE

2 eierdooiers
2 dl arachideolie
60 gr grove Zaanse mosterd
Poedersuiker
citroensap

1 stuk kropsla

BEREIDINGSWIJZE

GEPOFTE PASTINAAK

1. Was de borden van het voorgerecht.
2. Verwarm de oven voor op 180°C.
3. Schil de pastinaak, rol hem in alu-folie en laat hem ca. 45 min. poffen in de oven. Controleer regelmatig want niet elke pastinaak wordt even snel gaar.

HUTSPOTSALADE

4. Zet een ruime pan water op met 16 gram zout per liter water en laat het aan de kook komen.
5. Maak de bospeen en aardappels schoon en snijd ze in mooie brunoise.
6. Blancheer apart de wortel en aardappelbrunoise tot beetgaar, giet af en laat uitlekken op keukenpapier of theedoek.
7. Maak ondertussen de uien schoon en snipper deze en stoof deze in 25 minuten in een beetje arachideolie gaar (mogen niet kleuren).
8. Maak de aardappel, de bospeen, gare ui en bieslook met een basisvinaigrette aan en breng op smaak met pezo (=peper en zout).
9. Houd de salade op kamertemperatuur, mag lauwwarm zijn.

PASTINAAKKROKETJES

10. Snijd de gepofte en gare pastinaak in dikke reepjes (verwijder indien gewenst de harde kern), 30 stuks, zodat er kroketjes ontstaan.
11. Paneer deze reepjes à L' Anglaise, in bloem, eiwit en panko.
12. Frituur vlak voor het uitserveren in olie van 180°C.

HERTENBAKLEVERWORST

13. Snijd de leverworst in 30 plakken van 25 gram en steek ze verder uit met een ronde steker 3 cm Ø.
14. Wentel de plakken leverworst door de bloem.
15. Bak ze licht en knapperig in de boter.

MOSTERDMAYONAISE

16. Maak een basis mayonaise en voeg daaraan toe grove mosterd. Proef en voeg evt. poedersuiker aan toe als het te zuur is.
17. Verdun evt. de mayo als het te dik is, moet lopend zijn.

PRESENTEREN

18. Langwerpige borden.
19. Doe de mosterd in een spuitfles/zak. Trek drie evenwijdige, kaarsrechte strepen van de mosterd, gebruik hiervoor een mal.
20. Dresseer 3 hoopjes hutspotsalade op het bord.
21. Tegen elk hoopje een plakje hertenleverworst.
22. Aan de andere kant een blaadje kropsla en daarop het



pastinaakkroketje.

23. Tussen elk hoopje moet een cm ruimte blijven, zodat de streep doorloopt.

OERSOEP VAN AARDAPPELEN, VENKELKNOL EN GEROOKT SPEK, FRIESE NAGELKAAS TOAST ⁴¹

BENODIGDHEDEN

OERSOEP

750 g geschilde kruimige bonken,
3 uien
100 g magere gerookte spekblokjes
2 venkelknollen
2 preien
3 blad laurier
3 tak tijm
1 klein takje rozemarijn
5 el arachideolie
1,5 ltr
gevogeltesfond(pak)
8 dl slagroom

GARNITUUR

200 g geschilde aardappels, bonken, vastkokers
1 preien
Ganzenvet
2 dl slagroom

NAGELKAAS TOAST

Lang tosti brood
5 plak Friese nagelkaas

50 gr truffeltapanade

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet de borden warm.

OERSOEP

2. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes.
3. Snijd de uien, het wit van prei en de venkelknol fijn.
4. Fruit de groenten, het spek, de aardappelblokjes en de kruiden aan in de olie, zonder te kleuren. Voeg de kruiden erbij.
5. Schenk de gevogeltesfond (pak) erbij en laat zachtjes koken met een gesloten deksel, ca. 30 minuten.
6. Zeef de kruiden eruit.
7. Schenk de room erbij en laat even doorkoken, pureer de soep in blender of keukenmachine.
8. Haal de soep door een puntzeef en breng op smaak met zout en peper, houdt warm.

GARNITUUR

9. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes van ½ x ½ cm., bak de blokjes in het ganzenvet krokant en goudgeel, bewaar op keukenpapier.
10. Snij het wit en lichtgroen van de prei in Chinese ruiten, blancheer kort in gezouten water.
11. Klop de slagroom lobbijg.

NAGELKAAS TOAST

12. Snijd de korsten van 5 sneden tostibrood en snijd deze diagonaal door.
13. Toast deze licht in de oven.
14. Beleg de toast met een plak nagelkaas.
15. Smelt de kaas op het laatst in de oven.

PRESENTEREN

16. Hete soepkoppen op een onderbord.
17. Leg in de soepkoppen de preiruiten en 15 ml lobbige slagroom.
18. Daarbij een klein beetje truffeltapanade.
19. Klop de hete soep schuimig met een staafmixer en schenk 'm via de zijkant in de kom.
20. Strooi de krokante blokjes aardappel erover.
21. Naast de kop op het onderbordje de Friese nagelkaastoast.



⁴¹ naar een idee van Eric van Loo, Parkheuvel**

GESTOOFDE KALFSWANG MET PREIHARTEN, EN MADEIRA-MORILLEJUS

BENODIGDHEDEN

KALFSWANG

1500 g Kalfswang
Mosterd
Arachideolie
750 g WUPS
=(wortel, ui, prei,
selderie)
3 st handperen
50 g ontbijtspek
3 bl laurier
3 tak tijm
2 tak rozemarijn
30 ml tomatenpuree
5 dl rode wijn
2 ltr kalfsfond (pak)

MADEIRA-MORILLEJUS

20 st gedroogde morilles
5 st sjalotjes klein
1 fles Madeira
olijfolie

GESTOOFDE PREIHARTEN

5 preien, niet al te dik
1 ltr. gevogeltelfond
(poeder)
2 blad laurier
2 tak tijm
1 blad foelie

KROKANTE AARDAPPEL

BEREIDINGSWIJZE

GESTOOFDE KALFSWANG

1. Kruid de wangen met peper en paprikapoeder en smeer in met mosterd (geen zout).
2. Haal de wangen door de bloem en bak ze in de arachideolie rondom goudbruin, schep uit de pan en bewaar.
3. Doe de fijngesneden WUPS in de pan waar de wangen zijn aangebraden, samen met de fijngesneden peer en het spek en de kruiden, bak het in de braadolie, voeg tomatenpuree toe en bak ca. 2-3 minuten.
4. Blus af met de wijn, schep of giet het overtollige vet eraf, doe over in de, voorverwarmde snelkookpan, leg het vlees erop en schenk kalfsfond erop, zoveel dat het net onderstaat.
5. Breng de snelkookpan⁴² op druk en controleer na één uur de gaarheid van het vlees. Zodra deze op druk is gekomen (5 à 10 min) terug naar stand 5.
6. Neem het vlees uit de pan en laat het afkoelen. Verwijder als het nog warm is vet en onregelmatigheden van de kalfswangen en snijd het vlees in stukjes.
7. Kook het stoofvocht lichtjes in en bewaar voor de jus.

MADEIRA-MORILLEJUS

8. Week de morilles 30 minuten in ruim warm water.
9. Schep ze voorzichtig uit het water (zonder over de bodem te gaan !! zand!!).
10. Knijp de morilles nog een s goed uit en snijd ze in ringen.
11. Bak de sjalotjes 3-4 min. in 3 el olijfolie.
12. Voeg de Madeira toe en 1/3 van de morilles en schenk het weekvocht erbij, zonder zand, laat sterk inkoken.
13. Voeg het gezeefde stoofvocht toe van de kalfswangen en laat inkoken tot een mooie saus. !! let op de smaak, proeven, zoutgehalte van de kalfsfond(poeder).
14. Gaar de overige morilles in de jus.

GESTOOFDE PREIHARTEN

15. Snijd van de prei al het groen weg, geef aan de kalfswang nr.3. Gebruik alleen het witte gedeelte.
16. Doe de(witte) prei heel in een pan of slee (heel) met een klont boter, een scheut kippenfond, de laurier, de tijm en een flinter foelie, breng op smaak met peper en zout.
17. Laat de prei afgedekt gaar worden, controleer de gaarheid door er met een vork in te prikken, beetgaar.
18. Schep de prei er voorzichtig uit, snijd elke prei in 4 gelijke stukken en deze weer overlans door midden. Bewaar warm.



⁴² In de doos van de snelkookpan ligt een boekje, hierin kun je opzoeken hoelang het vlees moet garen!

3 grote aardappels
vastkokers
1 blik ganzenvet

KROKANTE AARDAPPEL

19. Schil de aardappels en snijd ze in kleine blokjes $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$ cm.
20. Bak de blokjes krokant en goudgeel in het ganzenvet, bewaar op keukenpapier.

Bieslook

PRESENTEREN

21. Hete borden.
22. Verdeel de 4 stukken prei op het bord.
23. Verdeel hierover de stukjes kalfswang.
24. Dresseer met de krokante aardappel en garneer met bieslook.
25. Nappeer de morillejus er om heen.

PAVLOVA, GEMARMERD KANEELIJS EN ADVOCATENBLUF

BENODIGDHEDEN

GEMARMERD KANEELIJS

6 dl room
2 kaneelstokje
8 eierdooiers
150 g fijne basterdsuiker

VOOR DE KOFFIESIROOP

21 g gemalen koffie
200 ml water dat bijna
kookt
150 g fijne tafelsuiker

ADVOCAAT

12 st eierdooiers
225 g suiker
2,5 dl koude sterke
koffie
(espresso sterkte)
2,2 dl brandewijn
2,2 dl slagroom
1,2 dl slagroom geklopt
2 Nootmuskaat noot

HAAGSE BLUF

12 eiwitten (van de
advocaat)
50 g suiker

PAVLOVA

BEREIDINGSWIJZE

GEMARMERD KANEELIJS

1. Breng de room met het kaneelstokje in een pan langzaam aan de kook. Draai het gas uit en laat het mengsel afgedekt 30 min. trekken. Breng weer aan de kook en verwijder het kaneelstokje.
2. Klop de dooiers met de suiker luchtig. Schenk er al kloppend de hete room bij. Doe het terug in de pan en roer het 1-2 min. Op laag vuur, tot het dik wordt. Laat afkoelen.

