



Cuisine Culinaire Almere

Receptenboek

8^e seizoen 2012 - 2013



Inhoud¹

Amuses

Mini Tortilla wraps	4
Amuse van Paddenstoelenstoof	10
Massimiliano alajmo	17
Geelvintonijn met kaviaardressing en komkommer-citroensalsa	22
Zalm met tortilla chips, wakame en een wasabiwolk	28
Zalm Met Teriyakisaus, Enokitake	35
Amuse van Courgette en Tonijn	42
Eieren in het groen - Oeuf en cocotte	51
Gebakken Parmezaanse Kaasaspergerolletjes met tomatendip	57
Scheermessen pancetta aardappel spinazie	67

Soepen en sauzen

Gazpacho van Oerbiet met appel en bevroren avocadocrème	6
Pompoensoep	11
Soep van wilde eend met kastanjes	24
Groene gazpacho met langoustine en basilicum sorbet	29
Bisque de crevettes met rouille	45
Langs de oever, soepje van kokkels en kip	52
Victoriabaars Curry koriander	71

Voor- en of tussengerechten

Waldorfsalade met ananas en parelhoen	5
Papillotte van zeebrasem	12
Tartaar van MRIJ	18
Sandwich met gegrilde zeewolf	19
Gegrilde pangafillet met warme citrusvinaigrette en gekonfijte schilletjes	23
Zeebaars in zoutkorst met saké saus	30
Gegrilde Panga , Coquilles, Basilicumolie En Fijne Groenten	36
Kiprolletjes In Sesam Met Groenteslierten In Tomatengelei	37
Scampi met spinazie en aardappel	43
“Urker hammetje” met beurre blanc en Salty Fingers	53
Salade Caprese “Limo Style”	59
Cannelloni van asperge met gegrilde zalm, spinazie en pesto van doperwtjes	61
Aspergebitterbal Aspergemousse	69
Gebraseerde Kalfszwezerik Wittebonenpuree Basilicumvinaigrette	72

Hoofdgerechten

Konijn met knolselderijvlaai en gedroogde pruimen	7
Ossenhaas gesmoord in rode wijn rozemarijn polenta kroketjes	13
Gebraden hertenmedaillons	20

¹ Alle receptuur is voor 10 personen, tenzij anders vermeldt

Hazenrug gebakken in notenolie, compote van peren en gehakte amandelen in rode wijn, mousseline van schorseneren.....	25
Groene koriandercurry met spicy eend en limoen risottini	32
Lamsschenkel in de oven gesmoord met sjalot en aceto balsamico	39
Ravioli van kreeft.....	47
Ziltig verpakte Lamshaas, zeevruchten, zeegroenten en mousseline.....	54
Gepocheerde kalfshaas, asperges, ravioli zoete ui, rozijntjes en kappertjes	63

Nagerechten

Met specerijen gebraden nectarines met gekarameliseerde paprika	9
Trio van appel met Vanillesaus , Appelsorbet IJs en Citroenmacarons.....	15
Studie van Kaas.....	21
Trio van Gembermousse met aardbeiensaus, Sneeuweieren, Amandelijskoffie	26
Pannacotta van sereh, chocolade lolly met kokos en een ijs van bloedsinaasappel.....	34
Na achten met karnemelk-basilicumijs	40
Bitterkoekjestaart, Amarene Parfait.....	49
Valse Tiramisu	55
4 Fruitsoepjes met kruiden en citroengrasschuim.....	65
Baba au Rum Sinaasappel.....	74

Menu's

A - Menu september 2012.....	4
B - Menu oktober 2012	10
C - Menu november 2012	17
D - Menu december 2012	22
E - Menu januari 2013	28
F - Menu februari 2013	35
G - Menu maart 2013	42
H - Menu april 2013.....	51
I - Menu mei 2013	57
J - Menu juni 2013	67

Index	75
Overzicht bijpassende wijnen	78

A - Menu september 2012²

DE OOGST VAN SEPTEMBER UIT DE BIOLOGISCHE GROENTETUIN

MINI TORTILLA WRAPS

BENODIGDHEDEN

BLOEMTORTILLA'S

190 g bloem
30 g boter
5 g zout
110 ml warm water

VULLING

25 g boter
2 rode chilipepers
300 g jonge spinazie
100 g zwartoogboontjes
1 kleine, rijpe mango
Rasp van oude
Pecorino
zout
zwarte peper

100 ml crème fraîche
Stukje oude Pecorino

BEREIDINGSWIJZE

BLOEMTORTILLA'S

1. Los zout op in 110 ml warm water.
2. Mix bloem met margarine met vingertoppen tot een kruimelig mengsel.
3. Mix water met bloem tot stevig deeg, maak 5 balletjes en laat 30 minuten rusten.

VULLING

4. Breng de boontjes met koud water aan de kook, afgieten, dit 2x herhalen en de laatste keer ca. 45 min. gaar koken.
5. Verwijder de zaadjes uit de chilipeper en snijd deze fijn
6. Was de spinazie, maak hem goed schoon en laat uitlekken.
7. Kook de boontjes gaar en plet ze licht.
8. Schil de mango en snijdt deze in fijne brunoise.
9. Verhit een koekenpan en smelt de boter erin.
10. Roerbak de chilipeper en de spinazie 1 minuut op hoog vuur in een hete koekenpan met boter.
11. Voeg de geplette bonen en de mango toe en schep alles door elkaar; breng op smaak met zout en peper.
12. Neem de pan van het vuur en zet opzij.
13. Het tortilladeeg op een met bloem bestoven werkblad uitrollen tot dunne lapjes.
14. Bak in een droge koekenpan 30 tot 40 sec tot opbollen. In een doek wikkelen om warm en soepel te houden. (Droge tortilla's kun je niet meer oprollen.)
15. Leg de tortilla's op een glad werkvlak, schep de vulling erop, voeg wat kaasrasp toe en rol ze stevig op.
16. Laat de rollen even opstijven, snijd met een broodmes recht onder en schuin boven, zie foto ong. 2,5 cm.

PRESENTEREN

17. Serveer drie tortilla's op een bordje naast een quenelle crème fraîche.
18. Schaaf (met een dunschiller) op iedere tortilla een krul Pecorino.



² Vegetarisch in stijl, Paul Gayler, Het complete kookboek, Maria May

WALDORFSALADE MET ANANAS EN PARELHOEN

BENODIGDHEDEN

- 1 ananas
- 2 Granny Smith appels
- 1 citroen
- 200 g knolselderij
- 100 g verse walnoten
- 3 st parelhoen bouten
- 1-2 el room
- zout
- peper

Mayonaise

- 2 st eidooiers
- 3 dl Arachideolie
- Mosterd
- Citroensap
- Peper/zout

- 2 vinaigrettes met walnootolie en appelcider, met frambozenazijn
- kaneel
- Peterselie
- Tomaat
- 30 blaadjes dragon

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijdt de botjes uit de parelhoen en zet het vlees op in gevogeltebouillon. Pocheer hier de parelhoen in.
2. Snij een paar dunne schijven van de ananas en steek hier 20 rondjes uit. Snijd dan de rest van de ananas in julienne.
3. Steek uit van dunne plakjes appel 20 rondjes (houd apart met wat citroen sap. Snij de rest van de appels in julienne en sprenkel er wat citroensap over.
4. Ook hier 20 dunne rondjes steken en de rest met de mandoline of de hand in dunne reepjes snijden. Blancheer, koel af en schep deze door het fruitmengsel.
5. Hou 20 walnoten apart voor garnering en hak de walnoten grof.
6. Snijd het parelhoenvlees in stukjes en meng het met de gehakte walnoten door de salade.
7. Maak de mayonaise.
8. Maak een saus van de mayonaise en de room, maak op smaak met een beetje citroensap, zout en versgemalen peper. Maak hier de salade mee aan. Houd ook wat apart voor garnering.

PRESENTEREN

9. Presenteer de salade op een langwerpige bord.
10. Garneer de salade met de gehakte walnoten (lak de noten met wat olie af).
11. Maak met behulp van een steker mooie rondjes ananas/appel/knolselderij.
12. Maak de vinaigrettes (1 deel azijn, 3 delen olie) en marineer de rondjes.
13. Maak het geheel af met enkele druppels mayonaise en een toefje peterselie.



GAZPACHO VAN OERBIET MET APPEL EN BEVROREN AVOCADOCRÈME

BENODIGDHEDEN

GAZPACHO

190 g suiker
3 avocado's
300 ml droge witte wijn
1 citroen
5 el slagroom

OERSOEP

1,3 kg rijpe Roma
tomaten
1 kleine uien
1 groene paprika's
1 teen knoflook
1,5 snee oud wittebrood
of
Japans broodkruim
8 el extra vergine
olijfolie
4 el goede sherryazijn
3 el geraspte
mierikswortel
5 oerbieten
zout
zwarte peper

2 Granny Smith appel

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de oerbiet in water en zout gaar in ca. 1 uur. Voeg toe 2 teen knoflook in de schil en kook deze voor 15 a 20 min mee en haal er uit.

GAZPACHO

2. Diepe borden koel zetten.
3. Kook wijn en suiker een minuut in tot een lichte siroop en laat licht afkoelen.
4. Schil de avocado's, snijd het vruchtvlees in stukken.
5. Pureer de avocado, citroensap en siroop tot een gladde massa.
6. Met room erdoor tot ijs draaien in de ijsmachine.

OERSOEP

7. Snij de ui fijn en blancheer, in het bietenkookwater voor 2 min., gebruik bolzeef.
8. De gare oerbieten ontvellen en snij ze fijn.
9. Plisseer en snijd de tomaten in stukjes, verwijder de zaadlijsten van de paprika, schil deze en snijd deze ook fijn.
10. Snij de knoflook ragfijn, gaar de knoflook in een klein beetje olijfolie gaar.
11. Maal de tomaten, ui, paprika, de gare knoflook en brood in een keukenmachine tot een fijne puree. (neem eerst de helft van de knoflook en proef).
12. Voeg geleidelijk via de vulopening de olie toe en pureer tot het een mooie emulsie is.
13. Doe er de azijn, mierikswortel en biet bij en pureer alles mooi glad; breng op smaak met zout en peper, wrijf de soep en de puree ook nog door een fijne zeef.
14. Het moet licht zoetzuur smaken – voeg eventueel nog wat azijn toe.
15. Geforceerd afkoelen door middel van een kom in stromend koud water,
16. Of op ijs, zet daarna in de koelkast.

PRESENTEREN

17. Schep de koude soep in de gekoelde diepe borden met pollepel. Schil de appel, steek het klokhuis eruit en snijd hem in fijne julienne.
18. Zet de bol avocadocrème in het midden van elk bord en strooi de appeljulienne eroverheen.



KONIJN MET KNOLSELDERIJVLAAI EN GEDROOGDE PRUIMEN

BENODIGDHEDEN

KONIJNENBOUTEN

- 2 tamme konijnen
- 500 g verse paarse pruimen
- 2 sneetjes brood pittige mosterd
- 3 flesjes Kasteel bier
- 6 uien
- 4 takjes tijm
- 4 blaadjes laurier
- 4 kruidnagels
- 4 el bruine suiker
- 4 el bloem
- 1 scheutje natuurazijn
- boter
- peper
- zout

KNOLSELDERIJVLAAI

- 500 g korstdeeg
- 70 g boter
- 1 halve knolselderij
- 175 ml crème fraîche
- 240 g camembert
- 125 g gewelde pruimen
- 3 eieren
- 1 eidooier
- zout
- peper
- nootmuskaat

SALADE

- 100 g frisée salade
- zonnebloemolie
- witte wijnazijn

BEREIDINGSWIJZE

KONIJNENBOUTEN

1. Kruid de konijn langs beide zijden met peper van de molen en wat zout. Wentel het vlees vervolgens even door de bloem, en tik er de overtollige bloem af.
2. Verwarm een klont boter in een ruime stoofpot op matig vuur. Leg de stukken konijn in de braadslee en kleur ze aan in de boter. (Het vlees moet nu nog niet volledig garen.)
3. Haal het vlees uit de pot zodra het aan beide zijden een goudbruin korstje heeft. Bak nu de fijngesnipperde uien aan in de stoofpot tot ze lichtbruin zijn. Voeg er dan de bruine suiker aan toe, zodat de uien wat karamelliseren.
4. Zodra de uien goudbruin zijn, leg je het vlees weer in de pot, samen met de ontpitte en gesneden pruimen, de tijm, de laurier en de kruidnagel. Overgiet de stoofschotel met het bier.
5. Om de saus te binden smeer je een beetje pittige mosterd op het brood, leg de boterham bovenop het konijn en zet het deksel op de pot. Laat het gerecht minstens een uur sudderen op een laag vuur.
6. Proef de saus en controleer of het vlees helemaal gaar is. Voeg naar smaak nog wat peper van de molen en wat zout toe. Om het gerecht een beetje extra ‘diepte’ te geven kan je een heel klein scheutje natuurazijn in de pot doen.



KNOLSELDERIJVLAAI (RECEPTUUR IS VOLDOENDE VOOR 14 PERSONEN)

7. Verwarm oven voor op 180 C.
8. Snij de pruimen in fijn.
9. Snij de Camembert in blokjes van een bij een centimeter.
10. Rol het deeg dun uit en bekleed er ingevette vlaaivorm mee. Prik deze met een vork een aantal malen in en zet de vorm in de koelkast.
11. Leg een vel bakpapier op de deegbodem en vul de vorm volledig op met bakerwten. Bak hem 20 minuten blind. Verwijder bakerwten en papier en bak nog 5 minuten. Laat iets afkoelen. BAKERWTEN NIET WEGGOOIEN.
12. Smelt de boter in een pan en smoor de grof geraspte knolselderij 10 minuten op laag vuur.
13. Roer de crème fr iche er door en stoof nog 10 minuten.
14. Neem de pan van het vuur, laat afkoelen, voeg de pruimen toe, roer heel goed doorelkaar, zorg dat de massa iets is afgekoeld en voeg de eieren, eidooier en de helft van de Camembert toe en roer weer goed door elkaar. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Giet de vulling in de taartvorm, verdeel de overgebleven blokjes Camembert erover.
15. Bak de vlaai 20 minuten (temp. 160 C). tot de vulling stevig aanvoelt. Neem hem uit de oven en houd warm.

SALADE

16. Om de salade vers te presenteren de groente laat uit de koelkast halen. Ben je dit vergeten, leg dan alsnog de ijswater.
17. Maak de salade op smaak met een vinaigrette van 3 delen olie 1 deel azijn,

mosterd proeven en afmaken met mosterd, pezo en honing.

zout

PRESENTEREN

peper

honing

18. Kook de saus nog iets in, of zodra de smaak goed is, draai door de passevite.

19. Leg de bout op de saus, daarnaast wat salade en de vlaai.

MET SPECERIJEN GEBRADEN NECTARINES MET GEKARAMELISEERDE PAPRIKA

BENODIGDHEDEN

Zie basisreceptenboek, echter de helft van de hoeveelheid ijs is voldoende!

10 grote stevige **rijpe** nectarines
100 g boter
10 zwarte peperkorrels, gekneusd
5 gram Sichuan peperkorrels
5 gram gedroogde roze peperkorrels
5 gram gemalen steranijs
75 g fijne kristalsuiker
5 eetlepels Kirsch

GEKARAMELISEERDE

PAPRIKA

1 rode paprika
1 gele paprika
60 gram honing
20 ml balsamicoazijn
½ citroen
75 g rozijnen
7 dragonblaadjes

10 bollen vanilleroomijs
10 st steranijs

BEREIDINGSWIJZE

1. Begin met het maken van 10 bollen vanilleroomijs. *De ijsmachine is vrij zodra de avocadocrème bij de soep klaar is.*
2. Verwarm de oven voor op 230°C.
3. Maak een suikerstroop van 1 liter water en 100 g suiker. Kook de nectarines hierin.
4. Ontvel de nectarines. Snijd de nectarines doormidden, draai de helften van elkaar los en verwijder de pitten en leg de halve vruchten met de snijkant naar boven in een ovenschaal.
5. Smelt de boter in een koekenpan met een antiaanbaklaag en rooster de specerijen 1 minuut. Voeg de suiker en 250 ml water toe en laat alles samen karamelliseren; roer de kirsch erdoor.
6. Giet de siroop over de nectarines en zet ze 5-6 minuten in de oven.



GEKARAMELISEERDE PAPRIKA

7. Week de rozijnen, laat uitlekken en dep ze droog.
8. Snijd het vruchtvlees van de geschilde paprika in stukjes van 1x1 cm.
9. Karamelliseer de paprika met de honing in 3 – 4 minuten tot ze zacht en gaar zijn.
10. Kook met de azijn, citroensap, rozijnen en fijngehakte dragon nog 5 minuten tot een lichte siroop.
11. Laat afkoelen.

PRESENTEREN

12. Giet voor het opdienen een spiegelkje paprikasiroop op de dessertborden, zet er twee halve nectarines in en schep er een bol vanille-ijs op. Giet de braadvloeistof uit de nectarine schaal over de andere vrucht.
13. Garneer de andere nectarine met steranijs en de specerijen.

B - Menu oktober 2012

AMUSE VAN PADDENSTOELENSTOOF

BENODIGDHEDEN

100 g cantharellen
100 g
kastanjechampignons
100 g oesterzwam
50 g shiitake
50 g champignons
Kikoman sojasaus
2 teentjes knoflook

Takje koriander

BEREIDINGSWIJZE

PADDENSTOELENSTOOF

1. Reinig de paddenstoelen van zand en ander vuil, en droge stukjes aan de stelen.
2. Snijd de champignons in kwart partjes.
3. Snij de overige paddenstoelen grof .
4. Zet de knoflook aan in olijfolie.
5. Voeg de paddenstoelen toe en blus af met de Kikoman.
6. Laat ca. 5 min zachtjes smoren.
7. Proef en breng op smaak met peper en evt. zout.

PRESENTEREN

8. Serveer op een grote amuse lepel met wat snippers koriander eroverheen.



POMPOENSOEP

BENODIGDHEDEN

1 kg Butternut
pompoen³
1 goudrenet
30 g boter
1 ui gesnipperd
1-2 tl kerriepoeder
1700 ml groentebouillon
zie basisreceptuur
1 tl fijngehakte verse
salie

zout / versgemalen
zwarte peper
weinig kerriepoeder en
limoenrasp

MIERIKSWORTELROOM

MET KERRIE

90 ml zure room
1 - 3 tl geraspte
mierikswortel
1 tl kerriepoeder

BEREIDINGSWIJZE

1. Kommen voorverwarmen.
2. Breng de bouillon aan de kook.
3. Schil de pompoen, snijd hem doormidden en verwijder de zaadjes. Snijd het vruchtvlees in blokjes.
4. Schil de goudrenet, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in blokjes.
5. Verhit de boter in een grote pan met zware bodem.
6. Bak de ui al omscheppend in de boter in 5 min glazig.
7. Roer de kerriepoeder erdoor en bak nog 2 minuten, let op dat het niet verbrand, dan wordt de smaak bitter.
8. Giet 900 ml bouillon bij de ui in de pan en voeg pompoen, appel en salie toe, de overige bouillon gaat naar de makers van het hoofdgerecht.
9. Breng het geheel aan de kook.
10. Draai het vuur lager, laat de soep 20 minuten sudderen met de deksel op de pan tot pompoen en appel zacht zijn.
11. Pureer de soep in een keukenmachine.
12. Giet de soep terug in een schone pan en voeg de appelsap toe.
13. Breng de soep op smaak met zout en peper. Blijf goed proeven!
14. Verwarm de soep zachtjes maar niet laten koken.



MIERIKSWORTELROOM MET KERRIE

15. Meng in een kom de zure room, de mierikswortel en kerriepoeder. (proeven in combinatie met de soep!)
16. Bewaar de room afgedekt in de koelkast.

PRESENTEREN

17. Serveer de soep in voorverwarmde kommen. Voeg een beetje mierikswortelroom met kerrie toe. Strooi er wat kerriepoeder over en garneer met wat fijn gesnipperde limoenrasp.

³ De butternut is een smaakvolle pompoensoort die de vorm van een peer of pindapeul heeft. De kleur van de schil is zalmkleurig tot beige. Het vruchtvlees van de butternut heeft een gele tint. Butternut-pompoenen bevatten complexe koolhydraten, ze zijn rijk aan bètacaroteen, aan voedingsvezels, vitamine C, magnesium, mangaan, kalium, enzovoorts.

PAPILLOTTE VAN ZEEBRASEM

BENODIGDHEDEN

PAPILLOTTE

225 g venkel
225 g bospeen
225 g prei
125 g peultjes
5 st zeebrasems à 300 g
10 kleine aardappelen
Zout

HOLLANDAISE SAUS

125 ml witte wijn
100 ml azijn
2 blaadjes laurier
2 takjes tijm
10 stuks witte peperkorrels
150 g eierdooiers
300 g boter
eiwitten naar volgende gerecht, voor de polenta

BEREIDINGSWIJZE

PAPILLOTTE

1. Oven voorverwarmen op 175°C.
2. Knip bakfolie op de maat van een bord rond (2 p.p.!).
3. Fileer de zeebrasem, controleer de filet op ongerechtigheden.
4. Kook de aardappelen ong. 15 minuten voor, laat afkoelen en snij in dunne plakjes.
5. Maak de groenten schoon en snij julienne, zeer fijn, anders niet zacht. Behalve de peultjes
6. Verdeel de groente en aardappels op een vel bakpapier kruid de groente ligt en leg vervolgens 1 filet bovenop.
7. Vouw op de juiste wijze dicht, zie werkfoto's. Het is belangrijk dat de papillotten stoomdicht zijn!
8. De papillotten in een oven van 175°C in ca. 15 min garen. Goed plannen en afstemmen met de makers van het hoofdgerecht!



HOLLANDAISE SAUS

9. Kook de witte wijn en azijn met de kruiden en gekneusde peperkorrels in tot 1/3 (= castric).

KORT VOOR HET UITGAAN:

10. Klop de dooiers eerst schuimig!!
11. Au bain marie de dooiers opkloppen met de castric. Let op zuurgraad castric. Steeds proeven!! Druppel gewijs geklarifeerde boter toevoegen.
12. De Hollandaise saus mag absoluut niet boven de 50°C komen. Breng op smaak met peper en zout

PRESENTEREN

13. Papillotte warm en dicht uitserveren, zelf open laten maken (moet nastomen)
14. Plaats naast de borden een klein schaaltje met Hollandaise saus.

