

M

enu Oktober 2018¹

BURRATA/KRAB/AVOCADO²

Riesling A trocken – Weingut Finger – Rheinhessen - Duitsland³

**

ZEETONG/OESTER/PREI/KROPSLA⁴

*Le Baron Chardonnay (Houtgelagerd) – Les Domaines Auriol – Languedoc/Roussillon -
Frankrijk*

**

EEND/KOFFIE²

Chateau de Bord – Aoc Laudun- Côtes du Rhône Villages – Zuid Rhône - Frankrijk

**

POLDERHOEN “KWINTET”⁴

Fleurie Beaujolais – Domaine Leyre Loup – Bourgogne - Frankrijk

**

FRAMBOOS/MASCARPONE⁵

Piemonte van de Sligro

**

¹ Menu samengesteld door Marcel Planting

² Chefs examen Jennet Lentink

³ Wijnen van De Wijnkelder Almere

⁴ Maître examen Marcel Planting

⁵ Chefs examen Lea Boot CC Hilversum

BURRATA /KRAB/AVOCADO

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

GRIEKSE PASTA

100 g vogeltongetjes
100 g wortel
100 g prei
50 g ui
35 g bleekselderij
2 laurierblad
3 takjes peterselie
6 witte peperkorrels

KRABSCHAREN

4 takjes tijm
5 uien
3 limoenen
4 Madame Jeanettes
1 laurierblad
olijfolie
1 kg krabscharen

BURRATA EN AVOCADO'S

3 avocado's
40 g Griekse yoghurt
40 ml olijfolie

1 bos radijs
20 ml sushi-azijn
60 ml olijfolie
Zout
Peper
1 Burrata

BEREIDINGSWIJZE

GRIEKSE PASTA

1. Kneus de peperkorrels.
2. Doe de schoongemaakte en kleingesneden groenten en kruiden in een pan, voeg ca. 1000 ml water toe en breng aan de kook.
3. Laat de bouillon circa 20 minuten zachtjes trekken.
4. Zeef de groentebouillon.
5. Kook de Griekse pasta al dente in de groentebouillon.
6. Spoel koud en zet koel weg.

KRABSCHAREN LOUISIANA

7. Pel de uien en hak in grove stukken.
8. Snijd de limoenen in stukken
9. Verhit de olie en laat hierin de uien zachtjes fruiten.
10. Voeg de laurier, chilipepers, limoen en tijm toe.
11. Blus af met water tot alles ruim onder staat.
12. Laat de bouillon 20 minuten trekken.
13. Breek de krabscharen.
14. Kook de krabscharen in de bouillon in ongeveer 10 minuten gaar.
15. Koel direct terug.
16. Haal het krabvlees uit de scharen.
17. Zet koel weg.

BURRATA EN AVOCADO'S

18. Pureer 1 avocado samen met de yoghurt en olijfolie en doe in een spuitzak. Zet koel weg.
19. Halveer 2 avocado's en snijd hier in de lengte plakjes van 5 mm dikte
20. Snijd het avocado "afval" brunoise en meng door de vogeltongetjes.
21. Maak een vinaigrette van olijfolie, sushi-azijn, zout en peper.
22. Breng met de vinaigrette het pasta/avocado mengsel fris op smaak.
23. Snijd dunne plakjes van de radijs en marineer deze in sushi-azijn en water en reserveer koel.
24. Pureer de Burrata en breng op smaak tot ziltig-zout.

PRESENTEREN

25. Maak 10 avocado-ringen en vul met de pasta/avocado mengsel.
26. Leg hier de Burrata op, schik er wat krabvlees, radijsjes en stukjes avocado op.



ZEETONG/OESTER/PREI/KROPSLA

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

2,5 st zeetong
250 g witte mirepoix
4 st oesters

GEROOKTE BOTER

2 el rookmot
500 g boter

KROPSLA JUS

1 kropsla
100 ml visbouillon
25 g boter
olijfolie
1 sjalot
kerriepoeder
nootmuskaat
verveine
munt
100 ml room
30 g crème fraîche
lechitin
peper
zout

PREI

3 prei
250 ml azijn
140 g suiker
4 laurierbladen

STENGEL

1 plak bladerdeeg
5 g zwart sesam zaad
15 g boter
Maldon zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Fileer de tongen, bewaar de filets in de koelkast.
2. Maak volgens basis receptuur een visbouillon.
3. Open de oesters en bewaar het oestervocht.
4. Hak de oesters tot tartaar en bewaar koel.