3. Klop de slagroom lobbijg en spatel hem door de vla. Maak roomijs in de ijsmachine. Maak intussen de siroop: doe de koffie in een kom en schenk het hete water erover. Laat 4 min. trekken en giet dan door een zeef.
4. Verhit de suiker zachtjes in het koude water tot hij is opgelost. Breng aan de kook en roer de koffie erdoor. Laat inkoken tot siroop dikte.
5. Doe het kaneelijs in een voor gekoelde kom en klop het even door om de ijskristallen te breken.
6. Zorg ervoor dat het kaneelijs voldoende bevroren is voor je de koffiesiroop toevoegt!
7. Schep een derde deel terug in de diepvriesdoos en giet er wat koffiesiroop overheen. Herhaal dit tot de siroop op is.
8. Beweeg een pin door het ijs voor een marmereffect. Pas hierbij op dat het niet door het ijs wordt gemengd anders bevriest het ijs niet meer vanwege het hoge suikergehalte!
9. Vries het mengsel 4 uur in, of het stevig is. Laat het voor het serveren een beetje zacht worden.

ADVOCAAT

10. Klop de eierdooiers met de suiker.
11. Verwarm de eierdooiers au bain Marie (max. 80°C) à la Anglaise.
12. Giet in een dunstraaltje de brandewijn er doorheen, blijf kloppen.
13. Als de advocaat te dik is roer de opgeklopte slagroom toe.
14. Laat afkoelen.

HAAGSE BLUF

15. Klop de eiwitten stijf met weinig suiker.
16. Roer de bluf door de advocaat.
17. Roer de koffie door het geheel.
18. Schenk het mengsel in glazenbakjes en laat opstijven in de koelkast.
19. Spuit de geklopte slagroom op de advocaat bluf.
20. Rasp de nootmuskaat noot over de slagroom.



21 g gemalen koffie
Papieren koffiefilter
8 eiwitten (van het
kaneelijs)
350 g tafelsuiker
15 gr maïzena
Poedersuiker
100 ml heet water

PAVLOVA

21. Verwarm de patisserieoven voor op 140°C.
22. Teken tien cirkels op een vel vetvrij papier (kopje).
23. Doe de koffie in een steelpan, schenk hierop 100 ml heet water.
24. Laat 4 min. trekken.
25. Zeef de koffieprut door een koffiefilter.
26. Klop de eiwitten stijf half stijf.
27. Klop geleidelijk de suiker erdoor, totdat de meringue stijf en glanzend is.
28. Klop snel de maïzena en de koffie erdoor.
29. Doe over in een spuitzak.
30. Spuit cirkels op de buitenste cirkel nog een laag.
31. Bak af in ca. 60 min, regelmatig controleren, niet deur openen.
32. Laat afkoelen.

PRESENTEREN

33. Glazenbord.
34. Vul de Pavlova met het kaneelijs.
35. Bestrooi met poedersuiker en kaneel.
36. Zet de advocaat bluf ernaast.



G - Menu maart 2012

CROSTINI MET GEMARINEERDE PEER EN PARMAHAM

BENODIGDHEDEN

100 ml medium dry sherry
1 el geraspte sinaasappelschil
(*biologische*)
1 el gembersiroop
1 grote sappige peer,
in 10 partjes
1 klein wit stokbrood,
schuin in 10 plakken
3-4 el basilicumolie

10 plakjes rauwe ham
(*Parmaham*)

10 kleine blaadjes basilicum

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng in een pan de sherry, sinaasappelschil en gembersiroop aan de kook en laat hierin de peer ca. 5 minuten zachtjes sudderen.
2. Laat de peer in het vocht afkoelen.
3. Verhit een grillpan tot deze gloeiend heet is.
4. Bestrijk de niet-voorgebakken plakken stokbrood aan beide kanten met basilicumolie en rooster ze mooi bruin in de grillpan.



PRESENTEREN

5. Beleg de crostini losjes met plakjes ham en daarop een partje peer.
6. Garneer met basilicum.

ANTIPASTA

CREMA DI FOIE GRAS BRÛLÉE

BENODIGDHEDEN

CREMA DI FOIE GRAS

300 g verse ganzenlever
200 ml melk
200 ml slagroom
30 g roomboter
5 st eidooiers
4 appels
1 ei
1 st sjalotje
Suiker
Mesclune de sla
Extravergine olijfolie
Zout
witte peper

BEREIDINGSWIJZE

CREMA DI FOIE GRAS

1. Verdeel de ganzenlever in stukken. Verwijder met behulp van een mesje de dikste aders.
2. Bestrooi de stukken lever rijkelijk met zout en witte peper en een flinke scheut olijfolie. Neem een vacuümzak en trek de ganzenlever vacuüm. Bewaar dit in de koelkast.
3. Doe de lever, de slagroom, de melk, de eidooiers en het ei in de Magimix. Pureer het geheel tot een gladde massa en breng indien nodig op smaak.
4. Verdeel de puree over 10 vuurvaste kleine kommetjes. Het is belangrijk dat de laag puree 2-3 cm dik is.
5. Zet ze in een bain-marie in een ovenschaal en zet het geheel ongeveer 30 minuten in een oven van 190°. Als ze gaar zijn laat je ze buiten de oven afkoelen.
6. Was de appels en snijd ze zonder te schillen in plakjes van 5 mm dik. Bak ze een paar minuten per kant zachtjes in een koekenpan in de schuimende boter en gesneden sjalot.
7. Maak de salade aan met wat olijfolie, citroensap, zout en peper.



PREENTEREN

8. Strooi op de bovenkant van elk kommetje een ruime theelepel suiker en “brand” de suiker met de brander tot er een goudbruin korstje ontslaat.
9. Zet op elk bord een kommetje Crème brûlée en garneer met een beetje aangemaakte salade.
10. Maak het geheel compleet met een schijfje gebakken appel en sjalot.

PRIMI PIATTI, RAVIOLONI BICOLORE

BENODIGDHEDEN

RAVIOLONI

- ± 800 g Pasta bloem
- + *Pasta bloem om te strooien*
- 350 g Pompoen
- 300 g Wortel
- 250 g aardappel
- 150 g (voor)gekookte biet
- 100 g Broccoli roosjes
- 75 g Prei
- 100 g Courgette
- 45 g eiwit
- 20 g Walnoten
- 1 st ei
- 1 st eidooier
- 100 g Parmezaan (*vers raspen*)
- + *extra voor presentatie*
- 100 g Roomboter
- Olijfolie
- Zout/peper

BEREIDINGSWIJZE

RAVIOLONI

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Diepe borden warm.
2. Pureer de bietjes gaar in een hoge smalle kom met de staafmixer en haal zeef de bietenpuree. Reserveer.
3. Kook de wortel gaar en pureer ze op dezelfde wijze als de bietjes, en haal ook door een zeef. Reserveer.
4. Kook de aardappelen. Schil de pompoen en snijd in stukken, zet aan in olijfolie, bewaar de olie.
5. Maak van aluminiumfolie een enveloppe en doe de pompoen hierin. Vouw goed dicht, zodat er geen lucht kan ontsnappen plaats op een ovenplaat en plaats 25 minuten in de voorverwarmde oven van 200°C.
6. Snij de courgette in zeer fijne!! brunoise.
7. Snij de prei in hele dunne halve ringen en fruit deze voorzichtig aan in de olijfolie over van punt 3. Voeg na 3 minuten de gesneden courgettes en zeer fijngesneden broccoli toe. Bak nog 4 minuten op een laag vuur en laat afkoelen.
8. Doe de pompoen, 25 g geraspte Parmezaan, de gemalen walnoten, zout, peper in een kom en meng alles tot een glad mengsel (vulling 1).
9. Pureer in een andere kom de aardappels en meng er de gefruite prei etc. door maak op smaak met zout en peper (vulling 2).
10. Kneed de bietenpuree met 300 g bloem, het eiwit en een snufje zout tot een deeg. Vorm er een bal van, wikkel het in huishoudfolie en laat het 30 minuten rusten (deeg 1). Als te nat voeg dan bloem toe.
11. Kneed de gepureerde wortel met 300 g bloem, 1 eidooier, 1 ei en een snufje zout tot een deeg. Maak er een bal van, wikkel het in huishoudfolie en laat het 30 minuten rusten (deeg 2). Als te nat voeg dan bloem toe.
12. Rol beide deegsoorten uit tot dunne langwerpige vellen. Maak de randen nat. Gebruik hiervoor de pastamachine, begin bij hoogste stand, eindig bij stand 2.
13. Verdeel met een kleine ijslepel vulling 1 over deeg 1 en vulling 2 over deeg 2. Bedek de vulling met de resterende pasta en snijd er per deeg 10 ravioloni 's uit. (Ong. 6x4 cm).

Hulptabelletje:

Vulling1	Deeg 1	Vulling 2	Deeg 2
Pompoen (geel)	Bieten (rood)	Prei (groen)	Wortel (geel)

14. Stoom ze 3 minuten en giet ze af.

PRESENTEREN

15. Smelt wat roomboter in een pannetje. Serveer er 1 per soort per persoon met gesmolten boter en vers geraspte Parmezaan.



VITELLO ALLA MILANESE, GREMOLATA

RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO, BARBERA D'ALBA E CASTELMAGNO D'ALPEGGIO

BENODIGDHEDEN

1250 g kalfssucade
bloem
150 g boter
1 st ui
3 stengel bleekselderij
1 st wortel
3 teentjes knoflook
3 blaadjes laurier
takje salie (4 à 5
blaadjes)
500 ml droge witte wijn
500 ml kalfsfond
(poeder)

GREMOLATA

3 st citroen
1 bos blad peterselie
2 teentjes knoflook

RISOTTO

300 g Carnaroli rijst
1 st roodlof
1 klein uitje, fijngehakt
4 eetlepels boter
200 ml Barbera d'Alba
ongeveer 1 liter goede,
zelfbereide
vleesbouillon
100 g Castelmagno
d'alpeggio of
Canestrato di Moliterno
Stationate

BEREIDINGSWIJZE

1. Portioneer de kalfssucade en bestrooi met peper en zout, wentel ze dan door de bloem.
2. Verhit de boter in een grote pan en braad hierin de kalfssucade rondom bruin. Haal ze uit de pan en stoof de ui, selderij, wortel en knoflook gedurende 5 minuten.
3. Voeg dan de kalfssucade toe in één laag, giet de wijn erbij en breng aan de kook. Voeg de salie en het laurierblaadje toe en laat sudderen tot de wijn nagenoeg verdampt is.
4. Voeg dan de kalfsfond toe, doe een deksel op de pan en laat anderhalf uur sudderen. Controleer regelmatig of er nog genoeg vocht is, en voeg zo nodig nog een beetje bouillon toe. Draai de sucade ieder half uur voorzichtig om (zorg ervoor dat ze heel blijven).



