



Receptenboek



Seizoen 2016 – 2017

Inhoud¹

Amuses

Tataki van zalmrolletjes met bloemkoolmousse	4
Patatje met *	11
Oedang in saus oper met mango en papaja	19
Oester met champagne	28
Rode Biet In Bierbeslag Met Mierikswortelsaus	38
Eiercrème Met Gerookte Paling En Schuim Van Zoetzure Komkommer	45
Prei/Ricotta/Hollandaise	54
Waldorf on a Stick	63
Gebrande langoustine met kokkels	71
Tapas	81

Soepen / sauzen

Soepje van Zeeuwse mosselen	15
Sop Pelangi pagi	23
Makreel licht gemarineerd, quinoa salade, bouillon van tomaat en aardbei	30
Aspergesoep met drie bereidingen van zalm	65

Voor- / tussengerechten

Octopus met bataat	5
Sprankelende sorbet	6
Crostini di Fegatini	12
Scheermesje met jonge kreeft, kokos en mango, schuim van limoenblad	13
Noordzeetong met eendenlever, zilte vélouté en duxelles	32
Met zalmousse gevulde Mosselen	39
Met ossenstaart gevulde pijlinktvis, geroosterde creminipaddenstoelen en schorseneerpuree, met smoor nat van de ossenstaart en mosterdolie	40
Vrienden in het groen met rillette van kabeljauw	47
Saffraan ravioli gevuld met flespompoen	49
Op laurier gegrilde Kwartel, venkel en uien-siroop	55
Zeeduivel in groene kool met structuren van bloemkoolsoorten	57
Bulgur – asperge – gepocheerd ei	64
Asperge tuintje, zuring, kwartelei	72
Gegrilde coquilles, pompoen, prei, bimi, krokant van Savora -mosterd, saus van citroen verbena	73
Txangurro	83
Mul met sinaasappel-wijnsaus en gebakken paprika- en sinaasappelsalade	84

Hoofdgerechten

Eendenborst Met Radicchiovulling, Gnocchi In Romeinse Stijl En Gefrituurde Courgettes	7
Hollandse ree-dij met smeuge bloedworst, rode biet en bramen	16

¹ Alle receptuur is voor 10 personen, tenzij anders vermeld

Dada bebek saus djeroek, Sawi idjo isi taugeh	24
Reerugfilet op houtskool, crème van olijf en aardbei , bitterballen van spruitjes en laurieraardappeltjes.....	34
Kalfsfilet met pommes duchesse.....	42
Gevuld kalfsgebraad, geglaceerde worteltjes, aardappelkroketjes en mousselinesaus	51
Hutspot Met Runderlende Van De Bbq	59
Melkkalf – Mais –Spitskool – Mini Champignons	67
Gegrilde lamsfilet met lasagne van schouder, gerookte aubergine, paarse aardappel, ratatouille, waterkers	75
Barbarijse of Moskovische eend	86

Nagerechten

Chocolade-sherrycake met hazelnoten met sherry roomijs en rozijnen en Sherry -rozijnenroom	9
Irish Coffee ijs, Karamelmousse, Tiramisu	17
Koffiecrème met karamel, pinda-ijs – kaffirgel.....	26
De truc - Met het ei	36
Variaties met chocolade.....	43
Noten-ijspakketjes.....	53
Savarin van mango met meloen en basilicumstroop.....	61
Liaison Fatale.....	69
Panna cotta van appel, tarte tatin van peer, karamelsaus en kaneelijs	78
Sinaasappeltaart en sinaasappelijs en carajillo.....	87

Menu's

A - Menu september 2016.....	4
B - Menu oktober 2016	11
C - Menu november 2016	19
D - Menu december 2016	28
E - Menu januari 2017	38
F - Menu februari 2017	45
G - Menu maart 2017	54
H - Menu april 2017.....	63
I - Menu mei 2017.....	71
J - Menu juni 2017	81

Index

Index	89
Overzicht bijpassende wijnen	93

A - Menu september 2016

TATAKI VAN ZALMROLLETJES MET BLOEMKOOLMOUSSE

BENODIGDHEDEN

250 g zalmfilet
3 g zout
2g peper
olijfolie
250 g bloemkool
20 g ongezouten boter
40 ml gepasteuriseerde
room
2 g wit sesamzaad
300 g daikon
Mirin
maïzena

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de zalmfilets in de lengte in 3 lange, smalle stukken en bestrooi met de helft van de peper en het zout.
2. Laat de olijfolie dampend heet worden in een koekenpan op hoog vuur.
3. Schroeï de zalmfilets rondom dicht in 3 seconden aan elke kant. Haal uit de pan en dep droog met keukenpapier om de overtollige olie te verwijderen.
4. Rol de filets per stuk strak op in 3 ! lagen plasticfolie.
5. Houd de uiteinden van het folie vast en rol de zalm op een snijplank tot een cilinder. Draai de uiteinden stevig vast.
6. Koel 5 minuten in ijswater. Bewaar in de koelkast.
7. Blancheer de bloemkoolroosjes 3-5 minuten tot ze zacht zijn. Laat uitlekken.
8. Pureer de bloemkool met de room, het sesamzaad, de rest van de peper en zout in een blender tot een gladde massa. Proeven, eventueel meer zout. Reserveer in een spuitzak.
9. Schil de daikon en verwijder de uiteinden. Haal er in de lengte met een dunschiller, mandoline of snijmachine zeer dunne velletjes af. Marineer de daikonplakken in de Mirin, tot ze soepel zijn.
10. Leg 2 plakken daikon dakpansgewijs over elkaar.
11. Haal de plasticfolie van de zalmrolletjes, snijd ze in stukken van 4 cm.
12. Leg een stukje zalm op de daikon, rol op.



PRESENTEREN

- bieslook
Spaanse peper
40 g zalmeitjes
2 g zwart sesamzaad
13. Zet de stukjes zalm rechtop en vul af met nog wat bloemkoolmousse².
 14. Plaats op een vierkant bordje de zalm met mousse.
 15. Garneer met de zalmeitjes, een takje bieslook en een dun ringetje Spaanse peper.
 16. Bestrooi het bordje met nog wat zwart sesamzaad.

² De velletjes daikon moeten om de zalm blijven plakken. Lukt dat niet, dan zijn ze waarschijnlijk te dik en niet soepel genoeg. Snijd dunnere plakjes of plak de uiteinden vast met een maïzenapapje.

OCTOPUS MET BATAAT

BENODIGDHEDEN

1250 g octopus
2 uien
4 tenen knoflook
peper
zeezout
2 laurierblaadjes
8 tomaten
1000 g rode zoete
aardappelen
400 g doperwten
(diepvries)

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwijder het bekje van de octopus (een bruin, snavelachtig stukje in de kop) en verdeel hem in 3 stukken: de kop en 2 stukken met vier armen.
2. Breng een pan water aan de kook. Zet een pan met ijswater klaar.
3. Doe de octopus zonder toegevoegd water in een pan en bestrooi hem met peper en zout en smoor hem 1 uur in eigen vocht .
4. Til hem tussentijds driemaal met een vork uit de pan, dompel hem onder in een pan kokend water. Laat schrikken in koud water en leg hem terug in de pan met smoorvocht. (=3 pannen: 1 kokend, 1 koud 1 smoorvocht). Wrijf het paarse membraam er af.
5. Verhit de olie in een andere pan en bak hierin de ui en knoflook glazig. Voeg de in blokjes gesneden tomaten toe en bak even mee. Strooi en zout en peper over, voeg laurierblaadje toe en doe de in stukken gesneden en licht gezouten aardappelen erbij.
6. Haal de puntjes van de tentakels en grill deze kort aan.
7. Snijd de octopus in vrij kleine stukken en voeg aan de aardappelen toe. Schenk zoveel smoorvocht bij dat de aardappelen en octopus net onderstaan.
8. Kook alles afgedekt op matig vuur 30 minuten.
9. Voeg de ontdooide doperwten toe en kook ze 5 minuten mee.

PRESENTEREN

10. Serveer in diepe warme borden, garneer met een gegrild stukje tentakel.



SPRANKELENDE SORBET

BENODIGDHEDEN

500 ml witte wijn
1 citroenen
175 g suiker
2 perssinaasappels
100 ml Aperol
200 ml Prosecco

BEREIDINGSWIJZE

1. Plaats 'Martini' glazen in de vriezer.
2. Schil de citroenen en breng samen met de wijn en suiker langzaam aan de kook.
3. Laat 1-2 minuten sudderen, haal de pan van het vuur.
4. Pers de sinaasappels uit en voeg het sap toe en laat afkoelen.
5. Giet de wijnsiroop door een fijne zeef in een kom en meng met de Aperol.
6. Verwerk het mengsel in een ijsmachine tot sorbet.

PRESENTEREN

10 verse muntblaadjes

7. Serveer de sorbet in de 'Martini' glazen en plaats deze op een vierkant bordje met een schuin gevouwen servet.
8. Vul de glazen aan met Prosecco en garneer met een muntblaadje



EENDENBORST MET RADICCHIOVULLING, GNOCCHI IN ROMEINSE STIJL EN GEFRITUURDE COURGETTES

BENODIGDHEDEN

- 6 eendenborsten à 200 g
- 3 struikjes radicchio trevigiano
- 80 ml olijfolie
- 100 g kalfsspek
- 2 rode uien
- 4 tenen knoflook
- zout
- peper
- 4 g suiker
- 20 ml balsamicoazijn
- 100 ml rode wijn
- 3 g rozemarijnnaaldjes

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de eendenborsten langs de zijkant horizontaal diep in met een puntig mes
2. Snijd de radicchio in dunne reepjes.
3. Verhit de helft van de olie in een koekenpan. Bak hierin de in blokjes gesneden pancetta, de ui en knoflook tot de ui glazig is.
4. Bak de radicchio tot ze slinken, strooi er dan direct de suiker over en laat deze karamelliseren.
5. Voeg de radicchio en wat zout en peper toe
6. Blus af met de azijn, voeg de wijn toe en laat deze volledig verdampen.
7. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen.
8. Vul de eendenborsten met dit mengsel en de rozemarijn (per borstje ongeveer 10 rozemarijnnaaldjes) en sluit ze af met cocktailprikkers.
9. Bestrooi ze met zout en peper.
10. Verwarm de oven voor op 150 °C.
11. Verhit de resterende olijfolie in een koekenpan, leg de eendenborsten hierin met het vel omlaag en bak ze 6 minuten. Keer ze en bak ze nog 3 minuten.
12. Leg ze in een ovenschaal en laat ze in 10 minuten verder gaar worden in de oven.
13. Haal de eendenborsten uit de oven en laat ze 5 minuten rusten onder de aluminiumfolie, verwijder de cocktailprikkers.



GNOCCHI ALLA

ROMANA

- 500 ml melk
- 125 g boter
- 250 g semola di grano duro
- 100 g Pecorino Romano kaas
- 2 eieren
- peper
- nootmuskaat
- 25 g Gruyère

GNOCCHI ALLA ROMANA

14. Breng de melk aan de kook met 30 g boter, 2 g zout en 400 ml water.
15. Voeg geleidelijk en al roerend het meel toe en blijf 25-30 minuten roeren op laag vuur.
16. Schep het mengsel in een kom. Schep er eerst 30 g Parmezaanse kaas en vervolgens 2 eidooiers erdoor. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Laat enigszins afkoelen.
17. Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een ovenschaal in met boter.
18. Vorm met twee lepels langwerpige balletjes van het meelmengsel en schik ze naast elkaar in de schaal.
19. Vermeng de resterende Pecorino kaas met de Gruyère en strooi dit mengsel over de Gnocchi. Laat de resterende boter smelten bestrijk de Gnocchi met een kwastjes.
20. Laat het gerecht 20 minuten gratineren in de oven

ZUCCHINI FRITTE

- 4 kleine courgettes
- 150 g bloem
- 200 ml witte wijn
- 1 ei

ZUCCHINI FRITTE

21. Snijd de courgettes in patat reepjes.
22. Roer de bloem met de wijn en eidooier tot een glad beslag en breng dit op smaak met chilivlokken en zout.
23. Laat het beslag 20 minuten staan.

- 2 g chilivlokken
zout
50 ml olijfolie
2 citroenen
24. Verhit de olie in een frituurpan tot 175 °C.
 25. Klop het eiwit stijf en spatel dit door het beslag
 26. Haal de courgettes om de beurt door het beslag en frituur ze met enkele tegelijk goudbruin in de hete olie.
 27. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
 28. Snijd de citroenen elk in 8 partjes.

PRESENTEREN

29. Snijd de eendenborsten dwars in plakjes en serveer met de Gnocchi en de gefrituurde courgettes en garneer ze met de partjes citroen.

CHOCOLADE-SHERRYCAKE MET HAZELNOTEN MET SHERRY ROOMIJS EN ROZIJNEN EN SHERRY -ROZIJNENROOM

BENODIGDHEDEN

90 g pure chocolade
50 g boter
70 ml droge fino sherry
4 eieren
100 g kristalsuiker
120 g hazelnoten
zout
30 g zelfrijzend bakmeel
30 g cacaopoeder
poedersuiker

BEREIDINGSWIJZE

1. Vet een springvorm van 22 cm doorsnee in en bekleed de bodem met een vel bakpapier.
2. Doe de chocolade met de boter en sherry in een kom en plaats deze boven een pan met zachtjes kokend water.
3. Verwarm het mengsel onder af en toe roeren tot het gesmolten is en laat afkoelen.
4. Klop de eierdooiers met 75 g suiker licht en romig.
5. Rooster de hazelnoten.
6. Voeg het afgekoelde chocolademengsel en 40 g van de geroosterde en gehakte hazelnoten toe.
7. Klop de eiwitten met 25 g suiker tot vrij stijve pieken.
8. Schep met een metalen lepel een flinke lepel eiwit door het chocolademengsel.
9. Schep de rest van het eiwit met het meel, cacaopoeder en zout er voorzichtig door.
10. Schep het beslag in de springvorm
11. Bak de cake 50 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. NB boven en onder warmte. Geen ventilator aan³.
12. Steek een satépen in het midden: als deze er schoon uitkomt, is de cake klaar.
13. Laat hem anders nog 5-10 minuten in de oven staan, waarbij je het regelmatig controleert met de satépen,
14. Laat de cake een halfuur afkoelen in de bakvorm en neem hem uit de vorm.



VOOR DE ROOM

150 g gele rozijnen
150 ml oloroso sherry
300 ml slagroom
70 g Griekse yoghurt
25 g poedersuiker

SHERRY-ROZIJNENROOM

15. Verwarm in een pannetje de rozijnen met de sherry bijna tot het kookpunt. Neem de pan van het vuur en laat de rozijnen afkoelen in de sherry.
16. Klop de slagroom stijf en roer er de yoghurt en poedersuiker door.
17. Voeg de rozijnen met hun weekvocht toe.
18. Proef en voeg naar smaak nog wat poedersuiker toe.

ROOMIJS MET SHERRY

EN ROZIJNEN

300 ml melk
1,5 vanillestokje
5 eierdooiers
70 g kristalsuiker

ROOMIJS MET SHERRY EN ROZIJNEN

19. Doe de melk in een pan, schraap het merg uit het vanillestokje en voeg zowel merg als stokje het toe.
20. Verwarm de melk bijna tot het kookpunt.
21. Neem de pan van het vuur en laat de melk met de vanille 20 minuten aromatiseren. Week de rozijnen in de PX sherry.
22. Klop de eierdooiers met de suiker licht en romig.

³ Anders rijst de cake niet

95 g rozijnen
80 ml Pedro Ximénez
sherry
240 ml slagroom

23. Verwarm de melk opnieuw bijna tot het kookpunt en verwijder het vanillestokje.
24. Klop de melk geleidelijk door het eimengsel.
25. Zet de kom boven op een pan met zachtjes kokend water en verwarm het eimengsel al roerend met een houten pollepel tot het licht begint te binden: de custard is klaar als hij de bolle kant van de lepel goed bedekt.
26. Laat de custard afkoelen.
27. Roer 70 g van het rozijnenmengsel door de custard.
28. Klop de slagroom lobbige en voeg hem toe aan de custard.
29. Draai dit custardmengsel in een ijsmachine tot ijs.

PRESENTEREN

- poedersuiker
30. Bestuif de cake met een beetje poedersuiker en strooi 40 g van de hazelnoten erover.
 31. Bestrooi nog een keer met een beetje poedersuiker.
 32. Serveer de cake, sprenkel wat rozijnen nat over.
 33. Plaats daarnaast een bolletje op de rest van de hazelnoten.
 34. Leg een quenelle room op het bord en garneer het bord met het restant van de rozijntjes.

B - Menu oktober 2016

PATATJE MET * 4

BENODIGDHEDEN

PIKANTE TOMAAT

- 1 ui
- 3 teentjes knoflook
- 20 ml maisolie
- 15 g tijm
- 15 g rozemarijn
- 15 g oregano
- 15 g sambal oelek
- 50 ml witte wijn
- 1 blik tomatenblokjes
- Peper
- Zout

AÏOLI

- 2 bollen knoflook
- Maisolie
- 5 g suiker
- tijm
- rozemarijn
- 1 citroen

MAYONAISE

- 200 ml Maisolie
- 1 ei
- 5 g mosterd
- Citroensap
- Peper
- Zout

POMMES PONT NEUF

- 10 grote aardappelen
- Frituurolie
- zout

BEREIDINGSWIJZE

PIKANTE TOMAAT

1. Snipper de ui en hak de knoflook.
2. Stoof de ui en de knoflook in de olie.
3. Voeg de tijm, rozemarijn, oregano en sambal toe.
4. Blus af met de witte wijn.
5. Laat dit helemaal verdampen en doe de tomatenblokjes erbij.
6. Kruid licht met peper en zout.
7. Laat ongeveer een uur op een zacht vuurtje tot een dikke compote indampen.

AÏOLI

8. Maak de bollen knoflook los en konfijt deze in maisolie met peper, zout, de suiker, een takje tijm en rozemarijn tot de knoflookbollen mooi goudbruin en helemaal zacht zijn.
9. Laat afkoelen.
10. Verwijder de knoflook, pel de teentjes en pureer deze fijn.
11. Maak de mayonaise.
12. Vermeng naar smaak de knoflookpuree met de mayonaise en verfris met een beetje citroensap.
13. Doe de Aïoli in een spuitzakje.

POMMES PONT NEUF

14. Schil de aardappelen.
15. Snij er dikke frieten van (Pommes Pont Neuf)
16. Was de frieten en dep ze droog.
17. Bak de frieten voor in een frituur van 160°C tot ze gaar zijn.
18. Bak ze voor een tweede keer op 180°C mooi krokant en goudbruin.
19. Zout ze licht.

PRESENTEREN

20. Neem cocktailglazen en verdeel hierover de warme tomatencompote.
21. Spuit een flinke toef Aïoli op de pikante tomatencompote.
22. Steek 3 vers gebakken frieten in het glas en serveer.



⁴ Sergio Herman: Feest

CROSTINI DI FEGATINI⁵

BENODIGDHEDEN

2 st eekhoortjesbrood
olijfolie
200 g kippenlevers
1 bos salie
2 tenen knoflook
peper
100 ml droge masala
zout
ansjovisfilet
15 g kappertjes
1 eidooier
melk
10 sneden stevig,
grof brood
Enoki gold

BEREIDINGSWIJZE

1. Week de paddenstoelen in heet water en dek ze minstens 10 minuten af. Laat goed uitlekken.
2. Kijk de kippenlevers na op zeentjes en galzakjes, Verwijder deze secuur.
3. Verhit op matig vuur de olijfolie in een pan met zware bodem
4. Snij enkele blaadjes salie grof en hak de knoflook. Zo ook de geweekte paddenstoelen.
5. Doe er de kippenlevers, salie, knoflook, paddenstoelen en wat peper in en laat roerend ongeveer 10 minuten bakken, of tot de levers hun rode kleur verloren hebben. Voeg de Masala toe en laat sudderen tot de wijn verdampt is.
6. Breng op smaak met wat zout.
7. Voeg naar smaak de ansjovis en de kappertjes (gezouten kappertjes eerst goed afspoelen) toe en pureer het mengsel.
8. Voeg zoveel melk toe dat het een smeuiġe massa word. Roer de eidooier erdoor.
9. Smeer de sneetjes brood aan beide kanten luchtig met wat olijfolie in en rooster ze op 190 °C in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin zijn. Laat afkoelen.
10. Maak de Enoki paddenstoelen schoon en brand ze met een crème brûlée brander.
11. Frituur enkele blaadjes Salie zodat ze krokant worden.

PRESENTEREN

12. Strijk het kippenlever mengsel op de croutons.
13. Bedek met de paddenstoelen en garneer met een gefrituurd blaadje salie.



⁵ Traditionele Italiaanse antipasta uit Italië, Een culinaire reis

SCHEERMESJE MET JONGE KREEFT, KOKOS EN MANGO, SCHUIM VAN LIMOENBLAD⁶

BENODIGDHEDEN

KREEFTENBISQUE

- 1 kreeft ca.400 gram
- arachideolie
- 25 g ui
- 25 g sjalot
- 50 g wortel
- 150 ml witte wijn
- 20 ml port
- 20 ml cognac
- 10 g tomatenpuree
- 2 tomaten (blik)
- 1 takje dragon
- 2 takjes peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 prei
- 1 laurierblad
- 2 witte peperkorrels
- 2 takjes peterselie
- 1 takje tijm
- ½ stengel bleekselderij
- Noilly Prat

KREEFTENMOUSSE

- 10 g gelatine
- 3 g cayennepeper
- citroensap
- 350 ml room

BEREIDINGSWIJZE

KREEFTENBISQUE

1. Breng in een ruime pan 2 liter court-bouillon aan de kook. Breng de bouillon op smaak met zeezout en versgemalen peper.
2. Doe de levende kreeft in de pan en temper het vuur zodat de bouillon tegen de kook aanblijft.
3. Pocheer de kreeft (1 minuut per 100 gram)=4 minuten in een gesloten pan.
4. Neem de kreeft uit de pan en laat afkoelen.
5. Verwijder het kreeftenvlees en snijd in stukjes van 1 cm.
6. Ontdoe de kreeft van kop en scharen en houd deze apart voor de coulis.
7. Kneus de koppen en scharen van de kreeft. Verhit de olie in een platte pan en fruit daarin de koppen, scharen en pantsers al roerend op hoog vuur tot het vrijgekomen vocht geheel is verdampt (is hoorbaar!).
8. Het is essentieel dat de bodem van de pan slechts met een "vliesje" olie is bedekt en dat de koppen, scharen en pantsers de bodem van de pan volledig bedekken in een enkele laag.
9. Als het vocht is verdampt het geheel afblussen de cognac en laten inkoken. Voeg de brunoise van de groenten toe en fruit deze gedurende 1 minuut al roerende mee op hoog vuur. Afblussen met de witte wijn en deze volledig laten inkoken.
10. Voeg de geprakte tomaten, het sap en de tomatenpuree toe.
11. Kook de massa al roerend op een hoog vuur tot het vocht is ingekookt.
12. Voeg 100 ml koud water toe en laat op een hoog vuur al roerend volledig inkoken.
13. Blus af met de port en Noilly Prat en laat eveneens inkoken.
14. Schenk nu zoveel koud water in de pan dat de massa is bedekt met 1 cm water (boven de massa), voeg de knoflook en de peperkorrels toe.
15. Breng het geheel aan de kook en schuim de oppervlakte af.
16. Houd de coulis 15 minuten tegen de kook aan (het vocht moet net in beweging zijn).
17. Neem de pan van het vuur en laat 10 minuten rusten. Passeer de kreeftencoulis door een fijne puntzeef. Ontvet de coulis.
18. Kook in tot de gewenste hoeveelheid(250 ml).

KREEFTENMOUSSE

19. Neem 250 ml kreeftencoulis
20. Bekleed de onderkant van de cilinders met huishoudfolie en binnenkant met acetaatfolie
21. Week de gelatine en los deze op in de kreeften coulis.



⁶ Receptuur Ron Blaauw

- acetaatfolie
22. Aflaten koelen op ijs totdat het mengsel begint te geleren.
 23. Klop de room tot yoghurt dikte.
 24. Vouw de room door de kreeftengelei.
 25. Maak op smaak met cayennepeper en zout.
 26. Verdeel de bavarois over de cilinders.

SCHEERMESJES

- 20 Bretonse
scheermesjes
- olijfolie
- 2,5 sjalot
- 1 groene papaja
- 250 ml Noilly Prat
- 125 ml kokoscrème
- zout
- witte peper

SCHEERMESJES

27. Spoel de scheermesjes goed, maar niet te lang.
28. Stoom ze in een stoompan tot de schelpen mooi open zijn. (30 sec). Laat afkoelen.
29. Haal de schelpen los en verwijder de maag en de kop. Spoel het vlees nog een keer goed af, want er kan nog wat zand in de schelp zijn achtergebleven.
30. Snijd het vlees in kleine ringetjes. Maak de lege schelpen goed schoon.
31. Verhit de olie in een koekenpan met antiaanbaklaag.
32. Fruit de heel fijngesnipperd sjalot tot zacht, maar niet gekleurd.
33. Schil de papaja en verwijder de zwarte pitjes.
34. Bak de geschilde en fijn geraspte papaja ca. 1 minuut mee tot de smaak goed vrijkomt.
35. Blus af met Noilly Prat. Kook het vocht iets in om de alcohol te laten verdampen.
36. Voeg de kokoscrème toe, roer door en kook in tot lobbijg.
37. Doe het kreeftenvlees en het vlees van de scheermesjes erbij en breng op smaak met zout en versgemalen witte peper.

LIMOENBLADSCHUIM

- 20 blaadjes limoenblad
(djeroek poeroetblad)
- 250 ml
cappuccinomelk

LIMOENBLADSCHUIM

38. Breng de melk met de limoenblaadjes aan de kook tot 80 °C.
39. Neem de pan van het vuur en laat 30 minuten trekken. Zeef en breng op smaak met zout en peper.

MANGO SMOOTHIE

- 1 rijpe mango
- 500 ml boerenyoghurt
- 125 ml room
- 2 mespuntjes
chilivlokken

MANGO SMOOTHIE

40. Vijzel de chilivlokken en klop de room lobbijg.
41. Spatel de geslagen room en de fijne chilivlokken door elkaar.
42. Pureer de mango en meng met de boerenyoghurt.