OSSENHAAS GESMOORD IN RODE WIJN ROZEMARIJN POLENTA KROKETJES

BENODIGDHEDEN

OSSENHAAS

1 kg ossenhaas
(*polsdik* bijv. *Argentijns*)
1 bolletje knoflook
4 el rozemarijn blaadjes
8 takjes verse tijm
300 g pancetta/spek
(heel)
50 g gedroogde shiitake
125 ml olijfolie
3 grote uien
750 ml rode wijn
3 x 400 g tomaten uit
blik
150 g roomboter
kalfsfond

Keukentouw

BEREIDINGSWIJZE

OSSENHAAS

1. Verwarm de oven voor op 190°C
2. Maak de knoflook schoon.
3. Snij de knoflookteentjes in scherpe puntjes. Maak met de punt van een scherp mes een aantal kleine inkepingen in het vlees (om de 1 ½ cm) en steek in elke inkeping een puntje knoflook. De puntjes moeten klein zijn, anders worden ze niet gaar.
4. Strooi 4 el rozemarijn blaadjes en de helft van de tijmblaadjes over het vlees en maal er peper over, geen zout.
5. Snij de pancetta op de snijmachine in dunne plakjes.
6. Leg de plakjes pancetta dakpansgewijs neer op een stuk plasticfolie en dit op een sushimatje, zodat er een laag pancetta ontstaat waar de haas in kan worden gewikkeld.
7. Knoop het geheel vast met keukentouw. Door het vlees in de pancetta te wikkelen krijg het niet alleen meer smaak, maar voorkomt u ook dat de ossenhaas in de oven uitdroogt.
8. Laat het vlees tenminste 30 minuten in de koelkast opstijven.
9. Doe de paddenstoelen in een kom en giet er 500 ml heet water over. Laat ze 10 minuten weken.
10. Verhit de olijfolie in een braadslee op het fornuis. Leg het vlees erin en schroei totdat het aan alle kanten goud bruin is. Zet de plaat niet te hoog anders verbrandt het en dat heeft natuurlijk invloed op de smaak van de saus. Het is niet erg als er stukjes pancetta loskomen, dit komt de smaak van de saus ten goede. Haal het vlees uit de braadslee en zet het apart.
11. Snij de uien in halve ringen, niet te dun.
12. Doe de ui in de braadslee zet het vuur lager en bak de uien zacht (ca. 10 minuten), voeg het restant van de kruiden toe en bak alles nog even.
13. Doe het vlees weer in de braadslee, en wentel het door de braadfond. Breng de braadfond aan de kook, dek het af, en zet het in de oven met een kook- thermometer ingesteld op kerntemperatuur 50°C.
14. Haal het vlees uit de oven. Inpakken in aluminiumfolie en maak ondertussen de saus in de braadslee.
15. Haal de paddenstoelen uit het water. Let op zand!! Bewaar het vocht apart. Verwijder de steeltjes, snij de paddenstoelen in reepjes.
16. Bak paddenstoelen bij de uien kort mee en het restant van de pancetta.
17. Afblussen met het weekvocht zonder het bezinksel op de bodem.
18. Kook het geheel op hoog vuur totdat bijna al het vocht verdampd is.
19. Voeg de rode wijn toe en kook een paar minuten mee, alcohol laten verdampen.
20. Doe de tomaten erbij en kook alles nog 5 tot 10 minuten. Indien te weinig saus; kalfsfond toevoegen.
21. Breng op smaak met zout en peper. Maak de saus fluweel met koude roomboter.



POLENTA

ROZEMARIJNKROKETJES

800 ml groente bouillon
(van de makers van de
soep)

100 g polenta

30 ml olie

125 ml magere kwark

25 g fijngesneden uit

1 teen knoflook

1 takje rozemarijn
zestes van ½ citroen

Olie om te frituren

Bloem

eiwitten van het

visgerecht

Panko

2 tomaten

10 takjes jonge tijm

POLENTA ROZEMARIJN KROKETJES

22. Snipper de ui fijn.
23. Maak zestes van een halve citroen, en snij de schilfers fijn.
24. Breng de bouillon aan de kook in een pan met dikke bodem.
25. Voeg als de bouillon kookt al roerende de polenta en zout toe.
26. Kook de polenta al roerende ± 35 min. Op laag vuur totdat de polenta heel dik is en gaar is.
27. Neem de pan van het vuur en roer de olijfolie, kwark, fijngesnipperde ui, fijngesneden knoflook, zeer fijngehakte rozemarijn en citroenrasp erdoor.
28. Breng op smaak met peper en zout.
29. Stort de polenta op een dienblad en smeer uit tot een laag van ca. 1 cm dik.
30. Laat afkoelen totdat de polenta koud en stijf is.
31. Verhit de olie tot 180°C.
32. Snijd reepjes van de polenta van ca. 6 cm lang en een vinger dik. Rol ze lichtjes door de bloem, een losgeklopt ei en de panko.
33. Frituur de kroketjes in ca. 2 à 3 min. goudbruin.
34. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

PRESENTEREN

35. Warme diepe soepborden.
36. Schep in elk bord een royale hoeveelheid saus.
37. Op de saus een plak ossenhaas c.q. tournedos.
38. 3 kroketjes per persoon, naast rondom de ossenhaas, om te dopen (soppen).
39. Garneer met takje tijm en evt. partje geplisseerde tomaat.

TRIO VAN APPEL MET VANILLESAUUS , APPELSORBET IJS EN CITROENMACARONS

BENODIGDHEDEN

- 5 Granny Smith appels
- 5 rode appels
- 2 citroenen geperst
- 10 kaneelstokjes
- kaneelpoeder
- rozijnen (handje)
- 2 vanillestokjes
- 500 ml magere melk
- 100 g agavesiroop
- 5 eierdooiers
- roomboter

APPELSORBET IJS

- 300 g friszure appels
- 250 ml water
- 100 g geleisuiker
- 1 biologische limoen

MAKRONEN

- 125 gr gemalen amandelen
- 175 gr poedersuiker
- 100 gr eiwitten
- 75 gr basterdsuiker
- 1 snufje gele kleurstof poeder

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snijd de appels horizontaal in schijven. Verwijder met een kleine steker/appelboor het klokhuis uit de appels.
3. Smeer de appels direct in met citroensap tegen het verkleuren, en bak de schijven om en om zachtjes in een koekenpan met antiaanbaklaag met iets roomboter.
4. Zet de appels weer in elkaar maar wissel nu de kleuren om en om. Zet ze op een bakplaat, steek een kaneelstokje in het hart en laat nog wat rozijnen langs het kaneelstokje in het hart glijden.
5. Snijd de vanillestokjes over de lengte open en schraap de zaadjes eruit.
6. Breng de melk met de vanillestokjes, de zaadjes en de agavesiroop tegen de kook aan. Laat 10 minuten trekken en verwijder de stokjes.
7. Haal de melk van het vuur, klop de eierdooiers los met een beetje van de warme melk. Voeg dit mengsel al roerend aan de warme melk toe. Plaats het terug op de warmtebron en al roerend wachten tot er een binding ontstaat, doe de lepeltest, en giet de saus vervolgens door een zeef in een mengkom.
8. Bedek de bovenkant van de vanillesaus met plasticfolie zodat er geen vel ontstaat.
9. Schuif de bakplaat met de appels in de voorverwarmde oven ca. 45 minuten.
10. Verwarm ondertussen de saus als deze is afgekoeld.



APPELSORBET IJS

11. Schil de appels, verwijder klokhuizen en snijd de appels in kleine stukjes.
12. Boen de limoen schoon en rasp de schil. Pers de limoen uit.
13. Zet de appel op met 250 ml water. Roer de geleisuiker erdoor, samen met de limoenschil en het limoensap. Kook dit voor 4 minuten. Pureer de appelstukje en passeer het geheel.
14. Doe het appelmengsel in de ijsmachine en maak er ijs van.

CITROENMACARONS

15. Verwarm de oven voor op 175°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Teken 20 rondjes op het bakpapier 1 cm uit elkaar.
16. Meng de gemalen amandelen met de poedersuiker en zeef uit over een vel bakpapier.
17. Klop de eiwitten stijf. Voeg 1/4 van de suiker toe, vervolgens de resterende basterdsuiker, terwijl je blijft kloppen op hoge snelheid.
18. Roer het amandelmengsel door het eiwit en roer het voorzichtig met een spatel (dit heet de macaronnage!). Je moet het mengsel met de spatel optillen en vervolgens plat maken tot een glad geheel of als een lint. Tot slot, voeg een snufje van de gele kleurstof (Kurkuma) toe.
19. Vul een spuitzak met het mengsel. Knijp rondjes op de bakplaat. De zak moet loodrecht gehouden worden, de bakplaat bijna aanraken. Knijp de zak totdat je het gewenste formaat hebt en laat vervolgens de druk los en

maak een snelle beweging met je pols waarna je door gaat met de volgende.

20. Tik de bakplaat op een tafel of een werkoppervlak om eventuele luchtbelletjes te verwijderen en laat de makronen 15 minuten staan (de makronen zullen er knapperig door worden) en bak ze vervolgens in de voorverwarmde oven gedurende 12-15 minuten.
21. Om te kijken of de makronen gaar zijn druk je ze zachtjes in, als ze zacht zijn en bewegen wanneer ze ingedrukt worden zijn ze nog niet gaar! Verwijder de makronen uit de oven als ze klaar zijn, en laat afkoelen op de bakplaat.

Citroencrème
3 biologische citroenen
140 gr suiker
3 eieren
1 eetlepel maïzena

CITROENCRÈME

22. Was en droog de citroenen. Rasp de citroenschillen, en combineer ze in een pan met het citroensap en de maïzena. Roer de suiker erdoor. Kook op laag vuur. Klop de eieren en voeg toe aan het citroen mengsel. Verhoog het vuur tot medium onder voortdurend roeren tot het dik wordt, of ongeveer 4 minuten.
23. Haal van het vuur Zet in de koelkast als het is afgekoeld.
24. Om de makronen af te maken besmeer je de platte kant van een makroon met de crème en leg je er een tweede op. De makronen zullen door de crème blijven plakken. Herhaal dit totdat je alle makronen hebt gebruikt.

PRESENTEREN

25. Zet de warme appels op de bordjes.
26. Schenk de warme saus in en over de appels en garneer met wat kaneelpoeder.
27. Schep een bolletje appelsorbetijs op een klein bordje en serveer met de warme appel.
28. Plaats er een Citroenmacarons naast.

C - Menu november 2012

MASSIMILIANO ALAJMO

WATERMELOEN MET RAUWE HAM

BENODIGDHEDEN

- 1 watermeloen (30 cm Ø)
- 45 ml extra vergine olijfolie Olio Extra
- Vergine di Oliva Frutto
- 15 ml frambozenazijn
- 5 g gemalen nigellazaad of komijn
- 60 g rauwe Italiaanse ham

Maldon zeezout

BEREIDINGSWIJZE

1. Schil de watermeloen en verwijder de zaadjes.
2. Snij de meloen in stukken van circa 7 cm lang, 3 cm breed en 1,5 cm dik.
3. Tip: Afhankelijk van de grote van de watermeloen is bij een plak van 1,5 cm het mogelijk dat er nog pitjes in het midden zitten waar je niet bij kunt. Kies in dat geval voor twee plakjes op elkaar, of snij de plak van 7cm uit het middenstuk waar de pittenrij niet zit.
4. Verwarm de nigellazaden kort (ong. 5 min.) in een koekenpan om de olie en smaken los te maken. Hierna in een vijzel fijn maken.
5. Maak een dressing van de olijfolie, frambozenazijn en nigellazaad (houdt wat apart, zie 8).
6. Marineer de stukken meloen met de dressing en zet koel weg.
7. Koel de watermeloen tot 1°C (goed controleren en meten, niet op elkaar stapelen in de vriezer) om deze knapperig te houden.

PRESENTEREN

8. ZEER KOEL SERVEREN
9. Wikkel elk plakje ham losjes om de stukken watermeloen vlak voor het serveren.
10. Schep er enkele druppels dressing overheen en bestrooi met wat tussen je vingers gemalen Maldon zoutvlokken.
11. Direct serveren.



TARTAAR VAN MRIJ⁴

BENODIGDHEDEN

500 g diamanthaas van MRIJ
evt. 1-4 eidooiers
45 g gehakte kappertjes
45 g gesnipperde sjalot
45 g brunoise van augurk
70 ml olijfolie extra vierge
2,5 ml kappertjesvocht
snuf Japanse peper
zwarte peper uit de molen
zout
2 eidooiers
Lochemse mosterd
Gruyère
(stukje voor op de tosti)
50 g Truffeltapanade
4 plak tramezzini

Balsamico
10 kwarteleitjes
2 sjalotten

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd met een scherp mes de diamanthaas in fijne blokjes en maak het vlees aan met de overige ingrediënten. Draag er zorg voor dat de tartaar stevig is en toch lekker smeug.
2. Bewaar in de koeling in een rvs bakje op ijs.
3. Maak mayonaise (basisreceptuur van arachideolie) van 2 eidooiers.
4. En meng 30 g hiervan met 6 g Lochemse mosterd.

TOSTI

5. Beleg of rasp voor de tosti 2x2 plakken tramezzini met Gruyère, besmeer de kaas(rasp) royaal met truffeltapanade, vouw de plakken tegen elkaar en snij in 5 stukjes.
6. Besmeer het brood van de buitenkant licht met boter en bak de tosti in de koekenpan.
7. Kook de balsamico in tot een lichte siroop.
8. Snijd de sjalotjes in ringen, haal uit elkaar en frituur knapperig.
9. Zie punt 12: ofwel nu de eitjes pocheren, snel afkoelen en warm houden, ofwel bij uitserveren en dan direct warm op de tartaar en direct uitserveren.

PRESENTEREN

10. Langwerpig bord.
11. Serveer twee bolletjes van de tartaar met daartussen de gebakken, nog warme tosti.
12. Pocheer de kwarteleitjes in meerdere pannetjes max. 2 tegelijk in draaiend water van 90°C met azijn en zout, in 2 minuten.
13. Garneer 1 bolletje met gefrituurde sjalot ringetjes, de ander met gepocheerd kwarteleitje en wat oude balsamico druppels.
14. Een lik mosterdmayonaise aan beide zijden van de tartaar.



⁴ Maas-Rijn-IJssel runderen "dubbeldoelkoeien"

SANDWICH MET GEGRILDE ZEEWOLF

BENODIGDHEDEN

- 30 stukjes zeewolffilet of clausse à 20 gram
- 10 tomaten
- 2,5 sjalotjes, fijngesneden
- 90 ml extra vierge olijfolie
- 30 ml witte wijnazijn
- 3 rode peper, zaadlijsten verwijderd, fijngesneden
- 40 g bieslook, fijngesneden
- 75 g rucola
- 5 plakken tramezzini⁵

BEREIDINGSWIJZE

1. Wrijf de vis in met 1 tl zeezout en laat minimaal 1 uur intrekken.
2. Pliceer en halveer vervolgens de tomaten en lepel de zaadlijsten eruit. Snijd het vruchtvlies in blokjes en meng ze met het sjalotje, de olijfolie, azijn, rode peper en bieslook.
3. Verhit de grill (of verwarm een grillpan voor). Bestrijk de vis met olie en bestrooi met wat zout en peper. Rooster ze 30 sec. Aan elke kant en leg ze op een ingevette bakplaat.
4. Gebruik de vierkante steekvorm (5 cm Ø) en snijd vierkanten uit het brood. Rooster het brood in de contactgrill tot ze krokant en lichtbruin zijn. Het is belangrijk dat het brood goed droog geroosterd wordt, anders wordt het zacht! Zet alles koel weg.
5. Verwarm de oven voor op 50°C. Gaar de vis nog ± 5 min. in de oven. Leg het geroosterde brood erbij om de vis te verwarmen.



PRESENTEREN

6. Breng tomatensalsa op smaak met wat zout en schep er wat van in het midden van de borden.
7. Leg op de salsa een stuk geroosterd brood, op het bord wat rucola, weer wat salsa en daarop een stukje vis.
8. Herhaal deze lagen en eindig met geroosterd brood.
9. Steek er een mooie houten prikker in om de sandwich bij elkaar te houden.
10. Plaats nog een restantje salsa naast de sandwich en maak deze af met wat extra olijfolie

⁵ Tramezzini is een soort casinobrood, lange plakken in wit, groen en rood

GEBRADEN HERTENMEDAILLONS

BENODIGDHEDEN

HERTENMEDAILLONS

5 sjalotjes gesneden
10 hertenmedaillons van
100-120 gram
75 ml olijfolie
60 g roomboter
30 gedroogde abrikozen
500 ml witte port
100 g geroosterde,
geschaafde amandelen

SAUS

1250 ml rode bietensap
750 ml rode wijn
500 ml wildfond

VOOR HET GARNITUUR

2,5 kleine venkel in
blokjes gesneden
500 ml kippenbouillon
75 ml Pernod
75 g crème fraîche
10 g fijngesneden
venkelgroen
10 grote gewassen
binten
35 g fleur de sel
vermengd met 7 g
fijngehakte tijm en
rozemarijn

65 g roomboter
(klontjes)

BEREIDINGSWIJZE

HERTENMEDAILLONS

1. Ontvlies het vlees en snijd de zenen en vet eraf. Braad deze parures even kort aan met de fijngesneden sjalotjes.
2. Portioneer het vlees in 30 gelijke medaillons. Dek af en bewaar het vlees tot punt 9.
3. Abrikozen laten wellen/koken in witte port en doorwrijven in de draaizeef.

SAUS

4. Bietensap, rode wijn, bakbraadsel tot ¼ inkoken, zeven.
5. Wildfond erbij, opnieuw inkoken.

GARNITUUR

6. Kook de venkelblokjes gaar in de kippenbouillon en Pernod, haal de venkelblokjes uit het vocht en bewaar warm. Laat het vocht inkoken en voeg de crème fraîche en bijna al het gesneden venkelloof toe. Op smaak brengen met peper en zout.
7. Maak een kruidenzout van fleur de sel, tijm en rozemarijn.
8. Schil de aardappelen met een mes (mag dikker geschild worden als met een dunschiller) en frituur de aardappelschillen krokant 2x in arachideolie, de 1^e x op 170°C en vervolgens op 180°C. Niet alles tegelijk, anders worden ze niet krokant. Uit laten lekken op keukenpapier en bestrooien met het kruidenzout.

PRESENTEREN

9. Bestrooi de hertenmedaillons met peper en zout en braad ze rondom aan in de olijfolie en roomboter. *Let op: niet alle medaillons tegelijkertijd in de pan.*
10. Op een warme plaats 10 minuten laten rusten.
11. Medaillons aan 1 kant besmeren met de abrikozenpuree en vervolgens in de geroosterde amandelen drukken.
12. Aan de warme wildsaus al roerend de koude klontjes boter toevoegen.
13. Mocht de saus iets zuurder moeten, voeg dan een paar druppels balsamicoazijn toe.
14. De venkel weer in de warme venkelsaus terugdoen.
15. De saus in het midden van een voorverwarmd bord, daarop 3 medaillons
16. De venkel er naast en de aardappelschillen op de medaillons, bestrooi met de restant venkelgroen.



STUDIE VAN KAAS

ANDERS DAN ANDERS

BENODIGDHEDEN

KAAS MARBRÉ

- 60 g Commissiekaas
- 60 g Stilton
- 60 g Kernhem
- 45 g gemarmerde Gloucester
- 30 g groene courgettes
- 40 g Ricotta
- 200 ml Witte wijn
- 100 ml water
- 2 g Agar Agar

BOMBE

- 140 g Chevre Saint Loup
- 50 ml slagroom
- 100 ml witte wijn
- 50 ml water
- 1 g Agar Agar
- 15 g honing
- 5 sneetjes kletzenbrood

GORGONZOLA MOUSSE

- 150 g Gorgonzola
- 200 ml slagroom
- 1 snee Tramezzini
- Bieslook
- olijfolie

- 1 ds Borage cress

BEREIDINGSWIJZE

KAAS MARBRÉ

1. Bekleed een vorm met slagersplastic.
2. Bekleed deze vervolgens met plakjes/reepjes gemarmerde Gloucester.
3. Snij van de overige kaasoorten grove julienne.
4. Schil de courgette dik, maak ook hier lange reepjes van 3mm dik van en blancheer ze even.
5. Kook de witte wijn/water met de agar agar, 2 minuten. Vermeng met de Ricotta.
6. Vul de vorm naar eigen inzicht en laat deze 2 uur koelen. Liever niet te netjes stapelen, anders kan de gelei niet overal tussenkomen.



BOMBE

7. Kook de witte wijn/water met de Agar Agar, 2 minuten en meng vervolgens de Chevre Saint-Loup en de honing erdoor. Laat afkoelen
8. Klop de slagroom lobbige en vouw deze door de kaasmassa.
9. Vul hiermee de kleine Bombe vormpjes.
10. Steek rondjes uit het kletzenbrood en toast deze licht
11. Maak van de restjes kletzenbrood kruimels en gebruik deze voor de garnering.

GORGONZOLA MOUSSE

12. De tramezzini uitrollen met een deegrol en daarna met behulp van de pastamolen van stand 6 naar stand 4, zo dun mogelijk en besprenkelen met olijfolie.
13. Snij hiervan lange repen en maak er ringen van. Je kunt bouwringen gebruiken en deze eerst invetten. Zet ze vast met een paperclipje. Maak recht tegenover de paperclip een klein gaatje (hierdoor steken we later een sprietje bieslook).
14. Droog de tramezzini ringen in een oven van 180°C.
15. Maak van de gorgonzola en de slagroom een mousse. Breng op smaak met fijn gesneden Borage cress. Houd enkele toppen apart voor de garnering.
16. Maak met de restjes bieslook een mooie olie en gebruik deze voor garnering.

PRESENTEREN

17. Plaats een tramezzinnoring rechtop op het midden van het bord en leg er een quenelle gorgonzola mousse in. Steek er een spriet bieslook doorheen. Garneer met een enkele top van de borage cress.
18. Plaats een links Bombe op een kletzenbroodtoastje.
19. Plaats rechts een stuk kaasmarbré.