GREMOLATA

5. Maak ondertussen de *gremolata* door volgende ingrediënten door elkaar te mengen: geraspte schil van citroen, gehakte bladpeterselie en fijn gehakte knoflook.
6. De “*Ossibuchi*” uit de pot halen, De saus passeren door een zeef en de saus laten indikken tot de gewenste consistentie. De helft van de *gremolata* toevoegen, eventueel verder op smaak brengen met peper en zout, de sucade terug toevoegen en nog even laten doorwarmen.

RISOTTO

7. Fruit de ui even aan in de helft van de boter. Voeg de rijst toe en laat enkele minuutjes bakken (*tostatura*).
8. Voeg dan de *radicchio* toe en laat deze slinken.
9. Voeg de wijn toe, en wacht tot deze volledig is opgenomen.
10. Voeg dan 700 ml hete bouillon toe, roer één keer, en laat dan 15 minuten sudderen. Proef of de rijst beetgaar is. Zo niet nog even op het vuur laten, en eventueel een beetje bouillon toevoegen.
11. Voeg dan de rest van de *radicchio*, de rest van de boter en de kaas toe, oer flink, doe een deksel op de pan en laat een minuutje rusten.

PRESENTEREN

12. Serveer in diepe borden, en drink er uiteraard een Barbera d'Alba bij (bij voorkeur een riserva).
13. Strooi de rest van de *gremolata* over de sucade.

GIANDUIOTTO DI GANACHE LATTE IN PIEDI ALLA LIQUIRIZIA NUVOLETTE DI RICOTTA FRITTA

BENODIGDHEDEN

GIANDUIOTTO

200 g pure chocolade
100 ml Slagroom
15 g roomboter
1 kaneelstokje

GEKONFIJTE MAARTSE

VIOOLTJES

500 g suiker
1 kop water
1 kop verse schone
maartse (*paarse*)
viooltjes

LATTE IN PIEDE

300 ml boerenmelk
60 g suiker
10 g gelatine
1 stuk zoethout
1 st kakifruit
Citroensap

NUVOLETTE

100 g Ricotta van
schapenmelk
15 g fijne suiker
100 g bloem
4 st sinaasappelschil
1 st vanillestokje
1 st eidooier

BEREIDINGSWIJZE

GIANDUIOTTO DI GANACHE

1. Doe de chocolade met de roomboter in een kom.
2. Verwarm de room met het kaneelstokje (verbrossen) en iets zout. Laat het niet koken
3. Schenk de room door een zeef bij de chocolade en blijf roeren totdat deze is gesmolten (ganache).
4. Laat de ganache afkoelen en zet deze vervolgens 10 minuten in de koelkast.
5. Doe in een spuitzak met mondstuk type "Saint-Honore" (driehoekig) en vorm "Gianduiotto" (driehoekige zachte chocolaatjes) rechtstreeks op het dessertbord.



GEKONFIJTE MAARTSE VIOOLTJES

6. Vermeng de suiker met het water en laat dit koken tot 115 graden.
7. Dompel op dit moment een twaalftal bloempjes in de kokende stroop.
8. Haal na max. 1 minuut koken de bloempjes er een voor een uit en leg ze op een stuk aluminiumfolie.
9. Herhaal deze werkwijze tot alle bloemen bestroopt zijn.
10. Plaats de folie met bloemen in een lauwwarme oven om te drogen.
11. Keer ze hierbij eenmaal om.⁴³

LATTE IN PIEDE

12. Doe de melk in een steelpan met een royale hoeveelheid geraspt zoethout en de suiker.
13. Breng de melk aan de kook en laat 2 minuten rustig door koken.
14. Week de gelatine in koud water en los deze op in de warme melk.
15. Zeef de melk en laat afkoelen.
16. Verdeel de melk over 10 glazen schaaltes (5 cm Ø, hoogte 2,5 cm) en zet ten minste 2 uur in de koelkast.
17. Schil de kaki, verwijder de zaadjes en pureer de vrucht met enkele druppels citroensap.

NUVOLETTE

18. Klop met een mixer de eidooier met de suiker gedurende 5-6 minuten. Voeg dan de Ricotta toe.
19. Breng het geheel op smaak met het merg van het vanillestokje en snij de peul in een fijne julienne.
20. Voeg iets zout en de bloem toe en maak er 10 quenelles van.
21. Snijd de sinaasappelschil in smalle reepjes en frituur ze maximaal 30

⁴³ Bewaaradvies: Leg de volledig gedroogde bloemen laag per laag in een trommel; Scheidt de lagen met bruin papier of boterhampapier. Hetzelfde kun je doen met: de volgende bloemen: Bernagie, Sleutelbloemen, Kleine anjers, Viooltjes, Lievevrouwbedstro, Lavendel.

Frituurolie
Vanillesuiker
zout

seconden in olie van 180°. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
22. Frituur de Ricotta quenelles gedurende 1-2 minuten.

PRESENTEREN

23. Neem een langwerpige bord
24. Garneer de Gianduiotto met de gekonfijte viooltjes/kleine schilfers van het kaneelstokje.
25. Garneer de Latte in Piede met een schepje kaki saus.
26. Garneer de Nuvolette met de sinaasappelschil en de vanillereepjes en een beetje vanillesuiker.

H - Menu april 2012

AMUSE CRÈME SOUP TWO COLORS

BENODIGDHEDEN

1 uitje
500 g verse doperwten
olijfolie
3 el witte wijn
250 ml gevogeltesfond
gevogelte fond naar
behoefte
4 muntblaadjes
Bieten cress

300 g peterseliewortel
205 ml groentebouillon
100 ml room

1 el bieslook
blaadjes kervel

BEREIDINGSWIJZE

DOPERWTENSOEP

1. Zweet de gesnipperde ui in olijfolie aan tot glazig, haal ze uit de pan.
2. Zweet vervolgens voor de crème de doperwten aan in een beetje olijfolie met de gebroken muntblaadjes en blus af met de witte wijn; laat het indampen.
3. Breng op smaak met zout en peper.
4. Voeg de gevogeltesfond toe en kook de doperwten gaar.
5. Blender de massa fijn en druk de crème door een fijne zeef. Voeg naar behoefte nog gevogeltesfond toe tot soepdikte.

PETERSELIEWORTELSOEP

6. Maak een groentebouillon volgens basisbereiding.
7. Maak de peterseliewortels schoon, schil ze met een dunschiller en snijd ze in dunne plakjes.
8. Breng de bouillon een de kook. Voeg de plakjes peterselie wortel toe en kook ze in 15- 20 min. gaar.
9. Pureer de soep met de staafmixer.
10. Breng het aan de kook, zet het vuur lager en laat ca. 10 min. zachtjes koken.
11. Zeef de soep in een fijne zeef.
12. Voeg de room toe. En laat nog even indikken.
13. Breng de soep op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

PRESENTEREN

14. Vul de glaasjes voor de helft met de doperwtensoepp.
15. Daar boven voorzichtig via een achterkant van een lepel de peterseliewortelsoep op schenken.
16. Garneer met bieslook en kervel.



GEGRATINEERDE MOSSELEN

BENODIGDHEDEN

4 kg mosselen grootste maat
1 ui
1 prei
1 winterwortel
2 stengel bleekselderie
boter
200 ml witte wijn
300 g oude kaas

KRUIDENBOTER

300 g roomboter
2 teentjes knoflook
1 bos platte peterselie
0,5 bos dragon
15 g venkelzaad
1 rode ui
20 ml Pernod
1 bak waterkers
Goede olijfolie
sherryazijn

2 ciabatta broden

BEREIDINGSWIJZE

MOSSELEN GEGRATINEERD

1. Verwarm de oven voor op 250°C bovenwarmte, gratineerstand.
2. De mosselen in een ruime pan onder water zetten, drijvende mosselen en kapotte mosselen eruit halen.
3. Mosselen schoonborstelen en baarden verwijderen in een vergiet scheppen (met de hand), water weggooien en punt 2 en 3 ca. 3x herhalen tot water helder is en blijft.
4. Laat de mosselen in een vergiet uitlekken.
5. Snij de ui in halve ringen, de prei in grove ringen, wortel en bleekselderie in stukken.
6. Neem een wijde pan, leg een deksel gereed, fruit in boter de groenten aan, voeg op het laatst peterselie stelen toe en blus af met witte wijn.
7. Stort de uitgelekte mosselen hierop, deksel erop en op de hoogste stand de mosselen laten open gaan, 2 x omschudden. Doe dit zeer snel de mosselen mogen niet gaar worden, alleen open gaan.
8. Stort uit in een grote vergiet en laat snel afkoelen.
9. Verwijder de groenten en haal 1 zijde van de schelp weg en laat evt. rest van kookvocht weglopen door ze op z'n kop te leggen.
10. Besmeer de mosselen ruim met kruidenboter.
11. Zet de ½ mosselschelpen op een (bak) rooster, goed recht neerzetten en daaronder een bakplaat (voor het lekken).
12. Bestrooi met gemalen oude kaas.

KRUIDENBOTER

13. Zorg dat de boter op kamer temperatuur is, roer deze zacht.
14. Rooster het venkelzaad en vijzel dit fijn, voeg aan de boter toe.
15. Pers de knoflook uit boven de boter, snij de groene kruiden fijn,
16. snij de rode ui ragfijn en voeg dit alles toe aan de boter.
17. Roer dit alles door de boter, breng op smaak met peper en zout en wat Pernod voor de kick.
18. Maak een vinaigrette en haal de waterkers erdoor.