PRESENTEREN

- eetbare bloemen
43. Leg per persoon 1 schelp van een scheermesje op het bord. Verdeel de massa met het scheermesvlees en de kreeft over de schelpen.
 44. Verwarm de cappuccinomelk tot 55 °C en schuim op met een staafmixer.
 45. Lepel het schuim over de scheermesjes.
 46. Serveer de mango smoothie er in een klein glaasje naast.
 47. Garneer het glaasje met wat van de room en een eetbare bloem en plaats de mousse cilinder daarnaast.

SOEPJE VAN ZEEUWSE MOSSELEN⁷

BENODIGDHEDEN

SOEPJE VAN MOSSELEN

400 ml kippenbouillon
40 mooie grote
Zeeuwse mosselen
4 stelen bleekselderij
1 kleine ui
1 teen knoflook
6 takjes tijm
50 ml witte droge wijn
100 g boter
1 limoen
4 draadjes saffraan
50 ml olijfolie
witte peper
zout
150 g boter

SELDER EN VENKEL

0,5 venkelknol
1 steel bleekselderij
rucola
olijfolie
peper
zout
suiker

BEREIDINGSWIJZE

SOEPJE

1. Maak kippenbouillon volgens basisrecept.
2. Kook de mosselen kort gaar met fijn gesneden bleekselderij, gesnipperde ui en knoflook, tijmblaadjes en witte wijn.
3. Voeg na het koken 50 g boter toe en laat dit onder deksel smelten.
4. Haal de mosselen uit de schelp en zeef het kookvocht door een fijne zeef.
5. Rasp de limoenschil en pers de limoen uit.
6. Voeg de kippenbouillon toe, samen met het sap en de geraspte schil van een halve limoen (hou de rest van het sap en de schilletjes apart), de saffraan en nog wat boter.
7. Breng aan de kook en breng op smaak met peper, zout en limoensap.
8. Monteer op met boter.

SELDER EN VENKEL

9. Snij de venkel en bleekselderij in fijne reepjes.
10. Marineer de reepjes venkel en selder met olijfolie, peper, zout een klein snufje suiker en wat limoensap, tot lekker fris zoetzuur.
11. Laat uitlekken op een zeef.

PRESENTEREN

12. Leg de mosselen in een glas. Schuim de soep op met een handmixer en giet deze over de mosselen.
13. Garneer met de venkel, bleekselderij en rucola.
14. Strooi er tenslotte nog wat geraspte limoenschil over.



⁷ Sergio Herman: Feest

HOLLANDSE REE-DIJ MET SMEUÏGE BLOEDWORST, RODE BIET EN BRAMEN

BENODIGDHEDEN

250 g bloedworst
125 g room
300 g WUPS
aardappelzetmeel
3 g agar agar
6 g five spices
6 g zout
10-20 stuk(s) kleine rode bietjes
80 g rode wijn azijn
400 g bietensap
30 bramen
maïzena
1 kleine pastinaak
1500 g ree-dij met bot
vers gemalen zwarte peper
boter
125 g pistache
30 g cacao crunch
druivenpit olie
ijswater
50 g koude boter

BEREIDINGSWIJZE

WILD BOUILLON

1. Verwijder de botten uit het vlees, maak het vlees schoon en ontvlies het vlees.
2. Braad de parures en botten aan en maak een wildbouillon, waaraan je de schoongemaakte en fijngesneden WUPS toevoegt. Zeef de bouillon.
3. Maak ongeveer 650 ml bouillon.

SMEUÏGE BLOEDWORST

4. Neem 150 ml wildbouillon en voeg de agar agar toe, laat 1 minuut doorkoken
5. Verwarm de bloedworst in de bouillon en voeg de room toe.
6. Roer het geheel fijn en breng op smaak met five spices kruiden en zout.
7. Haal het door een zeef en storten in een cakeblik (1 cm hoog) en laten afkoelen tot gebruik.

RODE BIET EN PASTINAAK

8. Vermeng het rode bietensap en rode wijn azijn en marineer de bramen.
9. Kook de rode bietjes gaar in ruim water met zout. Als de bietjes gaar zijn de schil eraf schrapen. Indien er geen kleine bietjes zijn, dan met ijsbolschep kleine bietjes creëren. (ongeveer 2 per persoon).
10. Haal de bramen uit de marinade en reserveer de bramen.
11. Kook de marinade op en bind licht af met maïzena. Hou de bietjes in de marinade lauw warm. Breng op smaak met zout.
12. Snij de pastinaak in zeer !!! dunne plakjes. Steek rond uit en reserveer in ijswater.

CRUNCH

13. Rooster de pistachepitjes licht in een oven van 160 °C gedurende 6 à 7 minuten of in een droge pan en laat afkoelen en maal daarna de pistache fijn.
14. Maal de cacao fijn en meng met de pistache tot crunch.

VOOR UIT GAAN

15. Snijd het reevlees in biefstukjes en bak aan als biefstukjes in de druivenpit olie met wat boter. Plaats nog even in de oven om na te garen en te rusten.
16. Maak van de rest van de bouillon een licht gebonden saus met aardappelzetmeel en monteer op met koude boter.
17. Snij de bloedworst in lange, smalle banen, verwarm de bramen heel licht in de rode bieten marinade.
18. Pastinaak uit ijswater halen, ze moeten mooi gekruld zijn.

PRESENTEREN

19. Presenteer op warme borden.
20. Trancheer de ree biefstukjes en haal 1 kant door de crunch van chocolade en pistache. Plaats de biefstukjes op het bord
21. Plaats een reep bloedworst tegenover het vlees en garneer daarnaast de bietjes. Af garneren met de bramen, bieten en pastinaak. Indien aanwezig in de cuisine met nog twee blaadjes rucola garneren en de saus tussen vlees en bloedworst plaatsen.



IRISH COFFEE IJS, KARELMOUSSE, TIRAMISU⁸

BENODIGDHEDEN

ESPUMA VAN TIRAMISU

60 g eierdooiers
30 g eiwit
300 ml room
50 g mascarpone
100 g poeder suiker
30 ml Amaretto

IRISH COFFEE IJS

500 ml slagroom
3 st eiwit
3 st eigeel
100 gr suiker
150 ml Baileys
1 st vanilleboon

LEPELBISCUIT

3 eieren
100 g bloem
150 g suiker
20 g aardappelzetmeel
Zout
amandelschilfers

KARELSAUS

125 g suiker
25 ml water
250 ml room

KARELMOUSSE

200 g mascarpone
25 ml karelsaus

Rood fruit

BEREIDINGSWIJZE

ESPUMA VAN TIRAMISU

1. Klop de dooiers met een deel poedersuiker wit.
2. Klop de eiwitten met de rest van de poedersuiker stijf.
3. Meng de beide en spatel er de room, mascarpone en Amaretto door en giet in een sifon van 0,5 l. Zet er 1 gaspatroon op.
4. Schud goed en zet minimaal 2 uur in de koeling.

IRISH COFFEE IJS

5. Klop 400 ml slagroom
6. Klop de eiwitten stijf.
7. Roer het eiwit door de slagroom en zet dit in de koelkast.
8. Klop het eigeel, de suiker, de vanille en 100 ml slagroom, totdat de suiker is opgelost. Verwarm tot 80 °C.
9. Doe de lepelproef. Koel het dan al roerend af in ijswater.
10. Voeg de Baileys toe als het geheel is afgekoeld.
11. Voeg dit bij de slagroom/eiwit mengsel.
12. Maak van de massa ijs in de ijsmachine.

LEPELBISCUIT

13. Splits de eieren. Klop de dooiers met 75 g suiker tot een lint.
14. Klop de eiwitten met de rest van de suiker tot stijve pieken.
15. Meng de bloem met het aardappelzetmeel.
16. Meng de eiwitten en het dooiermengsel en spatel er dan de bloem door.
17. Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit het beslag in een band van 6 cm.
18. Bestrooi met suiker en amandelschilfers en bak 10 minuten op 190°C.
19. Laat afkoelen en snijd 10 gelijke stukken.

KARELSAUS

20. Kook de suiker en het water op een laag vuurtje tot karamel. Blus met de room.
21. Laat rustig iets door koken totdat alle karamel is opgelost.

KARELMOUSSE

22. Spatel de koude karamel saus door de mascarpone en vul een spuitzak.
23. Bewaar koel tot serveren

PRESENTEREN

24. Leg de lepelbiscuit op de borden.
25. Spuit er de espuma op maar laat in het midden een opening voor het ijs. Spuit willekeurig bolletjes met de karelmousse.



⁸ Eetcafé Leto - Mol

26. Schep in het midden 2 kleine bollen van het Irish Coffee-ijs.
27. Lepel de saus erbij en garneer met wat rood fruit.

C - Menu november 2016

Rondreis door gordel van smaragd - Modern Indonesisch

OEDANG IN SAUS OPER MET MANGO EN PAPAJA

BENODIGDHEDEN

VISBOUILLON

60 g plantaardige olie
200 g prei
100 g sjalotjes
50 g salam
4 stengels sereh
2000 g visgraten en/of
koppen en afsnijdsel
2000 ml water
12 takjes koriander

BEREIDINGSWIJZE

VISBOUILLON

1. Snij de prei, sjalot grof en kneus de stengels sereh.
2. Verhit de olie in een pan. Laat al omscheppende de prei, uien, sjalot, salam en sereh 2-3 minuten zachtjes bakken zonder deze bruin te laten worden.
3. Voeg de graten en/of visafval toe en bak het geheel weer 2 minuten.
4. Voeg het water en de verse koriander toe, breng op smaak met zout en laat alles aan de kook komen.
5. Temper het vuur en laat de bouillon 20 minuten trekken op heel laag vuur. Schuim geregeld af voor een heldere bouillon.
6. Zeef de bouillon door een passeerzeef en laat nog 20 minuten trekken
7. Zeef nogmaals door een kaasdoek en laat afkoelen en bewaren.
8. Geef de 1750 ml visbouillon door aan de makers van de Sop Pelangi Pagi.



SANTEN

6 kokosnoten
800 ml water

SANTEN

9. Kraak de kokosnoten, vang het sap op en gebruik het voor de santen
10. Rasp 800 g verse kokos in een kom, of gebruik de keukenmachine.
11. Voeg 800 ml warm water toe en kneed het sap uit de kokos zodat het in het water oplost en er een witte vloeistof ontstaat.
12. Zeef deze vloeistof en knijp de massa goed uit voor het laatste beetje santen.
13. Hieruit ontstaat 100 ml santen.

OEDANG

50 gr. sjalotten
20 gr. knoflook,
60 g rode chilipeper
50 gr. gemalen kemiri
12 g gember wortel,
geraspt
2 stengel sereh
zout
50 grote garnalen
30 g arachideolie
120g rijpe mango
120 g rijpe papaja
120 ml visbouillon
360 ml santen

OEDANG

14. Snij van 40 g rode chilipeper rondjes en de hak de rest fijn. Verwijder de zaadjes.
15. Snij de sjalotten, knoflook en 10 g rode pepers fijn. Rasp de gemberwortel en snij het wit van de sereh fijn.
16. Vermeng voor de marinade de sjalotten, knoflook, fijngehakte chilipepers, kemiri, gember, sereh en een snuffje zout.
17. Leg de schoongemaakte garnalen in een kom en voeg de marinade toe. Laat ze zolang mogelijk in de koelkast marineren.
18. Steek kleine mango- en papajaballetjes uit en reserveer.
19. Verhit de olie in een koekenpan en bak de garnalen op hoog vuur 2 minuten al omscheppend aan.
20. Giet de visbouillon en santen erbij. Laat alles 2 minuten zachtjes koken.
21. Laat de saus verder inkoken, indien nodig de saus afbinden met klapper en aardappelzetmeel. Breng op smaak met zout.

22. Verwarm de mango- papjaballetjes ieder apart in een klein beetje saus.

PRESENTEREN

23. Neem de pan van het vuur.

24. Neem de garnalen uit de saus en leg 5 op ieder bord.

25. Leg bij de garnalen enkele papaja- en mango balletjes.

26. Nappeer wat saus op de borden, bestrooi met de ringetjes⁹ chilipeper en serveer direct.

⁹ Om de scherpte van de ringetjes chilipeper was af te scherpen, leg de ringetjes 10 minuten in heet water.

REMPAH GAMBLING, SAUS KATJANG, ATJAR KETIMOEN NASI KUNING

BENODIGDHEDEN

SAUS KATJANG

- 200 g pinda's
- Arachideolie
- 200 ml water
- 1 sjalot
- 2 tn knoflook
- 50 ml santen
- 20 g sambal Oelek
- 15 g tamarinde
- 1 citroen
- 10 g goela djawa zout
- 8 g trassi
- 30 g ketjap
- ½ gesnipperd uitje
- 15 g kokosolie

REMPAH

- 500 g geiten vlees, schouder
- 100 g vetspek
- Kokosolie
- 4 sjalotten
- 3 tn knoflook
- 4 Kemiri's
- Ketjap manis
- Sambal badjak
- 15 g Ketoembar
- 8 g Djintan
- 8 g Laos
- 10 g goela djawa
- 1 stengel sereh
- 120 g kokos(gemalen)
- 1 ei
- Zout

NASI KUNING

- 400 g Pandanrijst
- 150 g santen
- 15 g Koenjit
- 1 stengel sereh
- 5-6 blaadjes djoeroek poeroet
- 2 pandan bladeren
- zout

ATJAR KETIMOEN

- 1 rode ui

BEREIDINGSWIJZE

SAUS KATJANG

1. Maal de pinda's in de keukenmachine tot pindakaas, voeg evt. arachideolie toe.
2. Hak de knoflook, snipper de sjalot. Samen met de sambal en trassi aanfruiten in de kokosolie.
3. Als het mengsel aangefruit is de pindakaas toevoegen en even laten meebakken.
4. Met de santen, het water en ketjap het mengsel afslappen tot een dikke saus verkregen is.
5. Op smaak brengen met de palmsuiker, de tamarinde, zout en citroensap.
6. De saus reserveren.



REMPAH GAMBLING

7. Snij het geitenvlees in stukken en draai met het spek in de gehaktmolen tot een mooi gehakt. Zet direct in de koelkast.
8. Kneus de Kemiri's en rooster in een droge pan, op lage stand, het duurt ongeveer 10 min., hak ze daarna ragfijn bijna tot poeder.
9. Vijzel de ketoembar, laos, djintan en goela djawa fijn, voeg dan de kemiri poeder toe en vijzel nogmaals goed.
10. Doe de sjalotten, gesneden sereh, knoflook en 2 eetlepels sambal badjak erbij in de keukenmachine maal tot een papje en voeg alles uit de vijzel toe en draai nog even door.
11. Voeg dit toe aan het gehakt, meng er een ei doorheen en 10 a 20 g ketjap goed door elkaar..
12. Als laatste 60 gram gemalen kokos. Doe een smaaktest door een klein beetje te bakken. Pas zo nodig aan.
13. Dek af en zet in de koelkast voor 15-30 min.
14. Vorm hiervan 30 kleine balletje en rol ze door de gemalen kokos. Bak deze in de kokosolie goudbruin.
15. Zet in de oven en laat langzaam door garen.
16. Schep ze voor serveren uit de olie op keuken papier, houdt warm.

NASI KUNING

17. Plaats de rijst in ruime pan voeg de santen toe en 600 ml water dat de rijst 2 cm onder staat voeg geraspte koenjit en zout toe. Leg een knoop in de pandanbladeren en stop de djoeroek poeroet blaadjes erin, duw tussen de rijst. Doe dit ook met de gekneusde stengel Sereh.
18. Kook de rijst gedurende 8 min of tot al het vocht is opgenomen en laat 15 minuten stomen met gesloten deksel.

ATJAR KETIMOEN

19. Snijd de ui in halve ringen, halveer de rode peper, schraap de zaadjes

- | | |
|----------------------|---|
| 1 rode Spaanse peper | eruit en snij in ragfijne reepjes. |
| 200 ml azijn | 20. Doe de azijn, suiker en water in een pan, voeg iets zout toe en breng aan |
| 100 ml water | de kook, zorg dat de suiker is opgelost, doe de ui en peper in het mengsel |
| 30 g suiker | en laat afkoelen. |
| 1 komkommer | 21. Was de komkommer en snij deze in julienne, voeg toe aan het azijn |
| Zout | mengsel en reserveer. |

PRESENTEREN

- | | |
|--------------------|---|
| 5 takjes koriander | 22. Plaats in het midden een bol rijst op het bord |
| | 23. Schep hiervoor een lepel katjangsaus op het bord. |
| | 24. Leg daarin drie rempah balletjes.. |
| | 25. Plaats boven de Atjar/komkommer. |
| | 26. Garneer met blaadjes koriander |
| | 27. Serveer direct. |

SOP PELANGI PAGI

Heldere visbouillon met inktvis, coeur de boeuf en enoki gold

BENODIGDHEDEN

BOUILLON

375 gr visfilet
(kabeljauw)
50 gr knoflook
50 gr wortel
50 gr prei
5 eiwitten
3 stengels sereh
3 laurierbladen
40 gr chili sap
50 gr asem
1750 ml heldere
visbouillon (zie tevens
Oedang saus oper)

CHILI SAP

2500 g rode pepers
2500 ml water
65 ml azijn
65 g zout

GARNERING

5 coeur de boeuf
tomaten
enoki gold
3 stengels sereh
30 basilicumblaadjes
30 inktvisringen
Chilisaus
Vissaus
Goelah Djawa
(palmsuiker)
5 blaadje djoerang pirut
1 rode peper

BEREIDINGSWIJZE

VISBOUILLON

1. Maal de visfilet klein, samen met de knoflook, wortel en prei. Doe het mengsel in een kom.
2. Roer de eiwitten er door en voeg de gekneusde sereh, het laurierblad, chili sap en de asem toe. Knead alles goed dooreen.
3. Doe dit mengsel in een ruime soeppan en giet de koude visbouillon erbij. Breng langzaam aan de kook en roer zo nu en dan om.
4. Temper het vuur en laat de soep 15 minuten zachtjes koken tot de vast ingrediënten bovendrijven.
5. Neem de pan van het vuur. Schuif de vast ingrediënten met een grote soeplepel opzij en zeef de soep door een kaasdoek of een fijne zeef in een andere pan. Houd de soep warm.

CHILISAP

Dit recept is als extra toegevoegd hoeveelheid is te veel, gebruik een beetje sambal.

6. Was de pepers goed en verwijder zorgvuldig de steel en aanzet.
7. Snijd de pepers in 3 stukken, laat de zaadjes zitten.
8. Kook de pepers ca. 20 min zachtjes samen met zout en azijn.
9. Giet de helft van de vloeistof af en bewaar, giet de rest met de pepers in de blender en pureer tot een gladde massa. Wordt het te dik voeg kookvocht toe. Het sap moet zo dun zijn als water. Bewaar in de koelkast.

GARNERING

10. Pel en ontpit de tomaten. Snijd ze in ruitvormige blokjes.
11. Snijd de bodem van de enoki af, verdeel ze. Brandt de enoki af.
12. Neem de stengels sereh en snijd het wit zeer fijn. Reserveer.
13. Blancheer de inktvisringen 6-8 minuten in de visbouillon, controleer op cuisson.
14. Afsmaken met chilisaus, vissaus en iets palmsuiker.

PRESENTEREN

15. Verdeel de garnering in 10 porties en voeg basilicum toe. Schik de afzonderlijke ingrediënten in een aardig patroon in soepborden. Leg de enoki paddenstoelen in het midden van de inktvisring.
16. Garneer met ragfijne julienne van limoen blaadjes en brunoise van rode peper.
17. Schep de warme soep van stap 1 eroverheen en serveer direct.



DADA BEBEK SAUS DJEROEK, SAWI IDJO ISI TAUGEH

Eendenborst in sinaasappelsaus, nasi merah

BENODIGDHEDEN

EENDENBORST

1200 g eenden filets
20 gr gemberwortel,
20 gr sereh
zout
gemalen witte peper

SINAASAPPELSAUS

40 g arachideolie
60 gr sjalotten
3 teen knoflook
Laos
1 stengel sereh
20 gr gemberwortel,
60 gr kemiri, gemalen
30gr koenjitwortel,
16 g ketoembar
250ml santen (zie
eerdere bereiding)
500 ml ongezoet vers
sinaasappelsap
1 blok goelah djawa

RODE RIJST

200 g rode rijst
2 sjalotjes
1 stengel sereh (vers)
Ketjap asin
4 bosuitjes
kokosolie
sesamolie

KOOLROLLETJES

30 g arachideolie
40 g sjalotten

BEREIDINGSWIJZE

EENDENBORST

1. Kerf de vetlaag in met een mooi ruitpatroon.
2. Kruid de filets met gember, sereh, zout en peper. Laat 2 uur staan; verwarm de oven op 120 °C .
3. Verhit een pan met dikke bodem en schroei de vet zijde van de filets op hoog vuur (per kant 1 – 2 minuten) dicht en goudbruin.
4. Schuif de pan in de oven en laat het vlees 6 –8 minuten braden. Keer en bedruip het vlees regelmatig. Kern temperatuur 55°C. Neem het uit de oven en houd het warm. Bak de vet zijde mooi krokant op het laatste moment.



SINAASAPPELSAUS

5. Verhit de olie in een steelpan en bak de sjalotten, knoflook, laos en gember in 1 – 2 minuten lichtbruin.
6. Voeg de kemiri, sereh, koenjit, ketoembar en goelah djawa toe en bak nog eens 2 minuten.
7. Giet de santen en het sinaasappelsap erbij en breng op smaak met zout.
8. Breng het mengsel aan de kook en laat het onder geregeld roeren ca. 20 minuten zachtjes koken.
9. Neem de pan van het vuur en verwijder de sereh.
10. Giet de saus in een blender en draai in 2 minuten tot een gladde massa.
11. Zeef de saus en laat inkoken met de helft van het residu.(voeg meer toe om dikker te maken). Daarna weer zeven.
12. Serveer de saus warm voor 500 ml.

NASI MERAH

13. Kneus de stengel sereh en laat mee koken in de rijst.
14. Kook de rode rijst in ca. 20 min. Gaar in licht gezouten water. Giet de rijst af en laat droog stomen.
15. Snij de sjalotjes middel fijn. De bosuitjes (groen en wit) en ringetjes snijden.
16. Roerbak de sjalot in kokosolie, voeg de rijst toe en warm door.
17. Breng op smaak met peper evt. zout en sesamolie.
18. Voeg op het laatst de ringetjes bosui toe.

SAWI IDJO ISI TAUGEH

19. Blancheer de koolbladeren, schep uit en dep droog. Bij paksoi elk blad 1 seconde.

10 g knoflook
2 rode chili peper
250 g taugé
20 bladeren paksoi

GARNERING

400 ml sinaasappelsaus
20 gr groene
peperkorrels
50 g arachideolie
300 gr oesterzwammen
40 gr. Gedroogde.
champignons

20. Snij de sjalot, knoflook en ontpitte chilipeper fijn. Roerbak in arachideolie tot lichtbruin.
21. Voeg taugeh toe en roerbak nog 1 minuut, breng op smaak met zout.
22. Spreid de koolbladeren uit en plet met een hakbijl of steelpannetje
23. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de bladeren, vouw dicht tot 4 rolletjes, knoop er keukentouw omheen of een spriet sereh. (van de rijst)
24. Stoom de rolletjes 1-2 minuten en serveer direct.

GARNERING

25. Week de champignons gedurende 1 uur in warm water en snij in plakjes. Week tevens de groene peperkorrels (bij gedroogde korrels)
26. Verhit de olie in een wadjan of pan met dikke bodem en roerbak de oesterzwammen en champignons 2 minuten, beslist niet langer. Breng hoog op smaak, neem van het vuur.

PRESENTEREN

27. Dresseer het koolrolletje op 12-uur
28. Giet de warme sinaasappelsaus op de borden uit en bestrooi de groene peperkorrels erover.
29. Snijd de borstfilet in plakken en schik deze in waaiervorm in de saus.
30. Verdeel de paddenstoelen direct over het eenden vlees.
31. Serveer de rode rijst in apart schaalpje.

KOFFIECRÈME MET KARMEL, PINDA-IJS – KAFFIRGEL

BENODIGDHEDEN

PINDA PRALINÉ

250 g suiker
225 g water
200 g rauwe pinda's

PINDA-IJS

700 ml melk
275 g pindapraline
1 g zout
30 g glycerine
(brouwmarkt)
70 g suiker
5 eidooiers

KROKANTE KARMEL

200 g glucose
300 g fondant
200 g witte chocolade
10 g roze peper

KOFFIECRÈME

220 g sterke koffie
440 g room
20 g Tia Maria
160 g eidooiers
120 g suiker
3½ blad gelatine

KAFFIRGEL

BEREIDINGSWIJZE

PINDA PRALINÉ

1. Brand de pinda's in een wijde pan blijf roeren tot de pinda's licht gekleurd en gaar zijn.
2. Doe het water en de suiker in een pan, laat de suiker al roerende smelten als de vloeistof helder is dan de hitte hoger zetten en niet meer roeren.
3. Verhit de suikersiroop tot over de 145°C maar niet hoger dan 190°.
4. Voeg de pinda's toe zodra de kleur goed is en laat de noten mee karamelliseren.
5. Giet onmiddellijk uit op een met siliconen of bakpapier beklede bakplaat en laat afkoelen.
6. Verkruimel de afgekoelde karamel met een deegroller of met de keukenmachine met pulsen.



PINDA IJS

7. Vermeng voor het pinda-ijs de warme melk, zout en glycerine. Klop de dooiers op met suiker en meng door het melk, verwarm tot 80°C, trek een streep.
8. Zet koud weg en draai op in ijsmachine tot half stijf en voeg dan de pinda praline toe en draai tot een soepel ijs.

KROKANTE KARMEL

9. Kook voor de karamel de glucose en fondant tot lichte karamel. Let op duurt lang temperatuur boven 160°C tot het begint te kleuren.
10. Voeg de chocolade toe, giet direct uit tussen siliconenmatjes en rol meteen zeer dun uit. (op de warm houdkast)
11. Lukt het niet, laat dan afkoelen, maal in de keukenmachine, strooi met een bolzeef zeer dun uit op een siliconenmat.
12. Vijzel de roze peperkorrels en strooi over de gemalen karamel.
13. laat smelten in de oven op 140°C (blijf erbij)
14. Laat afkoelen en breek in mooie grote schotsen.