GEROOKTE BOTER

5. Smelt de boter in een lage pan en maak de rookoven rookmot klaar.
6. Rook de boter, ongeveer een uur.

KROPSLA JUS

7. Neem de mooiste grote bladeren van de kropsla en steek hier mooie rondjes uit. Bewaar afgedekt in de koeling.
8. Snipper de sjalot zeer fijn en snijd de rest van de sla in fijne julienne.
9. Zweet de sjalot kort aan in de olijfolie, voeg boter, nootmuskaat, kerriepoeder, zout en peper naar smaak toe.
10. Voeg de fijn gesneden sla toe en blus af met de visbouillon, breng aan de kook.
11. Voeg room en crème fraîche toe. Breng de jus nogmaals aan de kook. Voeg munt, lechitin en de verveine toe en blender direct fijn.
12. Zeef de jus en reserveer.

ZOETZURE PREI

13. Was en snij de prei in stukken van 2 cm.
14. De azijn, suiker en laurier opkoken en hier de prei in garen (max 2 min.).
15. Laat afkoelen in het zoetzuur.

KROKANTE STENGEL

16. Rol het bladerdeeg uit met wat bloem en snijd dan in lange stengels.
17. Aflakken met wat gesmolten boter.
18. Bestrooi met (even kort geroosterd) sesamzaad en afbakken in de oven, 200°C.
19. Maldon zout even fijn malen (niet te veel).



AARDAPPELMOUSSELINE

2 st kruimige aardappels
25 g boter
100 g room
oestervocht
Peper
zout

AARDAPPELMOUSSELINE

20. Schil de aardappelen en was ze, en snijd ze in gelijke stukken.
21. Doe ze in een pan, zout erbij en kook ze gaar (tot ze uit elkaar dreigen te vallen).
22. Giet af en doe weer terug in de pan, zet de pan terug op het vuur zodat het vocht kan verdampen.
23. Zet ondertussen een pan met de room en boter op en verhit deze.
24. Pureer de aardappelen met de pureerknijper
25. Giet het mengsel over de aardappelpuree en schep luchtig door de aardappel massa.
26. Breng op smaak met peper en oestervocht (zout).
27. Wrijf het geheel door een zeer fijne zeef en vul er een ISI fles mee.
28. Houd au bain-marie warm.

ZEETONG II

gerookte boter

29. De tongfilets licht zouten en in de warme, 60°C, gerookte boter garen.

PRESENTEREN

“zilte” cress

30. De prei uithollen en vullen met de warme aardappelmousseline.
31. Vervolgens de oestertartaar op/in de prei
32. Dresseer hierop de gegaarde tongfilet.
33. De kropsla jus verwarmen en schenk deze in het bord .
34. Krokante stengel er op plaatsen en daarbovenop cress.

EEND/KOFFIE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

EENDENBOUTEN

2 eendenbouten
Zout
4 takjes tijm
4 takjes rozemarijn
1.5 liter ganzenvet
4 teentjes knoflook
Olijfolie
6 lente-ui

EENDENBORST

2 eendenborst

LAK VAN KOFFIE

100 gr suiker
100 ml rode port
100 ml Madeira
150 ml espresso
balsamico
Tia Maria likeur

WONTON

10 Wonton velletjes
Bloem

BEREIDINGSWIJZE

EENDENBOUTEN

1. Controleer de eendenbouten op haarveertjes en verwijder deze.
2. Wrijf de eendenbouten in met zout, gemalen peper, gesneden knoflook.
3. Trek ze vacuüm in een vacuümzak en laat ze gedurende 30 minuten marineren.
4. Haal de eendenbouten uit de vacuümzak, spoel ze af en dep ze droog.
5. Pareer de Eendenbouten met een klein koksmes.
6. Smelt in een kookpan voldoende ganzenvet om de eendenbouten volledig onder te kunnen zetten.
7. Rangschik de eendenbouten in een braadpan en zet ze volledig onder het vet.
8. Voeg Tijm en Rozemarijn toe.
9. Verwarm de braadpan tot 85 C.
10. Gaar de eendenbouten in ongeveer 2 uur tot het vlees loslaat van het bot.
11. Pluk het vlees, snij het fijn, meng met fijngesneden lente ui, ganzenvet, vers gemalen peper en reserveer.