TOT SLOT

19. Bak de ciabatta knapperig en snij in repen.
20. Gratineer de mosselen.

PRESENTATIE

21. Diepe borden, in het midden een pluk waterkers.
22. Schik de mosselen omheen 6 à 8 stuks.
23. Ciabatta repen op de rand.



INSTANT GEROOKTE DAURADE

BENODIGDHEDEN

500 gr Daurade Royal
2 oranje paprika
2 citroenen

1 Aubergine
2 ei
Olie
Mosterd
Citraensap

1 bakje shiso purple
cress
1 bakje Ghoa Cress
(of citroen cress)

BEREIDINGSWIJZE

DAURADE

1. Daurade ontschubben.
2. Op een schone plank de daurade fileren en de huid verwijderen, snij of pluk alle graatjes eruit.
3. Daurade brunoise snijden.
4. Trek zestes van 1 citroen en snij dit fijn, pers beide citroenen uit en laat de vis garen in de citroensap (minimaal 1 uur). Je hebt nog een beetje citroensap nodig voor dressing (zie stap 11).
5. Oranje paprika (ontvellen), poffen in de oven en pellen, snij de paprika brunoise. Paprika mag een bite houden.
6. Paprika, zestes, en vis door elkaar mengen, op smaak brengen met pezo.

AUBERGINE MAYONAISE

7. Schil de aubergines, smeer in met olijfolie en grill tot gaar.
8. Het vruchtvlies pureren met staafmixer.
9. Maak een standaard mayonaise, zeer stevig van consistentie.
10. Vermeng aubergine puree met de mayonaise en breng op smaak, (verhouding 1:0,8)

PRESENTEREN

11. Maak een beetje dressing van citroensap (zeer weinig) van stap 4 met een zeer goede olijfolie, pezo en poedersuiker.
12. Vul en steek de Ahumador aan.
13. Maak een treintje van 4 à 5 man.
14. Kleine bordjes klaarzetten (kamertemperatuur).
15. Pak de grootste maat wijnglas (goed gepoleerd).
16. Kleine ring vullen met een laagje aubergine mayonaise.
17. Hierboven op het vis/paprika mengsel.
18. Daarop de twee cressen, die door de dressing zijn gehaald.
19. Plaats over de vissalade het grote wijnglas.
20. Spuit de rook met de Ahumador in het wijnglas en sluit direct.
21. Serveer direct uit.



ALADIN AHUMADOR INSTANT SMOKER



GEBRADEN LAMSFILET MET MORIELJES EN VOORJAARSGROENTE

BENODIGDHEDEN

1000 g lamsfilet
1 st lamsschenkel
4 teentjes knoflook
Zonnebloemolie

SAUS

Bouquet van
Prei, wortel, selderie
300 ml jus d'anjou
Tijm
Rozemarijn

GROENTE

1 komkommer
10 jonge bospeentjes
150 g dubbel gedopte
tuinboontjes
30 Korenaarasperges
500 g jonge spinazie
Boter
Nootmuskaat
50 g gedroogde
morieljes

BEREIDINGSWIJZE

LAMSFILET

1. Blender de tenen knoflook fijn met zonnebloemolie en wrijf het vlees er mee in.
2. Bak de filets in boter rondom bruin, laat verder garen in een oven van 140°C, tot kerntemperatuur van 54°.
3. Pak de filets in aluminiumfolie en laat rusten.



SAUS

4. Hak het schenkel in stukken en breng het aan de kook met het bouquet , jus d'anjou, knoflook, tijm en rozemarijn.
5. Houd de fond tegen de kook aan en zeef hem.
6. Monteren met een klontje roomboter voor het uitgaan.

GROENTE

7. Snijd de komkommer in fijne brunoise en de bospeen in kleine stukjes.
8. Kook de komkommer, de bospeen en de tuinboontjes in licht gezouten water, net gaar en giet ze af.(Blancheren)
9. Stooft de voorbereide groente na in een beetje boter en breng zo nodig op smaak.
10. Blancheer de spinazie kort en laat hem goed uitlekken.
11. Meng er wat boter door en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
12. Smoor de morieljes in een beetje boter met wat zout en peper.
13. Korenaar asperges kort blancheren.

PRESENTEREN

14. Vierkante warme borden
15. Snij plakjes (pinkdikte) van het vlees
16. Leg op de voorverwarmde borden een stuk lamsfilet op de snijkant
17. Leg hier tegenover een plakje wortel, en een asperge als een 'bruggetje'
18. Maak quenelles van de spinazie en schik ze met de overige groente op en rond het vlees.
22. Nappeer licht met de saus..

CHOCOLADE-OESTER MET EEN PAREL VAN ROZEMARIJNIS

BENODIGDHEDEN

ROZEMARIJNIS

625 ml room
200 ml melk
1,5 vanillestokje
20 g
rozemarijnnaaldjes
5 eidooiers
3 eieren
130 g suiker

CHOCOLADE-OESTER

aluminium folie
500 g chocolade

10 kleine takjes
rozemarijn

BEREIDINGSWIJZE

ROZEMARIJNIS

1. Verwarm de room en de melk tot 80 graden. Voeg de gespleten vanillestokje en de rozemarijnnaaldjes toe en laat dit mengsel 20 minuten trekken.
2. Kluts de eieren en eidooiers met de suiker en voeg dit aan de compositie toe.
3. Verhit het geheel al roerende tot 70°C en zeef de vloeistof direct.
4. Laat de massa helemaal afkoelen en draai deze daarna in een ijsmachine tot ijs.
5. Zet in de vriezer, laat goed stijf worden.

CHOCOLADE-OESTER

6. Vorm van alu-folie een oesterschelp 10 paar: een onder (plat) en een boven schelp (bol, maak daarbij gebruik van een echte schelp).
7. Smelt 3/4 de chocolade, boven warm water (laat het water niet het bakje aanraken), zodra de chocolade geheel gesmolten is, voeg dan de rest toe en roer goed door.
8. Bedek de alu oesters met de chocolade laat afkoelen op bakpapier.
9. Doe hetzelfde met de onderschelpen.
10. Zodra de boven schelp opgestijfd is, deze opspuiten met een cornetje à la een echte oester met waterpokken.

PRESENTEREN

11. Serveer een "parel" van rozemarijn in de chocolade-oester.
12. Garneer met een takje rozemarijn.



J - Menu mei 2012

KNAPPERIGE ASPERGES MET HARINGDIP

BENODIGDHEDEN

KNAPPERIGE ASPERGE

15 dikke groene asperges
Patentbloem
3 eiwitten
Panco
Frituurolie

HARINGDIP

4 nieuwe haringen
1 bosje bieslook
8 el Kikoman groen
12 el kippenfonds (wordt
gemaakt bij de
aspergebouillon)
8 tl gembersiroop

BEREIDINGSWIJZE

KNAPPERIGE ASPERGE

1. Schil de groene asperges aan het houderige achterzijde en snij een stukje eraf. (2 reserve voor het breken)
2. Breng water aan de kook, laat de groene asperges 2 minuten flink doorkoken, schep er uit en laat langzaam afkoelen op een doek.
3. Verwarm frituur olie in een wijde platte pan, koekenpan bijv.

HARINGDIP

4. Vermeng sojasaus met 9 eetlepels kippenbouillon en de gembersiroop.
5. Snij de haring in zeer kleine blokjes en snij bieslook zeer fijn
6. Vermeng de haring en bieslook met de saus.

TOT SLOT

7. Paneer de asperges, door eerst door de bloem te rollen, daarna door het eiwit te halen en tot slot door de Panco.
8. Frituur af op 170°C.

PRESENTATIE

9. Schenk de haringdip in een dip saus bakje.
10. Plaats de glazen op een klein bordje met servet.
11. Serveer de asperge naast het glaasje.
12. Schenk hierbij een koude Saké.
13. Geef hierbij een klein vorkje.



PITTIGE SNOEPJES VAN GEEP MET ASPERGEDRIP

BENODIGDHEDEN

GEEP SNOEPJES

- 600 g Geep
- 3 kleine sjalotjes
- 1 rode pimentpeper
- 20 takjes koriander
- 3 limoen
- 1 blik kokosmelk à 450 g

SNOEPJES VERPAKKING

- 10 groene asperges
- 125 gr spinazie
- 30 repen kokos of schilfers
- Goede olijfolie
- 3 Winterwortels

- 30 blaadjes koriander
- Of koriander cress

BEREIDINGSWIJZE

SNOEPJES VAN GEEP

1. Fileer de geep en haal de huid eraf.
2. Portioneer de geepfilet in 20 stukjes van 30 gram, kruid flink met zout en peper.
3. Maak een marinade van olijfolie, fijn gesneden koriander, piment en sjalot en leg hierin de geepstukjes.
4. Giet er limoensap en kokosmelk over, meng en laat de geep een halfuurtje marinieren.
5. Bak de visstukjes op een zachte temperatuur gaar, zonder te verbranden, voeg de marinade toe en zet opzij.

SNOEPJES VERPAKKING

6. Tijdens het marinieren van de geep:
7. Reinig de asperges, snij het houtige deel eraf, snij het in kleine stukken en kook gaar.
8. Blancheer de spinazie, mix deze fijn met de asperges, wat kooknat, olijfolie en kokosmelk, breng op smaak.
9. Schil de winterwortels en maak goed schoon
10. Schaaf op de mandoline dunne plakken in de lengte en blancheer in water met zout en laat daarna schrikken in ijswater.
11. Plaats een stukje geep met marinade en rol vierkant op. Maak in totaal 30 rolletjes.

PRESENTEREN

12. Langwerpig lauwwarm bord.
13. Plaats daarop de 3 pittige snoepjes.
14. Plaats op elk snoepje een flinke druppel van de smeùige asperge/spinazie puree (drip).
15. Werk af met schilfers kokos en een blaadje koriander.