KOFFIECRÈME

15. Laat de gelatineblaadjes weken in ruim koud water.
16. Meng voor de koffiocrème de koffie met room en Tia Maria.
17. Klop de dooiers met suiker op, verwarm het koffiemengsel tot 90°C en meng het dooiermengsel erdoor.
18. Voeg de gelatine toe. Mix, zeef en zet koud weg.

KAFFIRGEL

19. Meng voor de kaffirgel het kaffirsap met citroensap, suikerwater en 25

310 ml sap van
kaffirlimoen,¹⁰
(bevroren blaadjes)
60 ml citroensap
30 ml suikerwater
3 g agar-agar

ml water, voeg de agar agar toe laat 2 min. koken en draai tot een gel in de Thermomix.

20. Let op het sap en blaadjes verkleuren zeer snel, voeg dan evt. groen kleurstof toe. Zet koud weg in een spuitflacon.

PRESENTEREN

21. Serveer de structuren koffiecàrme, karamel, pinda-ijs en kaffirgel in diep bordje naast elkaar.

¹⁰ Laat voor het kaffirlimoensap blaadjes djeroek poeroet trekken in water, voeg wat limoensap toe en zeef

D - Menu december 2016¹¹

OESTER MET CHAMPAGNE

BENODIGDHEDEN

10 st platte Zeeuwse oesters
100 ml champagne
Sjalot
Peper

CHAMPAGNE SCHUIM

200 ml Champagne
12 gr pro espuma

OESTERCRÈME

100 gr oester (10 st)
125 ml druivenpit olie
1 st eiwit
40 gr yoghurt
zout
1 st limoen

CHAMPAGNE BEURRE BLANC

200 ml champagne
125 gr roomboter
30 ml witte wijnazijn
Zout

ZEEKRAAL

50gr zeekraal
45 ml mais olie
15 ml witte wijnazijn
Mosterd
Zout
peper

1st sjalot

BEREIDINGSWIJZE

1. Open de oesters en bewaar het vocht.
2. Pocheer de oesters in de champagne rond de 70 graden.
3. Breng op smaak met peper en suiker en gesneden sjalot.

CHAMPAGNE SCHUIM

4. Mix de champagne en de espuma in de blender en zeef het.
5. Doe in een kидde met 1 patroon misschien 1 extra als deze niet stevig genoeg is.

OESTERCRÈME

6. Open de oesters en bewaar het vocht.
7. Draai de oesters, eiwit en yoghurt op in een koude thermosblender. Giet er langzaam de olie erbij. Vervolgens het zout en de limoen.
8. Zeef het geheel fijn.

CHAMPAGNE BEURRE BLANC

9. Reduceer de champagne en azijn tot 150 ml
10. Monteer hierin alle boter.
11. Breng op smaak met room en zout.
12. Bewaren tot de uitgifte op 60 °C .

ZEEKRAAL

13. Maak een vinaigrette van de olie/azijn/mosterd.
14. Snijd de zee kraal fijn (als bieslook).
15. Breng op smaak met de vinaigrette.

SUIKER VAN SJALOT

16. Snij de sjalot zeer fijn tot het haast suiker lijkt.



¹¹ Menu van Richard van Oostenbruggen, chef-kok van restaurant Bord'eau, in hotel de l'Europe Amsterdam, dit menu is in november 2015 samen gekookt met de chefs en souschefs van Restaurant Bord'eau en de chefs van Cuisine Culinaire Hilversum

10 mooie takjes
zeevenkel

ZEEVENKEL

17. Smeer de zeevenkel à la minute in met olie zodat deze mooi glimt.

PRESENTEREN¹²

18. Begin met een lepeltje sjalottensuiker met daarop de crème

19. Leg hierop een gepocheerde oester.

20. Lepel er de beurre blanc overheen.

21. Bestrooi met de gehakte zeekraal

22. Maak af met een toefje Champagne schuim.

¹² Of presenteren in de oester zelf

MAKREEL LICHT GEMARINEERD, QUINOA SALADE, BOUILLON VAN TOMAAT EN AARDBEI

BENODIGDHEDEN

MAKREEL

3 st makreel
50 gr zout
50 gr suiker

QUINOA SALADE

2 takjes dragon
75 gr quinoa
15 ml sushi azijn
10 ml olijfolie
Zout
Peper

DRAGONOLIE

1/2 bos dragon
250 ml sojaolie

DRAGONMAYONAISE

1 ei
25 ml Chardonnay azijn
4 gr zout
250 ml dragonolie

TOMATENWATER

250 gr honingtomaat
1/4 bos kervel
2 tenen knoflook
1/4 bos peterselie
3 takjes munt
200 ml water

BLOEMEN

20 bloemblaadjes

TOMATEN AARDBEI

BOUILLON

90 gr gedroogde tomaat

BEREIDINGSWIJZE

1. Begin met het maken van de tomatenbouillon

MAKREEL

2. Maak de makrelen schoon en fileer ze.
3. Verwijder de graatjes.
4. Meng het zout en de suiker en pekkel hierin de makreel voor 5 minuten.
5. Spoel de makrelen goed af en vries dan aan¹³.

QUINOA SALADE

6. Gaar de quinoa in water met zout. Koel daarna terug.
7. Snijd de dragon fijn en meng met de quinoa.
8. Breng de quinoa op smaak met de rest van de ingrediënten.

DRAGONOLIE (voor de dragonmayonaise)

9. Blancheer de dragon.
10. Draai in de thermosblender de olie en dragon tot een groene olie met een mooie dragonsmaak.

DRAGONMAYONAISE

11. Maak van de ingrediënten een mayonaise.(Snelle manier)

TOMATENWATER (Basis voor Tomaat aardbei bouillon)

12. Verwijder de kroontjes van de tomaten en snij in tweeën.
13. Pluk de munt, peterselie en kervel.
14. Maak de knoflook tenen schoon.
15. Draai alles zeer fijn in een cutter (lang laten draaien).
16. Giet de massa in een bolzeef met een passeerdoek erin.
17. Zet licht onder druk.
18. Vang het vocht op.

BLOEMEN

19. À la minute op de uiteinden van de makreel plakken.

TOMATEN AARDBEI BOUILLON

20. Mix de tomaat, tomatensap, aardbeien, zout, azijn en de fijngesneden rode peper.
21. Voeg de basilicum toe en staafmix snel door.



¹³ Moet voldoende lang van te voren

300 ml tomatenwater
320 gr aardbeien
6 gr zout
15 gr sherry azijn
10 ml rode wijn azijn
4 gr basilicum
1 st rode peper
8 ml citroensap
1 gr Xantana

22. **Hang het sap zo lang mogelijk op in een passeerdoek.**

23. Knijp het laatste sap uit de massa in de doek.

24. Meet hiervan 300 ml af en mix hier 1 gr Xantana doorheen en zeef door een fijne puntzeef.

25. Vacumeer in een hoge bak tot deze geen bellen meer bevat.

KOKKELS

26. Deze krijg je van de makers van het volgende gerecht!

27. Marineer de kokkels met enkele tomaat/aardbei bouillon

PRESENTEREN

28. Hele dunne plakjes makreel snijden en trapsgewijs een rij maken op folie.

29. Folie dubbelvouwen en makreel aandrukken.

30. Folie openvouwen en Quinoa salade erop spuiten.

31. Met behulp van de folie een 'sushi' rol maken. Reserveren in de koeling.

32. Bij opmaak dunnen reepjes van 10 cm gesneden per bord geserveerd een reepje.

33. Decoreer met enkele in de tomaat/aardbei-bouillon gemarineerde kokkels

34. Maak het geheel af met de dragonmayonaise en de bloemetjes.

NOORDZEETONG MET EENDENLEVER, ZILTE VÉLOUTÉ EN DUXELLES

BENODIGDHEDEN

TONG

- 3 zeetongen van 400 g p.st.
- 150 g roomboter

BASISSAUS VOOR DE OESTER - TONGSAUS

- 400 ml kippenbouillon
- 120 g boter
- 65 g sjalot
- 80 g champignons
- 4 t knoflook
- 250 ml witte wijn

KOKKELVOCHT

- 1 zak kokkels
- 1 sjalot
- 100 ml witte wijn

OESTER TONGSAUS

- 250 ml basissaus
- 120 ml kokkelvocht
- 120 g boter
- 200 ml room
- 175 g oester
- halve citroen voor het sap
- zout

DUXELLE

- 1st prei
- 250 g champignons
- 50 g boter
- zout
- peper

GEMARINEERDE EENDENLEVER

- 100 g eendenleverpaté

BEREIDINGSWIJZE

TONG

1. Ontvel de tongen schoon en haal de kop eraf.
2. Smelt de boter en smeer de tong ermee in.
3. Doe de tong met de boter in een vacumeerzak en vacumeer de tong.
4. Gaar de tong Sous-Vide op 48 °C voor 22 minuten.
5. Koel het snel terug in ijswater.
6. Snijd de filets ervan af en houd deze lauwwarm besmeert met boter en zout voor de uitgifte op.



BASISSAUS VOOR DE OESTER - TONGSAUS

7. Maak volgens basisrecept een halve liter kippenbouillon.
8. Smelt de boter en voeg de sjalot, knoflook en champignons toe. Gaar alle ingrediënten zonder te laten bruinen.
9. Voeg de wijn toe en laat tot de helft reduceren.
10. Voeg de kippenbouillon toe en laat alles 30 minuten trekken op een klein vuur.

KOKKELVOCHT

11. Snijd de sjalot en zet deze aan in wat olijfolie.
12. Was de kokkels en voeg toe, blus af met de witte wijn.
13. Kook deze gaar, zeef en bewaar het vocht, geef de kokkels aan de makers voorgaande gerecht.

OESTER TONGSAUS

14. Verwarm de basissaus met het kokkelvocht en laat iets reduceren
15. Kook de room in tot de helft.
16. Monteer de saus met de boter in een blender.
17. Voeg de oester, zout en citroensap toe en draai tot een gladde saus
18. Doe dit a la minute en laat niet meer koken.

DUXELLE

19. Snijd de champignons, alleen het wit! in mooie zeer fijne brunoise.
20. Snijd de prei in zeer fijn (formaat: suiker).
21. Blancheer de prei kort in gezouten water.
22. Zet de champignon in boter aan en gaar zonder kleur.
23. Mix de prei en champignon en breng op smaak met zout en peper.

GEMARINEERDE EENDENLEVER

24. Gebruik 100 g eendenleverpaté, vries deze aan en rasp deze à la minute over de tong bij uitgifte.

ORIGINEEL: HIERONDER HET ORIGINELE RECEPT:

80 gr foie gras canard
50gr zout
1000 ml water
200 ml cognac

25. Maak de levers schoon.
26. Maak van het water en zout een pekkel en koel deze terug.
27. Pekkel de lever voor 1 dag.
28. Haal de lever uit de pekkel spoel af onder de kraan en marineer de lever dan met de cognac voor 3 uur.
29. Vries de levers aan.

GEZOUTEN CITROEN GEZOUTEN CITROEN CRÈME

CRÈME

5 grote gezoute
citroenen
10 g glucose
50 g invert suiker
35 g citroen sap
25 g citroen azijn

30. Spoel het zout van de citroen af.
31. Snijd de citroen in parten en verwijder het vruchtvlees (bewaars dit).
32. Snijd het wit van de schil af. (dit is erg bitter).
33. Verwijder de pitten uit het vruchtvlees.
34. Blancheer het vruchtvlees en de schil 3x in steeds nieuw kokend water.
35. Droog de citroenschil en het vruchtvlees.
36. Draai nu alles samen op in de Thermomix voor 10 minuten op 70 graden op de 5 stand. Na 10 minuten, temperatuur uitzetten en nog 30 sec. tot 1 minuut malen op stand 10.
37. Zeef voor een deel door een fijne punt zeef, zodat het meeste vocht er uit is.
38. Bewaar de massa (**niet** het opgevangen vocht) in spuitzakjes.

RAUWE CHAMPIGNON RAUWE CHAMPIGNON PLAKJES

PLAKJES

10 st champignon 8cm Ø
1st citroen
Maldon zout

39. Snij de plakjes a la minute op de snijmachine stand 1,5 : 8 Plakjes per couvert, steek ze per 2 uit met steker 1 tot en met 4.
40. Schaaf à la minute citroenschil met de microplane rasp over de champignon-plakjes en zout na met Maldon zout

PRESENTEREN

41. Gebruik een zwart bord, het is een tamelijk wit gerecht.
42. Indien nodig gaar de tongfilets na en verdeel in 10 porties.
43. Dresseer de filets op het bord.
44. Bedek de filet met de duxelle, hier bovenop de plakjes champignons.
45. Naast de filet een quenelle van gezouten citroencrème.
46. Rasp hierover de eendenleverpaté.
47. Smelt de eendenlever met de Crème Brûlée brander.
48. Nappeer met de oestersaus.

REERUGFILET OP HOUTSKOOL, CRÈME VAN OLIJF EN AARDBEI , BITTERBALLEN VAN SPRUITJES EN LAURIERAARDAPPELTJES

BENODIGDHEDEN

REE

Reerug filet 80 gr pp.
zout
zwarte peper
Maldon zout
neutrale olie
boter

JUS VAN REE

Botten ree
2 sjalotten
2 tenen knoflook
3 takjes tijm
150 g boter
1 fles bietensap
azijn

GEFERMENTEERDE

OLIJVEN CRÈME

50 g zonnebloemolie
8 g rijstolie
40 g sjalotten
¼ st vanille boon
25 g gedroogde aardbei
20 g glucose
75 g Taggiasche olijf
25 ml water

TAGGIASCHE OLIJF

10 st Taggiasche olijf in
pekkel zonder pit

BITTERBALLETTJES VAN SPRUITJES

BEREIDINGSWIJZE

REE

1. Verwijder de vliezen van het ree-filet.
2. Portioneer op 80 gr.
3. Rol strak in plastic.
4. Vacumeer per stuk met een beetje neutrale olie.
5. Gaar à la minute op 58 °C voor 18 minuten sous vide.
6. Vanuit de sous vide de filets even drogen dan zout en peperen (grote zwarte peper) en kort in de pan zo heet mogelijk dicht schroeien met een klein beetje boter in de olie.
7. Verwarm de BBQ.
8. Dan kort bbq-en op de Green Egg.
9. Even laten rusten
10. Zout en peper het vlees na.



JUS VAN REE

11. Bruneer de botten van ree.
12. Snijd de sjalotten en knoflook fijn en voeg samen met tijm en boter toe.
13. Blus af met iets water. Reduceer dit vocht bijna weg en voeg weer een bodem vocht toe.
14. Als dit vocht ook bijna gereduceerd is, zet dan de botten onder water en sluit de pan.
15. Laat rustig pruttelen tot het vlees op de botten gaar is.
16. Zeef het vocht uit de pan en verwijder het vet.
17. Reduceer tot de juiste smaak is bereikt.
18. Kook apart het bietensap in.
19. Breng de jus voor de uitgifte op smaak met bietensap, boter en azijn.

GEFERMENTEERDE OLIJVEN CRÈME

20. Gaar de sjalotten in de rijstolie.
21. Blancheer de olijven.
22. Voeg het water, gedroogde aardbei, glucose en uitgeschaapte vanille toe aan de pan.
23. Breng het aan de kook en koel het dan terug.
24. Voeg de rest van de ingrediënten toe en draai glad in de Thermomix tot er een mooie crème ontstaat.

TAGGIASCHE OLIJF

25. Snijd de kop van de olijf af, zodat je een mooie olijf overhoudt.

BITTERBALLETTJES VAN SPRUITJES

26. Maak de spruitjes schoon en blancheer ze beetgaar in water met zout.

30 spruitjes
100 g bloem
1 eiwit
100 g paneermeel

GESTOOFDE

LAURIERAARDAPPELTJES

500 g vastkokende
aardappel
125 g boter
5 g laurierblaadjes
600 ml water

Rode zuring of bietenblad

27. Koel direct terug in ijswater en maak vervolgens goed droog met keukenpapier.

28. Paneer met behulp van achtereenvolgens: bloem, eiwit en paneermeel.

29. Frituur in olie tot ze krokant en goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en snijd ze doormidden.

GESTOOFDE LAURIERAARDAPPELTJES

30. Snijd de aardappelen in plakken van ongeveer 1,5 centimeter en steek ze uit met een ronde steker.

31. Stoof de aardappelen met boter, water, laurier en zout en peper naar smaak op half hoog vuur. De aardappel moet voor driekwart onderstaan in het vocht.

32. Als al het vocht verdampt is zal de aardappel aan één kant gaan bakken. Bak ze tot ze goudbruin zijn.

PRESENTEREN

33. Trancheer de reerugfilet en leg dakpansgewijs op het bord. Nappeer met de saus en plaats 6 halve bitterballetjes en de laurieraardappels op het bord.

34. Garneer het geheel met enkele blaadjes.

DE TRUC - MET HET EI¹⁴

BENODIGDHEDEN

ANANASCOULIS

½ ananas
100 g suiker
100 ml water

EIERDOOIER

1000 ml water
10 g Algin Texturas
425 g ananascoulis
125 g water
65 g suiker
10 g Gluco Texturas

EIWIT

100 g suiker
225 g water
75 g citroensap
50 g Malibu
Xantana

EIERSCHAAL

Ballonnen
200 g witte chocolade
200 g cacaoboter
Rode kleurstof

BEREIDINGSWIJZE

ANANASCOULIS

1. Schil de ananas, verwijder de kern en snijd in kleine stukjes
2. Zet met suiker en water op en kook 10 minuten
3. Maak heel fijn met een staafmixer en laat afkoelen.

EIERDOOIER

4. Vermeng het water en de Algin met een staafmixer.
5. Zeef het mengsel door een fijne zeef.
6. Laat het bij voorkeur een dag staan.
- 7.
8. Meng de ananascoulis met het water en de suiker
9. Los hier in de Gluco op
10. Giet de massa in bolmatjes en vries de matjes in.
11. Los de bolletjes als ze goed bevroren zijn en leg ze in het Algin bad Er ontstaat nu een vliesje. Check dit na een minuut
12. Haal de bolletjes uit het bad en spoel ze af in een koud waterbadje om de reactie te stoppen

EIWIT

13. Vermeng alle ingrediënten behalve de Xantana
14. Check of de suiker goed is opgelost zo niet verwarm het mengsel dan iets. Meet af hoeveel ml massa.
15. Bind het mengsel af met 6 gram Xantana per liter massa Roer voorzichtig zodat er geen luchtballen ontstaan

EIERSCHAAL

16. Vul ballonnen met een beetje water en vries ze net zo lang aan tot de helft van het water bevroren is. Zie werkfoto.
17. Het moet eruitzien als crushed-ice
18. Smelt de 2/3 van de chocolade samen met de cacaoboter tot maximaal 42 graden C.
19. Voeg vervolgens rest van de witte chocolade toe en roer dit glas. Niet meer verwarmen!!!!!! Laat rustig koelen tot 28 Graden C
20. Meng er een beetje rode kleurstof doorheen tot de kleur lijkt op een eierschaal. Zie werkfoto.
21. Droog de buitenkant van de ballon goed af en doop de ballon tweemaal voorzichtig in het chocolade mengsel
22. Laat de chocolade hard worden en prik de ballon lek
23. Bewaar de eierschalen in de koelkast.



GLUCO IN DE MASSA - DOMPELEN IN ALGINBAD

Werk op deze manier met 'moeilijke' vloeistoffen, zoals zuren, alcohol en vette basis. Gluco geeft bijna altijd een mooi resultaat, lost makkelijk op en is smaakloos. Dus ook geschikt voor hartige en zoete bereidingen. Gluco is thermo resistent en kan dus warm geserveerd worden. Plaats de vormen na rondvorming in heet water. Let er wel op dat de vloeistof binnenin het balletje ook warm is!

¹⁴ Dessert is van Giny Norder, naar een idee van Jonnie Boer, dit was haar examendessert!

BISCUIT

50 g suiker
50 g bloem
50 g boter
20 g cacaopoeder
45 g amandelmeel

KOKOS CRÈME

25 g citroensap
100 g eiwit
35 g suiker
100 g kokosolie
50 g zonnebloemolie
60 g Griekse yoghurt

ANANAS

½ ananas
½ limoen

BISCUIT

24. Vermeng alle ingrediënten.
25. Leg het deeg in een dunne laag op bakpapier
26. Bak het in circa 20 min. gaar en krokant in een oven van 160 C
27. Laat het afkoelen en hak het fijn tot 'zand'.

KOKOS CRÈME

28. Meng het citroensap met het eiwit en de suiker
29. Voeg druppelsgewijs de kokosolie en de zonnebloemolie toe tijdens kloppen met een staafmixer
30. Roer dan voorzichtig de yoghurt erdoor.
31. Bewaar de crème in een spuitzak

ANANAS

32. Snijd de ananas in kleine blokjes marineer in limoensap

PRESENTEREN

33. Biscuit als zand op het bord.
34. Hierop het ei, met dooier en eiwit.
35. Kokoscrème en ananas verdelen.

Werkfoto's:



E - Menu januari 2017

RODE BIET IN BIERBESLAG MET MIERIKSWORTELSAUS

BENODIGDHEDEN

Groentebouillon

BIETEN

1500 g rode bieten

125 ml dragonazijn

2 snufjes komijn

1 bosje peterselie

Zout

BESLAG

300 g bloem

70 g boter

3 eidooiers

3 eiwitten

300 ml blond bier

2 g zout

MIERIKSWORTELSAUS

8 cm verse mierikswortel

2 sjalotten

750 ml witte wijn

75 ml Noilly Prat

450 ml groentebouillon

225 g boter

75 ml room

peper

zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak groentebouillon volgens basisreceptuur.

BIETEN

2. Schil de bieten dik, doe ze in een pan met water, dragonazijn, zout en komijn en breng aan de kook. Laat op middelhoog vuur 30 à 40 minuten koken.

3. Laat ze onder koud water schrikken en uitlekken.

4. Gebruik een uitsteker om bietenrondjes te steken.

BESLAG

5. Meng voor het beslag de bloem, eidooiers en het bier in een beslagkom.

6. Smelt de boter in een pan en voeg toe aan het beslag. Doe er wat zout bij.

7. Sla het eiwit schuimig en meng het voorzichtig door het beslag.

8. Laat het 30 minuten rusten op kamertemperatuur.

MIERIKSWORTELSAUS

9. Hak voor de saus de sjalot fijn en verhit met de wijn en de Noilly Prat in een braadpan.

10. Voeg de groentebouillon toe.

11. Maak de mierikswortel schoon, schil hem en rasp hem.

12. Voeg alles! toe aan de groentebouillon en kook tot een derde in en monteer met de boter.

13. Kook de room zachtjes in.

14. Proef op peper en zout.

15. Roer goed en voeg de ingekookte room toe.

PRESENTEREN

16. Verhit in een frituur pan olie tot 160 °C, wentel de rode bieten volledig door de bloem en het frituurbeslag en frituur ze 1 à 2 minuten.

17. Haal de rode bietbeignets met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

18. Frituur losse peterselieblaadjes voor de versiering.

19. Giet de mierikswortelsaus op de borden, schik er de rode bieten in hun jasje op en garneer met de gefrituurde peterselie.



MET ZALM MOUSSE GEVULDE MOSSELEN

BENODIGDHEDEN

2000 g middelgrote mosselen

ZALM MOUSSE

600 g zalmfilet
2 sjalotten
3 eiwitten
350 ml room
10 ml Cognac
cayennepeper
peper
zout
keukentouw

SAUS

40 g zalmeitjes
30 g boter
450 ml slagroom
275 ml mosselnat
50 ml witte wijn
15 g bieslook
1 sjalotjes
peper
zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Was de mosselen grondig en doe ze 1 minuut in gezouten kokend water totdat ze open zijn.
2. Reserveer het mosselnat. Haal het mosselvlees uit de schelpen en zet het apart. Laat de schelpen aan elkaar zitten.



ZALM MOUSSE

3. Pureer voor de mousse de zalm met de cognac, fijngehakte sjalot, eiwit en cayennepeper in een keukenmachine. Draai door een zeef. Zet 15 minuten koud weg. Roer daarna de slagroom erdoor heen en zet weer koud weg. Maak een kookproefje.
4. Vul een schelphelft met de zalmousse. Om de mosselhelften zo stevig mogelijk te vullen, moet ook de dunne, membraanachtige huid in het binnenste van de schelp worden verwijderd voordat de vulling erin gaat.
5. Leg de mosselen op de vulling, klap de schelpen weer dicht en doe er een touwtje omheen.
6. Stoom de mosselen ongeveer 5 minuten tot de vulling gaar is en houdt daarna de mosselen warm in de stoommand.

SAUS

7. Zet de fijngehakte sjalotjes aan in hete boter, voeg de wijn toe en kook in tot de helft.
8. Voeg het mosselnat toe en kook opnieuw wat in. Passeer.
9. Voeg de slagroom toe en laat verder reduceren tot saus dikte.

PRESENTEREN

10. Haal de touwtjes van de mosselen, verwijder de bovenste schelpen
11. Maak een spiegel van de saus en leg de mosselen (7 pp) in een stervorm op de borden.
12. Strooi het geknipte bieslook en de zalmeitjes rijkelijk over de mosselen.

MET OSSENSTAART GEVULDE PIJLINKTVIS, GEROOSTERDE CREMINIPADDENSTOELEN EN SCHORSENEERPUREE, MET SMOORNAT VAN DE OSSENSTAART EN MOSTERDOLIE

BENODIGDHEDEN

SMOORNAT EN OSSENSTAART

- 25 ml druivenpittenolie
- 1000 gr ossenstaart
- 125 g wortel
- 125 g bleekselderij
- 250 g Spaanse ui
- blikje tomatenpuree
- 125 ml rode wijn

MET OSSENSTAART GEVULDE PIJLINKTVIS

- 25 g verse koriander
- 25 g jalapenopeper
- 20 ml limoensap
- zout
- peper
- 20 pijlinktvissen
- boter

SCHORSENEERPUREE

- 5 schorseneren
- 125 ml melk
- zout
- peper

PADDENSTOELENBOUILLON

- 60 g Spaanse ui
- 5 tenen knoflook
- 500 g gemengde paddenstoelen

BEREIDINGSWIJZE

SMOORNAT EN OSSENSTAART

1. Verhit de druivenpittenolie in een grote steelpan en schroei er de stukken ossenstaart in dicht.
2. Neem de ossenstaart uit de pan, doe er de gehakte wortel, bleekselderij en ui in en bak die tot ze karamelliseren.
3. Voeg de tomatenpuree toe en laat nog 5 minuten bakken.
4. Blus af met de rode wijn en doe de ossenstaart weer in de pan.
5. Giet er zoveel heet water over dat de ossenstaart onderstaat en gaar 1 ½ uur in de snelkookpan.
6. passeer het smoorntat door een fijne zeef.
7. Laat het nat in 30 minuten op middelhoog vuur inkoken tot een volle, gebonden saus.