D - Menu december 2012⁶

GEELVINTONIJN MET KAVIAADDRESSING EN KOMKOMMER-CITROENSALSA

BENODIGDHEDEN

KOMKOMMER-CITROENSALSA

120 g komkommer
30 g gehakte sjalot
1 ei
20 g citroen
1 theelepel citroenrasp
2 eetlepel citroensap
5 g gehakte dragon
5 g gehakte koriander
20 g extra vergine olijfolie
zout
versgemalen zwarte peper

KAVIAADDRESSING

1 potje herring caviar (Persian Caviar)
3 eetlepel extra vergine olijfolie
1 eetlepel citroensap
zout en versgemalen witte peper
400 g geelvintonijn
100 ml balsamicoazijn

10 g mosterdress

BEREIDINGSWIJZE

KOMKOMMER-CITROENSALSA

1. Snij de komkommer in de lengte door en verwijder de zaadlijsten met een lepel. Snijd de komkommer in zeef fijne blokjes en laat uitlekken.
2. Kook het ei hard en hak deze fijn.
3. Rasp de schil van 1 citroen, schil de citroen en haal de partjes uit de vliesjes. Snijd de partjes in zeer fijne blokjes. Halveer een 2^e citroen en pers een helft uit. Snijd de andere helft van deze citroen ook in blokjes.
4. Meng alle ingrediënten circa 10 minuten voor het serveren in een kom.
5. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
6. Zet tot verder gebruik in de koelkast.



KAVIAADDRESSING

7. Doe de kaviaar in een kom met de extra vergine olijfolie en het citroensap en meng goed.
8. Breng op smaak met zout en versgemalen witte peper.

GEELVINTONIJN

9. Snijd de geelvintonijn vlak voor het serveren in dunne plakken.

BALSAMICO

10. Laat de balsamicoazijn in een pannetje op laag vuur inkoken.

PRESENTEREN

11. Zorg dat de salsa voldoende is uitgelekt. Proef de salsa en controleer op voldoende zout.
12. Maak een klein spiegelkje van de balsamicoazijn, en verdeel de komkommer-citroensalsa over de borden.
13. Schik er een paar plakken geelvintonijn op en schep daar vervolgens de kaviaardressing over.
14. Garneer met mosterdress, schep de rest van de ingekookte balsamicoazijn er naast en dien op.

⁶ Receptuur uit: Topchefs; Het Nederlandse jachtwildboek; Vijf seizoenen koken met Geert van Hecke, De Karmeliet

GEGRILDE PANGAFIET MET WARME CITRUSVINAIGRETTE EN GEKONFIJTE SCHILLETJES

BENODIGDHEDEN

SIROOP
100 g suiker
100 ml water

GEKONFIJTE SCHILLETJES
1 citroen
1 grapefruit
1 sinaasappel
1 mandarijn
1 limoen

WARME CITRUSVINAIGRETTE
4 eetlepel grapefruitsap
4 eetlepel citroensap
4 eetlepel mandarijnsap
4 eetlepel limoensap
4 eetlepel passievruchtensap
2 teentjes knoflook,
gepeld
60 ml olijfolie

GEGRILDE PANGAFIET
10 stukken pangafilet elk
75 g
zout
3 theelepel olijfolie
Evt. panko

Frisée salade
zeezout

BEREIDINGSWIJZE

1. Begin direct met het ontdooien van de vis en zet borden warm.

SIROOP

2. Meng de suiker in een pan met het water en breng aan de kook. Meng goed.
3. Neem van het vuur en laat afkoelen tot circa 30°C.

GEKONFIJTE SCHILLETJES

4. Snijd een kapje van de bovenkant van alle vruchten .
5. Schil alle vruchten dun en houd iedere kleur apart.
6. Pers het sap uit de vruchten en zet apart voor de warme citrusvinaigrette.
7. Blancheer de stukjes schil apart, zeef ze. Herhaal deze werkwijze 3 keer en gebruik elke keer vers water. Meng elke soort schil met wat siroop en kook ze elk apart 1 minuut.
8. Neem van het vuur en laat de stukjes schil in de siroop afkoelen.
9. Snijd de schilletjes in vierkantjes van 0,4 cm en doe die terug in de siroop. Zet weg.

WARME CITRUSVINAIGRETTE

10. Giet alle sappen in een pan en breng aan de kook. Zet weg.
11. Hak de knoflook fijn en bak hem lichtbruin in de olijfolie.
12. Doe de gebakken knoflook bij de vruchtensappen in de pan. Leg er het deksel op en zet hem weg op een koele plaats.
13. Zeef het mengsel en gooi de vaste bestanddelen weg.
14. Eventueel afbinden met wat aardappelzetmeel.

GEGRILDE PANGAFIET

15. Breng de pangafilets licht op smaak met zout. Bak ze in een pan met wat olijfolie tot goudbruin.
16. Haal de vis naar keuze door de panko alvorens te bakken.
17. Verwarm voor het serveren de oven voor op 80°C en bak er de panga in tot gaar.

PRESENTEREN

18. Verdeel de gekonfijte schilletjes over 10 soepborden en schep de warme citrusvinaigrette over elke portie.
19. Leg een filet in het midden van elk bord, strooi evt. zeezout over de vis en garneer met wat frisée sla.



SOEP VAN WILDE EEND MET KASTANJES

BENODIGDHEDEN

2 panklare wilde eenden
2 l kippenbouillon
500 g gekookte gepelde kastanjes (diepvries)
peper en zout
roomboter

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm soepborden .
2. Maak kippenbouillon volgens basisreceptuur (*direct om 5 uur mee beginnen*).
3. Snijd de borstdelen van de eenden af.
4. Hak de rest van de eenden in grove stukken. Braad deze in een braadslede met wat boter bruin in een oven van 200 °C; schep het mengsel een paar keer om.
5. Doe het over in een ruime pan, schenk er de kippenbouillon bij en breng het geheel aan de kook. Schep met een spaan een paar keer het schuim eraf, totdat zich geen schuim meer vormt.
6. Temper het vuur en laat het geheel ruim 3 uur zachtjes trekken. Passeer het vervolgens door een fijne zeef zodat u een mooie bouillon overhoudt. De rest kan weg.
7. Houd per bord 3 kastanjes apart, de rest van de kastanjes gaat bij de bouillon en breng opnieuw aan de kook.
8. Pureer het mengsel in de keukenmachine tot een egale massa.
9. Laat dit indampen totdat de consistentie van een gebonden soep. Breng de soep op smaak met peper en zout.
10. Bestrooi de eenden borsten met peper en zout en braad ze om en om rosé in wat boter. Ongeveer 3 minuten velkant, 1 minuut andere kant.
11. Wikkel de borstdelen vervolgens in aluminiumfolie en laat ze een 10 minuten rusten in de warmhoudkast. Snijd ze ten slotte in 12 stukken.
12. Verwarm het restant van de in dunne plakjes gesneden kastanjes in een beetje soep.



PRESENTEREN

- verse koriander
13. Hak de koriander zeer fijn
 14. Verdeel de stukjes eend en de kastanjes over de bodem van de soepborden. Schep er de soep overheen.
 15. Garneer elk bord met wat weinig koriander.

HAZENRUG GEBAKKEN IN NOTENOLIE, COMPOTE VAN PEREN EN GEHAKTE AMANDELEN IN RODE WIJN, MOUSSELINE VAN SCHORSENEREN

BENODIGDHEDEN

4 hazenruggen
een scheut cognac
een scheut port
witte wijnazijn
notenolie

150 g bosbessen
3 eetlepels wijnazijn
200 ml room
mirepoix (wortelen, uien,
selder met tijm en
laurier)
500 ml wildfond en/of 1
fles runderbouillon

PEREN

3 peren (Doyenne)
150 g gebroken
amandelen
3 glazen rode port
1 eetlepel honing
½ kaneelstok
2 g agar agar

SCHORSENERENPUREE

1,5 kg schorseneren vuil
of 1 kg schoon
Plus een paar om te
frituren
750 ml melk
een snuif nootmuskaat
peper en zout
100 g boter

BEREIDINGSWIJZE

1. Decanteer de wijn en zet borden warm.
2. Haal de beide filets van het karkas.
3. De overtollige stukjes van de hazenrug snijden en het karkas met de parures in olie kleuren.
4. Het karkas en de parures 8 minuten in een van 180°C plaatsen.
5. Een fijne mirepoix toevoegen.
6. Wanneer het karkas is gebraden, gaat het uit de pan.
7. Een scheut port, cognac en de wijnazijn in de braadpan gieten.
8. Wat wildfond toevoegen.
9. De aangekoekte braadsappen al roerende oplossen (deglaceren). De bosbessen toevoegen, aan de kook brengen en het vocht tot de helft van het volume inkoken.
10. De saus 2x zeven en door een doek halen. De room in 1x bij de saus gieten en kruiden met zout en zwarte peper. Eventueel nog iets inkoken. Zet weg voor later gebruik.



PEREN

11. De peren schillen en het vruchtvlees in dobbelsteentjes snijden. De amandelen fijn hakken. (*houdt wat amandelen achter voor de garnering*)
12. De aangegeven ingrediënten samen in een pan doen, aan de kook brengen en zo'n 20 minuten zachtjes laten sudderen, wat citroensap toevoegen.
13. Vóór het serveren de kaneelstok verwijderen.
14. Eventueel binden met agar agar.

SCHORSENERENPUREE

15. Maak de schorseneren schoon. (handschoentjes!). Houd 2 dikke schorseneren apart.
16. Schil de schorseneren.
17. De geschilde schorseneren in melk koken, pureren in de Magimix en kruiden met zout, peper en nootmuskaat.
18. De puree mengen met boter en, indien gewenst, versieren met gefrituurde schorseneren.
19. Maak krullen van de 2 apart gelegde schorseneren, en frituur ze.

PRESENTEREN

20. Rooster de overgebleven gebroken amandelen in een droge pan.
21. Braad de filets in de notenolie en na het braden 5 minuten laten rusten, portioneren, en in waaiervorm op warme borden schikken en voor de helft met saus overgieten.
22. Dresseer de overige componenten op het bord.

TRIO VAN GEMBERMOUSSE MET AARDBEIENSAUS, SNEEUWEIEREN, AMANDELIJSKOFFIE⁷

BENODIGDHEDEN

GEMBERMOUSSE

- 3 eierdooiers
- 100 ml witte wijn
- 6 gram gelatinepoeder
- 250 ml room
- 75 gram suiker
- 3 gembernootjes
- 1 eetlepel gembersiroop

AARDBEIENSAUS

- 500 gram aardbeien
- 100 gram suiker
- 100 ml water

GARNEREN

- 2 kiwi's
- 12 aardbeien

VANILLES AUS

- 4 eidooiers
- 125 g poedersuiker
- 500 ml melk
- 1 vanillestokje

BEREIDINGSWIJZE

GEMBERMOUSSE

1. Vermeng de eierdooiers met de witte wijn en de gelatinepoeder. Klop dit mengsel op een zacht vuur of au bain-marie op tot een luchtig geheel.
2. De dooiers mogen niet warmer worden dan 75 graden Celsius; anders schiften ze. Kloppen tot een saus ontstaat, die als een lint van de garde loopt.
3. De massa af laten koelen tot kamertemperatuur.
4. Sla intussen 250 ml room met 75 gram suiker op tot slagroom.
5. Spatel de fijngesneden gembernootjes en gembersiroop er doorheen.
6. Meng de gemberroom voorzichtig met het op het vuur opgeklopte mengsel van eierdooiers, witte wijn en gelatinepoeder.
7. Laat het geheel in de koelkast opstijven. De mousse moet in principe snijdbaar zijn.
8. Schil de kiwi's en halveer deze in de lengte. Snijd de helften overdwers in dunne plakjes. Halveer de aardbeien.

AARDBEIENSAUS

9. Doe de schoongemaakte aardbeien samen met het water en de suiker in een sauspan. Zet deze op het vuur en breng het mengsel op een hoog vuur aan de kook en laat het 1 minuut doorkoken onder af en toe doorroeren.
10. Haal de pan van het vuur. Pureer de massa in een blender in 1 minuut. Wrijf de puree door een bolzeef en laat deze afkoelen.

GARNEREN

11. Leg de kiwiplakjes in een gesloten rand op vier koude borden op circa 1 centimeter van de rand. Leg daarbinnen de aardbeienhelften. Giet de aardbeiensaus binnen de kiwirand. Maak met een ijsknijper of warme lepel vier mooie ballen gembermousse en leg deze in het midden van de aardbeiensaus.

VANILLES AUS

12. Klop de eierdooiers in een grote kom met de suiker tot een schuimige massa.
13. Splijt het vanillestokje, schraap het merg eruit en doe dit in de melk. Breng aan de kook.
14. Giet de kokende vanillemelk al roerende bij het dooiermengsel.
15. Giet alles in de pan terug, zet deze op een laag vuur en roer met een garde, tot het is gebonden.
16. Giet de saus in een schone kom en kloppen tot de saus is afgekoeld.



⁷ Receptuur voor 14 personen

SNEEUWEIEREN

8 eiwitten
1-2 eetlepel
poedersuiker
2 l kokend water met
wat zout
Geschaafde amandelen
10-20 suikerklontjes

SNEEUWEIEREN

17. Klop de eiwitten met een beetje suiker in een kom tot stevige sneeuw.
18. Breng het water aan de kook met een snuffje zout. Vorm ballen van het eiwitschuim en laat ze 6 minuten zachtjes pocheren, draai ze na 3 minuten om.
19. Laat de sneeuweieren uitlekken op een schone doek. Leg ze op een schaal en giet de saus er omheen. Bestrooi ze met geschaafde amandelen.
20. Laat de suikerklontjes smelten en karamelliseren in 1 eetlepel koud water. Giet het karamelstroopje over de sneeuweieren en serveer direct. Je kunt ook spinsuiker maken.

AMANDELIJS

125 gram gepelde
amandelen
8 eidooiers
250 gram suiker
800 ml slagroom

AMANDELIJS

21. Maal de amandelen in een mixer fijn en stamp ze dan samen met de helft van de suiker zeer fijn.
22. Voeg de dooiers een voor een toe en langzamerhand de rest van de suiker.
23. Werk lang met een houten stamper totdat een homogene gladde massa is verkregen.
24. Klop de slagroom stijf en meng deze voorzichtig onder de compositie.
25. Vries het ijs in een sorbetière in.

IJSKOFFIE

5 kopjes Espresso koffie
1000 ml melk
400 gram witte basterd
suiker
250 ml slagroom
(1 à 2 eetlepels
vloeibare karamel)
20 bolletjes amandelijs
40 ijsklontjes

IJSKOFFIE

De samenstelling is meestal zo: **500 ml koffie, 1 liter (hele bak) vanille-ijs, 500 ml melk**

26. Maak eerst de Espresso (sterke) koffie. Laat de koffie afkoelen en zet hem erna nog even in de koelkast
27. Laat in een koekenpan met dikke bodem de suiker op zeer laag vuur langzaam smelten.
28. Na verloop van tijd zal de suiker op enkele plekken gaan verkleuren. In eerste instantie verschijnen er kleine kratertjes van gekarameliseerde suiker, later zal de suiker volledig gaan karamelliseren. Het belangrijkste: blijf geduldig! Roer gedurende het karamelliseringsproces vooral niet in de pan.
29. Neem, zodra de suiker volledig vloeibaar is geworden, de pan van het vuur. Naarmate de suiker verder karamelliseert neemt de zoetkracht af. Een zeer donkere karamel is minder zoet, en kan bovendien bitter gaan smaken. Laat de karamel daarom niet te donker worden. Proef de karamel nooit met de vingers, die verbranden!
30. Verwarm de slagroom. Zet de koekenpan met karamel terug op het vuur. Schenk de warme slagroom al roerend scheut voor scheut bij de karamel.
31. Geen zorgen als de vloeibare karamel te hard is geworden. Dit is op te lossen door de saus al roerend weer langzaam te verwarmen, de hard geworden karamel zal vanzelf weer smelten.
32. Crush de ijsklontjes.
33. Voeg de melk, de karamel, het amandelijs aan de koffie toe. Doe het gecrushte ijs erbij. Mix alles 20 seconden in de blender. Giet alles over in een hoog glas.

PRESENTEREN

34. Serveer naast de andere onderdelen op een langwerpige bord.

E - Menu januari 2013⁸

ZALM MET TORTILLA CHIPS, WAKAME EN EEN WASABIWOLK⁹

BENODIGDHEDEN

± 1 kg wilde zalm

2 zakjes tortilla chips

50 g zwart sesamzaad

1 ei

Peper, zout

2 el zwarte bonenpasta

200 ml mangosap

300 ml magere melk

wasabi pasta

vissaus

1,3 g lecite¹⁰

350 g wakame

2 bakjes sechuan cress

BEREIDINGSWIJZE

1. Ontvel eerst de zalmzijde, (bewaars deze) door deze met de velkant naar onder op een snijplank te leggen en met een koksmees in de lengterichting het vel los te snijden.
2. Snijd nu 14 porties (vierkante blokken) van de zalm.
3. Crush de tortilla chips en vermeng het met sesamzaad. Strijk het uit op een rvs plaatje. Draai er wat peper over.
4. Klop een ei los met een eetlepel water, doop hier de "velkant" van de zalm in en druk het in de tortilla chips. Laat de blokken op dit mengsel staan tot gebruik. Bestrooi de bovenkant van de zalm met een weinig peper en zout.
5. Meng de zwarte bonenpasta met het mangosap tot saasdikte.



WASABI WOLK

6. Meng de zeer magere melk (50% magere melk, 50% water) met wasabi, het mag best sterk op smaak zijn. Maak het af met wat druppels vissaus (let op dit is zout!). Klop er nu de lecite door, de hoeveelheid hangt ervan af hoeveel wasabi en vissaus is toegevoegd. Laat het staan zodat het kan zetten. Zeker 10 minuten.

PRESENTEREN

7. Maak het bord op met wakame, sechuan cress en mango/bonenpasta.
8. Bak de zalm op een middelhoog vuur op de korstkant, op papier let op dat het niet verbrand. Wacht tot de zalm voor ¼ is gegaard, en zet het dan weg in de warmhoudkast. Laat in de pan staan.
9. De zalm moet lauwwarm worden en niet verder garen.
10. Mix het wasabi mengsel met de staafmixer luchtig op.
11. Het beste kan je de pan een beetje schuin houden en de staafmixer tegen de rand aan half in de saus te laten hangen. Mocht hij niet luchtig worden kan je nog een beetje lecite er aan toevoegen.
12. Plaats de zalm op het bord met de korstkant naar boven en werk af met de wasabi wolk.

⁸ Cuisine Culinaire West-Brabant te Oud Gastel, tbv jaarvergadering CCN landelijk, mei 2012

⁸ The Dylan, Schilo van Coevorden, 2005 Fashion kitchen

⁹ Receptuur voor 14 personen

¹⁰ een natuurlijke op basis van soja en lecithine gebaseerde emulgator. Ideaal voor het maken van lucht en wolken. Het wordt koud opgelost in waterige substanties, het verliest kracht in olie substanties. Lecite is ideaal voor het omzetten van sappen en vloeistof in lucht, het heeft de mogelijkheid om onmogelijke sausen te emulgeren.

GROENE GAZPACHO MET LANGOUSTINE EN BASILICUMSORBET¹¹

BENODIGDHEDEN

GAZPACHO

- 2 kg (gele) tomaten
- 4 knoflooktenen, geschild
- 4 bosjes lente-ui, bovenste groen eraf gesneden
- 2 witte uien, geschild
- 3 groene Thaise chilipepers
- 4 groene paprika's, zaadjes verwijderd
- 1 bos koriander, steeltjes verwijderd
- 1 bos basilicum, steeltjes verwijderd
- 1/2 bos mint, steeltjes verwijderd
- stuk gember van 8 cm, geschild en in stukjes
- 3 komkommers
- 250 ml olijfolie
- 100 ml water (kookvocht)
- 30 ml rijstazijn
- 10 sneetjes witbrood, zonder korst

BASILICUMSORBET

- 200 g suiker
- 550 ml water
- 3 bosjes basilicum, steeltjes verwijderd (Grote bladen)
- 50 ml limoensap

AFWERKING

- 15 langoustines, gepeld en gesauteerd
- 15 basilicumblaadjes
- 15 sprietten citroengras

BEREIDINGSWIJZE

GAZPACHO

1. Pliceer de tomaten en verwijder de pitjes.
2. Gaar de knoflook in water. (kookvocht aflat en koelen)
3. Schil de paprika's
4. Meng alle ingrediënten voor de gazpacho in de keukenmachine tot een gladde soep.
5. Giet de olijfolie langzaam bij de soep in de keukenmachine.
6. Voeg het water toe en tot slot de rijstazijn.
7. Wrijf het geheel door een fijne punt zeef.
8. Zet koel weg.

BASILICUMSORBET

9. Breng de suiker in het water tegen de kook aan. Roer het water goed door, totdat de suiker helemaal is opgelost. Haal de pan van het vuur.
10. Breng een pan water aan de kook. Blancheer hierin de blaadjes basilicum. Haal ze meteen uit het kokende water en doe ze over in een kom ijswater.
11. Knijp de basilicumblaadjes uit en doe ze bij het suikerwater. Voeg het limoensap aan het suikerwater toe en pureer alles met een staafmixer.
12. Draai van het mengsel in een ijsmachine sorbetijs.

PRESENTEREN

13. Sautéer de langoustines. Verpak elke langoustine in een basilicumblad.
14. Steek er een citroengrassengel doorheen (evt. eerst afpellen tot mooie prikkers).
15. Doe de basilicumsorbet in de kommen.
16. Leg hierop een langoustine en giet de gazpacho erbij.