EENDENBORST

12. Snijd het vet van de eendenborst licht kruiselings in.
13. Kruid de filets met zout en peper.
14. Bak krokant op de velkant in ongeveer 6 minuten.
15. Bak ongeveer 8 minuten op de vleeskant in een oven van 180 C onder regelmatig arrosieren.
16. Laat de eendenborsten rusten onder aluminiumfolie.

LAK VAN KOFFIE

17. Doe de port met de Madeira in een pan en reduceer tot de helft.
18. Voeg de espresso toe.
19. Kook de suiker met water tot het goud kleurig (karamel) is.
20. Doe het espresso mengsel bij de karamel
21. Breng op smaak met balsamico en Tia Maria likeur.
22. Kook de vloeistof in tot een stroop

WONTON

23. Snij de Wonton vellen bij tot rondjes
24. Maak een papje van bloem en water en smeer op randjes
25. maak kleine pakketjes van eend en lente ui en vouw een halve maan.



SPITSKOOL

1 spitskool
boter
nootmuskaat

SPITSKOOL

26. Haal bladeren van de spitskool en verwijder de nerf.
27. Blancheer de bladeren.
28. Snijd de spitskoolbladeren in repen van 2cm. (4 per couvert)
29. Rol de repen op en bedruip ze met gesmolten boter en nootmuskaat.

PRESENTEREN

cacao nibs
zout flakes

30. Frituur de Wontons.
31. Breng de koffie lak aan op het bord.
32. Dresseer hier de eendenborst, lak de eend met de laksaus, Wonton en de spitskool op.
33. Garneer met cacao Nibs en zout flakes.

POLDERHOEN “KWINTET”

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

BEREIDINGSWIJZE

KIP KIP

2 st polderhoen

1. Polderhoen portioneren in de volgende delen:
2. 4 x borstfilet
3. 4 x vleugel
4. 4 x achterpoot
5. 1 x maag en lever
6. 1 x karkas + afsnijdsels
7. Reserveer de verschillende delen voor de verschillende volgende bereidingen.



BOUILLON BOUILLON

karkas + afsnijdsels
olijfolie
1 teen knoflook
1 prei
1 ui
1 stengel bleekselderij
200 ml droge witte wijn
2 blaadjes laurier
1 takje tijm
2 takjes dragon
4 witte peperbolletjes
stukje foelie

8. In een pan de gewassen en grofgesneden groenten aanzweten in olijfolie.
9. Groenten uit de pan nemen, reserveren, vuur iets hoger en vervolgens kipkarkas aanbraden.
10. Afblussen met de witte wijn, gereserveerde groenten weer toevoegen en afvullen met koud water tot alles net onderstaat.
11. Geheel aan de kook brengen en goed afschuimen.
12. Kruiden en specerijen toevoegen.
13. Vuur reduceren zodat het geheel tegen de kook aan blijft, vervolgens laten minimaal 1 uur trekken.
14. Bouillon passeren en reserveren.

KIPPENVLEUGELS KIPPENVLEUGELS

10 st kippenvleugels
750 ml kippenbouillon

15. Snij de vleugels in stukken, leg de vlerkjes en vleugels in een ovenschaal en giet de bouillon erbij tot ze onderstaan.
16. Zet de schaal in een voorverwarmde oven (160°C) voor 90 minuten tot de vleugels gaar zijn.
17. Verwijder de botjes en leg de vleugels terug in de ovenschaal.