MET OSSENSTAART GEVULDE PIJLINKTVIS

8. Haal het vlees van de stukken ossenstaart, verdeel het in stukjes en doe die in een steelpan.
9. Voeg de heel fijngesneden koriander en jalapenopeper en het vers geperste limoensap toe en laat 2 tot 3 minuten koken op middelhoog vuur. Breng op smaak met zout en peper.
10. Maak de inktvissen schoon en snijd er de tentakels af.
11. Breng de inktvissen en tentakels op smaak met zout en peper.
12. Vul de inktvissen met het ossenstaartmengsel. Sluit met een prikker.
13. Sauteer de inktvissen in een pan, waarbij je ze af en toe keert zodat ze gelijkmatig gaar worden.
14. Voeg de tentakels toe en bak nog 1 minuut

SCHORSENEREPUREE

15. Schil de schorseneren, was ze daarna, snijd ze in 5 cm lange stukken en doe die direct in een steelpan met de melk.
16. Laat 30 minuten sudderen, of tot de schorseneren gaar zijn.
17. Neem de schorseneren uit het nat en draai met wat smoorntat in een blender tot een gladde puree.
18. Breng de puree op smaak met zout en peper.

PADDENSTOELENBOUILLON

19. Doe alle ingrediënten in een middelgrote pan en laat 40 minuten zachtjes koken op middelhoog vuur.
20. Passeer het mengsel door een fijne zeef
21. Doe het vocht terug in de pan en laat de bouillon in circa 20 minuten

250 ml water

tot 150 ml inkoken

CREMINIPADDENSTOELEN

400 g creminipaddenstoelen
35 g Spaanse zoete ui
1 teen knoflook
1 takje tijm of rozemarijn
olijfolie
150 ml
paddenstoelenbouillon

CREMINIPADDENSTOELEN

22. Verwarm de oven voor op 160 °C.
23. Snijd de creminipaddenstoelen in plakken van 0,6 cm dik en doe in een ovenschaal.
24. Schep om met de ui, knoflook, tijm of rozemarijn en olijfolie.
25. Roer er de paddenstoelenbouillon door en breng op smaak met zout en peper.
26. Leg het deksel op de schaal en bak 30 tot 40 minuten in de oven, of tot de paddenstoelen gaar zijn.
27. Neem uit de oven en laat de paddenstoelen in hun kooknat afkoelen.

PRESENTEREN

mosterdolie

28. Leg wat plakken gebakken creminipaddenstoelen in het midden van elk bord.
29. Schik 2 gevulde inktvissen en wat tentakels op de paddenstoelen.
30. Dresseer de schorseneerpuree en wat smoornt rond de inktvis.
31. Druppel tot slot wat mosterdolie langs de rand van het bord en dien op.

KALFSFILET MET POMMES DUCHESSE

BENODIGDHEDEN

1250 g kalfsfilet(haas)
2000 ml kalfsfond

POMMES DUCHESSE

2000 g kruimige
aardappel
200 g gepasteuriseerd
eigeel
175 g boter
peper
zout

GROENTE

1 bosje lente-uien
250 g groene asperges

PAPRIKA

rode paprika
groene paprika
gele paprika

SAUS

200 g boter
truffels
zout
peper

BEREIDINGSWIJZE

1. Ontdoe de filets van de zenen en het vet, bestrooi met peper en zout en bind vast met keukengaren. Zet koel weg.
2. Maak een fond van de afsnijdsels.
3. Proportioneer de kalfsfilets en doe ze per 4 met wat kalfsfond in een vacumeerzak.
4. Gaar sous vide op 58 °C. 1 uur



POMMER DUCHESSE

5. Zet de aardappels met schil op in ruim koud water met zout.
6. Breng aan de kook en kook voor 25-30 minuten tot door en door gaar.
7. Pel de schil van de warme aardappel.
8. Druk door een trommelzeef met behulp van een patisserieschraper of door een bolzeef met behulp van een lepel.
9. Nu heb je 'Pommes a la neige' oftewel aardappelsneeuw.
10. Meng de boter met behulp van een spatel door de nog warme aardappelsneeuw.
11. Meng er vervolgens het eigeel door met behulp van een spatel.
12. Breng op smaak met zout en peper of naar wens met andere smaakmakers.
13. Breng de massa over in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje.
14. Spuit klassieke rozetten. Dek af en bewaar tot gebruik in de koeling.
15. Bak af in een oven van 200°C tot mooi goudbruin.

GROENTE

16. Snijd de lente-ui in ringetjes en asperges brunoise.
17. Zet aan in boter en meng met de paprika brunoise

PAPRIKA

18. Pof de paprika in de Big Green Egg bbq
19. Pel de paprika's naar wens
20. Maak de paprika schoon en snijd brunoise.

SAUS

21. Kook de kalfsfond in en monteer met boter.
22. Voeg de fijngesneden truffel toe.
23. Maak op smaak met peper en zout.

PRESENTEREN

24. Snijd de kalfsfilets in plakjes, leg ze op de borden en giet de saus erover.
25. Schep er de paprika en andere groentes naast.
26. Completeer met de Pommes duchesse.

VARIATIES MET CHOCOLADE

BENODIGDHEDEN

BEREIDINGSWIJZE

Het is belangrijk bij de bereiding van de mousse dat de chocola de juiste temperatuur heeft: warm genoeg om de ingrediënten te binden, maar niet te heet, omdat anders de slagroom smelt.



MOUSSE VAN WITTE CHOCOLA

100 g witte chocolade
240 ml slagroom

MOUSSE VAN WITTE CHOCOLA

1. Klop de slagroom stijf.
2. Smelt de chocolade au bain-marie, roer dan de slagroom erdoor en zet alles koud weg.

MOUSSE VAN MELKCHOCOLADE

100 g melkchocolade
240 ml slagroom

MOUSSE VAN MELKCHOCOLADE

3. Klop de slagroom stijf.
4. Smelt de chocolade au bain-marie, roer dan de slagroom erdoor en zet alles koud weg.

SORBET

100 g couverture
35 g cacao poeder
15 g honing
150 g suiker
400 ml water
guarcom stabilisator
Unique

SORBET

5. Breng water, suiker en honing aan de kook.
6. Los daarin de couverture en de cacao poeder op.
7. Voeg een ½ eetlepel guarcom toe
8. Laat afkoelen en roer in de ijsmachine tot ijs.

BISCUITTAART

85 g bittere chocola
50 g boter
20 g cacao poeder
3 eidooiers
100 g suiker

BISCUITTAART

9. Breek de chocola in stukken en smelt met de boter au bain-marie.
10. Klop de eidooiers met de helft van de suiker lichtgeel.
11. Voeg de cacao toe.
12. Meng het eidooier-suikermengsel en het chocolade-botermengsel.
13. Sla het eiwit met de rest van de suiker tot stevige pieken.
14. Spatel het geslagen eiwit door de eidooier/chocolade mengsel.
15. Verdeel alles in een cup cake vorm en bak 8-10 minuten in een oven op 180°C.

CRÈME ANGLAISE

250 ml melk
1/2 vanillestokjes
2 eidooiers¹⁵
35 g suiker
7 g koffie-extract
7 g extract bittere amandelen

CRÈME ANGLAISE

16. Breng de melk met de helft van de suiker het vanillemerg aan de kook.
17. Klop de andere helft van de suiker en de eieren schuimig.
18. Giet wat kokende melk bij het ei-suikermengsel. Doe alles in de pan en verwarm al roerende. De crème mag NIET koken. De crème is klaar als ze aan de lepel blijft hangen. Neem van het vuur en laat al roerende afkoelen.
19. Wrijf dan door een zeef.
20. Verdeel in twee porties.

¹⁵ Eiwitten reserveren voor makers van de zalmousse

21. Maak een portie met koffie-extract, een tweede portie met bittere amandelextract op smaak.

MOUSSE VAN BITTERE

CHOCOLA

200 g couverture
150 ml melk,
150 ml slagroom
60 g suiker
3 eidooiers

GEKONFIJTE

SINAASAPPELSCHIL

2 sinaasappels met dikke
schil
200 gram poedersuiker
kristalsuiker

150 g frambozen
70 g chocola

MOUSSE VAN BITTERE CHOCOLA

22. Meng melk en room en breng aan de kook.
23. Klop de eidooier met de suiker schuimig en giet de melk en het roommengsel erbij.
24. Laat al roerend koken, tot max. 80°C en schep dan 200 g bittere chocola erdoor, laat afkoelen en opstijven.

GEKONFIJTE SINAASAPPELSCHIL

25. Was de sinaasappels.
26. Trek reepjes met de zesteur
27. Opzetten met koud water en snel aan de kook brengen. Blancheer de reepjes 3 minuten. Water afgieten.
28. Herhaal dat nog 2x.
29. Laat ze uitlekken en doe ze terug in de pan.
30. Bestrooi de reepjes ruim met poedersuiker.
31. Zet ze op een vlamverdeler op een laag pitje en laat de schilletjes ongeveer 50 minuten zonder te roeren konfijten. Als de suiker niet meer te zien is, zijn ze klaar.
32. Geen deksel op de pan!
33. Laat de schillen op een rooster uitlekken en rol ze vervolgens door zoveel kristalsuiker, dat er een mooi laagje omheen komt.
34. Spreid ze uit op een theedoek en laat ze goed drogen

PRESENTEREN

35. Maak een coulis van de frambozen. Bewaar enkele frambozen voor de garnering.
36. Maak vormpjes van de chocolade
37. Garneer alles naar smaak.

F - Menu februari 2017

EIERCRÈME MET GEROOKTE PALING EN SCHUIM VAN ZOETZURE KOMKOMMER

BENODIGDHEDEN

PALING

4 verse palingen,
(voor 500 gr netto
gefileerd)
80 g grof zout

rookmot

SJALOT MAYONAISE

2 sjalotjes
2 eidooiers
mosterd
45 ml witte wijnazijn
75 ml zonnebloemolie
zout
versgemalen peper
mosterd

KOMKOMMERSCHUIM

2 komkommers
30 ml sushiazijn
120 ml witte wijnazijn
40 g suiker
45 ml olijfolie
2 blaadjes gelatine
2 g xantana
zout
gemalen witte peper

EIERCRÈME

5 eieren
100 g sjalot mayonaise
40 ml crème fraîche
1,5 limoenen

BEREIDINGSWIJZE

Begin direct met het komkommerschuim en het zouten/roken van de paling.

PALING

1. Maak de paling schoon, maar houd de kop eraan.
2. Zout de palingen droog, wrijf ze goed in en vacumeer ze in een ruime zak.
3. Vacumeer de palingen voor 30 min.
4. Zet de rookoven aan en rook de palingen, afhankelijk de dikte variërend van 20 tot 35 minuten. Controleer tussentijds.
5. Fileer de palingen en snijd ze in kleine blokjes, bewaar 10 mooie reepjes paling ter garnering.

SJALOT MAYONAISE

6. Snipper de sjalotjes fijn. Gaar de sjalot in wat zonnebloemolie. Zeef de olie en gebruik voor de mayo, reserveer de sjalot.
7. Zorg dat de volgende ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
8. Vermeng de dooiers, mosterd en azijn in een blender en voeg, terwijl de motor draait, langzaam de olie toe tot een gladde mayonaise.
9. Voeg de sjalot toe en breng op smaak met zout en peper.

KOMKOMMERSCHUIM

10. De komkommers overlans doormidden snijden. Schep de kern eruit. Snijd de komkommer in kleine stukjes en marineer circa 2¹⁶ uur in de sushi- en wijnazijn, suiker, olijfolie, zout en peper (hoog op smaak).
11. Week de gelatine in koud water. Giet de komkommer af, hou enkele blokjes achter ter garnering, pureer het mengsel in de blender met de helft van de marinade en verwarm deze, los hierin de uitgeknepen gelatine tot deze is opgelost, voeg de Xantana toe.
12. Roer het door de rest van de puree, druk vervolgens 2x door een fijne zeef.
13. Giet de massa in een sifon, zet er een gaspatroon in en zet koud weg.

EIERCRÈME

14. Kook de eieren 7 minuten, spoel ze koud, pel ze en pureer ze in de blender met de mayonaise en de crème fraîche. Breng op hoog smaak met limoensap, zout en peper.

PRESENTEREN



¹⁶ Of in de vacumeer pot 2 x 20 min.

1 doosje Borage cress

15. Leg een aantal blokjes komkommer onder in het glas.
16. Spuit een laagje eiercrème in whiskyglazen.
17. Doe er wat blokjes gerookte paling op.
18. Spuit het komkommerschuim op de paling garneer met Borage cress en een mooi reepje paling en dien direct op.

VRIENDEN IN HET GROEN MET RILLETTE VAN KABELJAUW

BENODIGDHEDEN

KOMKOMMERBLOKJES

5 komkommers
6 g agar agar
Beetje sushi azijn

CITRUSVINAIGRETTE

75 ml grapefruitsap
75 ml sinaasappelsap
75 ml citroensap
zout
versgemalen peper,
75 ml extra vergine
olijfolie.
5 gr Wasabi poeder

AVOCADO CRÈME

500 g avocado
1 limoen
150 ml citrus vinaigrette
zout
200 g mayonaise

PISTACHE-TAPENADE

100 ml olijfolie
100 ml pistacheolie
100 g pistachenoten
50 g Citrus vinaigrette
zout
peper
50 g Aziatische
vinaigrette

RILLETTE VAN

KABELJAUW

300 g kabeljauwfilet
2 sjalotten
6 takjes koriander
1 cm gember
1 citroen
125 g St. Moret
2 tomaten
300 g casinobrood

BEREIDINGSWIJZE

KOMKOMMERBLOKJES

1. Schil 1 komkommer en snijd deze op de snijmachine in lange dunne plakken, stand 5 dek af en leg in de citrus vinaigrette, breng op hoog smaak met peper en zout.
2. Snijd 1 komkommer brunoise zonder schil, je hebt 200 g nodig.
3. Maak van de overige 3 komkommers met schil sap, middels de sapcentrifuge en kook met de agar agar, daarna de komkommerblokjes toevoegen, in lage vorm storten en koel wegzetten.
4. Snijd voor het opdienen kleine blokjes van 1 x 1 cm snijden



CITRUSVINAIGRETTE

5. Pers grapefruit, sinaasappel en citroen.
6. Meng gelijke delen (75 ml) van het vruchtensap en olijfolie door elkaar
7. Maak op smaak met peper en zout.

AZIATISCHE VINAIGRETTE

8. Neem 50 ml cirrusvinaigrette en voeg een mespuntje Wasabi toe.

AVOCADO CRÈME

9. Maak mayonaise volgens basisrecept.
10. Vruchtvlies van de avocado met limoensap, cirrusvinaigrette, zout en mayonaise met blender door elkaar mixen en koel wegzetten.

PISTACHE-TAPENADE

11. De olijfolie, pistachenoten en pistacheolie bij elkaar doen in een pan en een half uur garen bij 80 °C.
12. Meng met de overige ingrediënten, mix (niet te fijn) in een blender, in spuitzak koel wegzetten.

RILLETTE VAN KABELJAUW

13. Gaar de kabeljauw in een ovenschaal 12 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C en laat volledig afkoelen.
14. Snipper de sjalot zo fijn mogelijk, snijd de korianderblaadjes zo fijn mogelijk, rasp de gember en de citroen. Meng de sjalot, koriander, gember en citroenrasp.
15. Plisseer de tomaten en snijd ze in 4-en, verwijder het zaad en snijd het vlees in fijne brunoise.
16. Druk zoveel mogelijk vocht uit de kabeljauw, meng met de hand de St. Moret er doorheen.
17. Voeg sjalot, koriander, gember, citroen en aan het einde de tomaat toe.

- olijfolie
18. Breng hoog op smaak met zout en peper.
 19. Snij de korsten van het brood en rol dun uit, snij de plakken in tweeën en bak in de oven af tot melba toast.

PRESENTEREN

20. Maak in het centrum van het bord een bolletje van de kabeljauw rilette.
21. Komkommerblokjes op het bord dresser.
22. Maak van de plakjes komkommer rolletjes zet er 1recht op en de ander plat.
23. Smit de avocadocrème in de rolletjes
24. Dresseer met kleine lepel de pistache Tapenade.
25. Maak het geheel af met Aziatische vinaigrette. Garneer met melbatoast.

SAFFRAAN RAVIOLI GEVULD MET FLESPOMPOEN

BENODIGDHEDEN

SAFFRAAN RAVIOLI

0,3 g saffraandraadjes
3 eieren
250 g pastabloem 00
extra bloem om te
bestuiven

POMPOENVULLING

750 g pompoen
60 ml Pompoenpit Olie
60 g Pecorino kaas
1 ei

DRESSING

4 teentjes knoflook
150 ml extra vergine
olijfolie
100 g zwarte olijven
verse tijm

GREMOLATA

0.5 bos Peterselie
1 citroen

BEREIDINGSWIJZE

SAFFRAAN RAVIOLI

1. Plet de saffraandraadjes in een vijzel, voeg de eieren toe en meng alles goed
2. Doe het eimengsel in een keukenmachine, voeg de bloem toe en schakel steeds de pulseerknop in tot het een klonterig mengsel is
3. Stort het deeg op een met bloem bestoven werkbanken kneed het tot een glad deeg. Wikkel het in plasticfolie en laat het minstens 2 uur rusten in de koelkast.



POMPOENVULLING

4. Verwarm de oven voor op 200 graden.
5. Snijd de pompoen in vieren, verwijder de schil en haal de pitten eruit. Leg op een bakplaat. Besprenkel met olie en bestrooi met peper en zout. Rooster de pompoen in 55 minuten beetgaar.
6. Pureer in een keukenmachine het vruchtvlees meng met de geraspte Pecorino kaas en voeg peper toe. Doe in een spuitzak.

SAFFRAAN RAVIOLI (VERVOLG)

7. Snijd de pasta in porties, en bewaar goed verpakt. Rol steeds een stuk in de pastamachine uit. Leid minstens 3 keer door de breedste stand, stel de roller steeds strakker en eindig met 3 maal door de kleinste stand. Rol al het deeg op deze manier uit
8. Leg een pastavel op een plank.
9. Neem de ravioli-steker en markeer de rondjes op het pastavel. Je hebt minimaal 20 ravioli 's nodig.
10. Spuit op elke rondje een dotje pompoenvulling. Smeer de overgebleven ruimtes in met losgeklopt eiwit.
11. Leg een tweede plak pastavel er boven op.
12. Steek met de ravioli-steker de ravioli uit. Druk de randen goed op elkaar. Leg ze op een droge bebloemde doek, niet te dicht bij elkaar. Laat even rusten.
13. Breng een grote pan water aan de kook en voeg wat olie toe. Doe er wat zout bij en kook de ravioli in 4-6 minuten beetgaar.

DRESSING

14. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Haal tijmblaadjes van bosje en hak grof.
15. Verwarm voor de dressing de knoflook in de olie tot de knoflook gaat kleuren. Voeg de ontpitte olijven, wat tijmblaadjes en peper toe.
16. Zet opzij en laat intrekken.
17. Pureer het geheel.

GREMOLATA

18. Hak de peterselie en meng de geraspte citroen erdoor.

100 g Pecorino

PRESENTEREN

19. Rasp de Pecorino met de fijne rasp.
20. Schep wat dressing in een warm bord.
21. Leg daarop twee ravioli 's, besprenkel nogmaals met wat dressing.
22. Daarna de fijn geraspte Pecorino en maak het geheel af met de Gremolata.

GEVULD KALFSGEBRAAD, GEGLACEERDE WORTEL-TJES, AARDAPPEL-KROKETJES EN MOUSSELINESAUS

BENODIGDHEDEN

GEVULD KALFSGEBRAAD

- 50 plakjes ontbijtspek
- lange plakken
- 6 kalfslapjes 100 g per stuk,
- 250 g haricot verts
- 800 g spinazie
- 60 g boter
- 200 ml crème fraîche
- 250 g witte champignons
- 300 g kalfsgehakt
- boter
- peper
- zout

AARDAPPELKROKETJES

- 0.75 kg aardappelen
- 3 eierdooiers
- 1 ei
- zout
- bloem
- paneermeel

BEREIDINGSWIJZE

GEVULD KALFSGEBRAAD

1. Breng water aan de kook in een grote pan. Haal de steeltjes van de spinazie en was de groente met veel water. Doe de spinazie in het kokende water en laat 5 minuten koken. Giet af en duw het water stevig eruit.
2. Doe de spinazie met de boter in een pan. Roer 2 à 3 minuten met een houten lepel, op hoog vuur, zodat de spinazie wat droger wordt. Voeg de crème fraîche toe. zout en peper naar smaak. Leg er een deksel op en stoof 10 minuten heel zacht.
3. Snijd de schoongemaakte champignons in plakjes.
4. Kook de haricot verts beetgaar.
5. Vermeng het gehakt met de spinazie tot een stevige farce
6. Leg de reepjes spek naast elkaar op een snijplank zodat deze elkaar net overlappen.
7. Leg kalfslapje op het spek en kruid het met peper en zout
8. Smeer een laagje farce uit over het vlees.
9. Leg plakjes champignons op de farce
10. Leg weer een kalfslapje op de champignons, weer kruiden met peper en zout
11. Smeer hier over weer een laagje farce, dan een laagje haricots verts en dan het laatste kalfslapje, deze weer kruiden met peper en zout.
12. Leg enkele repen spek verticaal op het vlees en vouw dan de horizontale repen dicht zodat een pakketje ontstaat. Bind op met touw, zo dat je om de 2 cm een touwtje hebt om later plakken te snijden die niet uit een vallen.
13. Bak het gebraad mooi bruin in de koekenpan, Leg het daarbij met de sluiting naar beneden .
14. Braad het nog 35 minuten in een voorverwarmde oven bij 170 °C.
15. Zet dan over naar de andere oven met 70°C en laat rusten.
- 16.

AARDAPPELKROKETJES

17. Schil en kook de aardappelen gaar, druk ze tot puree, laat ze iets afkoelen
18. Voeg één voor één de eidooiers toe. Roer deze door de puree. Voeg naar smaak zout, peper en nootmuskaat toe.
19. Doe het mengsel in een spuitzak
20. Spuit repen op een blad plastic folie en laat ze afkoelen.
21. Snij de strengen op de maat van kroketjes, wentel deze door de bloem, daarna door het losgeklopte ei en dan door het paneermeel.
22. Zet koel weg tot het moment waarop ze in de friteuse van 175 °C goudbruin en knapperig gebakken worden



GEGLACEERDE WORTELJTJES

1 bos bospeen
boter
suiker
peterselie

MOUSSELINESAUS

3 eidooiers
30 ml water
50 g koude boter
50 ml citroensap
50 ml room
zout
witte peper

GEGLACEERDE WORTELJTJES

23. Maak de worteltjes schoon, schil met een dunschiller en laat een klein stukje van het groen aan de wortel zitten. Snijd dikke wortelen een keer in de lengte door.
24. Kook ze in wat water en een beetje zout in 20 minuten gaar, zodanig dat het water geheel verdampt is. Pas op voor aanbranden.
25. Doe er nu boter en suiker bij en laat het smelten en schud de worteltjes hierdoor.
26. Was de peterselie hak fijn, bewaar

MOUSSELINESAUS

27. Klop de eidooiers samen met het water op een laag vuurtje tot een gladde saus. Zodra de eidooiers dreigen te stollen, neem je de pan van het vuur.
28. Roer de klontjes koude boter voorzichtig onder de saus tot ze helemaal gesmolten zijn.
29. Breng op smaak met peper, zout en citroensap.
30. Klop de room half op en voeg toe aan de saus.

PRESENTEREN

31. Snijd het vlees tussen de touwtjes door in plakken en leg midden op het bord. Het touwtje wordt pas op het bord verwijderd.
32. Leg enkele worteltjes van gelijke grootte schuin boven het vlees en strooi hier overheen wat van de peterselie
33. Leg aan de andere kant van het vlees 2 aardappelkroketjes naast elkaar en 2 aardappelkroketjes er haaks op zodat een torentje ontstaat
34. Maak het geheel af met een toefje mousseline.

NOTEN-IJSPAKKETJES

BENODIGDHEDEN

VANILLE IJS

- 2 vanillestokje
- 300 ml slagroom
- 5 eieren
- 200 g witte basterdsuiker
- 300 ml volle melk
- 10 plakjes filodeeg
- 100 g walnoten
- 100 g gedroogde pruimen
- 100 g hazelnoten
- 30 ml Amaretto
- 20 g pistachenoten
- 20 g pijnboompitten
- 100 g abrikozen
- Bakpapier
- 200 g boter

KARAMELSAUS

- 200 g suiker,
- 200 ml room
- 50 g roomboter

BEREIDINGSWIJZE

VANILLE IJS

1. Verwarm de melk en de helft suiker.
2. Vanillestokje opensnijden en met mespunt merg eruit schrapen, Toevoegen aan de warme melk
3. Klop in een kom de slagroom tot yoghurt dikte.
4. Splits de eieren (eiwit wordt niet gebruikt).
5. Klop in een kom de eierdooiers met de basterdsuiker tot een dikke, bleekgele crème.
6. Schenk geleidelijk, al kloppend, de warme melk bij het dooiermengsel.
7. Verwarm al roerend tot 80 graden zodat de eidooiers kunnen garen. Laat afkoelen.
8. Schep de lobbige slagroom erdoor en roer tot er een homogeen mengsel ontstaat.
9. Draai het in de machine tot ijs.
10. Maak met een ijslepel flinke bollen van ijs en doe deze in de vriezer, laat deze goed hard worden!(minimaal 1 uur)
11. Hak de noten grof in een keukenmachine.
12. Verwijder de pitten uit de pruimen.
13. Voeg dan de pruimen, abrikozen en Amaretto toe en maal alles tot een grove pasta.
14. Rol de pasta uit tussen twee vellen bakpapier
15. Werk de notenpasta om de bevroren bollen ijs en doe opnieuw terug in de vriezer.
16. Kwast elk lapje filodeeg in met gesmolten boter.
17. Leg op elk filodeeg lapje een bol ijs met noten en maak er een pakketje van.
18. Zet de pakketjes onder de grill zodat het deeg kan kleuren.