¹¹ Receptuur voor 15 personen

ZEEBAARS IN ZOUTKORST MET SAKÉ SAUS

BENODIGDHEDEN

MARINADE

500 ml sake
200 g gemberwortel,
geraspt
0,5 bos koriander,
fijngenhakt
0,5 bos Thaise
basilicum
2 groene Thaise
chilipepers, fijngenhakt

ZEEBAARS

5 zeebaarzen vuil
3 grote krop Hollandse
kropsla of
20 grote bladeren
Romeinse sla

ZOUTKORST

0,5 bos koriander
0,5 bos Thaise
basilicum
1,5 kg grof zeezout
12 eiwitten
1000 g bloem
4 eidooiers

SAKESAUS

1000 ml sake
3 stuks
galangawortel¹²,
geraspt
5 sprietjes citroengras,
in stukjes
6 limoenblaadjes
65 g koude boter, in
stukjes
sap van 5 limoenen

KAISO SALADA

2 zakjes Kaiso salada
(gedroogde
zeewiersalade)

BEREIDINGSWIJZE

MARINADE

1. Meng alle ingrediënten voor de marinade.
2. Verwarm de oven voor op 230 graden.

ZEEBAARSFILET

3. Schub de zeebaars en spoel af, snij de vis aan buikzijde open en verwijder darmen etc., knip de vinnen en staart er af, spoel weer goed schoon. Snij de filets eraf, portioneer in 2 portie per vis.
4. Leg de filets in een slee en giet de marinade er over heen, laat voor een uur marineren, keer halverwege de visjes om en wrijf ook buikholt in met de marinade.
5. Haal de filets uit de marinade, droog met papier. Verpak de gemarineerde filets in de bladeren kropsla of Romeinse sla.
6. Verwarm de oven voor op 230 °C.

ZOUTKORST

7. Meng alle ingrediënten voor de zoutkorst goed, in de grote mixer. Stort uit op de werkbank en werk gaat door elkaar, doe de helft terug in de mixer en voeg al draaiende weinig water toe.
8. Vermeng op de werkbank tot een stevig deeg, net zoals een brooddeeg, dek af en laat koel rusten.
9. Rol het deeg in gedeeltes uit. Plaats 2 ingepakte filets erop, bestrijk rondom met eidooier, vouw het deeg er om heen, druk vast en snij rondom het overtollige deeg af. (zie extra werkfoto's).
10. Bekleed een bakplaat met vetvrij papier. Leg de zeebaarsfiletpakketjes op de bakplaat (lak af met eigeel) en bak ze 25 minuten in de hete oven.

SAKESAUS

11. Doe alle ingrediënten voor de saus, behalve de boter en het limoensap, in een sauspan. Breng het mengsel aan de kook en laat de saus tot driekwart inkoken.
12. Giet de saus door een zeef. Monteer de saus met de stukjes boter.
13. Breng de Sakesaus op smaak met het limoensap.
14. Bindt af met aardappelmeel, als te dun.

KAISO SALADA

15. Week de zeewiersalade in ruim water. (wordt 3 a 4 x meer)
16. Giet af, proeven, indien te zout nogmaals afspoelen.
17. Snij het zeewier iets kleiner.



¹² Met galangawortel wordt de wortelstok van de grote galanga bedoeld. Deze 'wortel' is in Nederland vaak bekender onder de Nederlands / Indonesische naam Laos.

1 komkommer
0,5 potje gemarineerde
gember
20 gr sesamzaad
50 ml gembersiroop
50 ml rijstazijn

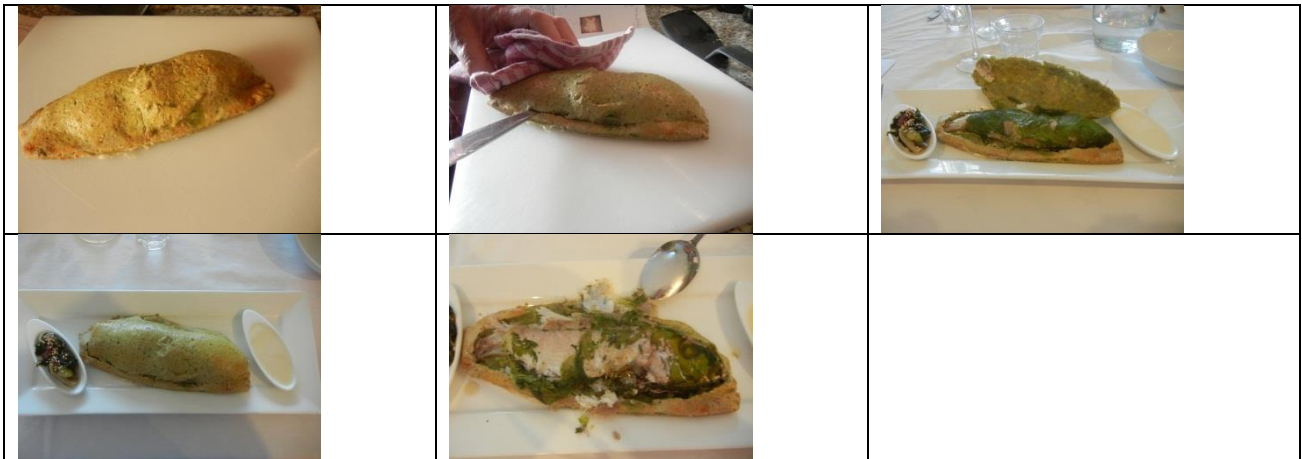
18. Halveer de komkommer in de lengte, verder de zaadjes, snij de komkommer in dunne reepjes à l'alumette, lucifer dikte.
19. Kook de rijstazijn en het gembersiroop op, voeg de komkommerreepjes toe breng weer aan de kook en zet direct opzij en laat geforceerd afkoelen op ijswater.
20. Snij de gemarineerde gember in reepjes.
21. Vermeng de uitgelekte komkommer met het zeewier en de gember, breng op smaak met het kookvocht van de komkommer, proeven.
22. Rooster het sesamzaad. Strooi dit als laatst op de salade.

PRESENTEREN

23. Geef de saus in een kommetje apart bij de zeebaarsfilet. (Zie ook werkfoto's).
24. Snij voor het presenteren de pakketjes aan één kant open. (Zie werkfoto's)

EXTRA WERKFOTO'S

foto's: Zeebaars in zoutkorst



GROENE KORIANDERCURRY MET SPICY EEND EN LIMOEN RISOTTINI

BENODIGDHEDEN

5 st Eendenborstfilet
15 g vijfkruidenpoeder
15 g zout

HONINGMENGSEL

200 g honing
14 g vijf-kruidenpoeder
4,5 g rode chilipoeder

KORIANDERCURRY

1 liter Kokosmelk
125 ml Thaise vissaus
100 g suiker
100 ml limoensap
3 limoenblaadjes
3 sprietjes citroengras
3 hete rode Thaise
chilipepers, grof
gesneden
100 g gemberwortel,
grof gesneden
100 g Laos, grof
gesneden
5 g trassi
stelen van 1 bosjes
koriander
blaadjes van 2 bosjes
koriander
350 g MUNG¹³ bonen

LIMOENRISOTTINI

20 g boter
geraspte schil van 3
limoenen
50 ml limoensap
100 ml vissaus
10 g suiker
15 g gehakte gember
1 fijngehakte sjalot

BEREIDINGSWIJZE

1. Diepe borden warm zetten.
2. Dep de eendenfilets goed droog en wrijf de eenden in met een mengsel van vijfkruidenpoeder en zout.
3. Bewaar buiten de koelkast, op de bank voor verdere bewerking



HONINGMENGSEL

4. Verwarm de honing met de vijfkruidenpoeder en chilipoeder.
5. Smeer de eenden filets in met het honingmengsel.
6. Bewaar een beetje van het honingmengsel om voor het serveren de eend ermee af te lakken.
7. Pak de eenden filets strak in met vershoudfolie.
8. Marineer de eenden filets 1 uur. (Buiten de koelkast)
9. Rook (koud) vervolgens de eenden filets bij een temperatuur van maximaal 60 °C gedurende 1 uur Hang kern temperatuurmeter in de rookoven.
10. Hang de eenden filets vervolgens te drogen. (zie extra werk foto).

KORIANDERCURRY

11. Breng de kokosmelk met de vissaus, suiker en het limoensap aan de kook.
12. Voeg aan dit mengsel de overige ingrediënten voor de curry toe, behalve de korianderblaadjes en de groene erwten.
13. Zet de pan op een kookplaatje en laat het mengsel zachtjes inkoken
14. Kook de MUNG bonen met wat zout gaar (dit duurt ong. 30 minuten)
15. Passeer de saus door een fijne zeef.
16. Pureer de saus met de koriander (bewaar enkele blaadjes om te garneren) en de gekookte MUNG bonen met een staafmixer.

LIMOENRISOTTINI

17. Kook de rijst gaar met wat zout en limoenblad. Giet af.
18. Verwarm de boter in een wok. Roer alle andere ingrediënten voor de risottini door elkaar in de wok. Bak alles tot het goed heet is.

PRESENTEREN

19. Verwarm de oven voor op 250°C.
20. Zet de eendenborstfilets ongeveer 8 minuten in de oven. Daarna moet de eendenborst nog 10 minuten rusten.
21. Plaats met behulp van een opmaakring een ruime hoeveelheid Limoenrisottini in het midden van het diep bord.
22. Warm de curry op, giet deze er omheen.
23. Leg de geroosterde eend in 2 lengte plakken op de curry en risottini

¹³ familie van de kousenband en Azukibonen

1 teen gehakte knoflook
350 g basmatirijst
2 st Limoenblad

24. Garneer het gerecht met enkele blaadjes koriander.

PANNACOTTA VAN SEREH, CHOCOLADE LOLLY MET KOKOS EN EEN IJS VAN BLOEDSINAASAPPEL

BENODIGDHEDEN

12 g gelatine
36 g sereh
700 ml slagroom
140 g suiker

200 ml. slagroom
35 g witte chocolade
35 g geraspte kokos

500 g bloed
sinaasappels.
 $\frac{3}{4}$ citroen.
180 ml melk
70 g kristalsuiker
180 ml slagroom

180 g pure chocolade
180 ml. room

75 g boter
3 eiwitten
75 g bloem
75 g poedersuiker

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Week de gelatine in koud water.
3. Snij alle sereh in de lengte doormidden en dan in stukken.
4. Breng de room met de suiker aan de kook en laat het dan met de sereh 15 minuten trekken. Roer er de uitgeknepen gelatine door. Passeer het door een zeef. Koel het terug in water, en vul de piramide vormen af als het op kamer temperatuur is. Plaats het eerst een uur in de vriezer en daarna in de koeling.
5. 100 ml slagroom smelten met de witte chocolade op laag vuur. Van het vuur de resterende room toevoegen en de geraspte kokos.
6. In de ijsmachine tot ijs draaien, en dan met een kleine ijstang de bolletjes invriezen.
7. Rasp de schil van twee sinaasappels, gebruik alleen het oranje deel, niet de witte schil eronder. Pers de rest van de sinaasappels uit en bewaar het sap. Rasp de citroen. Verwarm de melk in een steelpannetje met de kristalsuiker. Roer de geraspte schil van de sinaasappel en citroen door de melk heen en laat het 10 minuten trekken. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Roer de slagroom door het melkmengsel, voeg het sap van de sinaasappel toe. Proef het mengsel, voeg eventueel nog wat citroensap toe als je het ijs een wat scherpere smaak wil geven.
8. Schenk het mengsel in de ijsmachine. Zet het ijs in de vriezer. Laat hard worden. Zet het een half uur voordat je het wilt eten in de koelkast.
9. Zo nodig inkoken tot de gewenste dikte.
10. Smelt de pure chocolade en verdun dit met de room. Houdt het boven een warmwaterbad zodat het dun vloeibaar blijft.
11. Steek de stokjes in de ijsbolletjes en doop ze nu in de lauw warme chocolade zodat ze volledig bedekt zijn. Zet ze op een licht ingevette plaat en plaats ze in de koeling zodat de binnenkant zacht blijft. Bewaar de overgebleven chocolade.
12. Smelt de boter en vermeng dit met het licht geklopte eiwit, doe er dan de gezeefde bloem en poedersuiker bij, klop het goed door zodat je een dik papje krijgt. Leg een eetlepel op een met bakpapier beklede bakplaat en strijk dit uit in een rondje van + 3 mm dik. Maak zo 14 rondjes. Bak het af in de oven ca. 5 minuten (randen lichtbruin midden beige).

PRESENTEREN

13. Zet een streep chocolade op het bord. Aan het einde van de streep de lolly. Haal de panna cotta uit vorm zet deze op het bord.
14. Zet de tuille op het bord en daarin een bolletje bloedsinaasappel ijs.



F - Menu februari 2013

ZALM MET TERIYAKISAUS, ENOKITAKE

BENODIGDHEDEN

- 100 ml Kikoman saus
- 100 ml Sake
- 100 ml Rijstazijn
- 50 g bruine basterdsuiker
- 250 g Zalmfilet
- 10 ml Olijfolie
- 5 ml Sesamolie
- 100 g taugé
- 100 g wortel
- 100 g peultjes
- 200 g enokitake paddenstoelen
- 10 plakjes Prosciutto
- 100 g Japanse Noedels
- 0,5 bosje koriander
- 15 g sesamzaadjes

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet grote borden warm.
2. Verwarm voor de saus in een pannetje de sojasaus, sake, azijn en de basterdsuiker.
3. Kook de Japanse noedels kort gaar in kokend water met zout, giet af en koel snel terug.
4. Rooster de sesamzaadjes langzaam knapperig.
5. Snijdt de zalm in repen van 5 cm dik.
6. Bak de zalm in zeer weinig olijfolie tot hij dichtgeschroeid is en begin hem daarna te oversausen. Draai de zalm regelmatig om en blijf sausen tot de vis gaar is. Pas op voor de grootte van het vuur (anders verdampt het vocht te snel).
7. Neem de vis uit de pan en laat de saus nog wat inkoken tot bijna stroperig.
8. Neem de Enokitake en maak er 10 bundeltjes van. Wikkel ze in een plakje Prosciutto en laat ze ongeveer 10 minuten bakken in de oven op 160°C. Tijd controleren, kan misschien korter.
9. Snijd de wortelen en de peultjes in gelijke julienne. Blancheer ze apart en koel snel terug. Dep droog.
10. Bak de taugé, de wortelen en de peultjes krokant in de wok in een mengeling van sesamolie en olijfolie (niet teveel sesamolie). Reserveer en wok de noedels nog even. Hak nog wat koriander fijn en meng dit door het groente mengsel.



PRESENTEREN

11. Maak met de Teriyakisaus een Aziatisch teken op een groot warm bord.
12. Stapel ernaast in deze volgorde: groente, noedels, zalm, saus, sesam, koriander

Teken ideeën:



GEGRILDE PANGA , COQUILLES, BASILICUMOLIE EN FIJNE GROENTEN

BENODIGDHEDEN

1 st prei
400 g winterwortel
1 st courgettes
200 g knolselderij

1 bos basilicum
150 ml arachideolie
50 ml olijfolie

650 g Pangafilet
10 st coquilles

BEREIDINGSWIJZE

FIJNE GROENTEN

1. Snijd de groenten in kleine blokjes (brunoise, 3 x 3 mm)
2. Stoof de groenten à la minute met een klontje boter in twee pannen, de winterwortel en selderie in een pan en de courgette in een andere pan (de courgette heeft minder tijd nodig).
3. Zorg dat de groenten knapperig blijven.
4. Meng de groenten door elkaar en breng op smaak met peper en zout

BASILICUMOLIE

5. Pluk de basilicum en blancheer de blaadjes kort.
6. Koel ze vervolgens direct in ijswater.
7. Draai de basilicum samen met de olijfolie zeer fijn.
8. Druk door een puntzeef. Doe in een spuitflesje met een kleine opening

PANGA

9. Snijd de coquilles in dunne plakjes.
10. Portioneer de vis in 10 rechthoekige stukjes even groot als de rechthoekige stalen vormpjes.
11. Gril de visstukjes op een zeer hete grillplaat op het gas aan de mooie kant.
12. Peper en zout de panga en bedek de mootjes vis op de gegrilde kant met de dunne plakjes coquille.
13. Spuit een klein beetje van de basilicumolie op de coquilles.
14. Gaar de vismootjes met daarop de plakjes coquille ca. 3 minuten in de oven op 180°C.

PRESENTEREN

15. Zet een rechthoekige stalen vorm op een groot bord.
16. Druk het à la minute gegaarde groentemengsel in de vormpjes verwijder de vormpjes en leg de panga erop.
17. Strooi er een beetje fleur de sel over.
18. Spuit zigzag streepjes basilicumolie over het bord.



KIPROLLETJES IN SESAM MET GROENTESLIERTEN IN TOMATENGELEI

BENODIGDHEDEN

6 st maiskipbouten
100 g Sesamzaad

KRUIDENMENGSEL

Paprikapoeder
Koriander (ketoembar)
Uienpoeder
Zwarte peper
Gedroogde tijm
Zout

TOMATENGELEI

1 blik tomaten
200 ml gevogeltesfonds
(pak)
1 st ui
1 teentje knoflook
9 blaadjes gelatine
(of Agar Agar, dat kan
warmer worden
opgediend)
3 takjes tijm

90 ml Maïsolie
30 ml Azijn
10 g mosterd
1 teentje knoflook
3 takjes peterselie

200 g Wortel
2 st courgettes
200 g Knolselderij

BEREIDINGSWIJZE

KIPROLLETJES

1. Leg de kippenbouten op de snijplank, haal het vel eraf.
2. Haal voorzichtig de botten uit de bouten.
3. Sla het vlees goed plat en kruid ze met het kruidenmengsel. Leg een sushimatje neer, neem een vel aluminiumfolie en leg er het vlees van een bout op en rol zo strak mogelijk op, draai de uiteinden zo strak mogelijk aan.
4. Doe dit voor alle bouten.
5. Plaats de rolletjes op een ovenrek en gaar ze gedurende 40 minuten in een oven van 140°C. Controleer op gaarheid.
6. Haal ze uit de oven en verwijder de folie als ze afgekoeld zijn.
7. Laat afgedekt op de werkbank staan.



TOMATENGELEI

8. Snipper de ui en knoflook zeer fijn.
9. Warm wat olijfolie in een steelpan en stoof de ui en knoflook aan zonder ze te laten kleuren.
10. Voeg de tomaten toe, pureer dit en voeg de takjes tijm en de gevogeltesbouillon erbij.
11. Laat dit alles zachtjes gedurende 10 minuten sudderen. Breng op smaak met peper en zout.
12. Laat intussen de gelatine weken in ruim koud water.
13. Zeef voorzichtig door een fijne zeef, niet doordrukken, het moet helder blijven.
14. Knijp de gelatine uit en los de blaadjes al roerende op in het tomatenmengsel.
15. Giet de puree in een schaal, de puree moet ongeveer 2 cm hoog zijn.
16. Laat opstijven in de vriezer en daarna in de koelkast.

VINAIGRETTE

17. Was en droog de peterselie en hak hem grof.
18. Versnipper de knoflook. Snij de sjalotten fijn. Laat beide zachtjes aanzweten in 20 ml maïsolie.
19. Doe mosterd en azijn in een mengkom en voeg er al roerende met een garde de olie druppelsgewijs aan toe.
- 20.
21. Doe ook de aangezweten knoflook, sjalot en de peterselie erbij en breng op smaak met peper en zout.

GROENTESLIERTEN

22. Schil de wortels, was de courgettes.
23. Verwijder de schil van de knolselderij.

sesamzaad
50 g pijnboompitten

24. Snij al de groenten op de mandoline in dunne slierten.
25. Blancheer de groenteslierten, iedere soort apart, tot ze beetgaar zijn.
26. Haal de groenten uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
27. Meng de slierten een half uur voor opdienen door de vinaigrette.
28. De groentes mogen lauw zijn, niet ijskoud.

PRESENTEREN

29. Borden op kamertemperatuur.
30. Hak de pijnboompitjes grof.
31. Haal de rolletjes door de pijnboompitjes en bak de kiprolletjes in een droge pan goudbruin.
32. Verdeel de kiprolletjes in porties of trancheer ze (naar eigen keus)
33. Schik de groenten slierten op koude borden en leg de kippenrolletjes er Tegen aan.
34. Snijd de gelei in rechthoekjes of steek rondjes uit en plaats ze ook op de borden.
35. Werk het geheel af met platte peterselie en wat tijm.

LAMSSCHENKEL IN DE OVEN GESMOORD MET SJALOT EN ACETO BALSAMICO

BENODIGDHEDEN BEREIDINGSWIJZE

10 stuks lamsschenkel
ongeveer 180 g p st
150 ml olijfolie
200 ml aceto balsamico
azijn
150 g honing
1500 ml lamsjus (fond)
300 g sjalotten
10 takjes tijm
10 teentjes knoflook
4 takjes rozemarijn
4 blaadjes verse laurier

Groente garnituur:

5 struikjes witlof
250 g worteltjes
250 g sugarsnaps
10 grote aardappelen
vastkokers
250 g boter

1. Verwarm de oven voor op 125°C.
2. De sjalot geeft de lamsschenkel een hartige smaak waardoor minder zout gebruikt hoeft te worden.
3. Pel de sjalotten. Hak ze fijn.
4. Ris de rozemarijn van de takjes en hak het fijn.
5. Ris de tijm van de steeltjes en hak de blaadjes fijn. Hak de knoflook fijn.
6. Bestrooi de lamsschenkels met peper en zout en bak de schenkels rondom bruin in de olijfolie.
7. Als het vlees bruin genoeg is, voeg dan de honing toe.
8. Wentel de lamsschenkels hierin rondom.
9. Blus alles af met de aceto balsamico azijn en laat het even inkoken.
10. Zorg dat de lamsschenkels goed bedekt zijn met het honing-aceto mengsel.
11. Haal de schenkels uit de pan en doe ze in een passende braadslede.
12. Voeg de lamsjus toe aan het overgebleven vocht dat nog in de pan zit. Voeg tevens de gehakte sjalotten, gehakte rozemarijn en tijm, knoflook en de blaadjes laurier toe.
13. Schenk dit allemaal over de lamsschenkels in de braadslede en laat het geheel garen in de oven op 125 graden voor 2-3 uur.
14. Haal het vlees uit de oven en laat het gewikkeld in aluminiumfolie en houd warm.
15. Zeef indien gewenst daarna de lamsjus en kook het in tot sausdikte.
16. Bereid de groeten: lof in vieren snijden en aanbakken, overige kort koken en glaceren in de boter.
17. Snij de aardappelen Pommes Pont Neufs (1,5x 1,5 x 9) en kook deze voor. Bak ze vervolgens goudbruin in een weinig roomboter.

PRESENTEREN

18. Zet de schenkels in het midden van de borden.
19. Verdeel op kleur de verschillende groentes, geef 3 Pommes Pont Neufs, leuk opgestapeld
20. Overgiet de schenkel met de saus.