LAKSAUS LAKSAUS

2 teentjes knoflook
1 stengel citroengras
1 sjalot
3 cm gember
30 ml honing
15 ml sojasaus
30 ml Mirin
250 ml kippenbouillon
takjes koriander

18. Neem 250 ml kippenbouillon.
19. Pel en snipper de teentjes knoflook, plet de stengel citroengras en snijd in stukken, snijd het stuk gemberwortel in plakken, pel de sjalot en snijd in stukken en voeg toe aan de kippenbouillon.
20. Voeg de honing toe en kruid met peper en zout.
21. Voeg ook de sojasaus, de Mirin toe aan de kippenbouillon.
22. Laat rustig trekken op een laag vuurtje.
23. Voeg op het laatst de koriander toe.
24. Passeer de saus en laat inkoken tot deze “plakt”.

olijfolie

KIPPENVEL KIPPENVEL

- kippenvel
25. Ontvel de achterpoten.
 26. Leg het vel op een bakplaat en leg een iets kleinere bakplaat op het vel.
 27. Bak het 45 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Laat afkoelen op keukenpapier.

SAUCIJS SAUCIJS

- 4 x achterbouten
100 g Shiitake
2 st Sjalot
2 tn knoflook
100 ml Witte wijn
Sojasaus
2 mtr Schapendarm
28. Ontbeen de achterbouten en snijd in grove stukken. Plaats voor 30 minuten in de diepvries.
 29. Hak de shiitake, sjalot en knoflook.
 30. Bak deze in wat roomboter gaar en blus af met iets sojasaus. Laat afkoelen.
 31. Draai het licht bevroren kippenvlees door de middelste plaat van de gehaktmolen.
 32. Spoel de schapendarm goed met koud water.
 33. Meng de kippengehakt met de shiitake en witte wijn.
 34. Gaar een beetje van de farce voor een smaak proef.
 35. Vul de schapendarm met behulp van een spuitzak.
 36. Maak er 10 gelijke saucijsjes van en bind de uiteinden vast.
 37. Bewaar koel tot uit.

SOUS-VIDE FILET

- 4 x filet met vel
38. Neem de filet, zout en peper deze lichtjes.
 39. Wrijf de filet in met iets olijfolie.
 40. Trek vacuüm en gaar voor 60 minuten op 64°C
 41. Bak vlak voor uit het vel krokant.

MAAGJES MAAGJES

- 500 g kippenmaagjes
500 ml ganzenvet
1 tn knoflook
1 st sjalot
laurier
tijn
rozemarijn
salie
100 ml witte wijn
42. Was de maagjes met water en citroensap.
 43. Verwijder de grote spier. Je verkrijgt zo kleine mooie stukjes maag.
 44. Konfijt deze in het ganzenvet en de rest van de ingrediënten.
 45. Ongeveer 120 minuten op 90°C.

LEVERTJES LEVERTJES

- 250 g kippenlevertjes
2 st sjalot
roomboter
46. Maak de levertjes schoon en pareer ze. Zet de parures apart voor de saus.
 47. Snipper de sjalot en bak deze samen met de levertjes aan in de roomboter.
 48. Reserveer warm.

SAUS SAUS

- parures van lever
250 ml kippenbouillon
200 ml slagroom
roomboter
49. Reduceer de kippenbouillon.
 50. Laat de room inkoken.
 51. Bak de leverparures aan in de roomboter.
 52. Pureer de parures met de kippenbouillon en wrijf door een bolzeef.
 53. Voeg de ingekookte room naar smaak toe.

POMMES FONDANT

10 st aardappel
100 ml melk
500 ml olijfolie
50 g boter
nootmuskaat
evt. iets room
20 g Parmezaan

2 st mais kolven

POMMES FONDANT

54. Schil de aardappelen.
55. Maak aardappel cilinders met een steker En een appelboor.
56. Kook de cilinders in gezouten water voor enkele minuten, bak verder in de olijfolie. Geef ze een krokant korstje.
57. Maak van de restjes aardappel een puree.
58. Vul de cilinders met de aardappelpuree, bestrooi ze met geraspte Parmezaan.

TEGRILDE MAIS

59. Kook de mais in ruim water met iets zout.
60. Laat Afkoelen en snijd lange plakken mais van de kolf.
61. Gril de plakken mais licht aan en reserveer.