KARAMELSAUS

19. Laat de suiker karamelliseren in een pannetje, niet roeren!
20. Haal het pannetje van het vuur en blus de karamel dan met de room.
21. Verwarm de saus weer zacht met wat boter en blijf roeren tot een gladde saus ontstaat.

PRESENTEREN

22. Serveer de pakketjes op een bord met daarbij de karamelsaus.



G - Menu maart 2017

PREI/RICOTTA/HOLLANDAISE

BENODIGDHEDEN

PREI

5 st prei
50 g roomboter
2 takjes tijm
1 g komijn
65 g ricotta

PREI-HOLLANDAISE

150 g groen van prei
200 g olijfolie
5 eidooiers
75 ml castric (witte wijn,
peperkorrels, tijm,
peterselie en sjalot)

BEREIDINGSWIJZE

PREI

1. Snijd van de prei tonnetjes van ongeveer 3 centimeter.
2. Haal het binnenste uit de preitonnetjes en laat de twee buitenste bladeren heel.
3. Blancheer kort in gezouten water en spoel koud in ijswater.
4. Rooster de komijn en maal fijn
5. Dep de preiringen goed droog.
6. Snijd het binnenste van de prei en dunne ringen.
7. Smoor dit gaar in roomboter samen met de tijm en komijn, op zeer lage temperatuur.
8. Breng op smaak met peper en zout, laat goed uitlekken.
9. Maak de gesmoorde prei aan met de ricotta.
10. Vul de preitonnetjes met de gesmoorde prei. Houd warm.

PREI-HOLLANDAISE

11. Blancheer het groen van de prei. Blender voor de prei-olie het groen van de prei met de olijfolie. Druk door een fijne zeef. Bewaar de pulp.
12. Maak de castric en klop met de eidooiers koud schuimig.
13. Klop verder au bain-marie luchtig en monteer met de prei-olie.
14. Vul de kleine ISI-fles.
15. Frituur fijngesneden preiringen kort voor de topping.

PRESENTEREN

16. Plaats een gevulde preiring op het bord, vul ruim af met de prei-Hollandaise en werkt af met de gefrituurde preiringen. Eventueel de opsmaak gemaakte preipulp.



OP LAURIER GEGRILDE KWARTEL, VENKEL EN UIEN-SIROOP

BENODIGDHEDEN

10 st kwartel
30 bl. verse laurier
250 g WUPS

NATTE RUB ^{TM17}

10 tn knoflook
1 bos peterselie
200 ml zonnebloemolie
30 g grof zeezout
peper

VENKEL

20 st minivenkel
peper en zout
50 ml Pernod
50 ml olijfolie
1 citroen
4 bl. verse laurier
4 verse dragontakjes

UIENSIROOP

4 grote uien
2000 ml water
10 ml Japanse Soja
10 ml witte wijnazijn
50 g suiker

POMMES PAILLES

1 grote zoete aardappel

BEREIDINGSWIJZE

1. Ontbeen de kwartels vanaf de rugzijde.
2. Maak van de karkassen een bouillon.
3. Pureer de knoflook met de peterselie en de olie. Voeg zeezout en vers gemalen peper toe.
4. Smeer de uitgebeende kwartels in met deze rub en laat afgedekt een uur in de koelkast intrekken.
5. Breng de BBQ naar een temperatuur van 200 graden. Gril de kwartel 3 minuten op de velzijde. Leg 3 laurierblaadjes dakpansgewijs op het rooster en leg hier op een kwartel met de velzijde naar boven. Herhaal dit met de overige kwartels en laurier.
6. Laat ongeveer 6 tot 8 minuten verder garen.



SOUS VIDE BABYVENKEL

7. Verwarm het Sous Vide Systeem tot exact 85°C.
8. Maak de venkel schoon en was in ruim koud water.
9. Snijd in de lengte doormidden en kruid met peper en zout.
10. Vermeng de venkel in een bekken met de Pernod, olijfolie en sap van citroen.
11. Verdeel over vacuüm zakken en voeg aan iedere zak laurier, schil van citroen en verse dragon toe.
12. Trek vacuüm en gaar 40 minuten in het voorverwarmde Sous Vide Systeem.
13. Gebruik direct of koel terug op ijswater.
14. Warm à la minute op in de vacuüm zak of in een pan met een beetje van het gaar vocht.

UIENSIROOP

15. Maak de uien schoon en snijd in stukken.
16. Blancheer de gesneden ui in water met de witte wijnazijn.
17. Schep de ui uit het water.
18. Voeg de suiker aan het water toe en kook heel rustig in tot een stroop.

POMMES PAILLES VAN ZOETE AARDAPPEL

19. Schil de zoete aardappel.
20. Snijd de geschilde aardappel zo dun als stro, (Julienne)

¹⁷ Thermomix methode: *Natte Rub*:

1. Knoflooktenen (zonder schilletje) in TM,
2. Snipperen: 5 seconden, stand 3
3. Naar beneden schrapen
4. Peterselie en olie toevoegen
5. Peper en zout toevoegen, of aan het einde als je de rub klaar hebt.
6. Instellen: 1 minuut stand 10, daarna verlengen tot je tevreden bent.

- Frituurolie Spoel ze in een zeef en laat ze goed uitlekken.
21. Dep de Pommes Pailles goed droog.
 22. Verhit de frituurolie tot 180 °C.
Frituur de Pommes Pailles goudbruin.
- PRESENTEREN**
- Affilla cress
23. Neem warme borden.
 24. Leg de halve venkel in het midden van het bord, Dresseer hierop de kwartel.
 25. Giet of druppel speels wat uiensiroop rond en over het gerecht.
 26. Garneren met de Pommes Pailles en de Affilla cress.

ZEEDUIVEL IN GROENE KOOL MET STRUCTUREN VAN BLOEMKOOISOORTEN

BENODIGDHEDEN

ZEEDUIVEL

- 1 ui
- 1 wortel
- 1 steel selderij
- ½ prei
- 2 takjes tijm;
- 1 laurierblad;
- 8 zwarte geplette peperkorrels
- 1 citroen
- 100 ml witte wijn
- 1 groene kool
- 1 eidooier + 1 ei
- 50 g room
- peper en zout
- 500 g zeeduivelfilet
- 200 gr snoekbaarsfilet
- ca 1 kg visgraten en afsnijdsels¹⁸

BLOEMKOOL

- 1 groene bloemkool (Romanesco)
- sushiazijn
- citroensap
- olijfolie extra vergine
- 1 witte bloemkool
- 200 g crème fraîche
- 1 paarse bloemkool
- 1 broccoli

SAUS

- 2 sjalotten
- 100 ml Noilly prat
- 200 ml witte wijn
- 250 g koude boter
- 1000 ml vis bouillon
- 200 ml room
- 0,1 g saffraan

BEREIDINGSWIJZE

ZEEDUIVEL

1. Maak van de graten (wel van de snoekbaars; niet van de zeeduivel: zie NB) een visbouillon: Zet de groente en kruiden aan met olie in een koekenpan.
2. Spoel de graten af.
3. Doe ze in een ruime pan met zoveel water dat de graten onder staan. Voeg sap van de citroen en wijn toe.
4. Breng aan de kook en laat 20 minuten trekken. De graten verwijderen!
5. Haal de bladeren van de groene kool en blancheer ze bijna gaar en spoel koud. Laat ze drogen op keukenpapier. Snij de dikke kern uit het blad.
6. Maak van de snoekbaars een farce: in blokjes in de Magimix fijn draaien, ei en room toevoegen. Maak op smaak met peper en zout.
7. Fileer de zeeduivelstaart en snij de filets in lange repen van 1,5 cm, in lengtes van +/- 15 cm.
8. Leg trekfolie op de werkbank. Leg hier de koolbladeren met de binnenkant naar boven op (15 b x 20 h). Smeer de groene koolbladeren in met de farce en rol de zeeduivelrepen hier in (± ø 6 cm). Maak vier rollen. Stoom deze in een stoompan tot kerntemperatuur van 56°C en laat weer afkoelen buiten de oven.



BLOEMKOOL

9. Snij de Romanesco in zeer kleine roosjes, alleen het groene van de kool.
10. Blancheer in water met zout tot beetgaar. Laat uitlekken in een zeef.
11. Maak dit aan met olijfolie, sushiazijn en op smaak met citroensap.
12. Schaaf de witte bloemkool op een grove schaaaf en hak het schaafsel eventueel nog iets kleiner met een mes, zodat de consistentie van couscous ontstaat. Meng dit schaafsel met wat crème fraîche, zodat een crème ontstaat waarmee een quenelle gevormd kan worden.
13. Schaaf de paarse bloemkool op dezelfde wijze als de witte bloemkool.
14. Blancheer de broccoliroosjes in (zeer) zout water en koel direct terug op ijswater.
15. Warm de roosjes juist voor service op in een emulsie van wat boter en water.

SAUS

16. Maak een Beurre Blanc met saffraan: snipper de sjalotten, voeg de Noilly Prat toe en reduceer tot de helft. Voeg daarna de witte wijn toe en reduceer weer tot de helft. Klop er nu de ijskoude boter in blokjes door.
17. Voeg de visbouillon en de room toe. Laat even doortrekken. Passeer de saus en voeg de saffraan toe.
18. Vlak voor het opdienen: Maak een liaison van de eidooiers en de room. Klop hier de warme saus bij tot een saus van de juiste

¹⁸ NB: De koppen en graten van zeeduivels zijn minder geschikt om bouillon van te trekken.

consistentie is bereikt.

Voor de liaison:

2 eidooiers
100 ml room

PRESENTEREN

19. Gebruik een warm kombord.
20. Snijd vlak voor opdienen de zeeduivel in medaillons, verwijder de folie, doop ze met de snijkanten even in een mooie olijfolie en grill ze om en om in een maximaal hete grillpan: ze krijgen zo een mooi ruitje. (Met de hand in de pan doen dan houd je de kool op z'n plek).
21. Vóór het doorgeven enkele minuten opwarmen in een hete oven. Denk erom niet te lang anders wordt de vis te gaar!!
22. Leg een quenelle van de witte bloemkoolcrème op het bord, leg er twee medaillons kool-visrolletjes, de paarse bloemkoolcouscous, de broccoliroosjes en de Romanescu bij.
23. Werk af met de saus.

HUTSPOT MET RUNDERLENDE VAN DE BBQ

BENODIGDHEDEN

GEPOFTE ZILVERUI

40 s zilveruitjes (vers)
aluminiumfolie

WORTEL-GEMBERJAM

300 g bospeen
25 g verse gemberwortel
200 g gelei suiker
½ citroen (sap en schil)
½ sinaasappel (sap en schil)

AARDAPPELPUREE

1 kg kruidige
aardappelen
200 ml melk
50 gr boter
zout
eventueel nootmuskaat

GEGLACEERDE WORTEL

10 gele worteltjes
10 paarse worteltjes
100 g boter
suiker

JONGE HUTSPOT

2 st dikke
winterwortel
2 st Cevenne
uien
4 st sjalot (in ringen
gesneden)
4 pl. gedroogde bacon
2 bl. laurier
3 teen knoflook

BEREIDINGSWIJZE

GEPOFTE ZILVERUI

1. Verpak de zilveruitjes per 4 in aluminiumfolie en pof ze ± 45 minuten in de oven (180 °C)
2. Verwijder de aluminiumfolie en de buitenste schil van de zilveruitjes.
3. Rijg de gepelde uitjes aan een satéstokje en grill deze op de green egg naast het rundvlees.



WORTEL-GEMBERJAM

4. Borstel de peentjes schoon en snijd deze in stukjes zet met water op en iets zout.
5. Schil de gemberwortel en snijd deze ragfijn en voeg aan de worteltjes toe.
6. Schil de sinaasappel en citroen met een dunschiller, voeg de schil een de worteltjes toe.
7. Per citroen en sinaasappel uit en voeg het sap toe aan de rest.
8. Laat het geheel gaarkoken, voeg dan de geleisuiker toe en laat nog 4 minuten door pruttelen.
9. Giet in de blender en laat net zolang doordraaien tot een fijne moes, giet in een bak en laat afkoelen.

AARDAPPELPUREE

10. Schil de aardappelen en kook deze gaar
11. Giet de aardappelen af als ze gaar zijn en laat uitstomen.
12. Pureer de warme aardappelen met de pureeknijper
13. Spatel kokende melk en boter door de gepureerde aardappel en breng het op smaak.

GLACEREN VAN WORTEL

14. Was de wortels en laat klein stukje loof eraan zitten (glaceren kan met bijna gare of rauwe groente)
15. Zet de wortelen apart op met bodempje water, boter, suiker en zout
16. Kook de wortelen voorzichtig gaar in een pan, afgedekt met een deksel of vetvrij papier. Regelmatig omroeren.

JONGE HUTSPOT

17. Uien schoonmaken en gelijk snijden.
18. Winterwortel schillen en in plakken snijden op de snijmachine stand 8 a 10 en vervolgens 'Chinoise' snijden. De wortel apart koken in gevogelte bouillon met iets zout.
19. Verhit de olijfolie in een pan en voeg de gedroogde bacon, knoflook, sjalot, tijm en laurier toe
20. Voeg de ui toe en blus af met bouillon en de witte wijn. Stoof dit gaar in ± 15 minuten.
21. Voeg de wortel bij de ui en schep voorzichtig om, laat het vocht groten deels verdampen.

3 takjes tijm
100 ml olijfolie
200 ml kippenbouillon
100 ml witte wijn
zout/peper uit de molen

MOSTERDJUS ^{TM19}

500 ml kippenbouillon
(volgens basis receptuur)
500 ml rode wijn
50 g mosterd
1 teen knoflook
olie
boter

ENTRECOTE

1000 g dikke bil (kogel)
peper
zout

22. Breng op smaak met peper en zout

MOSTERDJUS

23. Bak de uien (van de 2^e gang) en de knoflook.
24. Voeg de mosterd toe als de uien mooi gekleurd zijn.
25. Blus de uien af met de rode wijn en voeg de kippenbouillon toe als de wijn bijna weg gekookt is.
26. Maak de jus glad met de staafmixer of doe in de blender en voeg eventueel een klontje boter en extra mosterd toe.

KOGELBIEFSTUK VAN DE BBQ (ROSÉ)

27. Verhit de BBQ opnieuw.
28. Laat het Sous-Vide bad op 48 graden komen.
29. Seal dikke bil delen en bereid deze Sous-Vide voor 12 minuten op 48°C
30. Leg de kogelbiefstukken op de BBQ
31. Grill de steaks gedurende 1 minuut
32. Draai het vlees om met een vlees pincet
33. Laat ze nog 1 minuut op de BBQ liggen
34. Breng de steaks op smaak met peper en zout
35. Wikkel ze in aluminiumfolie om te rusten
36. Is de temperatuur te ver teruggelopen, leg ze dan nog heel even op de BBQ
37. Snijd de steaks in plakken (tegendraads)

PRESENTEREN

38. Hete borden.
39. Iets uit het midden een mooie quenelle puree, daarnaast een uitgelekte schep peen en ui.
40. Tegen de puree aan 2x 1 geglaceerde wortel (gekleurde).
41. Garneer verder af met de zilveruitjes een mooie streep wortel/gemberjam en de mosterdjus.
42. Plaats de plakken kogelbiefstuk erbij.

¹⁹ *Thermomix methode: Mosterdjus:*

TM-acties: (alleen smoor je i.p.v. bak je de ui!)

1. Maak ui schoon en snij uien in vieren
2. Maak knoflook schoon.
3. Hak ui en knoflook: 5 seconden stand 5, terug spatelen
4. Voeg olie toe en sauteer 5 minuten, 100 °C stand 2
5. Voeg mosterd toe, roer 5 sec. stand 3.
6. Blus af met rode wijn, koken: 5 min, 100 °C stand 3,
7. Voeg kippenbouillon toe.
8. Mix: 20 sec. stand 6 opvoeren tot 9 (of verlengen alsnog niet klaar)

SAVARIN VAN MANGO MET MELOEN EN BASILICUMSTROOP

BENODIGDHEDEN

SAVARIN VAN MANGO

4 bl. gelatine
300 ml mango puree
35 ml Campari
150 ml room
50 ml eiwit
45 g poedersuiker
mini savarin vormpjes!

BASICILUMSIROOP

100 ml water
100 g suiker
1 bos basilicum
passeerdoek!

MELOEN BOLLETJES

1 st Galia meloen
1 st Cantaloupe meloen

SORBET^{TM20}

150 g suiker
150 g water
1 citroen
1 eiwit
restjes meloen

SOEZEN-DECORATIE

100 ml melk
50 g boter
50 g bloem
2 st eieren
zout

BEREIDINGSWIJZE

SAVARIN VAN MANGO

1. Week de gelatine in koud water
2. Verhit de mangopuree met de campari en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Laat af koelen.
3. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en bewaar afdekt in de koelkast.
4. Klop het eiwit tot pieken, voeg de poedersuiker in 2 keer toe.
5. Spatel de slagroom door de afgekoelde mangomassa, spatel vervolgens in 3x het stijf geslagen eiwit toe.
6. Vul er een persoons savarinvormpjes (mini rijst-ringen) mee. Zet afgedekt in de koelkast en laat verder opstijven.



BASICILUMSIROOP

7. Kook het water met de suiker tot er een stroopje ontstaat.
8. Voeg de geplukte basilicum toe en breng nog even aan de kook.
9. Giet het in de blender en laat enkele minuten draaien.
10. Passer de stroop door een passeerdoek en laat afkoelen.

MELOEN BOLLETJES

11. Boor met een parissienne bolletjes uit de beide meloensoorten.
12. Gebruik de restjes voor de sorbet.

SORBET

13. Haal het vruchtvlees uit de uitgeboorde meloenen en pureer deze.
14. Kook water en los de suiker erin op, voeg het sap van 1 citroen toe.
15. Voeg meloenpuree toe en laat afkoelen.
16. Zorg dat je ongeveer 500 ml massa hebt.
17. Draai er een sorbetijs van. Voeg halverwege het stijfgeklopte eiwit toe.

SOEZEN-DECORATIE

18. Breng de melk met de boter aan de kook, voeg iets zout toe.
19. Zeef de bloem en voeg deze toe aan de hete melk/boter.
20. Roer flink met een houten lepel tot een stijve, gladde massa.
21. Neem de pan van het vuur en roer de eieren een voor een door.
22. Doe in een spuitzak en spuit mooie decoratieve vormen op bakpapier.
23. Bak ze in een oven van 160 graden C in 10 minuten lichtbruin af.

²⁰ Thermomix methode: Sorbet:

1. Haal het vruchtvlees uit de uitgeboorde meloenen. Plaats in TM.
2. 20 seconden stand 8, of verlengen als niet voldoende of opdraaien naar stand 10
1. Neem massa uit TM-beker en reserveer.
2. Water met suiker en citroen in TM doen: 10 min. 100 °C stand 2
3. Voeg meloen puree toe, 10 seconden stand 5
4. Laat afkoelen.... Vervolg zie punt 16 van de receptuur.

10 munt blaadjes
25 g suiker

PRESENTEREN

24. Stort de savarin uit hun vorm en plaats op een koel bord.
25. Dresseer rondom de meloen bolletjes.
26. Plaats een bol meloen sorbet in het midden van de savarin.
27. Trek enkele strepen met de basilicum stroop.
28. Decoreer het geheel af met de gebakken deco soezen.
29. Eventueel wat mint suiker en of mint blaadje.

H - Menu april 2017

WALDORF ON A STICK

BENODIGDHEDEN

- 1 knolselderij
- 4 Granny Smiths appels
- 1 ei
- 35 g Griekse yoghurt
- 200 ml walnotenolie
- 13 walnoten
- 6 blaadjes gelatine

eetbare begonia's of
appelcress
cocktail prikkers
alu folie

BEREIDINGSWIJZE

WALNOOTCRÈME

1. Scheid het ei.
2. Mix yoghurt en eiwit in een maatbeker met de staafmixer.
3. Voeg de walnotenolie druppelsgewijs toe tot er een dikke massa ontstaat.
4. Vul er een spuitzak mee en reserveer koel.



APPELGELEI

5. Voor punt 12 reserveer 1,5 appels.
6. Maak 250 ml (\pm 2,5 appels) vers appelsap van appels met schil, vervolgens zeven.
7. Week gelatine in koud water.
8. Breng de appelsap aan de kook en roer er van het vuur af de uitgeknepen gelatine door; Laat de appelgelei staan, niet koelen, het moet nog een beetje vloeibaar blijven.

WALNOTEN

9. Warm de oven voor op 180 °C.
10. Verdeel de walnoten op een bakplaat en rooster ze in een paar minuten goudbruin.
11. Laat iets afkoelen en hak ze fijn met een snufje zout.

WALDORF

12. Schaaf op een mandoline dunne plakjes van 1,5 appel op stand 4 en van een 1/2 knolselderij op stand 3. Bewaar de andere halve knolselderij.
13. Steek de plakjes uit met een steekring.
14. Blancheer appel en selderij apart van elkaar kort in flink! gezouten water en dompel direct kort in ijswater.
15. Maak stapeltjes van de plakjes: neem eerst een plakje selderij, dan een plakje appel, herhaal dit 5x.
16. Prik er een cocktailprikkers in en haal de stick 3 maal door de appelgelei.
17. Rol of besprenkel de sticks vervolgens door de gehakte walnoten (bij voorkeur in 2 delen).

PRESENTEREN

18. Bekleedt de overgebleven halve knolselderij met alu folie, perforereer de selderij voor (bijv. met een vleesvork) voordat je de prikkers er definitief insteekt. Spuit op elke stick een flinke dot walnotencreme.
19. En garneer met een begonia bloemetje of appelcress.

BULGUR – ASPERGE – GEPOCHEERD EI

BENODIGDHEDEN

ASPERGES

1500 g asperges

DIP VAN ASPERGES

3 st asperges

30 ml olijfolie

15 g mosterd

BULGUR

200 g bulgur

4 st asperge

verse tuinkruiden:
bieslook, peterselie,

10 st eieren

postelein (of veldsla)

BEREIDINGSWIJZE

ASPERGES

1. Schil de asperges en snijd het kontje er af.
2. Geef het afval door aan de makers van de aspergebouillon (gerecht 3).
3. Zet een ruime pan op met koud water, snuifje zout en een klontje boter.
4. Houd 2 asperges rauw voor de bulgur salade.
5. Doe de rest van de asperges in het water en breng dit naar het kookpunt.
6. Als het water kookt zet je het vuur uit en wacht je tot de asperges zinken (5 á 10 minuten). Nu zijn ze gaar.
7. Haal de asperges uit het water en verfris ze onder koud water
8. Hou het kookvocht bij voor de Bulgur.

DIP VAN ASPERGES

9. Kook de asperges en mix met de olijfolie en de mosterd tot een egale dipsaus.
10. Breng op smaak met peper en zout.
11. Bewaar in de koelkast.

BULGUR

12. Gaar de Bulgur zoals op de verpakking staat, gebruik hiervoor het kookvocht van de asperges.
13. Laat de Bulgur afkoelen.
14. Snij 2 rauwe en 2 gekookte asperge in fijne brunoise en meng deze door de Bulgur.
15. Snij de bieslook en peterselie fijn, meng deze onder de Bulgur.
16. Voeg beetje olijfolie toe en breng op smaak met peper en zout.
17. Bewaar in de koelkast.

GEPOCHEERD EITJE

18. Breng water aan de kook in een ruime en brede pan.
19. Als het water kookt voeg je enkele eetlepels azijn toe.
20. Breek de eieren elk in een apart kommetje.
21. Als het water kookt, mag je het zachter zetten zodat het juist zachtjes borrelt.
22. Neem één van de kommetjes en laat dit zachtjes zakken in het kokend water
23. De gaartijd (ongeveer 3 minuten) is afhankelijk van de grootte van het ei.
24. Als het eitje goed is met een schuimspaan er uit scheppen en dompellen in ijswater.
25. Pocheer alle eieren.

PRESENTEREN

26. Bak de asperges kort aan met een beetje boter, kruid met peper en zout.
27. Serveer de gepocheerde eitjes met gebakken asperges en de frisse salade van Bulgur.
28. Werk af met de dip van asperges en enkele blaadjes postelein.



ASPERGESOEP MET DRIE BEREIDINGEN VAN ZALM

BENODIGDHEDEN

2 BOUILLONS

Gevogeltebouillon
1000 ml
gevogeltebouillon
volgens basisreceptuur

Aspergebouillon
Van de schillen van de
makers van het 2^e
gerecht

ASPERGESOEP

200 ml room
crème fraîche
zout
witte peper

ASPERGENOEDELS

250 ml geconcentreerde
aspergebouillon
2 g agar agar
2 gelatineblaadjes
200 ml Valderama Ocal
Organic

ZALM MET YUZU EN TSUYU

380 g zalmfilet (incl.
buik)
1 Mineola²¹
sojasaus
5 g Dashi Kombu
10 g Bonita vlokken
3 el druivenpitolie
zalmeitjes

BEREIDINGSWIJZE

Er worden totaal 3 bouillons gemaakt: Gevogelte-, asperges- en Dashi (punt 18) - (begin direct met al deze bouillons!!!)

2 BOUILLONS

1. Maak 1 liter kippenbouillon volgens basis receptuur.
2. De aspergeschillen krijg je van de makers van het 2^e gerecht.
3. Kook de schillen in de ruim water met zout.
4. Laat de soep ongeveer 25 min op laag vuur garen en roer regelmatig over de bodem.
5. Zeef de aspergebouillon., reserveer 1000 ml.