NA ACHTEN MET KARNEMELK-BASILICUMIJS

BENODIGDHEDEN

GANACHE

120 ml room
40 g suiker
40 ml glucose
200 g pure chocolade
(72%)
40 g boter

MUNTVULLING

40 ml water
100 g suiker
20 ml muntlikeur

CACAOGELEI

200 ml water
240 g suiker
80 g cacaopoeder
160 ml room
12 blaadjes gelatine

KARNEMELK- BASILICUMIJS

200 ml suikerwater (1:1)
0,5 bos basilicum
2 blaadjes gelatine
500 ml
boerenkarnemelk

SINAASAPPELGELEI

400 ml versgeperst
sinaasappelsap
40 ml Grand Marnier
60 g suiker
12 blaadjes gelatine

BEREIDINGSWIJZE

GANACHE

1. Doe de room, suiker en glucose in een pannetje. Verwarm al roerend tot net aan de kook. Neem de pan van het vuur.
2. Voeg de chocolade, in blokjes, toe en meng al roerend met een spatel tot gesmolten. Roer de boter erdoor tot opgelost.
3. Doe het mengsel in een keukenmachine en draai er op de garde ganache van.

MUNTVULLING

4. Doe suiker en water in een pan en verwarm tot de suiker is opgelost. Voeg de likeur toe en doe over in een spuitzakje.

AFTER EIGHT

5. Neem een siliconenmat met langwerpige vormpjes.
6. Maak met de ganache een dun laagje in de vormpjes.
7. Vul daarvoor de vormpjes helemaal af.
8. Giet, zodra de rand opstijft, de overtollige ganache eruit.
9. Vul met wat muntvulling en dek af met een laagje ganache. Zet de after eight in de vriezer.

CACAOGELEI

10. Doe suiker en water in een pan en verwarm tot de suiker is opgelost.
11. Voeg cacaopoeder en room toe en verwarm tot 80°C.
12. Voeg de gelatine toe en spatel door tot alles is opgelost. Koel af tot net niet gegeleerd. Neem de after eights uit de vriezer, neem ze uit de vorm en bedek met de cacaogelei.

KARNEMELK-BASILICUMIJS

13. Doe het suikerwater in een pan.
14. Breng aan de kook en neem de pan van het vuur.
15. Doe de grof gehakte basilicum erbij en laat 30 minuten trekken. Verwijder de basilicum.
16. Los de gelatine in het mengsel op, voeg de karnemelk toe.
17. Laat afkoelen en draai tot ijs.

SINAASAPPELGELEI

18. Beleg een plateau met een stukje bubbeltjesplastic; de noppenkant boven.
19. Doe het sap, de Grand Marnier en suiker in een pan en verwarm tot 90°C.
20. Voeg de gelatine toe en stort de gelei op het plastic. Zet in de koelkast.
21. Snijd repen zodra is opgesteven. Maak drupjes vruchtencoulis op de gelei.

SCHUIM VAN KOFFIE EN VANILLE



100 ml
Vruchtencoulis van
blauwe bes

SCHUIM VAN KOFFIE EN VANILLE

4 kopjes warme
espresso
1 vanillestokje,
opengesneden
30 g suiker
3 g Lecite sojalecithine

22. Doe de espresso, vanillestokje en suiker in een kom en laat 20 minuten trekken en op smaak komen.
23. Voeg de sojalecithine toe, laat minstens 10 minuten trekken en schuim op met de staafmixer.

PRESENTEREN

24. Doe de after eight bonbon voorzichtig met een paletmes over op het bord.
25. Maak een quenelle van het karnemelk-basilicumijs.
26. Leg een reepje sinaasappelgelei ernaast en garneer met drupjes vruchtencoulis.
27. Schep het schuim in een hoge toef erbij.

G - Menu maart 2013

AMUSE VAN COURGETTE EN TONIJN

BENODIGDHEDEN

- 2 courgettes
- 1 blikje tonijn (130 g)
(uitgelekt)
- 200 g Mon Chou
- 100 ml crème fraîche
- tabasco
- 3 tenen knoflook geperst
- 10 takjes dille
- 1/2 casinobrood

Kruidenmengsel:

- Maldon zeezout,
- fijngehakte peterselie
- tijm
- limoensap

BEREIDINGSWIJZE

1. Canneleer de courgettes en snij dan de courgettes in plakken van 2½ cm dik.
2. Het centrale deel uithollen, zodat hier de tonijnvulling in kan. Maak een flinke holte in de courgette, maak een groentebouillon (*eventueel van poeder*) en breng dit aan de kook. Alle afsnijdsels van de kruiden, het restant van de courgetteschillen kunnen erin.
3. Leg de schijven erin. Wanneer het water wederom tegen de kook aan is uitnemen en direct onder koud water afspoelen.
4. Prak de tonijn grof met een vork. Voeg eerst de Mon Chou en de crème fraîche toe en dan het kruidenmengsel tot op smaak, proeven en op het laatst met tabasco hoog op smaak brengen. Is de consistentie niet goed dan evt. wat Mon Chou en/of crème fraîche toevoegen.
5. Plaats het tonijnmengsel minstens een uur in de koelkast.

PRESENTEREN

6. Smeer het casinobrood in met knoflook (en evt. wat olie) en rooster het casinobrood in de oven en snijd er kleine driehoekjes van.
7. Vul de courgettes royaal en garneer met een takje dille.
8. Presenteer op een klein bord met een driehoekig stukje geroosterd casinobrood.



SCAMPI MET SPINAZIE EN AARDAPPEL

BENODIGDHEDEN

SCAMPI

40 scampi

AARDAPPELS

500 g roomboter op kamertemperatuur
5 middelgrote vastkokende aardappelen

SAUS

250 ml olijfolie
375 ml droge witte wijn
375 ml tomaatstukjes met vocht (blik)
250 g venkel, heel fijngesneden
250 g wortel, in dunne plakjes
1 ui, in dunne plakjes
2,5 sjalotten, in dunne plakjes
4 teentjes knoflook, in dunne plakjes

BEREIDINGSWIJZE

1. Ronde bordjes in de warmhoudkast.

SCAMPI SCHOONMAKEN

2. Indien nodig: zo snel mogelijk ontdooien.
3. Breek de kop met de pootjes van het lijf en trek de scharen van de kop. Wrik voorzichtig tussen het 1e en 2e segment van het scampilijf, zodat het los komt. Neem de scampistaart tussen duim en wijsvinger, houd met de andere hand licht de voorkant vast en duw en trek zachtjes tot het staarteinde loslaat van de schaal. Trek nu de scampi voorzichtig uit de schaal. (Bewaar de koppen, pootjes en restanten voor de saus)
4. Snijd de bovenkant met een scherp mesje over de lengte \pm 1 mm in, zodat het darmkanaal vrij komt te liggen. Verwijder het donkere darmkanaal helemaal. Zet het scampivlees afgedekt tot gebruik in de koelkast.



AARDAPPELPLAKJES KONFIJTEN

5. Controleer of er nog geklaarde boter van de vorige kookavond over is, anders: klaar de boter: Laat de boter smelten, maar voorkom dat het bruist. De (troebele) melkbestanddelen scheiden zich van het vet. Schenk het vet voorzichtig in een andere pan en zorg ervoor dat de melkbestanddelen achterblijven, die worden niet gebruikt.
6. Schaaf de ongeschilde aardappelen in dunne plakjes op de mandoline, reserveer in een bak water met wat zout. Stapel een paar plakjes op elkaar en steek er met de kleine steker mooie rondjes uit en reserveer in een andere bak water met zout. Leg de aardappelrondjes in de geklaarde boter en laat ze op het allerlaagste vuur zachtjes konfijten (=langzaam garen in boter), het mag niet borrelen/bruisen (geef de tijd, min. 12 min, mag zeker langer).

SAUS

7. Zoek uit de tomaten 10 mooie stukjes en reserveer voor presentatie.
8. Verhit 65 ml van de olijfolie in een ruime steelpan. Voeg de scharen toe en bak ze op hoog vuur onder nu en dan omschudden goudbruin.
9. Voeg de wijn toe, schep alles goed om en laat het vocht op hoog vuur bijna volledig inkoken. Voeg de rest van de tomaatstukjes met het vocht toe aan de scharen en laat onder nu en dan roeren weer inkoken. Voeg de venkel, wortel, ui, sjalot en knoflook toe en bak deze totdat de groenten vocht loslaten.
10. Laat dit groentevocht iets inkoken, zodat je een goed geconcentreerde saus krijgt.
11. Schenk \pm 200 ml water bij de saus en breng tegen de kook aan. Kook het vocht zachtjes in. Zo trek je zoveel mogelijk smaakstoffen uit de scharen.
12. Voeg nu 250 ml water toe, breng opnieuw tegen de kook aan en laat alles opnieuw zachtjes inkoken, totdat er nog maar een bodempje dikke saus over is. Giet nu zoveel koud water op de scharen dat ze onder staan.
13. Wikkel het preiblad om de kruiden heen, bind dit met een stukje

AARDAPPEL EN SPINAZIE

1 preiblad
5 takjes verse tijm
6 takjes bladpeterselie
1 stengel bleekselderij
in 2-en
1 blaadje laurier
snufje cayennepeper
zout
peper

500 g wilde spinazie

keukentouw vast en leg het bouquet garni in de saus.

14. Laat de saus \pm 20 min. zachtjes trekken. Proef de saus en breng evt. op smaak met een **snufje** cayennepeper en zout.
15. Zeef de saus boven een andere pan.
16. Voeg goede kwaliteit olijfolie toe voor een extra rijke smaak.

AARDAPPELKORST EN SPINAZIE VOORBEREIDEN

17. Was de spinazie, verwijder de harde stelen en laat uitlekken in een zeef.
18. Verwarm een wokpan, voeg 50 ml olijfolie toe en roerbak hierin de spinazie totdat deze slinkt. Breng op smaak met zout en laat uitlekken in een zeef (houdt warm)
19. Verwarm de kleinere antiaanbakpan voor. Schenk een 30 ml olijfolie in de kleine antiaanbakpan en bak hierin (in drie keer, dus niet allemaal tegelijk!) de scampi op hoog vuur 3-4 min. totdat ze ondoorzichtig en mooi goudbruin zijn. Keer ze en bak ze nog 15 seconden. Neem de pan van het vuur en laat de scampi tot gebruik in de pan liggen. Bestrooi met weinig zout.
20. Verwarm de grote antiaanbakpan voor op halfhoog vuur. Doe wat olie erin en leg er bakpapier op. Zet de grote kookringen in de pan en leg in elke ring dakpansgewijs een kransje aardappelplakjes. Overgiet met wat druppels geklaarde boter.
21. Laat de plakjes zo zachtjes krokant bakken.
22. Leg nu in op het aardappelkransje de stukjes achtergehouden tomaat en strooi een klein beetje zout op de aardappels.
23. Leg een cirkeltje van 3 gebakken scampis op de aardappelen.
24. Leg hierop een flinke pluk spinazie en druk deze zeer goed aan, zodat de ring goed gevuld is.

PRESENTEREN

25. Zorg ervoor dat de saus goed heet is (maar laat hem niet koken) en klop deze mooi schuimig met de staafmixer. Breng de saus indien nodig nog op smaak met zout en peper.
26. Neem de ringen voorzichtig met een paletmes uit de pan en keer ze met behulp van een dichte platte spatel om en leg ze met de spinazie naar bededen op de voorverwarmde borden.
27. Verwijder de ringen, en plaats op ieder gerecht de 4^e scampi.
28. Schenk de saus om de scampi en serveer direct.

BISQUE DE CREVETTES MET ROUILLE

BENODIGDHEDEN

100 ml olijfolie
400 g WUPS
1 kg Noorse steurgarnalen in de schil
¾ blikje tomatenpuree
100 ml (zoute) cognac
200 ml witte wijn
500 g kipkarkas
1 l kippenbouillon
400 g visgraten (500 ml visbouillon)
enkele draadjes saffraan
3 g gedroogde dragon
1 g gedroogde tijm
1 st laurierblaadje
20 st peperkorrels, gekneusd
2 eierdooiers
150 ml room
zout
peper

ROUILLE

2 eierdooiers
50 ml olijfolie (extra vierge)
150 ml maïsolie
2 teentjes knoflook
1 citroen
10 ml water (lauw)
10 ml azijn
Grof zeezout
cayennepeper

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet kleine leeuwenkopjes warm.
2. Maak van de kipkarkassen en 200 g WUPS 2 ltr. kippenbouillon
3. Laat ook voor de makers van het hoofdgerecht visbouillon maken: 1 liter voor dit gerecht en 1 liter voor hun gerecht.

VISBOUILLON

4. Doe het zelfde met de visgraten, maak daarvan 1 ltr visbouillon, hoeft niet helder te zijn.

BISQUE

5. Verhit de olijfolie in een wijde pan en bak de 300 fijngesneden groenten op hoog vuur ± 3 min.
6. Voeg de garnalen toe en bak ze onder goed roeren ± 3 min. mee. Voeg ¾ deel van de tomatenpuree toe en bak deze ± 1 min. mee.
7. Schenk de zoute cognac erover en voeg de wijn toe. Laat het vocht in ± 3 min. inkoken tot er bijna niets van over is en schenk dan de kippen- en visbouillon in de pan.
8. Voeg de saffraan, dragon, tijm, laurier en peperkorrels toe, breng de soep aan de kook, zet het vuur laag en laat deze ± 30 min. trekken.
9. Neem de pan van het vuur, giet de soep door een puntzeef en vang de bouillon op. Druk alle vocht zo goed mogelijk uit de schaaldieren, gebruik hiervoor de achterkant van een soeplepel.
10. Verwijder de kruiden en groenten uit de uitgedrukte massa.
11. Pureer de garnalen in de keukenmachine of blender met het vocht. Schep de gemalen garnalen in de zeef en druk het laatste vocht eruit, voeg dit vocht bij de bouillon. Herhaal dit nog een keer.
12. Breng de bouillon opnieuw aan de kook, proef en breng op smaak, !! let op de garnalen zijn zout.
13. Indien dit bisque te dun is, meng dan de eierdooiers met de room. Neem de soep van het vuur en roer het roommengsel erdoor, de soep mag nu niet meer koken.
14. Breng evt. op smaak met zout en peper.

ROUILLE

15. Rouille is een klassieke aioli, met een snuifje saffraan en op kleur gebracht met tomatenpuree en paprikapoeder.
16. Wrijf knoflook fijn met wat grof zeezout in de vijzel net zolang tot dat de knoflook puree is geworden en het zout opgelost is, vijzel dan de saffraan erdoor, daarna eierdooiers.
17. Voeg druppelsgewijs de olijfolie toe onder voortdurend vijzelen. Vervolgens het (lauwe) water en de azijn toevoegen. Daarna de maïsolie zeer langzaam toevoegen en blijven roeren.
18. Op smaak brengen met zout (eerst proeven), citroensap en cayennepeper. De tomatenpuree erdoor roeren en weer proeven.

PRESENTEREN



- | | |
|-----------------------|---|
| ¼ blikje tomatenpuree | 19. Snijdt het stokbrood en bak de sneetjes af. |
| 5 draadjes | 20. Rouille in een klein schaalpje |
| saffraandraadjes | 21. Serveer in een klein leeuwenkopje. |
| paprikapoeder | 22. Geef er 2 sneetjes stokbrood bij. |
| 2 stokbroden | |

RAVIOLI VAN KREEFT

BENODIGDHEDEN

PASTADEEG

400 g patentbloem
(tipo 00)
4 eieren
4 eierdooiers

VULLING

2 kreeften
4 zachte
sneetjes witbrood,
ongeveer 100 g zonder
korst
400 ml visbouillon,
gemaakt met
de kreeftenschalen
2 eieren
400 ml room
2 el verse bieslook,
fijngeknipt, plus wat
extra voor de garnering
2 el verse
kervel, fijngehakt
zout
witte peper

verse bieslook voor de
garnering

CHAMPIGNONSAUS

50 g boter
2 sjalotjes fijngehakt
150 g champignons
fijngehakt
sap van 1 citroen
scheutje Noilly Prat
150 ml room

BEREIDINGSWIJZE

1. Diepe borden warm zetten.
2. Maak het pastadeeg.
3. Zeef de bloem met een flinke mespunt zout. Doe de bloem, de eierdooiers en de eieren in de keukenmachine en laat hem draaien tot het mengsel op grof paneermeel lijkt. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad en kneed het tot het glad en droog is. Wikkel het in folie en laat het 1 uur rusten in de koelkast.



VULLING

4. Kook de kreeften en haal het kreeftenvlees uit de schaal. Snijd het kreeftenvlees in grote stukken en leg ze in een kom. Scheur het brood in stukjes en laat het in 10 el visbouillon weken. (*Van de makers van de bisque*). Doe het brood in de keukenmachine met de helft van het ei en 10 el room en maal het tot het glad is.
5. Roer het mengsel door het kreeftenvlees en voeg de kervel en het bieslook toe. Voeg naar smaak zout en peper toe.
6. Rol het raviolideeg met een pastamachine uit tot een dikte van 1 à 1,5 mm. Verdeel het deeg in vier rechthoeken en bestuif elk stuk licht met bloem.
7. Schep zes gelijk hoopjes vulling op een strook pasta; laat tussen elke vulling 3 cm. open. Klop de rest van het ei even los met wat water en bestrijk hiermee de pasta tussen de vullingen. Bedek het geheel met een tweede pastastrook. Herhaal dit met de andere twee stroken en de rest van de vulling.
8. Druk met de vingertoppen de bovenste laag deeg tussen de vullingen goed aan. Snijd het deeg tussen de vulling door met een pastasnijder van 7½ cm. of een deegradertje zodat u 20 ravioli hebt.
9. Leg de ravioli in één laag op een bakplaat, bedek ze met folie of een vochtige doek en zet ze in de koeling weg terwijl u de saus maakt.

CHAMPIGNONSAUS

10. Smelt de boter in een pan en fruit de sjalotjes op een laag vuur tot ze zacht zijn maar niet verkleurd zijn.
11. Voeg de gehakte champignons en het citroensap naar smaak toe en smoor deze op laag vuur tot bijna al het vocht verdampt is.
12. Roer de saffraan met het weekvocht en de room erdoor en kook de saus zachtjes tot hij dik is.
13. Roer af en toe. Houd hem warm terwijl u de ravioli kookt (zie punt 15).

VISSAUS

14. Breng in een andere pan de rest van de visbouillon aan de kook, roer de rest van de room erdoor en laat dit borrelen tot het enigszins dikke saus is. Voeg naar smaak zout en peper toe en houd de saus warm.
15. Breng een ruime hoeveelheid water met zout net aan de kook. Laat de ravioli er voorzichtig in zakken en kook ze 3 à 4 minuten tot de pasta net gaar is.

PRESENTEREN

16. Leg twee ravioli in het midden van het bord. Schep er wat champignonsaus over en schenk een streep vissaus langs de rand van het bord.
17. Garneer de ravioli met bieslook en serveer direct.

BITTERKOEKJESTAART, AMARENE PARFAIT

BENODIGDHEDEN

AMARENE PARFAIT

6 eieren
180 g witte
basterdsuiker
150 tot 200 g Amarene
kersen
50 ml kersenlikeur
(Marasquin)
500 ml slagroom

MASCARPONE

BITTERKOEKJESTAART

3 eiwitten
75 g fijne suiker
25 ml water
250 g mascarpone
250 g amaretti
bitterkoekjes
3 bladgelatine
75 ml amaretto

BODEM

250 g bloem
125 g boter
125 g witte basterd
2 kleine eieren
bakpoeder
zout

BEREIDINGSWIJZE

AMARENE PARFAIT

1. **Direct mee beginnen met 2 personen**, moet zo snel mogelijk in de vriezer!
2. Scheidt de eieren, klop de slagroom lobbig.
3. Klop de eidooiers met 150 g suiker in een kom boven een pan met heet water (au bain marie) tot een dik en romig mengsel.
4. Laat dit al roerende afkoelen.
5. Klop de eiwitten stijf met 30 g suiker en spatel het door het eidooiermengsel.
6. Voeg de fijngehakte kersen (laat wat achter ter garnering) en likeur toe en spatel als laatste de lobbig geklopte slagroom erdoor. Even in de ijsmachine om versneld hard te worden, dan schep het mengsel in een cakeblik en dek af met plasticfolie. Laat de parfait in de diepvriezer verder bevriezen.



MASCARPONE BITTERKOEKJESTAART

7. Dit gerecht is voldoende tot 12 personen, als de groep groter is 1 klein bakvormpje extra maken en dit taartje in 2-en snijden.
8. Meng de Mascarpone met fijn gemalen (125 gr) bitterkoekjes.
9. Sla de eiwitten stijf.
10. Los de suiker op in kokend water, week de gelatine in koud water en los deze daarna op in het suikerwater. Al roerend iets afkoelen in bak met koud water.
11. Voeg het suikermengsel toe aan de eiwitten en blijf kloppen tot het is afgekoeld.
12. Daarna mengen met een spatel door het mascapone mengsel. In vorm doen (bekleed met folie) 30 min in vriezer, daarna in de koelkast.

BODEM

13. Boter (op kamertemperatuur) zacht roeren, suiker en eieren er beetje bij beetje bij mengen – gezeefde bloem, zout en bakpoeder toevoegen. Kneden tot deeg. Minimaal een halfuur in de koelkast plaatsen.
14. Dun uitrollen, op vorm doen (bakblik 22mm Ø), gaatjes in prikken en afbakken 15/20 min 180 °C.
15. Af laten koelen. Wanneer helemaal afgekoeld, besprenkelen met amaretto en voorzichtig op de inmiddels wat stijver geworden mascarponevulling plaatsen. Opnieuw in koelkast plaatsen.
16. Voor opdienen taart afstrijken met vochtig mes en bestrooien met restant fijn gemalen bitterkoekjes.

GARNERING

17. Maak een kersengarnering van wat kersen, kersenlikeur, en kersensap, aangedikt met wat aardappelzetmeel.

PRESENTEREN

18. Dompel de cakevorm in lauwwarm water en stort de parfait op een schaal.

Bij een springvorm hoeft dit niet. Snijdt in plakken.