Extra foto



Detail opname : Pittige snoepjes van Geep

ASPERGEBOUILLON MET TOMATEN TOUCH

BENODIGDHEDEN

ASPERGEBOUILLON

2 soepkippenbout
500 gr bouquet
500 gr witte asperges
4 sjalot
10 Pomodori tomaten
3 el tomatenpuree
10 saffraan
draadjes
Tabasco

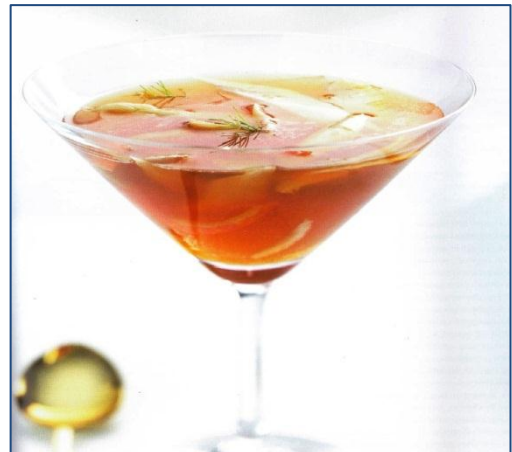
BEREIDINGSWIJZE

ASPERGEBOUILLON

1. Maak 3 liter kippenbouillon, zoals standaard receptuur.(1.2 ltr. voor volgend gang en 3 dl voor de amuse).
2. Schil de asperges en zet in koud water weg.
3. Kook de schillen in de bouillon, voor extra smaak.
4. Gaar de asperges volgens het basisrecept.
5. Snij de ui brunoise.
6. Pliceer de tomaten, verwijder de zaadlijsten en snij in brunoise.
7. Verhit olijfolie in een pan en fruit de ui glazig, voeg de tomatenpuree toe en laat ontzuren.
8. Voeg de tomatenblokjes toe en laat ze garen.
9. Pureer alles en wrijf de tomatenpuree door een zeef en zeef het tomatenvocht door een kaasdoek.
10. Schep de asperges uit het kookvocht, laat uitlekken.
11. Laat het aspergevocht langzaam inkoken tot 300 ml.
12. Snij de kopjes van de asperges en houd apart, snij de rest in dunne, korte, schuine repen.
13. Voeg de kippenbouillon en tomatenvocht bij het asperge nat en verhit het heldere vocht tegen het kookpunt aan, voeg saffraan toe en breng op smaak met gemalen witte peper en tabasco.

PRESENTEREN

14. Verdeel de aspergekopjes en asperge reepjes over wijde vermouthe glazen of grote wijnglazen.
15. Schenk er de hete rode aspergebouillon op.



QUINOA SALADE MET PAARSE ASPERGES, SINT-JACOBSSCHIJFJES, PETERSELIEPESTO EN ASPERGESCHUIM

BENODIGDHEDEN

QUINOA MET ASPERGES

- 20 paarse asperges (Purple Passion)
- 6,5 dl gevogelte bouillon (van de vorige gang)
- 2 kleine preien

QUINOA SALADE

- 2 sjalotjes
- 250 g quinoa⁴⁴
- 2,5 dl kippenbouillon
- 10 verse hazelnoten
- 3 el hazelnootolie
- 1 limoen

PETERSELIE PESTO

- 1 bos platte peterselie
- 100 g verse Parmezaanse kaas
- 1,5 dl kooknat v/d groenten
- 1 teentje knoflook
- 1 el hazelnootolie
- 1,5 dl goede olijfolie
- 1 limoen

BEREIDINGSWIJZE

QUINOA SALADE EN PAARSE ASPERGES

1. Borden voorverwarmen.
2. Reinig de asperges en snij een houtige deel onderkant eraf.
3. Snij de aspergepunten er af en bewaar apart.
4. Snij de helft van de asperges in dunne schuine stukken, de andere helft in kleine brunoise en houd beiden apart.
5. Kook de schuine stukken beetgaar in kokende bouillon en blancheer de punten daarna in dezelfde bouillon, houd beide apart en warm. Bewaar het kookvocht tot punt 23.
6. Reinig de prei en snij in kleine Chinese ruiten, blancheer in gezouten kokend water, schep uit en laat schrikken in ijswater, bewaar kookvocht voor de quinoa.



QUINOA SALADE

7. Snij de sjalotjes fijn.
8. Doe een flinke scheut goede olijfolie in een pan en zweet de sjalotjes heel licht aan, voeg de quinoa toe en roer goed door zodat elke korrel omgeven is met olijfolie, voeg evt. olijfolie toe. **Behandel als Risotto !**
9. Zweet in een andere pan voeg de paarse aspergeblokjes in olijfolie en reserveer.
10. Voeg het kookvocht van de prei toe in verhouding 1 deel quinoa tot 2 delen vocht.
11. Kook de quinoa zachtjes gaar (al dente) in minimaal 15 min. , steeds goed roeren en voeg steeds wat vocht toe.. Let op moet plakkerig zijn.
12. Breng op smaak met hazelnootolie, in de vijzel fijngestampte hazelnoten, limoenrasp en sap van halve limoen en zwarte peper uit de molen, geen zout, proeven, pas op het preivocht is gezouten.

PETERSELIE PESTO

13. Zeef het kooknat van de groenten en zorg dat het is afgekoeld.
14. Rasp de kaas in de Magimix.
15. Mix alle ingrediënten in een blender/keukenmachine
16. Breng op smaak, evt. nog 1 el hazelnootolie toevoegen, witte peper uit de molen en limoensap.

⁴⁴ =Zaad van het geslacht :ganzenvoet, ofwel spinazie

SINT-JACOBSVRUCHTEN

10 coquilles
50 ml zeer goede
olijfolie
40 ml witte wijn azijn

ASPERGESCHUIM

5 Hazelnoten
roomboter
hazelnootolie

SINT-JACOBSVRUCHTEN

17. Reinig de coquilles, kruid met peper en zout.
18. Bak de coquilles op de zijkant rondom in een mengsel van olijfolie en roomboter (*niet geklaard*).
19. Dep het vet met keukenpapier en koel snel terug i.v.m.. doorgaren.
20. Snij de coquilles in dunne plakjes (5 per coquille) vanaf de zijkant.
21. Leg de plakjes uit op een bord/blad en besprenkel met een dressing van zeer goede olijfolie, witte wijnazijn en peper. Bewaar koel, maar niet te koud.

ASPERGESCHUIM

22. Stamp de hazelnoten fijn in een vijzel.
23. Kook het kooknat van de asperges/gevogelte bouillon + olie van nr. 4 in samen met zeer fijn gehakte hazelnoten. Maak hoog op smaak.
24. Voeg een klontje boter toe en mix zeer goed met staafmixer of garde zodat er een schuim ontstaat. Doe dit op het allerlaatste moment bij het uitserveren.

PRESENTEREN

25. Maak een treintje.
26. Proef nu eerst de quinoa, evt. nog zout nodig.
27. Plaats met een ring een laagje quinoa in het midden van het bord. Plaats tegen de zijkant aan 1 kant 2 aspergepuntjes.
28. Plaats rondom tegen de zijkant de plakjes coquille.
29. Boven op de quinoa de asperge stukjes en de preiruiten.
30. Schep het stevige aspergeschuim er omheen.
31. Plaats de peterselie pesto vooraan op het bord.

OP DE HUID GEBAKKEN WILDE ZEEOFREL MET LENTEGROENTEN OP BOUILLON MET SLAGROOMDRAGON

BENODIGDHEDEN

ZEEOFREL

1000 gr wilde rode zeeforel met huid

VIS FOND

750 gr visgraten
750 gr bouquet
1 fles witte wijn
(of 1 l water)

LENTE GARNITUUR

1 groene courgette
10 bospeentjes
10 kleine nieuwe aardappels
3 meiknolletjes
4 lente uitjes
5 dikke asperges wit
2 grote artisjok
2 citroenen

DRAGONROOM

20 g dragon
250 ml slagroom
Fleur de sel
Witte peper uit molen

Roomboter
Zeer goede olijfolie

10 takjes dragon

BEREIDINGSWIJZE

1. Diepe borden voorverwarmen.

ZEEOFREL

2. Ontschub de wilde rode zeeforel, fileer maar laat de huid er aan zitten, controleer op de zeer fijne pinbones, ontdoe met een vispincet.

3. Portioneer in stukjes van 50 gram en bewaar koel.

VIS FOND

4. Start met het maken van de visfond, gebruik daarbij ook de graten van de zeeforel.

5. Laat rustig inkoken tot 6 dl. De fond moet helder zijn. Zeef en passeer.

LENTE GARNITUUR

6. Tourneer de courgette, bospeentjes en meiknolletjes, blancheer deze in gezouten water, let op de aparte gaarheid.

7. Kook de artisjok in gezouten water met citroen, laat afkoelen, maak schoon en snij in achten.

8. Schil de aardappeltjes en snij ze in tonnetjes en kook ze gaar.

9. Maak de lente uitjes schoon en blancheer kort.

10. Schil de asperges en schaaf in brede linten. Bewaar in water met citroen.

DRAGONROOM

11. Klop de slagroom stijf.

12. Snij de dragonblaadjes fijn, spatel door de room.

13. Breng op smaak met fleur de sel en gemalen witte peper.

TOT SLOT

14. Kook een klein gedeelte van de visfond in tot een glacé.

15. Glaceer de courgette, bospeentjes, bosuitjes en de meiknol in de vis glacé.(=koken in een suikeroplossing; maakt het glanzend).

16. Voeg roomboter en zeer goede olijfolie toe en breng op smaak.

17. Roerbak de aspergelinten in geklarifeerde roomboter, zonder te kleuren.

18. Bak de zeeforel krokant op de huid, moet van binnen zeer rosé zijn: in koekenpan wat olie, daarop bakpapier, en dan de forel langzaam met deksel erop bakken.

PRESENTEREN

19. Diepe hete borden. Op het allerlaatst uit de warmhoudkast of oven.

20. Maak een treintje van 4 koks.



21. Dresseer de groenten en aardappels van elk 2 stuks in het midden van de hete borden.
22. Drapeer de aspergelinten bosui hierover.
23. Leg de zeeforel boven op, huidzijde naar boven.
24. Giet de hete visfond er omheen.
25. Werk af met een quenelle van dragonroom op de bouillon.
26. Garneer met een takje dragon.