ASPERGESOEP

6. Kook 400 ml aspergebouillon, 400 ml kippenbouillon en 200 ml room in tot de juiste smaak.
7. Breng op smaak met de crème fraîche, zout en witte peper.

ASPERGENOEDELS

8. Week de gelatineblaadjes.
9. Breng de aspergebouillon samen met de agar agar aan de kook en laat enkele minuten doorkoken.
10. Proef de olie voordat je verder gaat.
11. Giet in een maatbeker en monteer direct met de olijfolie met behulp van een staafmixer. Dit lijkt op mayonaise.
12. Zorg dat de massa nog warm is en los er dan direct de geweekte gelatine in op.
13. Stort op een passende plaat zodat een laag ontstaat van ongeveer 4 millimeter dikte en laat afkoelen in de koelkast.
14. Snij in tagliatelle linten (zie werkfoto) en reserveer.

1. ZALM MET YUZU EN TSUYU

15. Ontvel de zalm en verwijder de bruine delen. Snij de buik af (100g) voor het 2^e gerecht, snijd 100 g af voor het derde gerecht en behoud 100 g voor dit gerecht.
16. Snij de zalm in 10 gelijk blokjes.
17. Voor de yuzu gebruiken we Mineola fruit. Pers de Mineola uit.
18. Breng 500 ml water aan de kook met 5 g Dashi Kombu en de Bonita vlokken.
19. Laat 30 minuten trekken als thee. Vervolgens zeven.

²¹ Indien er geen Mineola fruit is, neem dan 1 sinaasappel en 1 citroen, pers beide uit en neem van ieder sap de helft.

VOOR DE TSUYU

5 ml Kikkoman sojasaus
100 ml Dashi
25 ml Mirin

ZALMBUIK

Tahoon Cress

SESAM YOGHURTDIP

100 g Griekse yoghurt
30 g sesampasta
1 teentjes knoflook
10 g sushi-azijn
15 g honing

ZALMTARTAAR

sjalot
bieslook
rookolie
fleur de sel
citroensap

aspergenoedels

Werkfoto:

Tsuyu saus:

20. Doe de ingrediënten in een pan en breng aan de kook, kook 15 minuten door.
21. Laat de saus afkoelen.
22. Meng 5 eetlepels yuzu, 5 eetlepels Tsuyu en 3 eetlepels druivenpitolie met elkaar en marineer er de blokjes zalm minimaal 2 uur in.
23. Leg een stukje gemarineerde zalm op een lepel en garneer met de zalmeitjes.

3. GESCHROEIDE ZALMBUIK MET SESAM YOGHURTDIP

24. Mix alle ingrediënten voor de sesam yoghurt dip met elkaar in de Thermomix (10 seconden stand 8,5) en breng op smaak met zout en peper.
25. Schroei de zalm buik aan 1 kant heel kort met behulp van een gasbrander.
26. Snijd de zalm buik op maat (lepelgrootte) in 10 porties.
27. Plaats op een lepel de sesam yoghurt dip, leg er een stukje zalm buik op met de geschroeide kant boven en garneer met een takje Tahoon Cress.

2. ZALMTARTAAR BBQ FLAVOUR

28. Voor de zalm tartaar de zalmfilet fijnsnijden en vermengen met de zeer fijngesneden sjalot, fijngesneden bieslook, rookolie en 2 el restant Yuzusap.
29. Breng op smaak met fleur de sel en citroensap.
30. Maak een quenelle en leg op een lepel.

PRESENTEREN

31. Plaats de zalm lepels (volgens foto) langs de rand van een bord (lepel 1 met zalmgerecht links boven, en dan met de klok mee lepel 2 en vervolgens lepel 3).²²
32. Doe de aspergenoedels in een diep heet bord
33. Schuim de aspergesoep op met een staafmixer.
34. Giet de soep over de aspergenoedels.



²² Tip eetvolgorde van de lepels: 1.2.3 (zie nrs. voor de zalmgerechten).

MELKKALF – MAÏS – SPITSKOOL – MINI CHAMPIGNONS

BENODIGDHEDEN

KALFSLENDE

125 g ongezouten boter
1250 g Kalfsleende
peper
zout

KALFSSAUS

500 ml bruine kalfsfond
2 sjalotjes
kastanje champignons
2 takje tijm
2 laurierblaadje
4 takjes salie
125 ml cognac
100 g ongezouten boter
peper
zout
20 ml dragonazijn

MAÏSKROKET EN

MAÏSCRÈME

6 gelatineblaadjes
800 g maïs (blik)
200 g Parmezaan
8 eieren
peper
zout
100 g witte bloem
240 g maïsmeel
arachideolie

BEREIDINGSWIJZE

KALFSLENDE

1. Verwijder indien nodig de vliezen van de lende
2. Verwarm oven voor op 180 °C
3. Braad de lende aan in de boter.
4. Kruid met versgemalen peper en wat zout.
5. Leg het vlees in de warme oven en laat het in tot 52 °C kerntemperatuur mooi rosé bakken.
6. Laat rusten op een warme plaats (50°C), laat het braadvocht in de pan.



KALFSSAUS

7. Maak kalfsfond volgens basisreceptuur.
8. Neem het braadvocht, giet het vet af en smelt er een vers klontje boter in.
9. Stoof hierin het fijngesneden sjalotje en de gesneden champignons.
10. Blus af met de cognac en bevochtig met de fond.
11. Doe er de tijm en de laurier bij. Laat 20 minuten doorkoken.
12. Doe er de salie bij en laat nog 20 minuten zachtjes sudderen.
13. Giet door een zeef en werk af met de ongezouten boter, peper en zout en het scheutje dragonazijn.
14. Optioneel: saus in de blender of thermomix fijn pureren.

MAÏSKROKET EN MAÏSCRÈME

15. Doe de Parmezaan in stukken in de Thermomix. Maal de Parmezaan: 15 seconden stand 10 (houd je hand even boven de deksel om te voorkomen dat hij wegschiet).
16. Weeg 250 g maïs korrels af en reserveer voor de afwerking.
17. Neem de helft eraf voor de crème.
18. Mix de rest van de maïs en het sap in de Thermomixer.
19. Week de gelatine in koud water, knijp uit als de gelatine zacht is.
20. Neem 100 ml maïspuree, warm het op en voeg 100 g Parmezaan er aan toe.
21. Los ook de geweekte gelatine er in.
22. Meng het direct in de maïsbrj en mix verder tot een gladde massa.
23. Stort het mengsel in een diep bord /kom en laat afkoelen.
24. Neem de helft van de maïspuree en rol er kleine bolletjes van.
25. Scheid de eieren.
26. Breng de crème hoog op smaak, voeg 100 g Parmezaan toe. Wrijf door een fijne zeef.
27. Klop de eiwitten los en kruid met peper en zout.
28. Doe bloem en maïsmeel in aparte kommetjes.
29. Rol de maïsbolletjes eerst door de bloem, vervolgens door het eiwit en dan door het maïsmeel.
30. Verwarm de frituurpan gevuld met arachideolie op 175 °C .

**ASPERGES |
SPITSKOOL | BOSUI**

5 witte asperges
1 spitskool
200 g ongezouten boter
8 bosuitjes
250 g mini champignons

31. Bak de kroketjes 5 minuten in de hete olie.
32. Mix de andere helft fijn. Warm het eventjes op en giet over in een knijpflacon.

ASPERGES | SPITSKOOL | BOSUI

33. Maak de asperges schoon en stoom de asperges 20 minuten. Snijd de asperge topjes recht af en snijd de stelen in plakjes van ± 1 cm.
34. Snijd de spitskool in slierten, verwijder de nerven.
35. Gaar in 4 minuten in gezouten water en laat afkoelen in ijswater.
36. Verwarm in wat gesmolten boter.
37. Bak de minichampignons en de bosuitjes 6 minuten in wat boter.
38. Voeg er op einde de resterende maïskorrels aan toe.

PRESENTEREN

39. Leg wat spitskool op het bord.
40. Leg daarop enkele sneetjes kalfsvlees.
41. Trek enkele strepen met de saus.
42. Spuit enkele dotjes maïscrème.
43. Verdeel de groentes.
44. Vul aan met de maïskroketjes.

LIAISON FATALE

BENODIGDHEDEN

ROZEN- LYCHEESORBET²³

400 g kristalsuiker
400 ml water
2 blikken lychees
(à 565 g)
1 flesje rozenwater
(à 245 ml)
rode voedingskleurstof

BEREIDINGSWIJZE

ROZEN-LYCHEESORBET

1. Zet een rvs bak in de vriezer.
2. Kook het rozenwater sterk in.
3. Laat de kristalsuiker en het water in een steelpan lauw worden, zodat de suiker smelt.
4. Laat het afkoelen.
5. Mix de lychees met een beetje van de siroop tot fijne pulp en voeg bij de lycheepulp, het rozenextract en een paar druppels rode voedingskleurstof en de helft van het suikerwater toe.
6. Draai het mengsel in de ijsmachine tot ijs.
7. Schep het ijs over in de koude rvs bak en reserveer in de vriezer 1 uur.
8. Haal het ijs uit de vriezer. Spreid de rozen-lycheesorbet met behulp van een spatel op vel bakpapier tussen twee grijze snijplanken van 1 cm dik uit. Leg er weer een vel bakpapier op en strijk met behulp van de deegroller een mooie rechthoekige lap van het ijs uit. Leg het geheel tussen de vellenbakpapier (zonder de snijplanken) op een diepblad en laat verder hard worden in de vriezer.



FRAMBOZENSORBET

500 g (diepvries)
frambozen

FRAMBOZENSORBET

9. Kook (evt., in de Thermomix) de frambozen met andere helft van het suikerwater fijn en draai er een puree van.
10. Werk de puree door een zeef en verwijder alle pitjes, goed zeven.
11. Zet dit mengsel in de koelkast tot het volledig is afgekoeld.
12. Draai het dan in de ijsmachine tot ijs en bewaar het in de diepvries.
13. Haal het na een uur uit de vriezer, bekleed een dienblad met folie.
14. Maak bolletjes van de frambozensorbet en zet weer terug in de diepvries.

MERINGUESTOKJES⁹

100 g eiwit
100 g fijne kristalsuiker
100 g poedersuiker
100 g maïzena

MERINGUESTOKJES

20 g kristalsuiker

15. Klop de eiwitten in een kom luchtig met een beetje kristalsuiker.
16. Strooi zodra de eiwitten stijf beginnen te worden de rest van de suiker er geleidelijk bij.
17. Blijf kloppen tot de merenque mooi wit is en aan de draden van de garde blijft hangen.
18. Zeef het poedersuiker en maïzena boven de merenque en meng die er met een rubberen spatel doorheen.
19. Verwarm de patisserie oven voor op 90 °C.
20. Vul een spuitzak met een gladde spuitmond nr. 5 met dit mengsel en maak lange gladde lijnen op een met bakpapier beklede bakplaat.
21. Spuit er ook wat bolletjes op.
22. Bestrooi de bolletjes met kristalsuiker.
23. Zet het geheel 1 uur in een op 90 °C voorverwarmde oven.

²³ Dit is voldoende voor de hele avond

COULIS⁹

200 g diepvries frambozen
20 g suiker
200 g geraspte kokos

200 ml slagroom
40 g suiker
250 g verse frambozen
poedersuiker

COULIS

24. Kook de frambozen met de suiker tot een coulis en zeef sterk.

VOORBEREIDEN

25. Klop het slagroom stijf
26. Snijd de frambozen doormidden.
27. Schep de helft van de frambozen door de slagroom.
28. Snijd driehoekjes van ± 7 cm uit de rozen-lycheesorbet.
29. Doe de kokos in RVS bak en haal de driehoekjes een keer door de geraspte kokos.

PRESENTEREN

30. Plaats op een bord een driehoekje rozen-lycheesorbet.
31. Leg er een bolletje frambozen sorbet op en dan wat merenque -stokjes en -bolletjes.
32. Druk ze licht tegen de sorbet.
33. Garneer het geheel met de helft van de frambozen en strooi er wat poedersuiker over (via een bolzeef).
34. Garneer tot slot met wat geklopte slagroom met frambozen en frambozencoulis.

Versieren (extra voor de liefhebber met geduld)

- Kook de helft van de overgebleven lycheesiroop (uit de blikken) (aangelengd met wat water) heel sterk in met enkele druppels rode kleurstof.
- Neem een dik stokje en versier de borden (ruim op tijd), voordat je ze gaat opmaken, zie werkfoto: komma's op bord.

Werkfoto's



I - Menu mei 2017

GEBRANDE LANGOUSTINE MET KOKKELS

BENODIGDHEDEN

LANGOUSTINES KOKKELS

10 langoustines
30 kokkels

LANGOUSTINE SCHUIM

2 sjalotten
1 prei
2 stengels bleekselderij
1 citroen
25 ml Noilly prat
50 ml witte wijn
15 g soja-lecithine
100 ml room
1 laurierblad
6 peperkorrels
2 takjes tijm

10 dunne groene
asperges

1 bakje salty fingers²⁴

BEREIDINGSWIJZE

LANGOUSTINES EN KOKKELS

1. Pel de langoustines. Laat het staartje er aan zitten en verwijder het darmkanaal. Zet de langoustines koud.
2. Was de kokkels zorgvuldig. Stoom de kokkels gaar in bodempje water, giet af, vang het kookvocht opnieuw op (bij voorkeur decanteren i.p.v. zeven).
3. Haal de mossels uit de schelp, reserveer de schelpen.



LANGOUSTINE SCHUIM

4. Hak of cutter de langoustine pantsers en scharen, zet deze aan in weinig olie, voeg sjalot, prei en bleekselderie toe en smoor verder door. Blus met Noilly prat en witte wijn voeg de kruiden toe en het kokkelvocht laat 10 minuten doorkoken.
5. Zeef het geheel en laat indampen tot 200 ml.
6. Voeg rasp van halve citroen toe en 100 ml room, breng op smaak met peper en zout, zeef vervolgens weer.
7. Voeg 15 gram soja-lecithine toe, laat 15 minuten goed inwerken en schuim op het laatst op met de staafmixer.

AFWERKING

8. Leg de langoustines op een metaal blaadje, smeer in met wat olie en bestrooi met peper en zout en brand de bovenzijde af met de gasbrander, geef verder cuisson in de oven.
9. Verwarm de mosseltjes en plaats 3 mosseltjes in één schelp.
10. Blancheer de groene asperges.

PRESENTEREN

11. Verwarm de afgeschuimde cocktail glazen.
12. Dresseer de langoustine erin, staartje naar buiten.
13. Kokkel schelpje erin, salty finger erbij en topje groene asperge.
14. Schuim op met langoustine jus.

²⁴ Als er zeekraal is, deze eerst even in beetje olie aanzetten.

ASPERGE TUINTJE, ZURING, KWARTELEI

BENODIGDHEDEN

ASPERGES

15 witte asperges
20 groene asperges
10 kwarteleieren
WUPS
45 ml Valdorama Picudu
olijfolie
15 ml citroensap
Zout
Peper

ZURING VINAIGRETTE

15 g zuring
5 takjes dragon
sushi-azijn
3 eieren
100 ml olijfolie
1 citroen
Xanthaangom
Unique Binder

150 g div. soorten
zuringblad
of
Sla met bloemen

BEREIDINGSWIJZE

ASPERGES

1. Schil de witte asperges en kook 10 asperges in de schillen met de gesneden WUPS beet gaar, hou ze wel stevig. Koel snel terug.
2. Reserveer het aspergevocht.
3. Schil de onderkant van de groene asperges en kook ze bijna gaar. Koel snel terug.
4. Snij de asperges in ongelijke stukken(rechte onderkant) ze moeten rechtop staan. Hou de koppen apart.
5. Schaaf 5 asperges met een dunschiller tot linten.
6. Marineer de linten in olijfolie, citroensap, peper en zout.
7. Kook de kwarteleitjes 3 minuten, vlak voor het uitgaan.



ZURING VINAIGRETTE

8. Kook de eieren hard, pel de eieren en scheidt het eigeel van het wit. Maak van het eiwit mimosa, door deze door een zeef te drukken.
9. Was de zuring en pluk de blaadjes van de zuring en de dragon.
10. Blender de zuring- en dragon bladen, 50 ml gezeefd aspergevocht en de eidooiers²⁵.
11. Monteer de massa met olijfolie en smaak af met zout en citroensap (en evt. wat sushi-azijn naar smaak). Indien de vinaigrette te dun is, evt. binden met wat Xanthaangom en Binder.

PRESENTEREN

12. Bord naar keuze.
13. Schik de aspergestukken en koppen in een steker op het bord.
14. Garneer met diverse soorten sla, bieslook en asperge linten.
15. Plaats het doorgesneden 3 minuten eitje boven op de asperges.
16. Lepel de zuringvinaigrette om de asperges heen.
17. Garneer af met het mimosawit.

²⁵ Deze zorgen voor de binding.

GEGRILDE COQUILLES, POMPOEN, PREI, BIMI, KROKANT VAN SAVORA - MOSTERD, SAUS VAN CITROEN VERBENA

BENODIGDHEDEN

COQUILLES

20 coquilles

KROKANTJE

120 g sushi rijst
60 g savora mosterd²⁶
Sushi azijn

CITROENVERBENA

JUS

25 ml zonnebloemolie
1 ui
1 teen knoflook
1 takje tijm
15 g boter
100 ml witte wijn
50 ml Noilly Prat
50 ml witte Port
400 ml kippenfond
200 ml koksroom
½ bos citroenverbena
1 citroen
Soja-lecithine

PREI STOOF

1 prei
zonnebloemolie
15 g boter

BIMI

BEREIDINGSWIJZE

COQUILLES

1. Spoel de coquilles kort af onder koud water en leg ze op een theedoek strak tegen elkaar aan en rol op om op te stijven.
2. Plaats in de koeling.

KROKANT VAN SAVORA

MOSTERD

3. Kook de sushi rijst goed gaar en giet af. Breng op smaak met sushiazijn
4. Doe de warme rijst in de thermomix of de blender en voeg de savora mosterd toe.
5. Draai dit tot een gladde massa.
6. Smeer deze massa dun uit op een siliconenmat, makkelijk is om deze siliconenmat op de onderzijde van een bakblik te leggen. Zet dit in de patisserie oven van 100°C tot de massa uitgehard en krokant is.

JUS VAN CITROENVERBENA

7. Zet een halve ui, knoflook en tijm zachtjes aan in zonnebloemolie.
8. Blus af met de witte wijn, Noilly Prat en witte Port en laat tot de helft reduceren. Voeg nu de kippenbouillon, room, boter en de helft van de citroenverbena toe.
9. Laat het geheel net onder het kookpunt ongeveer 30 minuten trekken. Verfris de jus met citroenrasp en sap.
10. Passeer de jus vervolgens door een fijne zeef.
11. Warm de jus weer op met de andere helft van de citroenverbena en laat even trekken. Zeef vervolgens weer.
12. Verwarm de jus weer en voeg 1 eetlepel soja- lecithine toe, laat 15 minuten staan. Schuim op met staafmixer.

PREISTOOF

13. Verwijder het groene deel van de prei. Snijd het witte deel van de prei één maal doormidden en snijd er dunne ringetjes van. Was de prei zeer goed schoon, geen zand meer. Laat uitlekken.
14. Zet de prei aan in koolzaadolie en bak (zonder te kleuren) tot de prei beetgaar is.
15. Voeg daarna een klontje boter toe en breng op smaak met peper en zout. Haal uit de pan en zet weg.

BIMI



²⁶ Savora Amora mosterd bevat o.a. de kruiden; peper, kaneel, nootmuskaat, Cayenne, kurkuma, kruidnagel, knoflook, selderij en dragon. En lijkt qua smaak op piccalilly.

10 bimi's

POMPOEN

1 Butternut pompoen
50 g suiker
100 ml natuurazijn
100 ml water
2 sjalot
1 teen knoflook
1 stengel citroengras
1500 ml
Kippenbouillon
4 kafir blaadjes
200 ml witte wijn

LAVAS OLIE

1 bosje lavas
10 g lecithine
200 ml maisolie

Micryo

16. Schil de onderkant van de bimi's, kook de bimi's beetgaar in gezouten water en koel direct terug op ijswater. Reserveer.

3 POMPOEN BEREIDINGEN

17. **Champignons:** Snijd de pompoen in tweeën en gebruik de bovenkant van de pompoen (waar geen zaad zit). Schil de pompoen en boor met een Pommes Parisienne-boor 10 balletjes uit.
18. Snijd hier champignon vormpjes van.
19. Blancheer de pompoen-champignons beetgaar in gezouten water en spoel daarna koud.
20. **Pompoen rolletjes:** Gebruik voor de rolletjes hetzelfde stuk pompoen als voor de champignons. Snijd de pompoen bij, zodat deze weer egaal is (bewaar de afsnijdsels).
21. Maak een zoetzure marinade van de suiker, azijn en het water. Verwarm dit tot de suiker opgelost is en zet vervolgens koud.
22. Snijd op de snij machine (stand 3) 20 dunne lange plakjes van de pompoen.
23. Leg de banen in een bakje en giet hierop de koude marinade.
24. Zet het bakje (zonder deksel) in de vacumeer-pot, trek vacuüm en impregneer de pompoen, ontlucht na 5-10 minuten. Herhaal dit drie maal.
25. Haal de geïmpregneerde pompoen uit het vocht en rol er rolletjes van.
26. **Pompoen crème:** Maak de andere kant van de pompoen schoon en snijd hier gelijkmatige blokjes van. Gebruik ook de overblijfselen van het andere deel. Maak op smaak.
27. Snipper de sjalot en de knoflook en zet dit aan in een hete pan
28. Doe vervolgens de blokjes pompoen, de kafir blaadjes en citroengras erbij en zet dit mee aan. Blus dit af met de witte wijn, schenk hier de kippenbouillon op, zodat de pompoen net onder staat, kook dit gaar en giet af. Draai glad in de blender. Breng eventueel op smaak met zout en peper.
29. Doe de massa in een spuitflesje.

LAVAS OLIE²⁷

30. Draai de blaadjes van de lavas met de lecithine glad in de blender en doe hier vervolgens druppelsgewijs de olie bij totdat alles is goed is opgelost.
31. Maak op smaak.
32. Giet dit op een fijne zeef en laat hier de olie rustig uitlekken. Doe vervolgens in een spuitflesje.

AFWERKING

33. Zeef met behulp van een theezeef wat Micryo en smeer of poeder 1 kant van de coquilles hiermee in.
34. Bak de coquilles in een stalen goed hete pan snel en geef ze indien nog nodig cuisson in de oven.
35. Verwarm de groentes, prei, bimi, pompoen-champignons.
36. Verwarm de pompoen crème (plaats flesje in warm water bad).

PRESENTEREN

37. Rangschik in diep bord de coquilles, de groentes (prei, bimi en pompoen-champignons).
38. Spuit rondom de pompoen crème in toefjes er om heen.
39. Voeg het rijst-krokantje toe en garneer met de lavas olie en de jus van citroenverbena.

²⁷ Controleren: deze is waarschijnlijk al op voorraad

GEGRILDE LAMSFILET MET LASAGNE VAN SCHOUDER, GEROOKTE AUBERGINE, PAARSE AARDAPPEL, RATATOUILLE, WATERKERS

BENODIGDHEDEN

LAMS STOOF

- 400 g lamsnek of schouder
- 2 sjalot
- 50 g wortel
- 1 stengel bleekselderie
- 1 laurierblad
- 1 tak tijm
- 200 ml rode wijn

LAMSLLENDE

- 1200 g Lamsfilet

LASAGNE

- 100 g pastabloem
- 1 ei
- Olijfolie
- 50 g Gruyère

KNOFLOOKSCHUIM

- 300 ml volle melk
- 2 teentjes knoflook
- 10 g soja lectine

GEROOKTE

AUBERGINE

- 2 aubergines
- Olijfolie
- 3 teentjes knoflook
- 4 takjes tijm
- Grof zeezout

BEREIDINGSWIJZE

LAMS STOOF

1. Ontbeen indien er geen filet is de nek of schouder en snijd het vlees in kleine blokjes. Bewaar de botten.
2. Kleur het vlees in olijfolie in de hogedruk pan, voeg fijngesneden wortel, bleekselderie en de kruiden toe.
3. Blus af met rode wijn en voeg water toe zodat het ruim onderstaat, laat koken onderdruk voor 50 minuten.
4. Schep het vlees er uit en controleer op zachtheid(nog stevig dan langer doorgaren)
5. Giet het vocht er grotendeels af en bewaar.
6. Kleur de lamsbotten met het bouquet, blus af met het stoof vocht en laat inkoken.
7. Snij het vlees fijn en laat ondertussen het resterende stoof vocht inkoken, voeg het fijngesneden vlees toe en laat verder inkoken, het moet een dikke ragout worden.

LAMSLLENDE

8. Portioneer de lamsfilet in vijf gelijke stukken van 240 gram.

LASAGNE VAN LAMSSTOOF EN GRUYÈRE

9. Maak pastadeeg van de bloem, ei en water met de hand.
10. Rol lasagnevellen van het deeg met de deegroller.
11. Kook de vellen beetgaar af in gezouten water en spoel koud.
12. Rasp de Gruyère.
13. Steek rondjes uit ter grote van de lasagnekokertjes. Leg onder in het kokertje een pasta vel, doe hier wat kaas op, daar op de lamsstoof, op de stoof komt weer kaas. Herhaal dit 2 maal.

KNOFLOOKSCHUIM

14. Snijd de knoflook in dunne plakjes.
15. Doe de melk met de plakjes knoflook in een pan en breng zachtjes aan de kook. Laat dit een uurtje trekken met de deksel op de pan.
16. Breng op smaak met peper en zout en zeef de knoflook eruit.
17. Voeg sojalecetine toe en schuim op met de staafmixer.

GEROOKTE AUBERGINE CRÈME

18. Snijd aubergines over de lengte door. Kerf er ruitjes in. Smeer dit in met olijfolie.
19. Snij de knoflook fijn en verdeel over de aubergine helften leg ook op elke helft een takje tijm. Maak op smaak voldoende met grof zeezout.
20. Zet de aubergines in een oven van 200°C en laat ze kleuren. Als ze gekleurd zijn dek ze af met aluminiumfolie en pof ze verder gaar in de oven.