19. Op een bord: garneer de parfait met de kersengarnering, plaats daarnaast een mascarpone-bitterkoekjestaartje.

H - Menu april 2013

ZILTIQ AAN DE KUST

EIEREN IN HET GROEN - OEUF EN COCOTTE

BENODIGDHEDEN

SPINAZIE

125 g roomboter
3 sjalotjes
10 kleine Claresse
oesters
600 g jonge spinazie
125 ml kippenbouillon
(van poeder of als
volgende gerecht al
klaar heeft: verse)
1 citroen
Oestervocht

EIEREN

200 ml crème fraîche
10 eieren
Algenvlokken

2 snee wit brood
bieslook

BEREIDINGSWIJZE

SPINAZIE

1. Spray de glazen of potjes in met pancoating, boven de wasbak en NIET boven de vloer, die wordt anders SPEKGLAD!
2. Verwarm de onderste oven voor op 220°C.
3. Open de schelpen en haal de oesters eruit, bewaar en passeer het oestervocht.
4. Snij de sjalotjes ragfijn en fruit aan in de boter.
5. Voeg de spinazie toe en roerbak totdat de blaadjes geslonken zijn en snijdt nog iets fijner.
6. Voeg de bouillon toe en laat het geheel met het deksel op de pan 1 min. stoven.
7. Laat in een vergiet uitlekken en breng daarna op smaak met peper, evt. zout, gedeelte oestervocht (*geef ook wat oestervocht aan de makers van het volgende gerecht*) en citroenrasp van 1 citroen, evt. wat citroensap naar smaak toevoegen.

EIEREN

8. Verwarm de crème fraîche in een pannetje.
9. Breng ondertussen een pan met water aan de kook.
10. Verdeel over elk glas een dun laagje spinazie, leg hierop een oester en dek af met spinazie, giet hierop wat crème fraîche.
11. Breek over elk glas een ei en schenk over het eiwit nog wat crème fraîche, strooi er wat peper en zout over.
12. Maak af met wat algenvlokken. Dek elk glas apart af met aluminiumfolie.
13. Zet de glazen in een ovenschaal, vul de schaal met kokend water zodat de glazen tot de helft in het water staan.
14. Bak de oeufs in circa 7 minuten gaar.

PRESENTATIE

15. Snij de sneetjes wit brood in 10 smalle repen en grill in de oven.
16. Presenteer de glaasjes meteen reepje toast.
17. Garneer met wat gesnipperde bieslook.



LANGS DE OEVER, SOEPJE VAN KOKKELS EN KIP

BENODIGDHEDEN

SOEPJE

- 2 kippenbout
- 750 g wups
- 2 laurierblad
- 2 kruidnagel
- 4 foelie
- 6 peperkorrels, gestoten
- 300 ml witte wijn
- 3 tak selderie
- 3 sjalotten
- 750 g kokkels
- oestervocht

- 1 prei
- 3 takjes selderie

BEREIDINGSWIJZE

SOEPJE

1. Warme soepborden.
2. Trek van de kippenbout met $\frac{3}{4}$ van de wups, de specerijen een heldere bouillon van 2,7 liter.
3. Reinig de kokkels; let op ze kunnen zeer zanderig zijn!
4. Doe in een ruime pan een klein bodempje water, 300 ml witte wijn en de rest van de wups zeer fijn gesneden, breng aan de kook en laat 5 min trekken.
5. Voeg de kokkels erbij en laat op hoge stand met deksel erop de kokkels open springen, schud 1 à 2 maal om.
6. Schep zodra ze open zijn de kokkels eruit in een vergiet, passeer het kookvocht (let op: veel zand) en bewaar.
7. Passeer de kippenbouillon, pluk het vlees van de bouten en snij of pluk het vlees in kleine reepjes.
8. Proef de bouillon, als te flauw, evt. nog wat inkoken en wat bouillonpoeder toevoegen.
9. Snij het wit van de prei in dunne halve ringen, de selderie plukken en grof snijden, blancheer in wat bouillon.
10. Voeg kippenbouillon, kokkelvocht en oestervocht, de prei en selderie met vocht bij elkaar, verwarm, proef en breng op smaak.

PRESENTEREN

11. Verdeel het kippenvlees in borden.
12. Verdeel het kokkelvlees + een paar schelpen ter garnering.
13. Schenk de hete bouillon er bij.



“URKER HAMMETJE” MET BEURRE BLANC EN SALTY FINGERS

BENODIGDHEDEN BEREIDINGSWIJZE

ZEEDUIVEL ZEEDUIVEL

5 kleine
zeeduivelstaartjes à 75
g pp

1. Warme diepe borden (met brede rand).
2. Snij de filets af van de graat, zout en peper de hammetjes.
3. Maak van de graten een visbouillon, voor nr. 11.



SALTY FINGERS SALTY FINGERS

600 g of 1 doosje Salty
Fingers
2 sjalotjes
Boter

4. Snij de sjalotjes ragfijn.
5. Laat het uitzweten in de boter, voeg de lamsoor toe en wok zeer kort.
6. Breng op smaak met peper.

BEURRE BLANC

400 g koude roomboter
3 sjalot
300 ml visfond
200 ml witte wijn
100 ml witte wijn azijn
1 laurierblaadje

7. Snij de roomboter in blokjes en zet terug in de koelkast.
8. Snij de sjalot ragfijn, doe in een wijde sauspan.
9. Voeg hierbij de visfond, wijn, azijn (naar smaak) en het laurierblaadje, laat inkoken tot 1/3. Verwijder het laurierblaadje en zeven.
10. Zet de plaat op stand 1, laat de castric niet meer koken, voeg nu blokje voor blokje al roerende de koude boter toe.
11. Proef en breng op smaak met gemalen witte peper en evt. zout.

WIEREN WIEREN

Gedroogde Akamee
Gedroogde Wakamee

12. Wel de wieren apart, daarna afspoelen en afdrogen.

TOT SLOT

13. Bak de hammetjes in bruisende boter en laat nagaren in een lauwwarme bovenste oven (50°C).

oesterblad PRESENTEREN

14. Dresseer de Salty Fingers in het midden, plaats hierop het “hammetje”.
15. Schuim met een staafmixer de beurre blanc op en schenk de beurre blanc er omheen.
16. Garneer met de verschillende wieren en het oesterblad.

Diverse soorten zeegroenten en wieren



ZILTIG VERPAKTE LAMSHAAS, ZEEVRUCHTEN, ZEEGROENTEN EN MOUSSELINE

BENODIGDHEDEN

10 lamshaasjes
10 vel of rol filodeeg
150 g roomboter
1 pot Hollandse
algenpoeder

MOUSSELINE

500 g kruimige
aardappels
125 ml melk
125 ml room
200 g roomboter
2 blaadjes foelie

ZEEGROENTEN

500 g zeegroenten
zoals :
Zeekraal
Salty fingers
150 g grijze garnalen
gepeld

10 takjes groene
zeebesjes
(indien verkrijgbaar)

BEREIDINGSWIJZE

1. Warme borden.
2. 1 lamshaasje p.p., snij deze in tweeën. Bestrooi met peper.
3. Bak de lamshaas in zeer hete olie met boter, snel om en om.
4. Haal het vlees eruit dep alle olie en boter weg en koel terug
5. Snij filodeeg op maat van het vlees, 2 vel per portie.
6. Smelt boter samen met 2 gram algenpoeder.
7. Smeer elk velletje filodeeg in met de algenboter Bewaar de boter.
8. Leg het (afgekoelde) vlees op de velletjes en vouw dicht, zoals een loempia, 2 loempia's p.p. bestrijk ook de bovenkant met algenboter en plaats terug in de koeling.
9. Bak de pakketjes af in een oven van 160°C, let op dat de filo niet donker wordt. Bij filet controleren met thermometer 56°C.



MOUSSELINE

10. Schil de aardappels, snij in vieren en kook ze met wat zout gaar, giet af en laat goed droog stomen.
11. Verwarm de melk met de room laat de foelie er in trekken, laat de boter er in smelten.
12. Wrijf de aardappels door een zeef, of draai door de fijnste plaat van de draaizeef.
13. Giet in gedeeltes het melk/room/boter mengsel op de puree en roer zachtjes doorheen, niet kloppen of mixen, totdat er een zalfige, bijna vloeibare puree ontstaat (de ene aardappelsoort neemt meer vocht op dan de ander). Houdt warm!

ZEEGROENTEN

14. Blancheer de groenten apart en warm ze apart op in de boter.
15. Spoel het zout van de zeebesjes af en leg ze in ruim vers warm water, ze zwellen dan op als kaviaar aan een steeltje.
16. Verwarm de garnalen in een klein beetje bouillon, handwarm.

PRESENTATIE

17. In het midden de 2 lamsloempia's, druppel hier om heen de algenboter.
18. Maak een mooie gladde quenelle van de mousseline en plaats op het bord.
19. Rangschik de groenten er om heen.
20. Maak kleine hoopjes garnalen op het bord.
21. Garneer met de zeebesjes (lijkt op groene kaviaar aan een steeltje).

VALE TIRAMISU

BENODIGDHEDEN

MARSALA GEL

360 ml Marsala
4,4 g agar-agar

MASCARPONE MOUSSE

150 g lobbige room
150 g mascarpone
3 blaadjes gelatine
40 g poedersuiker
1 vanillestokje

MASCARPONECRÈME

100 g mascarpone
1 vanillestokje
1 el poedersuiker

RISTRETTO-IJS

(= 3 zwarte cups Nespresso)
250 ml room
62 g glucose
62 g poedersuiker
3 blaadjes gelatine
5 eidooiers

CHOCOLADESORBET

150 g pure chocolade 72%
2 grote sinaasappels
250 g water
62 g cacaopoeder
60 g glucose
3 blaadjes gelatine

KROKANTE CHOCOLADE

100 g poedersuiker
80 g bloem

BEREIDINGSWIJZE

1. MARSALA GEL

1. Breng **280 ml** (dus niet alle!) Marsala aan de kook, voeg de agar-agar toe, kook even door en laat volledig opstijven.
2. Voeg als volledig stijf, de rest van de Marsala toe en monteer met de staafmixer tot een gel.

2. MASCARPONE MOUSSE

3. Laat de gelatine in ruim water weken. Haal de merg uit de vanille.
4. Meng voor de mousse de room, de mascarpone, de poedersuiker en het vanillemerg door elkaar.
5. Verwarm een klein gedeelte en los er de geweekte gelatine in op.
6. Meng dit met de rest van de compositie, bewaar koel.

3. MASCARPONECRÈME

7. Haal de merg uit de vanille. Meng voor de crème de mascarpone met vanillemerg.
8. Breng op smaak met poedersuiker en bewaar in spuitzak.

4. RISTRETTO-IJS

9. Laat de gelatine in ruim water weken.
10. Maak van 3 zwarte cups Nespresso Ristretto 170 ml espressokoffie.
11. Breng de Ristretto, de room, de glucose en de poedersuiker aan de kook.
12. Roer de eidooiers los en giet een/derde van de kokende massa op er (van het vuur af) en klop goed door. Voeg de rest van de massa toe.
13. Bereid verder als een Anglaise en los er de gelatine in op.
14. Laat afkoelen en bereid het ijs in de ijsmachine.

5. CHOCOLADESORBET

15. Laat de gelatine in ruim water weken
16. Pers 250 ml sinaasappelsap uit de sinaasappels.
17. Breng het sinaasappelsap, het water en de glucose aan de kook
18. Vermeng met de gelatine, het cacaopoeder en meng met de chocolade.
19. Draai er een sorbet van.

6. KROKANTE CHOCOLADE

(DIT IS VOLDOENDE MASSA VOOR HELE AVOND)

20. Meng voor de krokante chocolade alle ingrediënten.
21. Strijk heel dun uit met behulp van een sjabloon.
22. Bak krokant in de oven op 150°C (5-7 minuten).

7. KROKANTE KOFFIE

(DIT IS VOLDOENDE MASSA VOOR HELE AVOND)



50 g cacao poeder
100 g eiwit¹⁴

KROKANTE KOFFIE

85 g poedersuiker
1 cupje Ristretto
Nespresso koffie
100 g bloem
75 g eiwit¹

LANGE VINGERS

4 eidooiers
3 eiwit
180 g suiker
120 g bloem
8 g aardappelzetmeel

cacaopoeder

23. Meng voor de krokante koffie alle ingrediënten, behalve de koffie
24. Strooi de koffie met behulp van een theezeeffje over het sjabloon.
25. Bak krokant in de oven op 150°C (5-7 minuten).

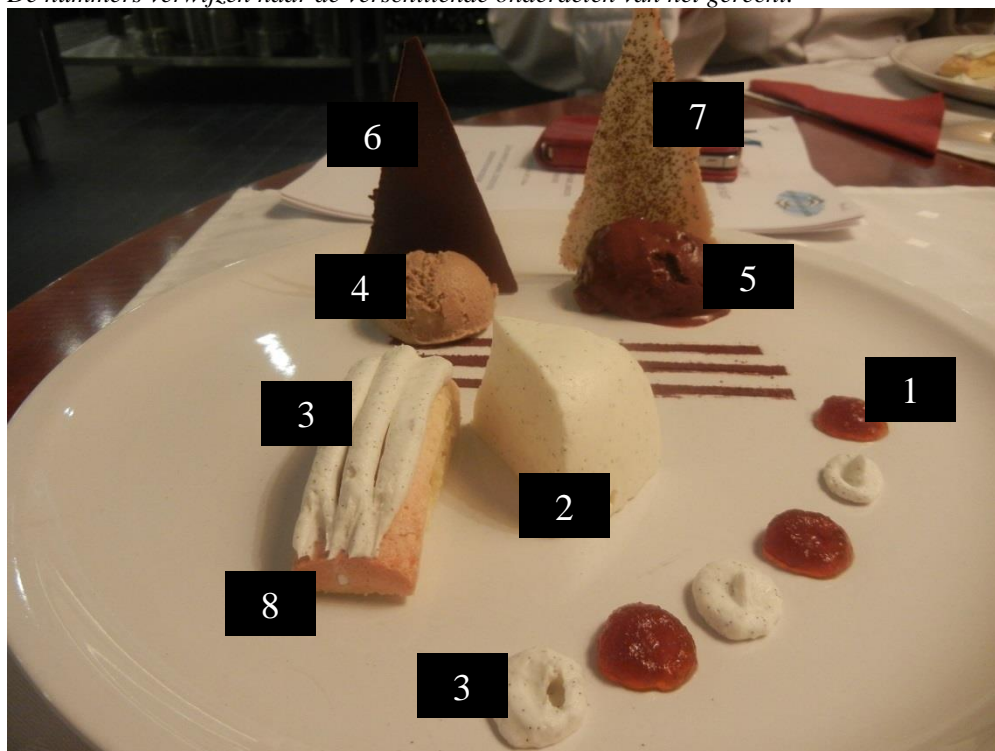
8. LANGE VINGERS

26. Klop de eidooier luchtig met de helft van de suiker.
27. Sla het eiwit stijf met de rest van de suiker
28. Voeg de bloem en zetmeel aan het eiwit toe en spatel door.
29. Spatel de eidooier er door.
30. Spuit lange banen van het beslag op een siliconenmatje, of gebruik de siliconenmat met de rechthoeken en bak goudbruin in de oven van 200°C in 15-25 minuten (het moet gaar zijn). NB Vul de staven niet te vol!

PRESENTATIE

31. Haal op tijd de sorbet en de mousse uit de vriezer. Roer evt. de sorbet nog even door.
32. Neem een rond bord en gebruik het strepen sjabloon om 3 strepen te trekken, bestrooi met cacao poeder.
33. Schik nu de overige 8 onderdelen op het bord (zie bijv. de foto). Plaats de krokante driehoeken rechtop tegen het ijs aan (zie ook de extra werkfoto, z.o.z.)

De nummers verwijzen naar de verschillende onderdelen van het gerecht.



¹⁴ het wit van 1 ei = 25 g

ASPERGES...., WAT ANDERS.....?

GEBAKKEN PARMEZAANSE KAASASPERGEROLLETJES MET TOMATENDIP¹⁶

BENODIGDHEDEN

TOMATENDIP

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 el olijfolie
- 2 el bruine suiker
- 1 tl tomatenpuree
- 4-5 el rodevin azijn
- 3 tomaten
- zout
- versgemalen peper
- 5 el verse basilicum

ROLLETJES

- 12 groene asperges
- 200 g roomkaas
- 50 g Parmezaanse kaas
- 2 el paneermeel
- zout
- versgemalen peper
- 1 citroen
- 12 loempiavelletjes (toko)
- 2 eiwitten
- ca. 125 g geklaarde boter

BEREIDINGSWIJZE

TOMATENDIP

1. Pliceer de tomaten en snijd deze brunoise.
2. Snipper de ui fijn, en fruit de ui in hete olijfolie, op het laatst de fijngesneden knoflook erbij, pas op niet laten verbranden!
3. Bestrooi met suiker en laat karamelliseren.
4. Roer de tomatenpuree erdoor, blus het geheel af met de azijn, roer de tomatenblokjes erdoor en laat ze 4-5 minuten meekoken op laag vuur.
5. Breng de dip op smaak met zout en peper, neem de pan van het vuur en laat afkoelen. Evt. de staafmixer nog even gebruiken.
6. Meng dan de gesneden basilicum erdoor.



ROLLETJES¹⁷

7. Verwijder de harde uiteinden van de asperges.
8. Kook voor de rolletjes de asperges 5 minuten in gezouten water, giet ze af en laat ze schrikken in koud water.
9. Snijd de asperges in stukken van circa 1 cm.
10. Rasp de Parmezaanse kaas.
11. Meng de Parmezaanse kaas met de roomkaas en het paneermeel, breng op smaak met zout, peper en citroensap en schep het mengsel in een spuitzak.
12. Bestrijk de randen van het deeg met wat losgeklopt eiwit.
13. Spuit net iets onder het midden 5 toefjes kaasroom op het deeg. Leg er stukjes asperge tussen. Rol het deeg op en druk de uiteinden stevig op elkaar.
14. Bak de rolletjes goudbruin en krokant in een grote koekenpan met geklaarde boter, laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze heet met de dip.

¹⁵ Receptuur van De Limonadefabriek, Streefkerk

¹⁶ Receptuur voor 12 rolletjes

¹⁷ Extra werkfoto's 1-4

Extra werkfoto's

foto 1

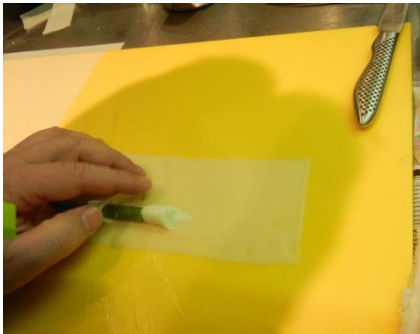


foto 2

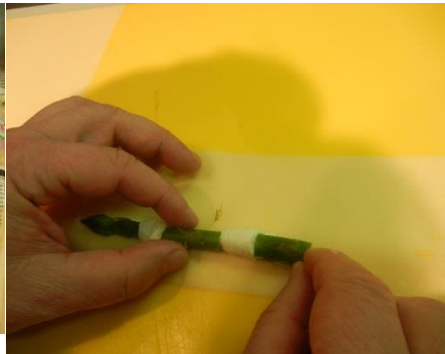


foto 3



Foto 4



SALADE CAPRESE "LIMO STYLE"

BENODIGDHEDEN

GELEI VAN TOMAAT

- 10 tomaten
- 1 venkel
- 2 takjes basilicum
- Peper
- Zout
- 500 ml water
- Sushi-azijn
- 3 blaadjes gelatine

BASILICUMDRESSING

- ½ bosje basilicum
- 200 ml olijfolie
- 40 ml rijstazijn
- 40 g tomaten azijn

SMEERKAAS VAN

MOZZARELLA

- 200 ml room
- 30 ml melk
- 100 g oude buffelkaas
- 100 g mozzarella
- 175 ml water
- 40 g Unique binder¹⁸

ZOETZURE TOMAATJES

- 20 Cherry tomaatjes
- 200 ml water
- 150 g suiker
- 50 g gembersiroop
- 2 takjes basilicum
- 100 ml rodewijn azijn
- 5 g zout
- Plukje mesclun sla

BEREIDINGSWIJZE

GELEI VAN TOMAAT

1. Zet diepe borden koud.
2. Snij de tomaat in kleine stukjes (niet te fijn)
3. Snij de venkel in kleine stukjes
4. Doe alle ingrediënten in een grote pan (peper, zout en sushi-azijn naar smaak toevoegen) en kook in ongeveer 30 minuten gaar. Zeef het geheel en weeg 400 g vocht af, het resultaat is een helder vocht.
5. Week de gelatine in koud water, kook de tomatensap op en voeg de gelatine toe, het mag nu niet meer koken.
6. Laat het geheel iets afkoelen en vul de bodem van de gekoelde diepe borden. Laat het geheel in de borden in de koeling stollen. Het resultaat is een lobbige geleï op het bord.



BASILICUMDRESSING

7. Pluk 10 kleine mooie blaadjes van de basilicum en reserveer
8. Plus de overige blaadjes en blender deze zeer fijn samen met de olijfolie.
9. Laat het geheel uitlekken door een doek.
10. Roer hier rijstazijn en de tomaten azijn door en breng het geheel op smaak.

SMEERKAAS VAN MOZZARELLA

11. Hak de harde kaas in stukken.
12. Blender alle ingrediënten tot een massa en verwarm deze 6 minuten op 80°C, blijven roeren.
13. Vet de bolletjes mal in met wat basilicum dressing en spuit de kaas in de mal. Laat afkoelen.

ZOETZURE TOMAATJES

14. Doe alle ingrediënten, behalve de tomaatjes, in een pan en kook op. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
15. Pliceer de tomaatjes.
16. Dompel de tomaatjes in de marinade en laat afkoelen.

VOORBEREIDEN

17. Snij het stokbrood in zeer dunne plakjes, liefst in de lengte, smeer in met wat basilicum dressing en bak af onder de grill.
18. Spuit 2 bolletjes mozzarella in de basilicum tomatendressing en laat ze marineren.

¹⁸ algen en zetmeelbinder, resultaat: gel, zachte massa

olijvenstokbrood

19. Maak de sla aan met de dressing.

PRESENTEREN

20. Plaats in de tomatengelei 2 zoetzure tomaatjes.

21. Plaats de smeerkaas op de toastjes en dresseer deze ook op het bord.

22. Plaats de sla over het bord en garneer met de basilicumblaadjes.

CANNELLONI VAN ASPERGE MET GEGRILDE ZALM, SPINAZIE EN PESTO VAN DOPERWTJES

BENODIGDHEDEN

PASTA DEEG

200 g pastabloem
2 eieren
1-2 el olijfolie
Snufje zout

PESTO VAN DOPERWT

150 g doperwtjes
40 g pijnboompitten
40 g Parmezaanse kaas
100 ml olijfolie di sansa
½ teen knoflook
4 g zout

ASPERGES

20 asperges wit
Water
Takje tijm
boter

ZALM

500 g zalmfilet met vel
1 sjalot
400 g jonge spinazie

room

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet borden warm.