WIT EN ROOD GOUD, ASPERGES EN AARDBEIEN⁴⁵

BENODIGDHEDEN

WIT GOUD

25 witte asperges
500 ml water
1 kg suiker
1,5 vanillepeul
2 st steranijs
13 muntblaadjes

BLANC-MANGER

7-8 blaadjes gelatine
400 ml melk
400 ml fraises de bois
likeur
150 g asperges siroop
60 g suiker
400 ml room
zonnebloemolie

75 kleine aardbeien

BEREIDINGSWIJZE

WIT GOUD

1. Schil de asperges, geef de schillen aan een collega, snij de asperges in exact gelijke stukken van 3 cm.
2. Kook ondertussen het water en los de suiker er in op.
3. Spijt de vanillepeulen en krap het merg eruit en doe dit met steranijs, muntblaadjes in de siroop. Bewaar de peulen
4. Voeg de aspergestukjes toe en gaar bij een temperatuur van 80°C. !! let op niet te gaar, de stukjes asperge moeten straks rechtop staan. !!



BLANC-MANGER VAN ASPERGES EN AARDBEI

5. Week de blaadjes gelatine in ruim koud water.
6. Breng de melk met de aardbeienlikeur, de aspergesiroop en de suiker aan de kook.
7. Laat de gelatine er in oplossen en koel snel terug op ijs.
8. Spatel de geslagen room erdoor, als de blanc-manger gaat hangen.

ASSEMBLAGE

9. Haal de asperges uit de siroop.
10. Neem een blad, leg daarop bak papier en olie dit licht in.
11. Plaats hierop in geoliede ringen.
12. Zet tegen de zijkant de asperges
13. Vul het midden op met de blanc-manger en zet koud.

TOT SLOT

14. Was de aardbeien in heet water met het kroontje eraan.
15. Halveer de aardbeien op 10 na. Halveer de vanille peulen


PRESENTEREN

16. Knip het bakpapier om de ringen weg en schuif de ring op het midden van een gekoeld bord, trek het bakpapier er onder vandaan.
17. Verwijder de ring en zet op de blanc-manger de halve aardbeien.
18. Garneer met een hele aardbei met kroontje en steek een ¼ vanillepeul erdoor heen.
19. Garneer met siroop en bergjes aardbeien suiker (evt. sosa en poedersuiker mengen).

⁴⁵ Bijlage Telegraaf "Vrouw", juni 2011

J - Menu juni 2012

ZWARTE-OLIJVENMINIBLINIS MET ROZE MASCARPONE, ZALM EN GEMARINEERDE BIETJES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE	
BLINIBESLAG	BLINIBESLAG	
100 g zwarte olijven, zonder pit	1. Maal de olijven zo fijn mogelijk in een keukenmachine.	
50 g boekweitmeel	2. Doe al het meel, de bloem, het ei en de gist erbij.	
50 g bloem	3. Gier dan de melk al draaiend er in een straal doorheen.	
1 ei	4. Voeg zout toe (pas op het allerlaatst; zout en gist mogen niet met elkaar in aanraking komen).	
7 g gedroogde gist	5. Dek het beslag af met plasticfolie en laat het op een warme plaats 1 uur rijzen.	
125 ml lauwe melk		
	BELEG	
BELEG	6. Snijd of schaaf de bietjes in 10 zo dun mogelijke plakken. Snijd de bieten in gelijke rechthoeken. Vang het rode vocht op door het boven een schaaltje te snijden. Voeg ook het bietensap uit de verpakking hieraan toe.	
2 bietjes (voorgekookt)	7. Roer het opgevangen rode sap door de mascarpone en breng de room verder op smaak met zout en peper. Houdt koud tot vlak voor serveren.	
125 ml frambozenazijn	8. In een aparte kom: roer de azijn en de honing door elkaar, breng op smaak met peper en zout en giet dat over de bietenplakjes. Houdt koud tot vlak voor serveren.	
1,5 el honing	9. Verhit een Tefal koekenpan, vet in met wat olie en bak als een soort pannenkoek een plak "blinikoek". Niet te hard bakken, halverwege draaien en gaar laten worden.	
200 g mascarpone	10. Neem uit de pan en steek rondjes uit de koek. Je hebt totaal 10 rondjes nodig.	
100 g gerookte zalm	11. Laat de blinis afkoelen (<i>anders smelt de room</i>) !	
olijfolie	PRESENTEREN	
	12. Beleg de blinis met een likje roze room, een plakje zalm en een plakje biet.	

CARPACCIO VAN NIEUWE HARING

BENODIGDHEDEN

SALADE

5 st Belle de Fontenay-
(of nieuwe vastkokende
aardappelen)
175 g Haricots Vert
4 st lente uitjes
1 st citroen
Fleur de sel
Vers gemalen peper
olijfolie

Zuurdesembrood

CARPACCIO

5 maatjes haring

GRANAATAPPEL VINAIGRETTE

1 st granaatappel of
1 doosjes granaatappel
vruchtvlies
Peper en zout
Olijfolie
1 st citroen

GARNERING

1 bakje tuinkers

BEREIDINGSWIJZE

SALADE

1. Kook de aardappelen in de schil in gezouten water en laat ze afkoelen.
2. Haal de Haricots Verts af en blancheer deze in ruim gezouten water en schrik ze in ijswater.
3. Snij de lente-uitjes in dunne ringen, de Haricots Vert in gelijke lengtes van 1 cm en de aardappelen brunoise 10 x 10 mm.
4. Marineer dit met olijfolie, fleur de sel, gemalen peper en wat citroensap.
5. Maak van het zuurdesembrood zeer dunne crostini 's.

CARPACCIO

6. Snijd de haringen in de lengte doormidden.
7. Snij de maatjes haring schuin in dunne plakjes en leg deze op een bord.

GRANAATAPPELVINAIGRETTE

8. Snij de granaatappel doormidden en haal de pulp en het sap eruit.
9. Vermeng de pulp met olijfolie, pezo en wat citroensap tot een frisse vinaigrette.

PRESENTATIE

10. Lepel wat vinaigrette naast de maatjes haring.
11. Verdeel de salade over de borden en garneer het geheel af met de tuinkers.



CORNETTO VAN FILODEEG GEVULD MET KALFSTARTAAR EN PAPRIKA-IJS

BENODIGDHEDEN

3 vellen filodeeg
375 g kalfshaasje
4 grote rode paprika's
(zonder zaden en lijsten)
roomboter

MAYONAISE

(zie basis
ingrediëntenboek)

Tabasco
Pezo
Kappertjes
1 sjalot
10 g bieslook
150 g glucose
Wittewijnazijn
Citroensap
5 el Griekse yoghurt

Affilla Cress

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd het filodeeg in een driehoek en besmeer royaal met gesmolten roomboter.
2. Draai het deeg tweemaal rond een roomhoornpen en sluit af met een tweede pen. Bak het geheel 8 minuten goudbruin in een warme oven op 200°C. Haal de cornetto direct van de pen.
3. Blancheer de paprika's. Mix ze met een blender en wrijf de massa door een fijne zeef tot je 250 g paprikacoulis overhoudt. Voeg de glucose toe en breng op smaak met een scheutje witte wijnazijn, citroensap, peper en zout.
4. Voeg de Griekse yoghurt toe en giet het (afgekoelde) mengsel in de ijsmachine op een temperatuur.
5. Snijd de kalfshaas in zeer kleine stukken of maal deze grof.
6. Maak mayonaise.
7. Snijdt de kalfshaas tot fijne tartaar en breng op smaak met wat mayonaise, tabasco, zout, peper, kappertjes, fijngesneden sjalot en dunne ringetjes bieslook.

PRESENTEREN

8. Vul de cornetto met de tartaar en schep er een bolletje paprika-ijs bovenop. Garneer met cress.
9. Plaats de cornetto in een langwerpige glas en plaats het glas op een vierkant bordje.



KREEFTENRAGOUT MET RUCOLARISOTTO

BENODIGDHEDEN

KREEFT

10 l court bouillon
5 kreeften 600-800 g

SAUS

200 g winterwortel
1 st prei
1 stengel bleekselderij
5 st tomaten
5 st sjalotten
3 tenen knoflook
100 ml olijfolie
1-2 takjes tijm
140 g tomatenpuree
100 ml kookcognac
500 ml witte wijn
2 laurierbladeren
7 g peperkorrels
400 ml witte Vermouth
200 ml witte Port
200 ml Sherry
200 ml slagroom
zout en witte peper
gedroogde chilipeper,
versgemalen

RUCOLARISOTTO

5 sjalotten
2 teen knoflook
100 ml olijfolie
500 g risottorijst
1,5 l gevogeltesfond
750 ml witte wijn
250 g rucola
Zout
Zwarte peper
120 g boter
3 el geklopte room

BEREIDINGSWIJZE

KREEFT

1. Maak de court bouillon en breng aan de kook
2. Laat de kreeften om de beurt met de kop naar voren in de pan glijden en breng het water opnieuw aan de kook.
3. Doe alle kreeften weer in de pan, haal de pan van de warmtebron en laat 12 min. trekken. Haal de kreeften uit de pan, verdeel in stukken en haal het vlees eruit.



SAUS

4. Verwarm de oven voor op 120° C. Spoel de pantsers af en laat ze drogen in de oven.
5. Hak en/of breek ze in stukken met een vijzel of vleeshamer.
6. Was de groenten voor de saus. Schil de sjalotten en knoflook. Snijd alles in kleine blokjes.
7. Verhit de olijfolie en rooster de kreeften pantsers hierin. Voeg de groenten en tijm toe en rooster ze mee.
8. Voeg de tomatenpuree toe en flambeer alles met de cognac. Blus af met de witte wijn, voeg de laurierbladeren en peperkorrels toe. Voeg zoveel water toe dat het geheel net onderstaat en breng het mengsel aan de kook. Laat dit voor 30 minuten sudderen.
9. Voeg de Vermouth, Port en Sherry toe, breng het mengsel opnieuw aan de kook en laat het tot de helft inkoken.
10. Passeer de kreeftenfond, schenk de room erbij en laat de saus zachtjes trekken op lage temperatuur.
11. Schenk de saus nogmaals door een fijne zeef en laat inkoken tot de helft. Ontvet hem en breng op smaak met een beetje zout, witte peper en chilipeper.