PRESENTEREN

62. Zet een denkbeeldige streep op het bord
63. Begin boven aan met de Pommes fondant en dresseer de overige kippendelen op de streep.
64. Maak het geheel af met enkele plakken gegrilde mais.
65. Serveer de saus apart.

FRAMBOOS/MASCARPONE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

MASCARPONEMOUSSE

200 ml melk
200 ml slagroom
80 gr suiker
1,5 vanille stokjes
6 eieren
40 gr suiker
200 gr mascarpone
2 blad gelatine

BEREIDINGSWIJZE

MASCARPONEMOUSSE

1. De gelatine in koud water weken. Vanillestokjes in de lengte doormidden snijden.
2. De melk met de room, 80 gram suiker en vanillestokje aan de kook brengen.
3. Vanillestokjes leeg schrapen en vanille toevoegen aan de massa.
4. Splits de eieren, je hebt 2 eiwitten nodig voor de frambozen tuilles.
5. De eidooiers met de andere suiker au bain marie kloppen.
6. Het beetje van het melkmengsel er door roeren, als het opgenomen is de rest toevoegen.
7. Massa au bain marie laten binden en van het vuur halen.
8. De mascarpone erdoor roeren.
9. De geweekte gelatine in het mengsel oplossen.
10. Het mengsel laten opstijven in de koeling.



FRAMBOZENSORBET

20 gram glucosestroop
100 gram suiker
100 ml water
600 gram diepvries frambozen

FRAMBOZENSORBET

11. Frambozen met een klein beetje water even laten koken.
12. Pureer en haal het mengsel door een zeef heen.
13. Glucosestroop, suiker en water aan de kook laten komen.
14. De frambozenpuree (500 gram) erdoor roeren.
15. Het mengsel laten afkoelen en er ijs van draaien.

FRAMBOZENGEL

375 gr diepvries frambozen
4 gr agar agar
80 gr suiker
80 ml water
Frambozenlikeur

FRAMBOZENGEL

16. Frambozen met een klein beetje water even laten koken.
17. Pureer en haal het mengsel door een zeef heen. Je hebt 320 gr frambozenpuree nodig voor stap 18.
18. Doe alle ingrediënten in de pan en verhit tot het kookpunt.
19. Giet de massa op een schaal en laat afkoelen en geleren in de koeling.
20. Draai de gelei glad in met een staafmixer.
21. Doe over een spuitzakje of flesje.

FRAMBOZEN TUILLES

75 gr diepvries frambozen
20 gr glucosestroop
60 gr roomboter
60 gr bloem
40 gr poedersuiker
2 eiwit

FRAMBOZEN TUILLES

22. Verwarm de oven op 180 graden.
23. Frambozen met een klein beetje water even laten koken.
24. Pureer en haal het mengsel door een zeef heen. Je hebt 50 gr frambozenpuree nodig voor stap 25.
25. Kook de frambozenpuree en de glucose in tot een pasta.
26. Laat de pasta iets afkoelen.

27. Laat de boter zacht worden en vermeng met de frambozenpasta.
28. Voeg de bloem, eiwit en poedersuiker toe en vermeng het geheel tot een gladde massa.
29. Zet 10 minuten in de koeling.
30. Smeer de massa (in delen) dun uit over een siliconen matje.
31. Bak 8 minuten af in een oven van 180 °C . Breek in stukken.

FRAMBOZENBONBON

40 verse frambozen
180 gr witte chocolade
120 gr Griekse yoghurt

2 chocolade pastilles

FRAMBOZENBONBON

32. Verwarm de Griekse yoghurt en de witte chocolade samen tot 35 °C .
33. Schep de massa over in een spuitflesje en laat afkoelen.
34. Vul de frambozen met het mengsel en laat verder staan tot uit.

PRESENTEREN

35. Neem langwerpige borden.
36. Trek een bochtige strek over de lengte van het bord van de Mascaronemousse.
37. Plaats in de krommingen respectievelijk 3 kleine bolletjes ijs, de frambozenbonbons, en de gel.
38. Plaats schotsen tuille er rechtop tussen.
39. Schaaf een chocoladepastille met de microplane rasp over het geheel.