PASTA DEEG

2. Maak een pasta deeg van de ingrediënten en laat even rusten.

3. Rol het deeg, stand voor stand uit met de pastamachine, tot stand 2, (2 x op stand 2).

4. Snijd er vierkante vellen van en blancheer de vellen 40 seconden in gezouten water, beetgaar, maximaal 3 vellen per keer. Houdt warm in de warmhoudkast.

PESTO VAN DOPERWT

5. Kook de doperwtjes en de knoflook en laat afkoelen.
6. Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en draai er een mooie pesto van.

ASPERGES

7. Schil de asperges, doe in een pan en zet ze onder water met een takje tijm, een klontje boter en wat zout. Kook de asperges 2 minuten en laat afkoelen in het water.

ZALM

8. Portioneer de zalm in 10 gelijke delen, en houdt warm.
9. Grill de zalm alleen op de velzijde op bakpapier en laat op 65°C 10 minuten nagaren. Snijd het sjalotje fijn en bak in een hete pan tot glazig.
10. Haal de nerf uit de spinazie en was deze goed tot al het zand eruit is.
11. Stoof de spinazie met een beetje sjalot gaar.

VOORBEREIDEN

12. Haal de asperges uit het vocht.
13. Snij de kopjes van de asperges en houd apart, snijd vervolgens de asperges op maat (van het pastavel) en snijd ze in de lengte in vieren.
14. Beleg de pastavellen met de spinazie, pesto en aspergepaaltjes¹⁹. Rol het geheel op. Snijdt de onder- en bovenkanten netjes recht af en stoom het gaar.
15. Kook een gedeelte van het vocht in. Voeg een scheutje room toe en mix het geheel op met de staafmixer. Breng hoog op smaak.

PRESENTEREN

16. Plaats schuin tegenover elkaar 2 cannelloni's met asperge.
17. Plaats hiertussen in een stukje zalm. Dresseer met het schuim en een aspergekopje.



¹⁹ Extra werkfoto's 5-6

Extra werkfoto's

Foto 5



Foto 6



GEPOCHEERDE KALFSHAAS, ASPERGES, RAVIOLI ZOETE UI, ROZIJTJES EN KAPPERTJES

BENODIGDHEDEN

KALFSBOUILLON

Zie basisreceptuur

RAVIOLI

10 wonton vellen
6 zoete uien
125 g crème fraîche
100 ml sushi azijn
Olie om te frituren

ROZIJTJES

200 g rozijntjes
300 ml water
100 g suiker
100 g balsamico azijn

KAPPERTJES

100 g zoute kappertjes
Melk
Olie om te frituren

KALFSHAAS

1000 gr kalfshaas (schoon)

BEURRE MANIÉ

Kalfsbouillon
100 g boter
75 g bloem

20 witte asperges AA
20 shiitakes
50 g paranoot
roomboter

BEREIDINGSWIJZE

KALFSBOUILLON

1. Maak op basis van basisreceptuur 3 liter kalfsbouillon. (volgens basisreceptuur minimaal 3 uur, dus snelkookpan!)

RAVIOLI

2. Snipper voor de ravioli de uien, stoof ze beetgaar en mix de helft tot een gladde massa met de crème fraîche en de azijn, naar behoefte, proeven!
3. Meng er de overige ui door en vouw met behulp van de wonton vellen tot ravioli (1 per persoon)
4. Houd de rest van de vulling achter, ter garnering op de borden.
5. Vries aan en frituur vanuit bevroren toestand krokant en goudbruin.

ROZIJTJES

6. Rozijntjes met 150 ml water tot bijna karamel koken (NIET roeren), afblussen met 60 gr balsamico azijn en 50 ml water (pas op voor spetteren)! Rest van de balsamico azijn evt. later voor op smaak brengen, proeven!

KAPPERTJES

7. Spoel de kappertjes schoon en week vervolgens in melk, om zout eruit te trekken.
8. Zeef en maak goed droog.
9. Bak krokant in een beetje olie (pas op spetteren), *het duurt even voordat ze krokant worden!*

KALFSHAAS

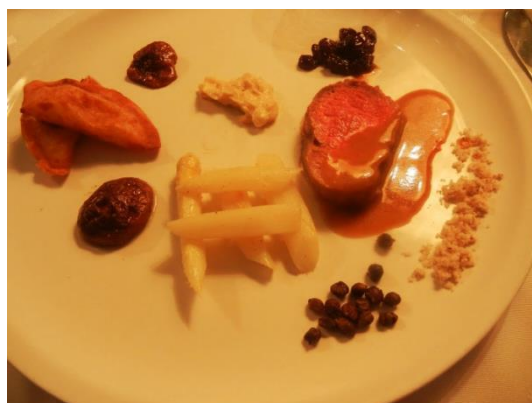
10. Kruid de kalfsbouillon stevig, breng naar 75°C en pocheer er de kalfshaas in ongeveer 12 minuten (of op 56°C kerntemperatuur). Gebruik de bouillon voor de saus met Beurre Manié.
11. Laat het vlees even rusten, trancheer en kruid met fleur de sel.

BEURRE MANIÉ

12. Roer de boter zacht. Zeef de bloem.
13. Meng de bloem goed door de boter.
14. Vermeng de beurre Manié met de kalfsbouillon en maak een licht gebonden saus, de saus niet meer laten koken.

VOORBEREIDEN

15. Maak de asperges schoon en blancheer ze in licht gezouten water.
16. Laats iets afkoelen en snijd in stukken.
17. Maal de paranoten fijn.
18. Stoof de hele paddenstoelen in de boter.





PREENTEREN

19. Stof de in stukken gesneden asperges kort in een klontje roomboter en dresseer met de kalfshaas, de rozijntjes en kappertjes op het bord.
20. Werk af met wat gehakte paranoot, enkele strepen van de raviolivulling, de ravioli en de saus.

4 FRUITSOEPJES MET KRUIDEN EN CITROENGRASSCHUIM

BENODIGDHEDEN

VANILLE-IJS

Zie basisreceptuur

KATTENTONG²⁰

200 g boter (vloeibaar of gesmolten)

200 g suiker

200 g zelfrijzende bloem

1 zakje vanillesuiker

6 eiwitten

AARDBEI

500 g aardbeien

125 g suiker

63 g mousserende wijn

5 blaadjes basilicum

MELOEN

500 g Cantaloupe meloen

185 g suiker

63 g mousserende wijn

1,5 takje dragon

BRAMEN

500 g bramen

125 g suiker

63 gr mousserende wijn

1,5 takje citroentijm

ANANAS

500 g ananas

150 g suiker

250 g mousserende wijn

2,5 tl verveine²¹

SCHUIM

500 g melk

500 g room

100 g suiker

100 g eidooier

2,5 takje citroengras

BEREIDINGSWIJZE

VANILLE-IJS

1. Maak 1 liter vanille-ijs volgens basisreceptuur, schep 4x10 bolletje op een met bakpapier bekleed blad en plaats in de vriezer.

KATTENTONG

2. Oven op 170 °C. Bekleed een bakblik met bakpapier.
3. Roer de boter en suiker tot een romige massa. Doe de eiwitten erbij en de gezeefde bloem. Roer het geheel glad.
4. Vul een spuitzak met dit deeg en spuit minimaal 10 deegstrookjes op het bak papier op 5 cm van elkaar. Zoals op de foto: 1 koekje moet vier glazen overbruggen!
5. Bak de koekjes gaar en licht bruin (blijven erg licht van kleur) in ongeveer 10 minuten. Schep de tongen van de bakplaat af en laat ze afkoelen.

SOEPJES

6. Maak voor de soepjes het fruit goed schoon.
7. Houd van iedere fruitsoort 1 mooi exemplaar per persoon apart.
8. Draai alle ingrediënten apart in de keukenmachine of de blender tot een glad geheel.
9. Alles apart zeven door een fijne zeef.

SCHUIM

10. Voor het schuim de room met de melk en de suiker koken, van het vuur halen, het citroengras kneuzen en toevoegen.
11. Een half uur laten trekken met het deksel op de pan.
12. Zeef het geheel op de eidooiers, alles terug in de pan en nét niet laten koken.
13. Laten afkoelen en de kidde vullen.
- 14.

PRESENTEREN

15. Verdeel de soepjes over vier glaasjes, spuit er een toefje citroengrasschuim op en server de glaasjes met een bolletje vanille-ijs.
16. Leg over de 4 glaasjes een kattentong.
17. Garneer op de kattentong boven ieder glaasje het bijbehorende fruitpartje.



²⁰ Deze hoeveelheid is voldoende voor 40 stuks

²¹ ijzerkruid

Extra werkfoto's

foto 1

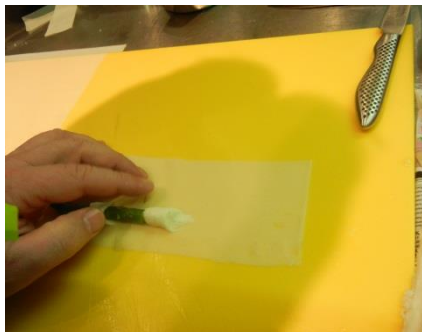


foto 2



foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



J - Menu juni 2013

SCHEERMESSEN | PANCETTA | AARDAPPEL | SPINAZIE

BENODIGDHEDEN BEREIDINGSWIJZE

SCHEERMESSEN IN PANCETTA SCHEERMESSEN IN PANCETTA

8 scheermessen
4 tijgergarnalen
150 g kabeljauwfilet
1 eiwit
100 ml room
zeezout
versgemalen witte peper
8 dungsnesden plakjes
pancetta

1. Zet langwerpige borden warm.
2. Snijd de scheermessen open en haal het vlees uit de schelp.
3. Snijd de ingewanden(zak) eraf.
4. Spoel het vlees schoon en dep droog.
5. Snijd het vlees in stukjes van circa 1 cm.
6. Pel de garnalen en snij klein.
7. Pureer de scheermessen met de kabeljauw, tijgergarnalen, eiwit en room in de keukenmachine tot een glad mengsel (farce).
8. Breng op smaak met zeezout en witte peper.
9. Leg de pancetta dakpansgewijs op een groot vel plasticfolie.
10. Verdeel de farce over het midden van de pancetta en rol op tot een strakke rol.
11. Gaar de rol in de oven op 165 °C met 75% stoom in circa 8 minuten of gebruik het ondiepe sleetje met een treef erin en kokend water, garen met stoom in de oven.



SAFFRAAN AARDAPPEL

6 grote Nicola
aardappels
1 sjalot
1 venkelblad
6 draadjes saffraan
50 ml witte wijn
400 ml krachtige
gevogelte- of
groentebouillon
2 takjes tijm
1 laurierblaadje

SAFFRAAN AARDAPPELS

12. Schil en snijd de aardappels in plakken van circa 5 millimeter dik.
13. Pel en snipper de sjalot.
14. Snijd de venkel in brunoise.
15. Fruit de sjalot in plantaardige olie en voeg de venkel en saffraan toe.
16. Blus af met witte wijn en breng aan de kook.
17. Voeg de aardappels toe, schenk de bouillon erbij en voeg tijm en laurier toe.
18. Kook de aardappels tot ze gaar zijn en schep ze uit het kookvocht.
19. Laat ze uitdampen.

SPINAZIE

olijfolie
150 g wilde spinazie

SPINAZIE

20. Verhit een scheut olie in een koekenpan.
21. Verwijder harde stelen. Roerbak de spinazie tot ze is geslonken.
22. Breng op smaak met zeezout en peper.
23. Laat de spinazie op een zeef uitlekken.

BOTERSAUS

1 sjalot
1 teentje knoflook
175 ml witte wijn
1 tl witte peperkorrels
1 bosje bladpeterselie
1 bosje dragon

BOTERSAUS

24. Pel en snipper de sjalot.
25. Pel en snijd de knoflook in plakjes.
26. Fruit de sjalot en knoflook glazig in olijfolie.
27. Kneus de peperkorrels en voeg ze toe.
28. Blus af met de witte wijn en voeg peterselie- en dragonstelen toe.

50 ml slagroom
175 g koude boter

29. Laat inkoken tot er nog een derde over is en schenk door een zeef.
30. Voeg de room toe en breng aan de kook.
31. Zet de pan van het vuur. Roer er in kleine gedeelten de blokjes koude boter door.

PRESENTEREN

32. Haal de folie van de scheermesrol.
33. Bak de rol rondom in olijfolie tot ze licht gekleurd is.
34. Snijd de rol in plakken van 1 centimeter dik.
35. Verdeel de spinazie over de lengte van het bord.
36. Leg de saffraanaardappel en de plakjes scheermes in pancetta er op.
37. Schep er een lepel botersaus over heen.

ASPERGEBITTERBAL | ASPERGEMOUSSE

BENODIGDHEDEN

ASPERGEBITTERBAL

- 6 blaadjes witte gelatine
- 75 g roomboter
- 100 g bloem
- 300 ml aspergekookvocht
- 50 ml slagroom
- 4 gekookte witte asperges, in blokjes van 2-3 mm
- 2 eieren
- 150 g panko olie om te frituren

ASPERGEMOUSSE MET

RIVIERKREEFTJES

- 250 g witte asperges (30 stuks)
- 6 blaadjes witte gelatine
- 200 ml slagroom
- 75 g rivierkreeftjes
- 200 ml Apsergekookvocht
- 4 of 8 topjes verse dille

REMOULADESAUS

- 6 st eieren
- Gehakte peterselie
- Gehakte kappertjes
- Gehakte augurk
- Mayonaise van 2 dooiers

BEREIDINGSWIJZE

ASPERGEBITTERBAL

1. Week de gelatine 5 minuten in een kom met ruim koud water. Smelt de boter, roer de bloem erdoor en bak 2 minuten zachtjes. Voeg het kookvocht en de slagroom scheutje voor scheutje en al roerende toe en roer glad.
2. Neem de pan van het vuur en los er de goed uitgeknepen gelatine in op. Zet de pan eventueel kort terug op het vuur om de gelatine op te lossen; laat de ragout niet koken! Voeg de aspergestukjes en de peterselie met versgemalen zout en peper naar smaak toe. Strijk de aspergeragout uit in een lage schaal en zet minimaal 4 uur in de koelkast om op te stijven.
3. Snijd de ragout in 24 stukken en rol met vochtige handen tot kleine balletjes zonder barstjes. Rol ze door de bloem.
4. Klop de eieren met 2 eetlepels water los in een diep bord. Strooi het panko op een ander bord. Haal de bitterballen een voor een door het ei en door het panko.
5. Vries de aspergebitterballen minstens 30 minuten in de diepvries aan. De bitterballen kunnen 3 maanden in de diepvries worden bewaard.
6. Verhit de olie om te frituren tot 180 °C en bak de bitterballen in 3-4 minuten goudbruin en krokant.



ASPERGEMOUSSE MET RIVIERKREEFTJES

7. Schil de asperges en snijd het houtachtige uiteinde van de asperge. Kook de asperges in water met zout in 20 minuten gaar. Week intussen de gelatine 5 minuten in een kom met ruim koud water.
8. Giet de asperges af en vang het kookvocht op. Los de goed uitgeknepen gelatine al roerende op in het warme kookvocht.
9. Snijd de asperges in stukjes. Houd de aspergepunten apart.
10. Pureer de overige asperges met het opgevangen kookvocht met de staafmixer in een hoge maatbeker.
11. Laat het zover afkoelen dat het net aan begint te geleren.
12. Voeg de slagroom met versgemalen zout en peper naar smaak toe.
13. Schenk het roommengsel in de kleine halve bol en laat in de koelkast om op te stijven. Haal ze uit hun vorm en plak twee halve bollen tot een hele bol.

REMOULADESAUS

14. Kook de eieren hard, laat ze schrikken en koel ze terug.
15. Druk 2 gekookte eieren door een fijne zeef, houd wit en geel apart.
16. Maak van 2 eidooiers volgens basisreceptuur mayonaise.
17. Vermeng de mayo met 4 gehakte eieren, peterselie, kappertjes en augurk. Breng op smaak met iets citroensap en pezo.
18. Draai hiervan een gladde saus.

GEL VAN PETERSELIE

GEL VAN PETERSELIE

400 ml
aspergekookvocht
6 g Agar Agar
6 g Chlorofyl van 1 bos
peterselie

GEL VAN NOOTMUSKAAT

350 ml
Aspergekookvocht
50 ml Wittewijn
6 g Agar Agar
2 g cepespoeder
1 g nootmuskaat

Blaadjes en bloemen
van de Oost-Indische
kers

19. Maak de Chlorofyl van de peterselie;
20. Pureer de peterselie met 300 ml water
21. Doe in een kaasdoek en knijp deze uit, vang het vocht op.
22. Verwarm dit vocht tot 60 °C.
23. Giet de vloeistof nogmaals op de kaasdoek en laat uitlekken
24. Schraap de groene emulsie van het kaasdoek.
25. Breng 300 ml aspergekookvocht aan de kook en voeg de Agar-Agar toe.
26. Laat 2 minuten zachtjes koken, voeg de chlorofyl toe en laat afkoelen.
27. Voeg vervolgens de rest, 100 ml, van het aspergevocht toe en draai er een gladde gel van.

GEL VAN NOOTMUSKAAT

28. Breng 250 ml Asperge kookvocht en 50 ml witte wijn aan de kook.
29. Voeg de Agar-Agar toe en laat 2 minuten zachtjes koken.
30. Voeg de Champignonpoeder en nootmuskaat toe en laat afkoelen.
31. Voeg vervolgens de rest, 100 ml, van het aspergevocht toe en draai er een gladde gel van.

PRESENTEREN

32. Neem grote koude borden.
33. Zet 3 aspergepunten rechtop en garneer met rivierkreeftjes.
34. Garneer de aspergemouse fijn gehakte ei (wit+geel) en dille.
35. Dresseer de aspergebitterbal, zet vast met iets remouladesaus.
36. Dresseer de beide gels en de remoulade rondom en garneer af met de blaadjes en bloemen van Oost-Indische kers.

VICTORIABAARS | CURRY | KORIANDER

BENODIGDHEDEN

500 g Victoriabaars

RODE CURRY

1 tl korianderkorrels

0,5 tl Venkelzaad

0,5 tl Komijn

0,5 tl zwarte peper

2 st Spaanse peper

2 st jalapeno

30 ml rijst olie

0,5 sjalot

2 teentjes knoflook

1 st citroengras

2 el gember

0,25 tl nootmuskaat

0,5 tl limoenrasp

1 tl zout

MOSSELEN | SAUS

30 st | 1 kg Mosselen

1 sjalot

1 eetlepel Rode Curry

400 ml kokosmelk

100 ml kippenbouillon

100 ml Witte wijn

10 st Citroengras

TER GARNERING

Munt

Thaise basilicum

Koriander

Citroengras

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet diepe broden warm.

RODE CURRY

2. Rooster de koriander, venkelzaad, komijn en zwarte peper 5 minuten in de oven (150°C) en laat afkoelen.

3. Maal de specerijen fijn in de vijzel en pureer dit met de pepers, rijstolie, knoflook, citroengras, gember, nootmuskaat en zout in de blender

MOSSELEN

4. Kook de gewassen mosselen met sjalot, kippenbouillon en witte wijn.

5. Stoof de mosselen totdat deze openstaan.

6. Schep de mosselen direct uit het vocht, houd ze lauw warm en ontdoe ze van de schelp.

7. Neem een sprietje citroengras en rijg hier enkele mosselen aan.

8. Zeef het kookvocht en voeg de kokosmelk toe.

9. Laat eventueel iets reduceren.

10. Maak op smaak met de rode curry. Let er op dat de zilte smaak van de mosselen, deze willen we behouden.

11. Portioneer de vis in gelijke stukken van ongeveer 50 gram.

12. Gaar deze in de rode curry saus.

PRESENTEREN

13. Neem een warm diep bord en leg hierin de vis.

14. Daarboven op de mosselen.

15. Overgiet met de warme rode curry saus.

16. Garneer af met enkele blaadjes koriander, basilicum en munt.



GEBRAISEERDE KALFSZWEZERIK | WITTEBONENPUREE | BASILICUMVINAIGRETTE

BENODIGDHEDEN

WITTE BONENPUREE

1 kg gedroogde witte bonen
1 l groentefond
1 el witte wijn azijn
1 el Hojiblanca olijfolie (Valderrama)
pezo

KALFSZWEZERIK

1500 g kalfszwezerik
kruidige groentebouillon
bloem
geklearde boter
100 ml kalfsjus

PIKANTE KETCHUP

100 ml Olijfolie
150 g witte ui
3 stengel Bleekselderij
1 blik Pomodori pelati
6 st pruimtomaat
75 g Bruine basterdsuiker
10 g mosterdpoeder
2 g Chinese vijfkruidenpoeder
2 g Komijn
2g Paprikapoeder
100 ml Ciderazijn

BASILICUMVINAIGRETTE

1 bos Basilicum
witte wijn azijn
Hojiblanca olijfolie (Valderrama)

30 blaadjes Basilicum
Cress (*Koppert Cress*)

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet grote borden warm.

WITTE BONENPUREE

2. Kook de bonen twee keer op met koud water.
3. Kook de bonen een derde maal in de fond gaar.
4. Giet af en bewaar wat kookvocht, pureer ze, zeef ze en breng ze daarna op smaak met peper en zout.
5. Voeg 1 el kookvocht, witte wijn azijn en Hojiblanca olijfolie toe.



KALFSZWEZERIK

6. Spoel de kalfszwezerik goed schoon en blancheer deze vervolgens in de kruidige groentebouillon tot stevig/bijna gaar (± 20 min.).
7. Laat de zwezerik in de bouillon afkoelen en pel deze vervolgens af. De zwezerik is nu klaar voor de bereiding.
8. Bloem de geblancheerde zwezerik en bak deze daarna mooi goudbruin af in de geklaarde boter.
9. Verwijder de bakboter en blus het af met de kalfsjus totdat hij mooi geplateerd is.