RUCOLARISOTTO

12. Schil de sjalotten en knoflook voor de risotto en hak fijn. Verhit olijfolie en schep hierin de rijst met de sjalotten en de knoflook op laag vuur om tot de sjalotten glazig zijn.
13. Blus af met een beetje gevogelte fond en roer tot deze is opgenomen. Herhaal deze handeling tot alle gevogeltesfond is opgebruikt. Voeg tenslotte de witte wijn toe.
14. Kook de risotto beetgaar.
15. Houd wat rucola achter en was de rest van de rucola en hak hem fijn. Strooi er wat zout en peper over.
16. Schep de boter en de rucola door de risotto. Schep de geklopte room erdoor.

PRESENTEREN

17. Frituur de rucola en garneer de risotto hiermee. Schep de stukken kreeftenvlees eromheen en schenk de saus eroverheen.

MISÉRABLE MET AARDBEIEN

BENODIGDHEDEN

VANILLEBISCUIT

250 g eiwit
115 g fijne kristalsuiker
Snufje zout
40 g zelfrijzend bakmeel
15 g aardappelzetmeel
165 g amandelpoeder
125 g poedersuiker

BOTERROOM

5 eieren
3 eidooiers
300 g fijne kristalsuiker
150 ml water
375 g roomboter
(halfzacht)

AARDBEIENSAUS

250 g aardbeien
(afsnijdsels van de
opbouw)
40 ml aardbeienlikeur
65 g suiker
(evt. 3 mespuntjes
gelespessa/texturas)

OPBOUW

500 g aardbeien
Poedersuiker

BEREIDINGSWIJZE

VANILLEBISCUIT

1. Klop de eiwitten toe schuim, voeg suiker en zout toe en klop verder tot een stevig schuim.
2. Meng de zelfrijzende bloem, het aardappelzetmeel, het amandelpoeder en de poedersuiker in een mengkom. Schud dit mengsel door een bloemzeef en spatel het onder het eiwitschuim.
3. Leg een vel bakpapier op een platte bakplaat en strijk het deeg met een paletmes gelijkmatig en dun uit. Bak het deeg goudbruin in een voorverwarmde oven op 170°C gedurende ongeveer 15 minuten.
4. Haal het uit de oven en keer het om op een rooster met papier.

BOTERROOM

5. Doe de suiker en het water in een sauspan en laat koken tot 121°C.
6. Zet de sauspan eventjes in koud water om te vermijden dat de siroop verder kookt.
7. Mix de eieren en de eidooiers tot schuim in de Kenwood.
8. Laat de machine verder kloppen en voeg langzaam de warme suikersiroop toe. Klop verder tot het mengsel **koud** is.
9. Maak de boter zacht met de vlinder. Doe de halfzachte boter beetje bij beetje in de machine en klop op middelmatige snelheid tot een gladde massa. Zet in de koeling voor minimaal 1 uur.

AARDBEIENSAUS

10. Mix alle ingrediënten tot een gladde saus. Voeg eventueel gelespessa toe om de saus te stabiliseren.

OPBOUW

11. Snijd de aardbeien in kubusjes.
12. Snijd de biscuit op dezelfde grootte als de vorm die je gaat gebruiken.
13. Beleg de bodem van de vorm met een laagje biscuit. Plaats de aardbeienkubusjes tegen de rand van de vorm.
14. Vul een spuitzak met ongekarteld spuitmondje met de boterroom en spuit het in de vorm. Zorg er voor dat de boterroom koud blijft.
15. Dek de vorm af met een laag biscuit.
16. Plaats in de koelkast.

PRESENTEREN

17. Haal de misérable uit de vorm.
18. Bestrooi de stukken met poedersuiker en plaats op een bord.
19. Werk af met de aardbeiensaus.



Index

A

Aachener Printen, 32
Aalbessen, 10
Aardappelen, 8, 20, 22, 24, 48, 55, 73
Aardbeien, 10, 71, 76
Aardbeienlikeur, 76
Aardbeiensaus, 76
Abrikozen, 29
Advocaat, 51
advocatenbluf, 51
Affilla Cress, 74
agar agar, 39
Aladin Ahumador Instant Smoker, 61
Algen crème, 43
Amandellikeur, 34
Amandelpoeder, 76
Amandelschilfers, 24
Anjouduif, 16
Aperol, 28
Appels, 24, 32, 53
Appelvinaigrette, 45
arachideolie, 45
Artisjok, 69
Aspergebouillon, 64, 66
Asperges
 groen, 65
 groene, 64
 paars, 67
 Purple Passion, 67
 wit, 66, 69, 71
Asperges siroop, 71
Aspergeschuim, 67
Atsina Cress, 39
Aubergine, 61
avocado's, 36

B

Barbera d'Alba, 56, 81
Basilicum, 14, 45, 53
Basilicumolie, 53
Belle de Fontenay
 aardappelen, 73
Beni-shoga, 35
Bessen
 rode, 26
Bieslook, 7, 8, 12, 16, 36, 45, 46, 49, 59, 64, 74
Biet, 55
Bieten cress, 59
Bietensap, 19, 72
Bietjes, 55, 72
Blanc-manger, 71
Bleekselderie, 60
Bleekselderij, 56, 75
Blinibeslag, 72
Boekweitmeel, 72

Boerenmelk, 57
Bosbessen, 10
bospeen, 46
Bospeentjes, 62, 69
Bramen, 10
Bramencoulis, 19
brandewijn, 51
Brie de Meaux, 14
Bronwater, 28

C

Cacaopoeder, 26
Cake, 26
Canberries, 32
Canestrato di Moliterno Stationate, 56
Cantharellen, 16
Casinobrood, 30
Castelmagno, 56
Champignons, 16, 80
Chilipeper, 75
Chocolade, 19, 26, 43, 57, 63, 80
 witte, 19
Chocolade tuelles, 26
Chocoladeganache, 26, 43
Chocolade-hazelnootijs, 26
Ciabatta, 60
ciderazijn, 45
Citroen cress, 61
codium, 39
Coeur de Cognac, 19
Coquilles, 67
Cornetto van filodeeg, 74
Courgette, 55, 69
Court bouillon, 75
Couverture, 26, 43
Crème brûlée, 53
Crème van linzen, 20

D

daikon, 36, 38
Daurade, 61
Dijonmosterd, 12
Dille, 30
Doperwtten, 59
dorade, 39
Dragon, 12, 45, 60, 69
Duivenbouillon, 16
Dwerginktvij, 7

E

Eau devie de framboises, 10
Eekhoortjesbrood, 16
Eendenborsten, 22

F

Filodeeg, 74

flespompoe, 36
Foie gras, 16, 53, 80
Fraises de bois
 likeur, 71
Frambozen, 10, 34
Frambozenazijn, 72

G

Geitenlever, 53
ganzenvet, 48, 49
gari, 35
garnalen, 45
gazpacho, 45
gedroogde tonijn vlokken, 38
Geep, 65
Geitenkaas, 11
Gelespessa, 76
Gemarmerd kaneelijs, 51
gember, 7, 35, 36, 41
Gemberdressing, 35
Gembersiroop, 53, 64
Gemberwortel, 35
Gepofte appeltjes, 32
Gevogelte bouillon, 8, 67
Gevogeltesfond, 48, 49, 59, 75
Ghoa Cress, 61
Gianduiotto, 57
Gianduiotto di Ganache, 57
Gin, 26
Gin gelei, 26
Gist, 72
Glasnoedels, 7
Glucose, 26, 74
Glucosesiroop, 26
Gorgonzola, 20
Goudreinetten, 32
Granaatappel, 73
Granaatappel vinaigrette, 73
Granny Smith appel, 45
Gremolata, 56
Gribichesaus, 12
Griekse yoghurt, 74
Groentebouillon, 59
Gruyèrekaas, 32

H

Haagse Bluf, 51
Haricots Vert, 73
Haricots verts, 22
Haring, 64, 73
haringkaviaar, 35
Harissa, 14
Hazelnootolie, 67
Hazelnooten, 67
Hazenrug, 24
Heidehoning, 11
hertenbakleverworst, 46
Hertenbiefstukjes, 32
Hutspotsalade, 46

J

Japanse kleeftijst, 41
Jeneverbessen, 16
Jus d'anjou, 62

K

Kaas
oude, 5, 11, 14, 20, 32, 48, 56,
60, 67
Kakifruit, 57
Kalfsfond, 41, 49, 56
Kalfsgehakt, 7
Kalfshaasje, 74
Kalfsschenkels, 41
Kalfssucade, 56
Kalfstartaar, 74
Kalfswang, 49
kaneelijs, 51
Kappertjes, 12, 14, 74
Kerstomaatjes, 14, 30
gele, 14
Kervel, 12, 45, 59
Kezuri-bushi, 38
kingkrab, 39
kinome takjes, 36
Kokos, 29, 65
kokosmelk, 39, 65
Kombu, 38
Komijnpoeder, 14
komkommer, 39
Kookcognac, 75
Korenaarasperges, 62
Koriander, 65
Kreeft, 75
Kruidenboter, 60
Kwartelpootjes, 22
Kwartels, 22, 31

L

Lamsfilet, 62
Lamsschenkel, 62
Langoustines, 35
Latte in piedi alla liquirizia, 57
Lente uitjes, 69
Limoen, 20, 35, 36, 39, 65, 67
limoensap, 35, 39, 65, 67
Linzen, 20
Livar ribstuk, 8, 80
Lychees, 10

M

Maanzaad, 34
Maanzaad parfait, 34
Madeira, 49
Madeira-morillejus, 49
Madera, 16
Maldonzout, 12
Mango, 29
Mangocoulis, 29

Mascarpone, 20, 72
Matcha, 43
Matcha-Rijstsaus, 39
Meiknolletjes, 69
meringue, 51
Mesclune, 53
Mezzaluna, 16, 80
Mierikswortel, 24
Morieljes, 6, 8, 62
morilles, 49
Mosselen, 60
Mosterd, 8, 12, 22, 46, 49
Mosterdmayonaise, 46
Mousse
witte chocolade, 19
Munt, 10, 34, 36
Muntblaadjes, 59, 71

N

Nagelkaas toast, 48
Noilly Prat, 12
notenolie, 45
Nougat, 43
Nuvolette di ricotta frita, 57