- Rookmot
21. Haal de aubergines uit de oven als ze gaar zijn. Haal het vruchtvlees eruit door middel van een lepel. Verwijder de tijd en knoflook.
 22. Doe de aubergine pulp in het bakje van de rookoven. Verwarm de rookoven met rookmot op de kookplaat. Als het gaat roken voeg het bakje met de aubergine pulp toe. Doe de klep weer dicht en haal van de plaat af. Laat een half uurtje staan en draai er vervolgens crème van in de blender of in de TM.
 23. Proef breng evt. op smaak. Doe in een spuitflesje.

PAARSE AARDAPPEL

- 15 Peruaanse Bluestar aardappels
Olijfolie
1 teen knoflook
2 takjes tijm
25 g Boter

PERUAANSE PAARSE AARDAPPEL (2 BEREIDINGEN)

24. **Gekonfijte aardappel:** (Schil alle aardappels) en snijd van 10 aardappels de kontjes af.
25. Steek met een klein rond stekertje 10 cilinders uit. Was deze aardappels kort en droog ze op een doek.
26. Doe deze in een vacuümzak met een scheutje olijfolie en een beetje zout. Wikkel de knoflook en tijm in plasticfolie en doe ze ook in de vacuümzak.
27. Vacumeer dit vervolgens en gaar de aardappels in een warmwaterbad van 85°C gedurende 50 minuten. Haal de zak uit het water en koel terug op ijswater. Bewaar in de zak.
28. **Aardappelpuree:** Snijd de overige 5 aardappels en de overblijfselen van de gebruikte aardappels in gelijkmatige blokjes en gaar deze in water.
29. Giet de aardappels af als ze gaar zijn en druk ze vervolgens door een fijne zeef.
30. Voeg een klontje boter toe en breng op smaak met peper en zout. Reserveer warm.

RATATOUILLE

- 0.5 aubergine
0.5 gele courgette
0.5 groene courgette
1 rode paprika
0.5 grote ui
1 teen knoflook
1 blikje tomatenpuree
100 ml sushiazijn
1 limoen

RATATOUILLE

31. Snij de aubergine, courgette en rode paprika in fijne brunoise! zonder het zaad.
32. Snijd de ui en knoflook zeer fijn. Zet in een hete pan de knoflook en ui aan. Voeg de aubergine toe en fruit mee aan.
33. Voeg dan de courgette en paprika toe en fruit ook aan. Voeg de tomatenpuree toe en ontzuur deze. Voeg daarna de sushiazijn toe.
34. Haal de ratatouille van de plaat af zodra deze gaar is en breng op smaak met limoenrasp, peper en zout.
35. Koel terug.

SPITSKOOL SUSHI

- 1 Spitskool
25 g boter
200 ml kippenfond

SPITSKOOL SUSHI

36. Haal de buitenste bladeren van spitskool en snijd de nerf eruit. Blancheer de kort en koel terug op ijswater.
37. Snijd de overgebleven kool fijn julienne. Zet de gesneden kool zachtjes aan en bevochtig deze met de kippenfond totdat het net onderstaat.
38. Breng aan de kook en giet de kool af als deze beetgaar is. Doe vervolgens terug in de pan en voeg een klontje boter toe. Breng op smaak met peper en zout. Koel dit terug.
39. Droog de spitskool bladeren tussen twee doeken. Bedek het werkblad met trekfolie. Leg hier netjes de koolbladeren. Vul dit met de gegaarde kool en rol dit strak op tot een lange rol. Koel terug en snijd er op sushi van, verwijderd de folie pas op het bord.

WATERKERS CRÈME

- 2 bosjes waterkers
25 g kippenfond
1 g Xantana (Texturen)

CRÈME VAN WATERKERS

40. Doe de waterkers, kippenfond, Xantana, sushiazijn, sap van ¼ citroen samen in de thermomix of blender en draai zeer fijn.
41. Bind de massa af met olijf en maisolie.

12.5 g sushiazijn
1 citroen
15 g eiwit
75 g olijfolie
75 g maisolie

DRAGONOLIE

1 bos dragon
500 ml zonnebloemolie

42. Doe in een spuitflesje.

DRAGONOLIE²⁸

43. Doe de dragon met 100 ml van de olie in een blender en draai dit goed glad. Voeg vervolgens druppelsgewijs de rest van de olie toe totdat alles goed is opgelost.

44. Giet dit op een fijne puntzeef en laat rustig uitlekken boven een bakje. Doe de dragonolie in een flesje.

AFWERKING

45. Gril de lamsfilets aan en geef cuisson in de oven en laat rusten in de rustkast of een oven van 54°C. Of bereid het vlees sous-vide.

46. Verwarm de lasagne in de oven met een beetje stoom, of stoommandje.

47. Warm de aardappelcilinders in hun eigen olie.

48. Verwarm alle groente garnituren en crèmes.

49. Verwarm evt. de lam jus.

PRESENTEREN

50. Maak een treintje!! Begin met de paarse aardappel te plaatsen, daarop een kleine quenelle van puree.

51. Daartegen aan de lasagne en de sushi, daarvoor de ratatouille, eromheen de crèmes en schuim aan weersijden.

52. Het vlees aangesneden daar voor, klein drupje saus erachter, rest in sauciere.

53. Afmaken met de oliën.

²⁸ Controleren: deze is waarschijnlijk al op voorraad

PANNA COTTA VAN APPEL, TARTE TATIN VAN PEER, KARAMELSAUS EN KANEELIJS²⁹

BENODIGDHEDEN

APPEL COULIS

17 Granny Smith
1 citroen

PANNA COTTA

500 ml room
185 ml melk
225 g suiker
12 blaadjes gelatine
750 ml appelcoulis

KANEELIJS

200 ml melk
115 ml room
40 g suiker
1.5 kaneelstokjes
115 ml eigeel
7,5 gr Unique Binder
Kaneelpoeder

APPELGELEI

Appelcoulis
1 fles appelsap
Kleurstof groen
6 g agar agar
25 g Gelificant

APPELSTEELTJES

20 gram donkere
chocolade pastilles

BEREIDINGSWIJZE

APPEL COULIS (1)

1. Schil de appels, verwijder de steeltjes en snij in vieren.
2. Doe de helft van de appels in de Thermomix, stel in op 1 minuut en draai door tot snelheid 10.
3. Vang het vocht op door het pulp in een zeef boven een RVS schaal te plaatsen.
4. Herhaal deze stap voor de andere helft van de appels.
5. Pers de citroen uit en voeg de helft van het sap toe aan de appelsap.

PANNA COTTA VAN APPEL (1)

6. Doe de room, melk en suiker in een pan en laat inkoken tot 650 ml.
7. Voeg hierna de appelcoulis toe. Reserveer de rest van de coulis.
8. Voeg vervolgens de geweekte gelatine toe. Schenk de massa in een spuitfles
9. Coat de appelmallen buiten even en plaats de mal-helften op elkaar.
10. Vul de appelbolletjes mallen door de opening in de mal.
11. Zet de (appel)mappen in de vriezer.

KANEELIJS (2)

12. Breng de melk, room, suiker en de kaneelstokjes aan de kook en laat het een uur trekken.
13. Zeef het geheel en breng verder op smaak met kaneelpoeder.
14. Sla het eigeel met de suiker op tot een luchtig geheel en voeg langzaam het kaneelmengsel toe.
15. Meng met behulp van de staafmixer de Unique Binder aan het geheel toe en zeef alles nog een keer.
16. (Koel indien nodig) terug op ijswater en draai tot een stevig ijs.

APPELGELEI (1)

17. Doe de appelsap in een pan en breng op smaak met wat citroensap.
18. Los onder voortdurend kloppen de agar agar en Gelificant op in het vocht.
19. Voeg vervolgens de kleurstof toe tot de gewenste kleur.
20. Kook 3 minuten. Als het klontert: zeven.

APPELSTEELTJES (1)

21. Smelt de 90% van de chocolade pastilles in de Thermomix, 5 minuten, 50 °C , stand 2 (anders au bain-marie smelten).



²⁹ Dit dessert bestaat uit 2 borden, een diep en een plat bord. Mocht je op de avond besluiten om alleen het dessert van het platte bord te maken, dan zijn de componenten voor dit bord aangeduid met een 1, mocht je kiezen voor uitsluitend de inhoud van het diepe bord, dan zijn de componenten voor dit bord aangeduid met een 2.

couverture	<p>22. Als de chocolade is gesmolten, de resterende pastilles toevoegen.</p> <p>23. Doe chocolade in een spuitzakje. Leg op een plank wat bakpapier en plaatst lange smalle “spaghetti” chocolade op het bakpapier. Laat in de koelkast opstijven.</p> <p>24. Als hard: breek/snij appelsteeltjes van de chocolade ‘spaghetti’.</p>
APPELKRUIM	KRUIM GEDROOGDE APPEL ³¹
200 g bloem 100 g witte basterdsuiker 125 g boter 1 eidooier 1 Granny Smith 100 g suiker	<p>25. Zanddeeg: Wrijf of roer boter en suiker samen of gebruik een mixer.</p> <p>26. Hierna de eidooier en als laatste de bloem. Laat het deeg 30 minuten rusten in folie, in de koelkast.</p> <p>27. Rol het deeg uit tussen twee silicone matten en bak af op 160 °C in de oven.</p> <p>28. Laat het deeg afkoelen en maak zand, door het tussen 2 theedoeken met de onderkant van een steelpan te verkrumelen.</p> <p>29. Gedroogde appel: Schil een Granny Smith en snij in <u>zeer kleine brunoise</u>, strooi uit op een siliconen mat en strooi er wat suiker overheen.</p> <p>30. Laat het geheel drogen in een oven van 100 °C.</p>
KARAMELSAUS	KARAMELSAUS (2)
200 g suiker 200 ml room 200 ml appeltaartlikeur ³⁰ 70 g boter	<p>31. Maak karamel van de suiker, voeg de room en likeur toe, laat de suiker helemaal oplossen in het mengsel.</p> <p>32. Monteer hierna met de boter, voeg dit in kleine stukjes toe.</p>
TARTE TATIN - PEER	TARTE TATIN VAN PEER (2)
200 g suiker 2 Comice peren 2 plakjes bladerdeeg 1 eidooier	<p>33. Maak een karamel van de suiker (voeg de suiker in 3x toe aan de pan) en stort in een cakeblik.</p> <p>34. Schil hierna de peer en snij in plakken (snijmachine stand 8), bedek hiermee de karamel.</p> <p>35. Leg 2 de bladerdeegplakjes op elkaar en rol het bladerdeeg uit tot gewenste grootte van het cakeblik, prik gaatjes in het korstdeeg, zodat het niet gaat rijzen. Bedek de peer met het bladerdeeg en strijk af met eidooier.</p> <p>36. Bak af in een oven van 190°C.</p> <p>37. Stort de tarte tatin direct uit de oven op een rek en snijd of steek later op maat uit.</p>
BLADERDEEG	BLADERDEEG KROKANT (2)
KROKANT	
2 plakjes bladerdeeg 1 ei 25 gr suiker Kaneelpoeder	<p>38. Maak van de suiker en de kaneel wat kaneelsuiker.</p> <p>39. Haal rol bladerdeeg uit de vriezer en steek met de gewenste steker uit, 2-3 kleine rondjes p.p.</p> <p>40. Klop een ei los en bestrijk het bladerdeeg en bestrooi met kaneelsuiker.</p> <p>41. Bak af in een oven van 200°C.</p>
FLORENTINE	FLORENTINE (2)
50 g Haagse hopjes	<p>42. Maal Haagse hopjes fijn in de Thermomix (1 min, rustig opdraaien naar stand 10).</p> <p>43. Zeef het poeder uit op een siliconen mat (niet te dun!).</p> <p>44. Bak af op 200°C. (blijf erbij, gaat heel snel).</p> <p>45. Laat afkoelen. Als afgekoeld: breek in 10 schotsen en verkrumel de rest.</p>

³⁰ Dit is reeds gemaakt en staat in de koeling

³¹ Nodig voor bord 1 en 2, als je slechts 1 bord maak, dan de helft nodig.

PRESENTEREN

PLAT BORD (1)

- Anijs Cress
46. Als de appelgelei te hard is, opnieuw verwarmen evt. met wat appelsap.
 47. Haal de panna cotta uit de vormpjes en dompel ze (mbv een saté prikker) nog bevroren, in de appelgelei, herhaal dit nog 1x indien nodig.
 48. *Als dit niet werkt: smeer wat appelgelei uit op een bord, en steek er appelrondjes uit.*
 49. Plaats wat kruim op het bord, plaats hierop het Panna Cotta appeltje, steek een stukje chocolade stick boven in de appel en een takjes cress.
 50. Garneer met wat gedroogde appel.

DIEP BORD (2)

- 1 pot boerenjongens
51. Plaats klein beetje kruim op het bord, en daarop (als laatst) een kleine quenelle kaneelijs.
 52. Plaats een stukje tatin en schenk karamelsaus op de bodem, garneer met de bladerdeeg krokantjes.
 53. Maak af met boerenjongens en een schots van florentine, en garneer met nog wat kruimel florentine.

J - Menu juni 2017

TAPAS

TAPAS 1: LAMSGEHAKTBALLETJES IN COGNACSAUS (ALBÓNDIGAS "SAINT CLIMENT")

TAPAS 2: AARDAPPELOMELET (TORTILLA ESPAÑOLA)

TAPAS 3: GARNALEN MET KNOFLOOKMAYONAISE (LAGOSTINO A L'ALLIOLI)

BENODIGDHEDEN

SANGRIA

- 1 fles Piemonte Brachetto
- 1 flesje spa rood (Optioneel: 1 flesje Bacardi Rum)
- 1 perssinaasappel
- 1 handsinaasappel
- 1 limoen
- 1 citroen
- suiker

TAPAS 1:

LAMSGEHAKTBALLETJES

- 300 g lamsgehakt
- 2 eieren
- 3 tenen knoflook
- 20 g peterselie
- zout
- peper
- 40 g paneermeel
- 30 ml rode wijn
- 40 ml olijfolie
- 2 sjalotjes
- 30 ml cognac
- 20 g tomatenpuree
- 120 ml lamsvleesbouillon

TAPAS 2:

AARDAPPELOMELET

- 65 ml olijfolie
- 20 ml olijfolie
- 350 g vastkokende aardappels
- zout
- peper
- 1 blonde ui
- 65 g Serranoham

BEREIDINGSWIJZE

SANGRIA

1. Koel het fruit, (rum), wijn en het sap van de perssinaasappel.
2. Citroen, limoen en sinaasappel in dunne schijfjes snijden en in een grote glazen karaf doen.
3. Suiker toevoegen en in de koelkast zetten om de smaken te laten intrekken.
4. Als de sangria geserveerd wordt, het fruit met een houten lepel licht pletten en de wijn, rum en sinaasappelsap toevoegen. Naar smaak zoeter maken.



TAPAS 1: LAMSGEHAKTBALLETJES

5. Vermeng het lamsgehakt met ei, knoflook, peterselie, peper en zout.
6. Week in een apart schaaltje het broodkruim in de wijn en voeg dit toe aan het gehaktmengsel. Goed mengen en vorm dan 10 één-haps balletjes.
7. Verhit de olie in een grote pan en bak daarin de gehaktballetjes rondom bruin.
8. Voeg de gehakte ui toe en laat fruiten tot glazig.
9. Zet de afzuiger uit.
10. Flambeer met de cognac en roer tot de vlammen minder worden.
11. Voeg de tomatenpuree en bouillon toe.
12. Breng op smaak en laat het geheel 45 minuten zachtjes koken.

TAPAS 2: AARDAPPELOMELET

13. Rooster de paprika's, ontvel en verwijder de zaadlijsten. Snijd in repen.
14. Schil de aardappelen en snijd in plakken van 6 mm dik.
15. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op laag vuur. Doe er de helft van de plakken aardappel in en bak ze 15-20 minuten onder af en toe omscheppen tot ze gaar maar niet bruin zijn. Doe ze op een bord en bestrooi met wat zout.
16. Bak de rest van de aardappels op dezelfde manier.
17. Laat de olie in de pan.

3 eieren
2 rode paprika's
bladpeterselie

18. Verhit 30 ml olijfolie in een andere koekenpan en fruit daar de in dunne plakken gesneden uien in 15 minuten gaar en goudgeel. Laat iets afkoelen.
19. Klop de eieren los in een grote kom.
20. Schep de uien, paprika repen en fijngesneden Serranoham erdoor. Breng op smaak met peper en zout en schep er de gebakken aardappelen door.
21. Verhit de achtergebleven olie op laag vuur en giet er het eimengsel in.
22. Laat 8-10 minuten bakken tot de bodem gestold en goudbruin is.
23. Leg een bord op de pan en keer het geheel om. Til de pan eraf en laat de omelet weer terugglijden in de koekenpan. Bak die zijde op laag vuur 4 minuten.
24. Garneer met fijngesneden bladpeterselie.

TAPAS 3: GARNALEN KNOFLOOKMAYONAISE

mayonaise
10 jumbo-garnalen
2 tenen knoflook
zout
panko
boter

TAPAS 3: GARNALEN MET KNOFLOOKMAYONAISE

25. Maak de mayonaise volgens basisreceptuur van 1 ei³².
26. Vermeng met de uitgeperste knoflooktenen³³ en reserveer koel.
27. Schik de garnalen in dichte rijen, waarbij de ene garnaal tegen de andere aan ligt, in een ingevette schaal. Bestrooi met zout.
28. Zet de garnalen 3 minuten onder de grill, ongeveer 10 cm van de warmtebron.
29. Draai de garnalen om, maar houd ze in rijen.
30. Lepel de mayonaise over het midden van de garnalen. Strooi panko over de mayonaise en leg er de botervlokken op.
31. Zet het geheel 2 minuten onder de grill tot de mayonaise goudbruin is.

PRESENTEREN

32. Presenteer één gehaktballetje in de saus.
33. Anders dan de foto: steek eventueel rondjes uit de aardappelomelet.
34. Anders dan de foto: Snijd de garnaal half in de lengte doormidden en plaats op zijn staart.
35. Plaats alles samen op een bord.

³² TM methode: Maal 2 teentjes knoflook zonder schil in de Thermomix, 5 seconden, stand 5. Schraap de knoflook naar beneden en maak vervolgens met de knoflook nog in de kom de mayonaise volgens de kookchip.

³³ Als je de knoflook tenen vooraf even blancheert, zal de smaak niet doorzetten.

TXANGURRO³⁴

BENODIGDHEDEN

KRAB

2 kg krabpoten³⁵
15 g zout per liter
500 g WUPS

PASSATA

500 g tomaten
(of tomaten in blik,
als de tomaten weinig
smaak hebben)

KRAB QUENELLES

80 ml olijfolie
1 ui
2 tenen knoflook
125 ml droge witte
wijn
50 gr paneermeel
50 gr peterselie
40 gr roomboter

BEREIDINGSWIJZE

KRAB

36. Breng een pan water aan de kook en roer er het zout door.
37. Voeg de WUPS toe en laat een 20 minuten trekken.
38. Kook de poten gedurende 6 minuten in 100 °C.
39. Haal de poten eruit laat afkoelen.
40. Haal het vlees uit de poten (kraak ze met een notenkraker) .
41. Bewaar enkele pootjes, deze kun je gebruiken voor de garnering.
42. Vang eventueel vocht op en bewaar.



PASSATA

43. Was de tomaten. Doe ze in een grote pan met een klein beetje water.
44. Doe de deksel op de pan en breng aan de kook.
45. Roer regelmatig even goed door. Als het eenmaal kookt zet je het vuur lager. Wanneer de tomaten gaan barsten haal je de deksel van de pan. Zet het vuur iets hoger zodat al het vocht kan verdampen. Er moet nog wel iets vocht in de pan blijven, anders brandt het aan.
46. Draai het door een PasseVite (roerzeef). Als je de saus nog te dun vindt zet hem dan nog op het vuur en kook hem in.

KRAB QUENELLES

47. Snipper de ui, verhit olijfolie in een koekenpan en fruit de gesnipperde ui en de knoflooktenen zacht.
48. Blus af met witte wijn en voeg de passata toe en meng. Laat 3-4 minuten sudderen.
49. Voeg het krabvocht toe en laat nogmaals 3 minuten sudderen. Proeven.
50. Neem nu het krabvlees en voeg naar smaak de passata toe (zodanig dat de zachte smaak van de krab overeind blijft).
51. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en zout.
52. Laat het uitlekken in een zeef en maak van de massa mooie quenelles, vang het vocht op.
53. Monteer het vocht met de koude boter tot een gladde saus.
54. Hak de peterselie en vermeng met het paneermeel.
55. Plaats de krab quenelles op een ovenschaal en bestrooi met het paneer-peterselie mengsel.
56. Bak de quenelles af in een oven van 200 °C.

PRESENTEREN

57. Serveer heet op warme borden.
58. Trek een streep saus en leg hierop de quenelles.
59. Garneer met enkele pootjes.
60. Eventueel een takje peterselie.

³⁴ Dit is het Baskische woord voor krab, gevuld met zijn eigen vlees, wijn en knoflook

³⁵ Als je krab koopt, alleen de poten gebruiken

MUL MET SINAASAPPEL-WIJNSAUS EN GEBAKKEN PAPRIKA- EN SINAASAPPELSALADE³⁶

BENODIGDHEDEN

MUL

- 1200 g mul
- 20 g suiker
- 3 g zout
- 2 g peper
- 160 ml droge witte wijn
- 4 st perssinaasappel
- 50 g roomboter

GEBAKKEN PAPRIKA-SINAASAPPELSALADE

- 3 st rode paprika
- 3 st gele paprika
- 3 st groene paprika
- olijfolie extra vierge
- 3 st sjalot
- 3 st handsinaasappel
- 100 g zwarte olijven zonder pit
- 5 g komijnzaad
- 3 knoflooktenen
- 20 ml sherryazijn peper
- Maldon zout
- ½ bos korianderblad

- 5 st eieren
- ¼ bos munt

BEREIDINGSWIJZE

MUL

1. Ontschub en fileer de mul, verwijder de zijgraten.
2. Rasp de sinaasappels en pers ze daarna uit.
3. Meng de suiker met het sinaasappelrasp, zout en de peper.
4. Wrijf de velkant van de mul filet in met dit mengsel en zet in een RVS schaal met de velkant naar boven, afgedekt tot gebruik in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op 230° C.
6. Vet een ovenschaal in waar de mul filets naast elkaar passen.
7. Smelt de roomboter.
8. Leg de vissen erin en besprenkel met de wijn, het sinaasappelsap en de gesmolten boter. Zet 8-10 minuten in de oven.
9. Controleer of de vis gaar is door met de punt van een scherp mes in het dikste deel van de vis te steken.
10. Haal de vissen uit de schaal, bewaar warm. Reserveer het vocht voor punt 33.



GEBAKKEN PAPRIKA-SINAASAPPELSALADE

11. Schil de paprika's met een dunschiller, snijd ze in vieren en verwijder de lijnzaden.
12. Verhit olijfolie in een grote koekenpan.
13. Leg de paprika's in de olie en bak ze met de deksel op de pan gedurende 20 minuten op een laag vuur.
14. Keer ze om en laat nog 10 minuten zachtjes bakken tot ze gaar zijn.
15. Haal ze uit de olie en laat afkoelen. Reserveer de olie.
16. Snij de paprika's in repen.
17. Gaar de knoflook langzaam in de gereserveerde olijfolie.
18. Wrijf voor de dressing het komijnzaad en de knoflook met wat Maldon zout in een vijzel fijn en druppel er 3 eetlepels olijfolie bij. Roer naar smaak de sherryazijn erdoorheen en breng op smaak met peper en zout en wat sinaasappelsap
19. Snijd de sjalotjes in zeer dunne ringen.
20. Schil de sinaasappel en snijd deze tot partjes.
21. Snij de olijven in de lengte in vieren.
22. Leg de paprikareepjes samen met de sinaasappelpartjes, olijven en sjalot in een schaal.
23. Bestrooi met fijngesneden! korianderblad.
24. Schenk de dressing erover, meng alles goed om (proeven) en zo lang mogelijk marineren.
25. Kook de eieren ei gedurende 12 minuten. Laat schrikken en afkoelen tot koud.

³⁶ *Salmonete setubalense con Ensalada de pimientos asados con naranjas*

26. Pel de eieren, scheid eiwit en eigeel en maak van beide mimosa.
27. Maak een chiffonade³⁷ van de munt.

PRESENTEREN

50 g KOUDE-roomboter

28. Neem warme borden.
29. Plaats in de lengte van het bord in het midden een strook salade.
30. Leg de mul filet met de velkant naar boven, tegen de salade aan.
31. Lepel er de ei-mimosa bij.
32. Giet het pocheervocht door een fijne zeef.
33. Verwarm en monteer met koude boter tot een gebonden saus.
34. Giet de lauwwarme saus over de mul en maak af met wat munt.

³⁷ Chiffonade is een manier om bladgroenten te snijden in lintvorm, door de blaadjes eerst te stapelen, vervolgens op te rollen en dan dwars op de rol te snijden.

BARBARIJSE OF MOSKOVISCHE EEND³⁸

BENODIGDHEDEN

BARBARIJSE EEND

- 2 Barbarijse eenden (per 12 personen)
- vuil
- 2000 ml eenden bouillon
- 2 g nootmuskaat
- 2 g pimentón (gerookt paprikapoeder)
- 1 g kruidnagelpoeder
- 30 ml olijfolie
- 20 lente-uitjes
- 40 kleine bospeentjes
- Of 10 wortels
- 3 laurierblad
- 5 tenen knoflook
- 200 ml Amontillado sherry
- 3 takjes tijm
- 2 kaneelstokjes
- 5 peren

CHOCOLADE SAUS

- 120 g amandelen
- 75 g chocolade puur 80%

- 1 doosje Affilla Cress

BEREIDINGSWIJZE

BARBARIJSE EEND

1. Verwarm de oven op 180° C.
2. Meng de versgemalen nootmuskaat, pimentón, kruidnagel en versgemalen zwarte peper en zout.
3. Verdeel de eend(en) in stukken (vleugels, poten, dijen en borst). Eventueel de borsten nog een stukken snijden.
4. Bestuif met het kruidenmengsel.
5. Bereid 2000 ml eenden bouillon volgens basisreceptuur van kippenbouillon, vervang echter de kip door de karkassen en overblijfselen van de eend. Maak deze bouillon in de snelkookpan klaar.
6. Verhit de olie in een grote braadpan en bak de stukken eend in porties bruin.
7. Verwijder de buitenste blaadjes van de lente-ui. Snijd het bladgroen van de bospeen.
8. Laat een eetlepel vet achter in de pan en giet de rest weg.
9. Bak hierin de lente-ui en de bospeen met de laurierbladen 3-4 minuten op middelhoog vuur, tot ze lichtbruin zijn.
10. Snijd de knoflook in plakjes, voeg toe en bak nog 2 minuten.
11. Voeg de sherry toe en kook 1 minuut. Haal de groenten eruit.
12. Roer het aanzetsel in de pan los. Roer de tijm, kaneelstokje en de bouillon erdoor.
13. Leg de eend terug in de pan, breng aan de kook en bak de eend 70 minuten.
14. Draai de stukken eend na 30 minuten om.
15. Schil de peren, halveren en verwijder het klokhuis. Leg de peren op de eend en zet de pan nog 20 minuten in de oven.
16. Voeg de worteltjes en lente-ui toe en laat mee garen tot al dente.