PIKANTE KETCHUP

10. Verwarm de olijfolie in een pan en zweet hier de witte ui. Voeg wat zout toe zodat het vocht uit de ui trekt
11. Voeg de bleekselderij toe en de Pomodori pelati.
12. Laat dit even garen en voeg de tomaat toe, alsmede bruine suiker, mosterdpoeder, kaneel, komijn en paprikapoeder, en eindig met de ciderazijn.
13. Roer goed door en voeg kokend water toe tot de saus net onder staat.
14. Laat een kwartier garen en maal fijn in de blender. Voeg eventueel wat olie toe.
15. Breng op smaak met pezo en eventueel wat ciderazijn.
16. Passeer door een zeef, proeven en warm houden.

BASILICUMVINAIGRETTE

17. Blancheer de basilicum zeer kort en zet het vervolgens direct op ijswater.
18. Pureer en zeef het hierna.
19. Maak de vinaigrette af met wat witte wijn azijn en de Hojiblanca olijfolie en peper (verhouding azijn: olie = 1:4). Steeds proeven, beetje bij beetje toevoegen.

PRESENTEREN

20. Plaats een lepel bonenpuree midden op het bord en strijk met de bolle kant van de lepel de puree sikkelvormig over het bord uit.
21. Dresseer de ketchup langs de bonenpuree.

22. Plaats de zwezerik in het midden en lepel de basilicum vinaigrette rond de zwezerik.
23. Garneer met de basilicum cress.

BABA AU RUM | SINAASAPPEL

BENODIGDHEDEN

BABA

- 4 g gedroogde gist
- 200 g bloem
- 1 mespuntje zout
- 70 g boter
- 5 g honing
- 5 eieren

SIROOP

- 1 vanillestokje
- 250 ml water
- 250 g suiker
- 1 citroen
- 1 sinaasappel
- 100 ml Bruine rum

GARNEREN

- 100 ml slagroom
- 1 ds aardbeien
- 1 ds frambozen
- 2 st handsinaasappel
- 100 g chocolade
- Enkele munt blaadjes

BEREIDINGSWIJZE

BABA

1. Los het gist op in 3 eetlepels water.
2. Meng bloem, zout, boter, het gistmengsel en de honing.
3. Voeg één voor één de eieren toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Smelt een klontje boter en vet de babavormpjes in.
5. Verdeel het deeg over de vormpjes en laat ze circa 30 minuten rijzen.
6. Verwarm de oven voor op 200 °C.
7. Bak de baba's in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

SIROOP

8. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit.
9. Breng water, suiker, vanillemerg en het leeg geschraapte vanillestokje, sap van een halve citroen en sinaasappel aan de kook.
10. Kook tot de suiker opgelost is, haal de pan van het vuur en schenk de rum erbij.
11. Klop de slagroom stijf.
12. Haal de baba's uit de vormpjes en laat ze in de siroop drenken tot ze verzadigd zijn.
13. Maak van de frambozen een coulis.
14. Maak de aardbeien schoon en snij de sinaasappel uit.
15. Smelt de chocolade tot maximaal 42°C. Haal de blaadjes munt door de chocolade en leg ze op vetvrij papier. Laat afkoelen.

PRESENTEREN

16. Maak een grote druppel van de frambozencoulis.
17. Maak een quenelle van de slagroom.
18. Dresseer het overige fruit op kleur
19. Plaats de baba's rechts van het midden.
20. Garneer af met een chocolade | munt blaadje.



Index

A

aardappelen, 12, 20, 39, 43
aardappels, 12, 43, 54, 67
aardbeien, 26, 65, 74
Aardbeiensaus, 26
abrikozen, 20
aceto balsamico azijn, 39
After Eight, 40
agar agar, 21, 25
Agar Agar, 21, 37, 69
agar-agar, 55
agavesiroop, 15
Akamee, 53
Algenvlokken, 51
amandelen, 15, 20, 25, 26, 78
amandelijs, 26
Amarene kersen, 49
Amarene Parfait, 49
amaretti, 49
amaretto, 49
ananas, 5, 65, 78
appelcider, 5
Appelsorbet IJs, 15
arachideolie, 18, 20, 36
asperges, 57, 61, 63, 69, 79
augurk, 18, 69
avocado, 6

B

Baba au Rum, 74
Balsamico, 18, 22
balsamicoazijn, 9, 20, 22
basilicum, 29, 30, 36, 40, 57, 59, 65,
71, 72
basilicumblaadjes, 29, 59
Basilicumddressing, 59
basmatirijst, 32
basterdsuiker, 15, 35, 49, 72
Beurre Blanc, 53
Beurre Manié, 63
bieslook, 19, 21, 47, 51
bietensap, 20
binten, 20
bitterkoekjes, 49
bladpeterselie, 43, 67
bleekselderij, 43, 72
bloed sinaasappels, 34
Bloemtortilla's, 4
boerenkarnemelk, 40
Borage cress, 21
bosbessen, 25
bospeen, 12
bramen, 65
brood, 6, 7, 18, 19, 47, 51
Bruine rum, 74
bruine suiker, 7, 57, 72
buffelkaas, 59
Butternut pompoen, 11

C

Cacaogelei, 40
cacaopoeder, 40, 55
camembert, 7
Cantaloupe meloen, 65
cantharellen, 10
casinobrood, 19, 42
cepespoeder, 69
champignons, 10, 47
Champignonsaus, 47
Cherry tomaatjes, 59
Chevre Saint Loup, 21
chilipepers, 4, 29, 30, 32
chilipoeder, 32
Chinese vijfkruidentpoeder, 72
Chlorofyl, 69
chocolade, 34, 40, 55, 74, 78
Chocoladesorbet, 55
Ciderazijn, 72
citroen, 5, 6, 9, 13, 15, 22, 23, 34,
45, 47, 51, 57, 74
Citroencrème, 15
citroengras, 29, 30, 32, 65, 71
Citroengras, 71
citroensap, 5, 6, 9, 15, 22, 23, 25, 34,
45, 47, 51, 57, 69
citroentijm, 65
citrusvinaigrette, 23, 78
classe, 19
Classe oesters, 51
cognac, 25, 45
Commissiekaas, 21
coquilles, 36, 78
courgettes, 21, 36, 37, 42
crème fraîche, 4, 42, 63
crème fraîche, 7, 20, 51

D

diamanthaas, 18
dille, 42, 69
doperwtjes, 61, 79
dragon, 5, 9, 22, 45, 65, 67
dragonblaadjes, 9

E

Eendenborstfilet, 32
enokitake paddenstoelen, 35
espresso, 40
Espresso koffie, 26

F

filodeeg, 54
fleur de sel, 20, 36, 63
foelie, 52, 54
frambozen, 74
frambozenazijn, 5, 17

frisée, 7, 23
Frisée, 23
friszure appels, 15

G

galangawortel, 30
Ganache, 40
garnalen, 45, 54, 67
Gazpacho, 6, 29
gedroogde witte bonen, 72
geelvintonijn, 22
Gel van Peterselie, 69
gelatine, 34, 37, 40, 49, 55, 59, 69
gelatinepoeder, 26
gele kleurstof poeder, 15
Gelei van tomaat, 59
geleisuiker, 15
gember, 29, 30, 32, 71
gembernootjes, 26
gembersiroop, 26, 30, 59
gemberwortel, 30, 32
gevogeldefonds, 37
gist, 74
Gloucester, 21
glucose, 40, 55
Gorgonzola, 21
goudrenet, 11
Grand Marnier, 40
Granny Smith appel, 6
Granny Smith appels, 5, 15
grapefruit, 23
grapefruitsap, 23
groene asperges, 57
groene paprika's, 6
groene zeebesjes, 54
groentebouillon, 11, 42, 67, 72
Gruyère, 18

H

handsinaasappel, 74
hazenruggen, 25
herring caviar, 22
hertenmedaillons, 20, 78
Hollandaise saus, 12
Hollandse algenpoeder, 54
honing, 7, 9, 21, 25, 32, 39, 74

I

IJskoffie, 26

J

jalapeno, 71
Japans broodkruim, 6
Japanse Noedels, 35
Japanse peper, 18

K

Kaas marbré, 21
kabeljauwfilet, 67
Kaiso salada, 30
Kalfsbouillon, 63
kalfsfond, 13
kalfshaas, 63, 79
kalfsjus, 72
kalfszwezerik, 72
kaneelstok, 25
kaneelstokjes, 15
kappertjes, 18, 63, 69, 79
karamel, 26, 63
kastanjechampignons, 10
kastanjes, 24, 78
Kasteel bier, 7
Kernhem, 21
kerriepoeder, 11
kersenlikeur (Marasquin), 49
ketoembar, 37
Kikoman, 10, 35
kipkarkas, 45
kippenbouillon, 20, 24, 45, 51, 52, 71
kippenbout, 52
Kiprolletjes, 37
Kirsch, 9
kiwi's, 26
kletzenbrood, 21
knolselderij, 5, 7, 36, 37
Knolselderij, 37
Knolselderijvlaai, 7
kokkels, 52
kokos, 34, 78
kokosmelk, 32, 71
Kokosmelk, 32
komijn, 17, 71, 72
Komijn, 71, 72
komkommer, 22, 30, 78
komkommers, 29
konijnen, 7
koriander, 10, 22, 24, 29, 30, 32, 35, 71, 79
Koriander, 37, 71
Koriandercurry, 32
korianderkorrels, 71
korstdeeg, 7
kreeften, 47
kropsla, 30
Kruidenmengsel, 37, 42
kwark, 13
kwarteleitjes, 18

L

lamshaasjes, 54
lamsjus, 39
lamsschenkel, 39
langoustines, 29
Laos, 30, 32
laurier, 7, 12, 25, 39, 43, 45, 67
lecite, 28

Lecite, 28, 40
lente-ui, 29
limoen, 15, 23, 32, 78
limoenblaadjes, 30
Limoenblad, 32
limoenen, 30, 32
limoenrasp, 11, 71
Limoenrisottini, 32
limoensap, 15, 23, 29, 30, 32, 42
loempiavelletjes, 57

M

magere melk, 15, 28
maiskipbouten, 37
maïzena, 15
Makronen, 15
Maldon zeezout, 17, 42
mandarijn, 23
mandarijnsap, 23
mango, 4, 28
mangosap, 28
Marsala, 55
Marsala gel, 55
mascarpone, 49, 55
mascarpone bitterkoekjestaart, 49
Mascarpone mousse, 55
Mascarponecrème, 55
Mayonaise, 5, 69
melk, 15, 25, 26, 28, 34, 54, 59, 63, 65
mesclun sla, 59
mierikswortel, 6, 11
Mierikswortelroom, 11
mint, 29
mirepoix, 25
Mon Chou, 42
Mosselen, 71
mosterd, 7, 18, 37
mosterdcrèss, 22
mosterdpoeder, 72
mozzarella, 59
MUNG, 32
munt, 71, 74
muntlikeur, 40

N

nectarines, 9, 78
Nespresso, 55
nigellazaad, 17
Noilly Prat, 47
notenolie, 25, 78

O

oerbieten, 6
Oersoep, 6
oestervocht, 51, 52
Oestervocht, 51
oesterzwam, 10
olijfolie Olio Extra, 17
olijvenstokbrood, 59

ossenhaas, 13

P

Paddenstoelenstoof, 10
pancetta, 13, 67, 79
pangafilet, 23
Pangafilet, 23, 36, 78
panko, 13, 23, 69
Panko, 13
paprika, 6, 9, 29, 78
Paprikapoeder, 37, 72
paranoot, 63
parelhoen, 5, 78
Parmezaanse kaas, 57, 61
passievruchtensap, 23
Pasta deeg, 61
pastabloem, 61
patentbloem, 47
Pecorino, 4
peren (Doyenne), 25
Pernod, 20
Pesto van Doperwt, 61
peultjes, 12, 35
pijnboompitten, 37, 61
Pikante ketchup, 72
poedersuiker, 15, 26, 34, 55
polenta, 12, 13, 78
Polenta, 13
Pomodori pelati, 72
prei, 12, 36, 52
Prosciutto, 35
pruimen, 7, 78
pruimtomaat, 72

R

rauwe Italiaanse ham, 17
Ravioli, 47, 63, 79
Remouladesaus, 69
Ricotta, 21
rijstazijn, 29, 30, 59
Rijstazijn, 35
Ristretto-ijs, 55
rivierkreeftjes, 69
rode appels, 15
Rode curry, 71
Rode Curry, 71
rode peper, 19
rode port, 25
rodewijn azijn, 59
Romeinse sla, 30
room, 5, 6, 11, 25, 26, 34, 40, 45, 47, 54, 55, 59, 61, 65, 67
roomkaas, 57
rouille, 45
rozemarijn, 13, 20, 39, 78
rozemarijnkroketjes, 13
rozijnen, 9, 15
rozijntjes, 63
rucola, 19
runderbouillon, 25

S

saffraan, 45, 47, 67
saffraandraadjes, 45
sake, 30, 35
Sake, 35, 78
salie, 11
Salty Fingers, 53
scampi, 43
scheermessen, 67
schorseneren, 25, 78
Schuim van koffie en vanille, 40
sechuan cress, 28
selderie, 36, 52
sereh, 34, 78
Sesamolie, 35
sesamzaad, 30, 37
Sesamzaad, 37
sesamzaadjes, 35
sherryazijn, 6
shiitake, 10, 13
shiitakes, 63
Sichuan, 9
sinaasappel, 23, 34, 74, 79
Sinaasappelgelei, 40
sinaasappels, 34, 55
sinaasappelsap, 40, 55
sjalot, 18, 22, 32, 37, 39, 43, 53, 61, 67, 71, 78
Smeerkaas van mozzarella, 59
sojalecithine, 40
spinazie, 4, 43, 51, 61, 67, 79
steranijs, 9
steurgarnalen, 45
Stilton, 21
sugarsnaps, 39
sushi azijn, 63
Sushi-azijn, 59

T

tabasco, 42
taugé, 35

tijgergarnalen, 67
tijn, 7, 12, 13, 20, 25, 37, 39, 42, 43, 45, 61, 67
tipo 00, 47
Tomaat, 5
tomaatstukjes, 43
tomaten, 6, 13, 29, 37, 43, 57, 59
Tomatendip, 57
Tomatengelei, 37
tomatenpuree, 45, 57
tonijn, 42, 79
tortilla chips, 28, 78
Tortilla wraps, 4
Tosti, 18
tramezzini, 18, 19, 21
trassi, 32
trostomaten, 19
Truffeltapanade, 18

U

Uienpoeder, 37

V

vanillerooms, 9
vanillestokje, 26, 40, 55, 74
vanillestokjes, 15
venkel, 12, 20, 43, 59, 67
Venkelzaad, 71
Vergine di Oliva Frutto, 17
verveine, 65
Victoriabaars, 71, 79
vijfkruidenpoeder, 32
visbouillon, 45, 47, 53
visgraten, 45
vissaus, 28, 32, 47
Vissaus, 47
Vruchtencoulis van blauwe bes, 40

W

wakame, 28, 78

Wakamee, 53
walnootolie, 5
walnoten, 5
wasabi pasta, 28
watermeloen, 17
WIJEREN, 53
wilde eenden, 24
wilde spinazie, 43, 67
wilde zalm, 28
wildfond, 20, 25
witbrood, 29, 47
witlof, 39
witte basterd suiker, 26
witte chocolade, 34
witte port, 20
witte wijnazijn, 7, 19, 25
wittebrood, 6
wonton vellen, 63
wortel, 30, 35, 43
Wortel, 37
worteltjes, 39

Z

zalmfilet, 61
Zalmfilet, 35
Zeebaars, 30, 31, 78
Zeebaarsfilet, 30
zeebrasem, 12
zeeduivelstaartjes, 53
Zeegroenten, 54
Zeekraal, 54
zeewiersalade, 30
zeewolffilet, 19
Zoetzure tomaatjes, 59
Zoetzure Tomaatjes, 59
zonnebloemolie, 7
Zoutkorst, 30
zwart sesamzaad, 28
zwarte bonenpasta, 28
zwartoogboontjes, 4

Overzicht bijpassende wijnen

Maand	Gerecht	Wijn
september 2012	Mini tortilla wraps	Marie Henriëtte, Grotten van Han 1896 ;-)
	Waldorfsalade met ananas en parelhoen	Cantine Lenotti, "Pinot Grigio" I.G.T. Veneto/Stimson Estate Cellars Chardonnay 2010
	Konijn met knolselderijvlaai en gedroogde pruimen	Viljoensdrift Estate, Pinotage WO Robertson
	Met specerijen gebraden nectarines met gekarameliseerde paprika	Bodegas Valdivia "Pedro Ximenez" DO Jerez
oktober 2012	Amuse van paddenstoelenstoof	Pico Maccario, "Cantemerli" DOC Monferrato Rosso 2008
	Papillote van zeebrasem	Albert Ziegler, Pinot Blanc AOC d'Alsace 2009
	Ossenhaas gesmoord in rode wijn begeleid met rozemarijn polenta kroketjes	Finca Hoya de Cadenas, Reserva Do utiel-Reguana 2006
	Trio van appel met vanillesaus , appelsorbet ijs En Citroenmacarons	Viña Tarapaca, Late Harvest, Maipo Valley 2009
november 2012	MASSIMILIANO ALAJMO	Muller Thurgau 2010 Markgraf von Baden
	Tartaar van mrij	Sullicente 2008 Terre di Giurfo
	Sandwich met gegrilde zeewolf	Bourgogne Chardonnay 2010 Cheveau
	Gebraden hertenmedaillons	Barbera d'Asti 2010 Pico Macario
	Studie van kaas	Cabernet Franc 2006 Aljibes
december 2012	Geelvintonijn met kaviaardressing En komkommer-citroensalsa	Weingut Wwe. Dr. H. Thanisch Q.B.A. Riesling Classic
	Gegrilde Pangafilet met warme citrusvinaigrette En gekonfijte schilletjes	Cave Ingersheim, Riesling, AOC D'Alsace
	Soep van wilde eend met kastanjes	Domaine Curot AC Sancerre rouge
	Hazenrug gebakken in notenolie, compote van peren en gehakte amandelen in rode wijn, mousseline van schorseneren	Chartron et Trebuchet AOC Chevreuil Chambertin
januari 2013	Zalm met tortilla chips, wakame en een wasabiwolk	Cantine Lenotti, "Le Fologhe" D.O.C. Lugana
	Groene gazpacho met langoustine en basilicum sorbet	Domaine les Martines AC Cheverny Blanc
	Zeebaars in zoutkorst met saké saus	Sake Tokabetsu Honjoso, Brouwerij Takanoi
	Groene koriandercurry met spicy eend en limoen risottini	Viña Casa Silva, "Colección", Rosé Syrah Carmenère, Colchagua Valley
	Pannacotta van sereh, chocolade lolly met kokos En een ijs van bloedsinaasappel	Fleur du Cap, Bergkelder WO Stellenbosch
februari 2013	Zalmplakjes met Teriyakisaus, Enokitake	Albert Ziegler, Pinot Noir AC D'Alsace
	Gegrilde panga, coquilles, basilicumolie en fijne groenten	Domaine du Clos du Bourg A.O.C. Sauvignon de Tourain
	Kiprolletjes in sesam met groenteslierten in tomatengelei	Huiswijn Rosé
	Lamsschenkel in de oven gesmoord met sjalot en aceto balsamico	Les Roches Cachees AC Chinon

Maand	Gerecht	Wijn
	Na achten met karnemelk-basilicumijds	Moscato d'Asti DOCG Vecchia Storia
maart 2013	Amuse van courgette en tonijn	Finca Hoya de Cadenas, Blanco DO utiel-Reguena 2011
	Scampi met spinazie en aardappel	Bodegas Callegas, Alectrum DO Rias Baixas 2010
	Bisque de crevettes met rouille	Domaine Gayda, Gamme Rosé, IGT Sicilia 2010
	Ravioli van kreeft	Militello & Voss, "Le Fontane", IGT Sicilia 2010
	Bitterkoekjestaart, amarene parfait	Viña Casa Silva, "Late Harvest", Sémillon/Gewurztraminer, Colchagua Valley 2008
april 2013	Zilte eieren in het groen Oeuf en cocotte	Toso, Vino Frizzante I.G.T. Prosecco delle Venezie
	Urker hammetje met beurre blanc en salty fingers	Albert Ziegler, Pinot Gris AOC d'Alsace
	Ziltig verpakte lamshaas, zeevruchten, zeegroenten en mousseline	Domaine Curot AC Sancerre blanc
	Valse tiramisu	Rudolf Müller, Eiswein Binger Saint Rochuskapelle, Silvaner Q.B.A. mit prädiikat 37, 2005
mei 2013	Gebakken parmezaanse kaasaspergerolletjes met tomatendip	Cantine Lenotti, "Pinot Grigio" I.G.T. Veneto
	Salade caprese "limo style"	Masseria Pietrosa DOC Trebbiano d'Abruzzo
	Cannelloni van asperge met gegrilde zalm, spinazie en pesto van doperwtjes	Stimson Estate Cellars, Chardonnay AVA Washington Estate
	Gepocheerde kalfshaas, asperges, ravioli zoete ui, Rozijntjes en kappertjes	Masseria Pietrosa, Negroamaro IGT Puglia
	4 fruitsoepjes met kruiden en citroengrasschuim	Viña Tarapaca, Late Harvest, Maipo Valley
juni 2013	Scheermessen pancetta aardappel spinazie	Christalino, Jaume Serra Cava
	Aspergebitterbal aspergemousse	Clos Du Borg
	Victoriabaars curry koriander	Louis Girard AC Bourgogne Blanc
	Gebraiseerde kalfszwezerik wittebonenpuree basilicumvinaigrette	Domaine Roland Sounit, "La Bergerie" A.O.C. Rully
	Baba au rum sinaasappel	Denis Meyer, "Hagelberg", Gewurztraminer AOC Alsace

Dit receptenboek is samengesteld uit de maandmenu's die in het kookseizoen 2012-2013 door de leden van Cuisine Culinaire Almere zijn gekookt. Er is zorg besteed aan de hoeveelheden, de temperaturen en de bereidingswijzen. De laatste wijzigingen zijn voor zover bekend nog opgenomen in de hier vermeldde recepturen. Mochten er toch nog fouten worden gevonden, dan kun je die doorgeven aan Annelies van Son, avson@unet.nl.