O

Oersoep, 48
Oesters, 12, 36, 63, 80
Olijven, 72
Ossenstaartbouillon, 41

P

Paddenstoelen, 16, 22
Pancetta, 16
Panco, 64
panko, 46
Papaja, 35
Paprika, 45, 61, 74
Parma ham, 11
Parmezaan, 55
Passievruchten, 26
Passievruchtenroom, 26
Pastadeeg, 16
pastinaak, 46
Pavlova, 51
Pecorino
Romano, 5, 80
Peer, 5, 49, 53, 80
Pernod, 60
Perziken, 19
Peterselie, 6, 8, 12, 24, 38, 56, 59,
60, 67
Peterselie pesto, 67
Peterseliewortel, 59
Piment d'Espelette, 20
Pimentpeper, 65
Pistachenoten, 29
Poire Williams, 5
Pomodori tomaten, 66
Pompoen, 55

Port

wit, 75
Prei, 48, 49, 55, 62, 67
preiharten, 49
Prosciutto di Monastero, 8
Prosecco, 28

Q

Quinoa, 67

R

Ravioloni, 55
Red snapper, 39
rettich, 36
Ricotta, 57
rijst, 39, 41, 56, 75
rijstazijn, 35, 39, 41
rijstolie, 39, 41
Risottorijst, 75
Rode wijnjus, 41
Rode wijnsaus, 16
Rogvleugel, 20
Rolmops, 36
Roodbaars, 14
Roodbaarsfilet, 14, 80
Roodlof, 56
Rozemarijn, 14, 16, 22, 41, 48, 49,
62, 63
Rucola, 11, 29, 75
Rucolarisotto, 75

S

Saffraan, 66
Sakedroesem, 39
sansho, 41
Sashimi tonijn, 36
Schapenmelk, 57
Selderie, 49, 62
Sesam
zwart, 20
Sesamkoekjes, 20
Sherry, 75
Sherryazijn, 60
shichimi, 39
Shiitakes, 7, 41, 80
Shiso bladeren, 36
Shiso purple cress, 61
Sinaasappel, 24, 28, 29, 34
Sinaasappels, 29, 34, 57
Sint-Jacobsvruchten, 67
Sjalotten, 6, 16, 30, 32, 75
Snoepjes van Geep, 65
Soepkip, 66
Soezendeeg, 24
spekblokjes, 48
Spinazie, 62, 65, 67
Spritz, 28, 80
sprot, 38
Steranijs, 19, 71

T

Tabasco, 30, 66, 74
Tempura sprot, 38
Tempurabeslag, 36
Tijm, 6, 16, 20, 22, 31, 41, 48, 49,
62, 75
Tomaten, 8, 14, 31, 45, 66, 75
Tomatenspuree, 8, 16, 32, 41, 49,
66, 75
Truffelsalsa, 8
Tuilles, 26
Tuinboontjes, 62
Tuinkers, 45, 73

U

Umami oesters, 36

V

Vanillebiscuit, 76
Vanillecrème, 43
Vanillepeul, 71

Veenbessen, 24
Venkelzaad, 60
Vermouth
wit, 75
verveine, 39
Vichyssoise, 12, 80
Vijgen, 11
Violtjes, 57
Vis fond, 69
Vleesbouillon, 56

W

Wagyu sucade, 41
Walnoten, 55
Wasabi, 7, 35
Waterkers, 36, 60
Wildfond, 24, 32
Winterwortel, 60, 75
Winterwortels, 65
Witlof, 24, 29, 32
Wortel, 16, 20, 41, 46, 49, 55, 56,
59, 60, 62
Worteltjes, 31

X

Xanthaangom, 5

Y

Yuzu, 35, 36, 38, 39
yuzusap, 35, 39

Z

Zalm, 29, 30, 72
gerookt, 29
zeebaars, 38, 39, 41
Zeebaars, 39
Zeeforel, 69
zevenkruidenpoeder, 39, 40
Zoethout, 57
Zuurdesembrood, 73

Overzicht bijpassende wijnen

Maand	Gerecht	Wijn
september 2011	Espuma van pecorino met peer	La morandina docg moscato d 'asti
	Dwerginktvisjes gevuld met shiitakes	Delicato, loredona, pinot grigio
	Livar ribstuk met streekpaddestoel en gedroogde ham, aardappelgarnituur, sperzieboontjes en een morielje saus	Bodegas baigorri, crianza do rioja
	Rode vruchten in moscato gelei met dunne room en puree van rode vruchten	Chateau megyer, tokaji furmint
oktober 2011	Vichyssoise met oesters, oestertempura en gribichesaus	Viña Casa Silva, Sauvignon Gris, Colchagua Valley
	Op de huid gebakken roodbaarsfilet Met salade en saus van tomaat en brie de meaux	Viña Casa Silva, Sauvignon Gris, Colchagua Valley
	Gebraden anjouduif in rode wijnsaus en met foie gras en champignons gevulde mezzaluna	Domaine de La Baume, "La Grande Olivette", Merlot, Vin de pays d'Oc
	Sorbet van braam en biet met gepocheerde perzik en lauwwarm schuim van witte chocolade, coeur de cognac	Domaine Font Sante AOC Muscat de Beaumes de Venise
november 2011	ROGVLEUGEL MET CRÈME VAN LINZEN	Domaine Roland Sounit, "Meix Grapin" A.O.C. Bourgogne chardonnay
	KWARTEL EN WILDE EEND MET EEN TAARTJE VAN ZANSE MOSTERDPUREE, HARICOTS VERTS EN PADDESTOELEN	Château Labadie Combaud AOC Haut-Médoc
	GEBAKKEN HAZENRUG MET EEN TAARTJE VAN WITLOF EN KNOLSELDERIJ, LASAGNE VAN APPEL EN VEENBESSEN EN MIERIKSWORTELSAUS	Château Labadie Combaud AOC Haut-Médoc
	PALET D'OR MET CHOCOLADE-HAZELNOOTIJS EN PASSIEVRUCHTENROOM	Francois Janoueix, "Cuvee Royale" AOC Sauternes
december 2011	AMUSE VAN BITTERZOETE SALADE AMUSE VAN GEROOKTE ZALM MET MANGO EN KOKOS	Spritz
	ZALMQUENELLES MET SALADE	Rosario Estate, Chardonnay Reserve, Central Valley 2009
	KRUIDIGE KWARTE	Pinot Noir
	HERTENBIEFSTUK MET AACHENER PRINTENSAUS EN EEN WINTERS GARNITUUR	Château de Bertineau A.O.C. Lalande de Pomerol 2005
	MAANZAAD PARFAIT MET FRAMBOZENPUREE	Dona Dolca, Moscatel DO Valencia
januari 2012	GEROOSTERDE EN TARTAAR VAN LANGOUSTINES, PIKANTE PAPAJA MET JAPANSE GEMBERDRESSING EN OPLOOP VAN WASABI	Weingut Wwe. Dr. H. Thanisch Q.B.A. Riesling Classic
	ROLMOPS VAN TONIEN EN UMAMI OESTERS	Saké
	ZEEBAARS, KINGCRAB, SAKEDROESEM, KOMKOMMER, CODIUM EN MATCHA-RIJSTSAUS	Cave Ingersheim, Riesling, AOC D'Alsace

Maand	Gerecht	Wijn
	WAGYU SUKADE, JAPANSE KLEEFRIJST, GEVULDE SHIITAKE MET KNOLSELDERIJ, RODEWIJNJUS MET ZOETZUUR VAN GEMBER	Domaine Curot AC Sancerre rouge
	SWEET TOKYO TASTE	Chartron et Trebuchet AOC Chevrey Chambertin
februari 2012	TRIO VAN HOLLANDSE GRIJZEN EN RODEN	Apostelhoeve, Riesling, Louwberg Maastricht
	HUTSPOTSALADE MET HERTENLEVERWORST EN PASTINAACKROKETJES	Hoeve Nekum, Pinot Noir, Jekerdal Maastricht
	GESTOOFDE KALFSWANG MET PREIHARTEN, EN MADEIRA-MORILLEJUS	Achterhoeks Goud, Moj's Kieken Rood, Gelderland
	PAVLOVA, GEMARMERD KANEELIJS, BAKJE HAAGSE ADVOCAATBLUF	Koffielikeur van 't Lootsje
maart 2012	CREMA DI FOIE GRAS BRÛLÉE	Recioto di Soave DOCG
	PRIMI PIATTI, RAVIOLONI BICOLORE	Chianti (niet te zwaar) Kettmeyer Classico/ Calperse Classico
	VITELLO ALLA MILANESE	Barbera d'Alba
	DOLCI: GIANDUIOTTO DI GANACHE LATTE IN PIEDI ALLA LIQUIRIZIA NUVOLETTE DI RICOTTA FRITTA	Muscato d'Asti
april 2012	GEGRATINEERDE MOSSELEN	Cantine Lenotti D.O.C. Soave Classico Superiore 2010
	INSTANT GEROOKTE DAURADE	Esk Valley, Pinot Noir, Hawke's Bay 2009
	GEBRADEN LAMSFILET MET MORIELJES EN VOORJAARGROENTE	Grand Bastie, Sauvignon/Sémillon A.O.C. Côtes de Duras 2008
	CHOCOLADE-OESTER MET EEN 'PAREL' VAN ROZEMARIJNIS	Flamenco D.O. Pedro Ximinez
mei 2012	KNAPPERIGE ASPERGES MET HARINGDIP	Saké (koud)
	PITTIGE SNOEPJES VAN GEEP MET ASPERGEDRIP	Sauvignon Blanc Chili, Torrente's Argentine
	QUINOA SALADE MET PAARSE ASPERGES SINT-JAKOBSSCHIJFJES, PETERSELIEPESTO, ASPERGESCHUIM	Leo Hillinger, Grüner Veltliner, Burgenland 2009
	OP DE HUID GEBAKKEN WILDE ZEEFOREL MET LENTEGROENTEN OP BOUILLON MET SLAGROOMDRAGON	Volle rxx
	WIT EN ROOD GOUD, ASPERGES EN AARDBEIEN	Domaine du Tariquet, Les Premieres Grives
juni 2012	CARPACCIO VAN NIEUWE HARING	Cantine Lenotti D.O.C. Soave Classico Superiore 2010
	KREEFTENRAGOUT MET RUCOLARISOTTO	Esk Valley, Sauvignon Blanc, Hawke's Bay 2009
	MISÉRABLE MET AARDBEIEN	Michel Torino, Don David, Torrontes Late Harvest, Cafayate Valley 2008