CHOCOLADE SAUS

17. Rooster en maal de amandelen in de keukenmachine of Thermomix zeer fijn en vermeng met de geraspte chocolade.
18. Haal de gare eend, lente -ui, kaneelstokje, bospeen en de peren met een schuimspaan uit de vloeistof en houd warm.
19. Laat de vloeistof tot de helft inkoken.
20. Doe 100 ml van het braadvocht bij het chocolade-amandelmengsel en meng alles goed. Klop dit mengsel door de saus om het te binden. Maak op smaak.

PRESENTEREN

21. Leg in een diep bord een stukje poot en een stukje borst.
22. Plaats hierop de halve peer en ertegen aan de worteltjes en lente ui.
23. Giet de chocoladesaus om heen. Garneer met Affilla Cress.



³⁸ Uit Catalonië: Pato con peras

SINAASAPPELTAART EN SINAASAPPELIJS EN CARAJILLO³⁹

Receptuur voldoende voor 14 personen

BENODIGDHEDEN

400 g bloem
4 g bakpoeder
6 eieren
250 g boter
30 g boter
250 g kristalsuiker
2 handsinaasappels
2 perssinaasappels
Lange satéstok
bakpapier

2 handsinaasappels

SINAASAPPELIJS

11 onbehandelde
sinaasappels
150 g kristalsuiker
150 ml slagroom
1 eiwit
1 kaneelstokje
1 steranijs
20 ml Grand Marnier

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Vet een ronde taartvorm van 28 cm doorsnee in met boter en bestuif dan met bloem.
3. Rasp de (gewassen) handsinaasappels en pers alle 4 sinaasappels uit (je hebt dan 240 ml vers sinaasappelsap).
4. Zeef de bloem en de bakpoeder boven een kom en meng met geraspte schil.
5. Klop de eiwitten tot zachte pieken met poedersuiker.
6. Klop de boter met de kristalsuiker tot een licht en luchtig mengsel.
7. Klop er daarna een voor een de dooiers door de boter.
8. Zet de mixer in de laagste stand en klop geleidelijk de bloem en sinaasappelsap door de boter.
9. Spatel de geklopte eiwitten door tot alles net gemengd is.
10. Spatel in de ingevette taartvorm.
11. Zet 30-40 minuten in de oven. Controleer gaarheid met een satéstok.
12. Neem uit de oven en laat 10 minuten in de vorm op en rooster afkoelen.
13. Stort de taart en laat verder afkoelen tot lauw op een rooster.
14. Snij partjes uit de sinaasappel en pers de sinaasappels uit. Reserveer.

SINAASAPPELIJS

15. Was de sinaasappels. Rasp de schil van één sinaasappel en pers er het sap uit.
16. Snijd een hoedje van de overige sinaasappels.
17. Haal het vruchtvlees uit de sinaasappels. Maak daarvoor de randen ietwat los met een mesje en ga verder met een lepel.
18. Stop de uitgeholde sinaasappels met hun hoedje in een plastic zak en leg ze in de diepvries.
19. Verwijder uit het sap de dikste vliezen en blender met de mixer of Thermomix het sap. Zeef het vervolgens.
20. Verwarm het sinaasappelsap met de suiker, het kaneelstokje en de steranijs in een pannetje. Neem het pannetje van de plaat, zodra de suiker gesmolten is. Laat afkoelen.
21. Verwijder kaneelstokje en steranijs. Roer de geraspte sinaasappelschil en de Grand Marnier door het sap.
22. Klop het eiwit half stijf en meng door het sinaasappelsap.
23. Klop de slagroom half op en spatel door het sap.
24. Draai er ijs van.



³⁹ Delícia de laranja con Helado de naranja

CARAJILLO

450 ml espresso
300ml Spaanse brandy
10 theelepel suiker
30 koffiebonen

60 g poedersuiker
Grand Marnier

CARAJILLO

25. Bereid de verse espresso in een kan.
26. Giet de brandy in een espressokopje met suiker en koffiebonen.
27. Verwarm het kopje met inhoud.
28. Steek de verwarmde vloeistof aan.
29. Blus met de verse espresso.

PRESENTEREN

30. Meng de overgebleven rasp en sinaasappelsap met de poedersuiker tot de suiker is opgelost en giet dit mengsel over de taart. Garneer met partjes sinaasappel.
31. Plaats een met ijs gevulde sinaasappel en de Carajillo naast de taartpunt.

Index

A

aardappel
paarse, 75
aardappelen, 5, 11, 35, 51, 59, 81, 82
rode zoete, 5
Aardappelkroketjes, 51
Aardappelomelet, 81
aardappelpuree, 59
aardappels, 81
aardbeien, 30
abrikozen, 53
Affilla cress, 55
Affilla Cress, 86
agar agar, 78
Aioli, 11
Algin Texturas, 36
amandelen, 86
amandelmeel, 36
amandelschilfers, 17
Amaretto, 17, 53
Amontillado sherry, 86
ananas, 36
Ananas, 36
ananascoulis, 36
Ananascoulis, 36
Anijs Cress, 78
ansjovisfilet, 12
Aperol, 6
Appel coulis, 78
appelcress, 63
Appelgelei, 78
appelkruim, 78
appelsap, 78
appeltaartlikeur, 78
asem, 23
asperge, 64
Aspergebouillon, 65
aspergenoedels, 65
Aspergenoedels, 65
asperges, 42, 64, 65, 67, 68, 71, 72
Asperges, 64
Aspergesoep, 65
Atjar ketimoen, 21
aubergine, 75
aubergines, 75
avocado, 47
Avocado crème, 47
Aziatische vinaigrette, 47

B

Bacardi Rum, 81
bacon, 59
Baileys, 17
Ballonnen, 36
Barbarijse eend, 86
Basilicumsiroop, 61
basilicum, 30, 61
begonia's, 63

Beslag, 38
bieslook, 4, 28, 39, 64, 65, 66, 72
bietenblad, 34
bietensap, 16, 34
bietjes, 16
bimi's, 73
biscuittaart, 43
Bitterballetjes Van Spruitjes, 34
bladerdeeg, 78
Bladerdeeg krokant, 78
bladpeterselie, 81
bloedworst, 16
bloemblaadjes, 30
bloemen, 72
eetbare, 13
bloemkool, 4, 57, 94
paarse, 57
blok goelah djawa, 24
blond bier, 38
boerenjongens, 78
boerenyoghurt, 13
Bonita vlokken, 65
Borage cress, 45
bospeen, 51, 59
bospeentjes, 86
bosuitjes, 67
bramen, 16
broccoli, 57
bruine kalfsfond, 67
bulgur, 64

C

cacao crunch, 16
cacaoboter, 36
cacaopoeder, 9, 36, 43
Campari, 61
cappuccinomelk, 13
Carajillo, 87
casinobrood, 47
castric, 54
Cevenne uien, 59
champagne, 28
champignon, 32
champignons, 24, 25, 32, 33, 51, 67, 74
kastanje, 67
Chardonnay azijn, 50
chili peper, 24
chili sap, 23
Chili sap, 23
chilipeper, 19
Chilisaus, 23
chilivlokken, 7, 13, 14
chocola, 43
bittere, 43
chocolade, 9, 16, 26, 36, 43, 44, 78, 79, 80, 86, 93
witte, 26, 36
Chocolade saus, 86

citroen, 8, 11, 21, 32, 33, 47, 49, 55, 57, 59, 61, 65, 71, 72, 73, 75, 76, 78, 81, 94
citroen azijn, 32
citroenen, 6, 7, 8
zoute, 32
citroengras, 73
citroenverbena, 73
Citroenverbena jus, 73
citrus vinaigrette, 47
Citrus vinaigrette, 47
Citrusvinaigrette, 47
cognac, 13, 32, 33, 39, 67, 81
Cognac, 39
Comice peren, 78
coquilles, 73, 74, 94
Coulis⁹, 69
courgette, 75, 76
gele, 75
courgettes, 7, 8, 93
couverture, 43, 78
Crème Anglaise, 43
crème fraîche, 65
creminipaddenstoelen, 40

D

daikon, 4
Dashi, 65
Dashi Kombu, 65
djeroek poeroetblad, 13
Djintan, 21
djoerang pirut, 23
djoeroek poeroe, 21
doperwten, 5
dragon, 13, 30, 55, 72, 73, 75, 77
dragonazijn, 38, 67
dragonolie, 30
Dragonolie, 75
dragontakjes, 55
druivenpitolie, 65

E

eekhoortjesbrood, 12
eenden, 24, 25, 86
Eendenborst, 7, 24, 93
eendenborsten, 7, 8
eendenbouillon, 86
eendenleverpaté, 32
Eiercrème, 45
enoki gold, 23
Enoki gold, 12
Entrecote
dikke bil (kogel), 59
espresso, 87, 88
extract bittere amandelen, 43

F

filodeeg, 53



fino sherry, 9
five spices, 16
fleur de sel, 65
Florentine, 78
foie gras canard, 32
fondant, 26
frambozen, 43, 69
Frambozensorbet, 69

G

garnalen, 19, 81
Garnalen knoflookmayonaise, 81
gedroogde pruimen, 53
geglaceerde wortel, 59
geiten vlees, 21
Gekonfijte sinaasappelschil, 43
gelatine, 13, 26, 45, 61, 63, 65, 67, 78
gelatineblaadjes, 26, 65, 67
gelei suiker, 59
Gelificant, 78
gember, 47
gember wortel, 19
gemberwortel, 19, 24, 59
Gepofte zilverui, 59
geraspte kokos, 69
gerookt paprikapoeder, 86
Gerookte aubergine crème, 75
Gevogeltebouillon, 65
Glucotexturas, 36
glucose, 26, 32, 34
glycerine, 26
goela djawa, 21
Goelah Djawa, 23
Grand Marnier, 87
Granny Smith, 78
Granny Smiths appels, 63
grapefruitsap, 47
Gremolata, 49
Griekse yoghurt, 36, 63, 65
groene asperges, 42
groene kool, 57
groentebouillon, 38
Gruyère, 7, 75
guarcom stabilisator Unique, 43

H

Haagse hopjes, 78
handsinaasappel, 81, 84
handsinaasappels, 87
haricot verts, 51
hazelnooten, 9, 10, 53, 93
honing, 43, 65
honingtomaat, 30

I

inktvisringen, 23
invert suiker, 32
Irish Coffee ijs, 17

J

jalapenopeper, 40

Japanse Soja, 55
Jus van ree, 34

K

kabeljauw, 23
kabeljauwfilet, 47
kaffirlimoen, 26
kafir, 73
kalbsfilet, 42
kalbsfond, 42
kalbsgebraad, 51
kalbsgehakt, 51
kalbslapjes, 51
Kalbslende, 67
Kalfssaus, 67
kalfsspek, 7
Kaneelijs, 78
Kaneelpoeder, 78
kaneelstokje, 87
kaneelstokjes, 78, 86
kappertjes, 12
karamel, 17, 26, 27, 53, 79, 93
Karamelmousse, 17
karamelsaus, 53
Karamelsaus, 17, 78
kemiri, 19, 24
Kemiri's, 21
kervel, 30
Ketjap asin, 24
Ketjap manis, 21
ketoembar, 21, 24
Ketoembar, 21
Kikkoman sojasaus, 65
kippenbouillon, 15, 32, 59, 60, 65, 73, 74, 86
kippenfond, 73, 75, 76
kippenlevers, 12
Kleurstof groen, 78
Knoflookschuim, 75
knolselderij, 63
Koenjit, 21
koffiebonen, 87
Koffiecrème, 26
koffie-extract, 43
Kogelbiefstuk, 60
kokkels, 32, 71
Kokkelvocht, 32
kokos, 21
Kokos crème, 36
kokoscrème, 13
kokosnoten, 19
kokosolie, 21, 24, 36
Kokosolie, 21
komijn, 38, 54
komijnzaad, 84
komkommer, 21
komkommers, 45, 47
Komkommerschuim, 45
Koolrolletjes, 24
koriander, 19, 21, 22, 40, 47
korianderblad, 84
Krab, 83
krabpoten, 83
kreeft, 13, 14, 93
Kreeftenbisque, 13

Kreeftenmousse, 13
kruidnagelpoeder, 86
kwartel, 55
kwarteleieren, 72

L

Lamsfilet, 75
lamsgehakt, 81
Lamsgehaktballetjes, 81
Lamslende, 75
lamsnek, 75
lamschouder, 75
lamsvleesbouillon, 81
Langoustine schuim, 71
langoustines, 71
Laos, 21
Lasagne, 75
laurier, 35, 55, 59, 67, 94
Laurieraardappeltjes, 34
laurierblaadjes, 34
laurierblad, 13, 23, 57, 71, 75, 86
lavas, 73
Lavas olie, 73
lecithine, 73
lente-uien, 42
lente-uitjes, 86
Lepelbiscuit, 17
limoen, 15, 23, 28, 36, 47, 75, 81
limoenblad, 13
Limoenbladschuim, 13
limoenen, 45
lychees, 69

M

maïs, 67
maïscrème, 67, 68
Maïskroket, 67
maismeel, 67
makreel, 30
Maldon zout, 32, 34, 84
Malibu, 36
mango, 13, 19
mango puree, 61
Mango smoothie, 13
masala, 12
mascarpone, 17
mayonaise, 11, 30, 45, 47, 65, 81, 82
Mayonaise, 11
meloen
Cantaloupe, 61
Galia, 61
Meloen bolletjes, 61
Meringuestokjes⁹, 69
Micryo, 73
mierikswortel, 38
Mierikswortelsaus, 38
Mineola, 65
minivenkel, 55
Mirin, 4, 65
mosselen, 39
mosselnat, 39
mosterdjus, 59
mosterdolie, 40
mousse van bittere chocola, 43

mousse van melkchocolade, 43
mousse van witte chocola, 43
Mousselinesaus, 51
mul, 84
munt, 30, 61, 84, 85
muntblaadjes, 6

N

Nasi kuning, 21
Noilly prat, 57, 71
Noilly Prat, 13, 38, 73

O

octopus, 5
Oedang, 19
oester, 28, 32
Oester tongsaus, 32
Oestercrème, 28
oesters, 28
oesterzwammen, 24
olijfolie
 Valdorama Picudu, 72
Olijfolie
 Valderama Ocal Organic, 65
olijven, 34, 49, 84
oloroso sherry, 9
ontbijtspek, 51
oregano, 11
ossenstaart, 40

P

paddenstoelenbouillon, 40
Paddenstoelenbouillon, 40
paksoi, 24
Paling, 45
palmsuiker, 23
pandan bladeren, 21
Pandanrijst, 21
Panna cotta van appel, 78
papaja, 13, 19
paprika, 42, 75, 76, 81, 82, 84, 94
 gele, 42, 84
 groene, 42, 84
 rode, 42, 84
Parmezaan, 67
Passata, 83
pastabloem, 75
pastinaak, 16
Pecorino, 49
Pecorino kaas, 49
Pecorino Romano, 7
Pedro Ximénez sherry, 9
peper
 rode, 30
 rood, 23
 roze, 26
 spaanse, 4, 21
peren, 86
Pernod, 55
perssinaasappel, 81, 84
perssinaasappels, 87
Peruaanse Bluestar aardappels, 75

peterselie, 13, 30, 38, 49, 51, 52, 54,
 55, 64, 81, 83
Peterselie, 49
Piemonte Brachetto, 81
pijlinktvissen, 40
pijnboompitten, 53
pimentón, 86
Pinda praliné, 26
pinda's, 21, 26
Pinda-ijs, 26
pistache, 16
pistachenoten, 47, 53
pistacheolie, 47
Pistache-tapenade, 47
Pommes duchesse, 42
Pommes Pailles, 55
Pommes Pont Neuf, 11
pompoen, 49, 73, 74, 94
Pompoenpit Olie, 49
Port, 73
postelein, 64
prei, 13, 19, 23, 32, 54, 57, 71, 73,
 74, 94
pro espuma, 28
Prosecco, 6

Q

quinoa, 30

R

radicchio, 7
Ratatouille, 75
Reerug, 34
ricotta, 54, 94
Rillette van kabeljauw, 47
rode bieten, 38
Rode kleurstof, 36
rode rijst, 24
rode voedingskleurstof, 69
rode wijn azijn, 30
Rode zuring, 34
Romanesco
 bloemkool, 57
Rookmot, 75
rookolie, 65
Roomijs, 9
rozemarijn, 7, 11, 40, 41
Rozen-Lycheesorbet, 69
rozenwater, 69
rozijnen, 9, 10, 93
 gele, 9
Rub, 55
rucola, 15

S

saffraan, 15, 49, 57
Saffraan ravioli, 49
saffraandraadjes, 49
salie, 12, 67
salty fingers, 71
Sambal badjak, 21
sambal oelek, 11
sambal Oelek, 21

Sangria, 81
santen, 19, 21, 24
Santen, 19
Saus Katjang, 21
Savarin van mango, 61
savara mosterd, 73
Scheermesjes, 13
schorseneren, 40
semola di grano duro, 7
sereh, 19, 21, 23, 24, 25
Serranoham, 81
sesam yoghurt dip, 65
sesampasta, 65
sesamzaad, 4
sherry azijn, 30
sherryazijn, 84
sinaasappel, 59
sinaasappelijs, 87
sinaasappels, 6, 43, 44, 84, 87
sinaasappelsap, 24, 47
sinaasappelsaus, 24
Sinaasappelsaus, 24
Sjalot mayonaise, 45
slagroom, 9, 10, 17, 39, 43, 53, 61,
 69, 70, 87
snoekbaarsfilet, 57
Soezen-Decoratie, 61
soja lectine, 75
soja-lecithine, 71
Soja-lecithine, 73
sojaolie, 30
sojasaus, 65
Sorbet™, 61
Spaanse brandy, 87
Spaanse ui, 40
Spaanse zoete ui, 40
spitskool, 67
Spitskool, 75
Spitskool sushi, 75
spruitjes, 34
steranijs, 87
sushi azijn, 30, 47
Sushi azijn, 73
sushi rijst, 73
sushiazijn, 45, 57, 73, 75, 76
sushi-azijn, 65
sushi-azijn, 72
sushi-azijn, 72

T

Taggiasche olijf, 34
Tahoon Cress, 65
tamarinde, 21
tarte tatin - peer, 78
Tia Maria, 26
tijn, 11, 13, 15, 34, 40, 41, 49, 54,
 57, 59, 67, 71, 73, 75, 76, 86
Tiramisu, 17
tomaat, 30
tomaten, 5, 13, 23, 30, 47, 76, 83
 coeur de boeuf, 23
Tomaten aardbei bouillon, 30
tomatenpuree, 13, 40, 75, 81
Tomatenwater, 30
trassi, 21

truffels, 42
tuinkruiden, 64

U

Uiensiroop, 55
Unique Binder, 72, 78

V

Valdorama Picudu olijfolie, 72
vanille ijs, 53
vanillestokje, 9, 10, 53
veldsla, 64
vetspek, 21
Visbouillon, 19, 23
visfilet, 23
Vissaus, 23

W

walnoten, 53, 63
walnotenolie, 63

Wasabi poeder, 47
waterkers, 75, 76, 94
Waterkers crème, 75
winterwortel, 59
wortel, 75
Wortel-gemberjam, 59
wortels, 86
worteltjes
 gele, 59
 paars, 59
WUPS, 16, 55, 72, 83

X

xantana, 45
Xantana, 30, 31, 36, 45, 75, 76
Xanthaangom, 72

Y

yoghurt
 griekse, 9

Z

Zalm met yuzu en Tsuyu, 65
Zalmbuik, 65
zalmeitjes, 4, 39, 65, 66
zalmfilet, 4, 39, 65
Zalmmousse, 39
Zalmtartaar, 65
zeeduivelfilet, 57
zeekraal, 71
ZEEKRAAL, 28
zeetongen, 32
Zeeuwse mosselen, 15
zeevenkel, 28
zilveruitjes, 59
zoete aardappel, 55
zuring, 72
Zuring vinaigrette, 72
zuringblad, 72
zwarte olijven, 49

Overzicht bijpassende wijnen

Maand	Gerecht	Wijn
september 2016	Tataki van zalmrolletjes met bloemkoolmousse	Verdejo Val de Vid
	Octopus met bataat	Verdejo Val de Vid
	Eendenborst met radicchiovulling, gnocchi in romaanse stijl en gefrituurde courgettes	Monte falco Rosso 2012
	Chocolade-sherrycake met hazelnoten met sherry roomijs en rozijnen en sherry - rozijnenroom	Pedro Ximenez
oktober 2016	Patatje met * Crostini di fevatini	Hele droge sherry, bij de patat de huiswijn
	Scheermesje met jonge kreeft, kokos en mango schuim van limoenblad	Bouchard Aine & Fils Bourgogne Chardonnay
	Hollandse ree dij met smeugige bloedworst, rode biet en bramen	Chateau Corbin Montagne Saint Emilion
	Irish coffee ijs, karamelmousse, tiramisu	Pocas Moscatel Do Douro
november 2016	Oedang, saus oper, mango en papaja	Gewurztraminer, Chenin des Seigneurs
	Rempah gambling, saus katjang, atjar, nasi kuning	Chardonnay reserva, Santa Alicia
	Sop pelangi pagi	Luis Cañas, Rioja Blanco fermentado en barrica
	Dada bebek, saus djeroek, sawi idjo isi taugh, nasi merah	Baudry-Dutour, Chinon Reserve
	Koffiecrème met karamel, pinda-ijs – kaffirgel	Floralis Torres Moscatel Oro
december 2016	Oester met champagne	Champagne
	Makreel licht gemarineerd, quinoa salade, bouillon van tomaat en aardbei	Chardonnay Naturae 2015
	Noordzeetong met eendenlever, zilte vélouté en duxelles	Pinot Gris Alsace Turckheim
	Reerugfilet op houtskool, crème van olijf en aardbei, bitterballen van spruitjes en laurieraardappeltjes	Don David Tannat reserve 2013
	De truc - met het ei	Piemonte Brachetto
januari 2017	Rode biet in bierbeslag met mierikswortelsaus	Leffe bier
	Met zalmousse gevulde mosselen	Gerard Bigonneau Reuilly 2014 (lichte rosé)
	Met ossenstaart gevulde pijlinktvis, geroosterde creminipaddenstoelen en schorseneerpuree, met smoornt van de ossenstaart en mosterdolie	Greco di Tuto, Villa Raiano 2014
	Kalfsfilet met pommes duchesse	Côtes du Rhone, Claux 2013
	Variaties in chocolade	Piemonte Brachetto Sergio Grimaldi
februari 2017	eiercrème met gerookte paling en schuim van zoetzure komkommer	Grauer Burgunder 2013, Weingut Finger Rheinhessen

Maand	Gerecht	Wijn
	vrienden in het groen met rillette van kabeljauw	Weisser Burgunder 2014, Weingut Jung & Knobloch Rheinhessen
	saffraanravioli gevuld met flespompoen	Blaye Côtes de Bordeaux blanc 2014 , Château La Bretonnière, Bordeaux , Frankrijk
	gevuld kalfsgebraad met geglaceerde worteltjes, aardappelkroketjes en mousselinesaus	Blaye Côtes de Bordeaux rouge 2011 , Château La Bretonnière, Bordeaux , Frankrijk
	noten-ijspakketjes	Huxelrebe-Würzer Spätlese 2015 Weingut Jung & Knobloch, Albig, Rheinhessen, Duitsland
maart 2017	Prei/ricotta/hollandaise	Melissopetra 2014 Gewürztraminer
	Op laurier gegrilde kwartel, venkel en uien-siroop	Kanenas Rosé 2015
	Zeeduivel in groene kool op een salade couscous van groene bloemkool	Diamantopetra White 2014, Vidiano Assyriko
	Hutspot met runderlende van de bbq	Paros Reserve 2011, Moraitis Winery.
	Savarin van mango met meloen en basilicumstroop	Vibrato di Grecia, Ratis Nemeha**
april 2017	Waldorf on a stick	Villa Borthetti, Soave 2015
	Bulgur – asperge – gepocheerd ei	Villa Borthetti, Soave 2015
	Aspergesoep met drie bereidingen van zalm	Weisser Burgunder 2015
	Melkkalf	Ventoux 2015
	Liaison fatale	Vallformosa classic demi-sec
mei 2017	Gebrande langoustine, kokkels	Picpoul de Pinet Les Leantels
	Asperge tuintje	Pinot blanc Domaines Schlumberger
	Gegrilde coquilles, pompoen, prei, bimi, krokant van savora mosterd, saus van citroen verbena	Chardonnay Woodbridge by Robert Mondavi
	Gegrilde lamsfilet met lasagne van schouder, gerookte aubergine, paarse aardappel, ratatouille, waterkers	Poggio Belvedere 2013 Umbria
	Panna cotta van appel, tarte tatin van peer, Karamelsaus en kaneelijs	Muscat de Saint Jean de Minervois Domaine de Barroubio
juni 2017	Tapas	Sangria
	Krab, wijn en knoflook	Albarino Paco / Lola
	Mul met sinaasappel-wijnsaus en gebakken paprika-sinaasappelsalade	Gran sello maca beu / verdijo
	Barbarijse of moskovische eend	Luis Caras Reserva
	Sinaasappeltaart en sinaasappelijs	Carajillo met Picardia