

M

enu december 2018¹



AARDPEER²

Fritz Fisk Riesling Trocken³

**

STEAK TARTAAR VAN HERT MET INGELEGDE WINTERGROENTEN, CROUTONS VAN BLOEDWORST⁴

La Mascota Chardonnay

**

TARBOT EN MOSSELEN MET SAUS VAN MOSSEL, YOGHURT EN KOMKOMMER⁴

Givry Blanc

**

HAAS WELLINGTON MET RODE KOOLSALADE EN SJALOT-APPELIJUS⁴

Louis Canas Rioja Reserva Select, Familia

**

VIJG⁴

Rosé port

**

¹ Menu samengesteld door Annelies van Son

² Compositie samengesteld uit div bronnen: Soep van Aardpeer eigen recept, Salade Restaurant De Kas Amsterdam

³ Wijnen van Sligro

⁴ Composities samengesteld uit div bronnen, Angélique Schmeink "Impress your friends", Gastronomix

AARDPEER

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

CHIPS VAN AARDPEER

500 g aardperen

SALADE VAN AARDPEER

10 st aardpeer
olie
rookmot
alu folie
boter

SOEPJE

500 g aardperen
300 ml melk
100 ml room
Zout

BEURRE BLANC

250 g koude roomboter
50 g sjalot,
250 ml witte wijn
150 ml room
peper
zout

BEREIDINGSWIJZE

CHIPS VAN AARDPEER

1. Schil en kook aardpeer goed gaar met wat zout.
2. Maak er puree van:, strijk uit op bakpapier⁵ en droog in de (warmkast)/oven op 80 °C.
3. Breek de gedroogde aardpeer in stukken en frituur de chips op 180 °C.

LAUWWARME SALADE VAN AARDPEER MET GEROOKTE OLIE

4. Verwarm de oven tot 160° C.
5. Was de aardpeer goed en steek ze uit met een ronde steker (diverse maten nodig). Reserveer de helft van de afsnijdsels en voeg toe aan het soepje en de andere helft in fijne brunoise snijden en bakken in geclarifieerde boter..
6. Leg op een bakplaat en dek af met alu folie.
7. Pof deze in circa 8 minuten gaar.
8. Rook de olie nadat de aardpeer gepoft is en reserveer.
9. Bestrooi met wat vers gemalen peper. Houd warm.

SOEPJE VAN AARDPEER

1. Schil de aardpeer en snij in kleine stukjes.
2. Kook de aardpeer in de melk en room met wat zout gaar.
3. Proef de consistentie en blender fijn in de Thermomix.
4. Maak op smaak met wat vers gemalen witte peper.

BEURRE BLANC

5. Snipper de sjalot.
6. Snij de koude roomboter in kleine blokjes en reserveer in de koelkast.
7. Doe de witte wijn en de gesnipperde sjalotjes in een pan.
8. Breng de vloeistof aan de kook en kook deze in tot 1/3 deel van de oorspronkelijke hoeveelheid.
9. Voeg de room toe. Laat nu de vloeistof inkoken tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid.
10. Passeer de vloeistof door een zeef om de sjalotjes te verwijderen.
11. Zet de pan op een laag vuur en voeg al roerende met de garde de klontjes koude boter één voor één onder voortdurend roeren aan de reductie toe.



⁵ Op een bakmat kan het vocht niet weg

12. Voeg nooit alle boter in één keer toe, want dan zal de saus niet binden. Zorg dat de saus niet meer gaat koken anders gaat deze schiften.
13. Breng op smaak met wat peper en zout.

GARNERING

kappertjes
azijn
augurk

GARNERING

14. Snij de augurk in fijne brunoise, knijp het vocht uit de kappertjes.
15. Maak een frisse saus van Beurre blanc, kappertjes, azijn en augurk en gerookte olie.

PRESENTEREN

waterkers
Maldon zout
truffelolie

16. Neem een langwerpige bord.
17. Aardpeersoep in smal hoog glaasje op bord plaatsen, garneren met drupje truffelolie.
18. Neem een klein vierkant bordje en plaats de aardpeer-rondjes.
19. Dresseer de saus.
20. Garneer met waterkers, aardpeerchips en wat geplet Maldon zout.

STEAK TARTAAR VAN HERT MET INGELEGDE WINTERGROENTEN, CROUTONS VAN BLOEDWORST

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

TARTAAR VAN HERTENBIEFSTUK

750 g hertenbiefstuk
olijfolie
1 citroen, sap en rasp
sjalot
Maldon zout
zwarte peper

WINTERGROENTEN

350 g knolselderij⁶
350 g pompoen
350 g koolraap
450 ml rijstazijn
300 ml water
200 g suiker
2,5 g korianderkorrels
½ vanillestokje
2 stuks kruidnagel
1 citroenschil

VOC KRUIDEN

30 g Karwijzaad
2 gedroogde
Laurierbladen
30 g Venkelzaad
4 Kruidnagels
3g zwarte peperkorrels
1 Kaneelstokje

VOC MAYONAISE

2 eieren
30 ml citroensap
30 g fijne mosterd

BEREIDINGSWIJZE

TARTAAR VAN HERTENBIEFSTUK

1. Snij de hertenbiefstuk in een fijne tartaar met een scherp mes,
2. Breng op smaak met de ragfijne sjalot, olijfolie, sap en rasp van citroen, zout en peper.
3. Plaats het tot gebruik in de koeling.

ZOETZURE WINTERGROENTEN

4. Snij de groenten in gelijke blokjes van 0,5 centimeter groot en blancheer ze soort voor soort kort.
5. Bewaar de blokjes apart van elkaar.
6. Meng de overige ingrediënten voor het zoetzuur, en laat het afgedekt een half uur trekken op matig vuur.
7. Verdeel het zoetzuur over de 3 verschillende groenten en laat dit intrekken tot gebruik.

VOC KRUIDEN⁷

Maak het VOC kruidenmengsel:

8. Doe alle kruiden in een pan.
9. Verwarm de zaadjes tot het aroma los komt.
10. Haal dan de pan van het vuur af en laat de zaadjes afkoelen.
11. Doe de zaadjes in de blender (of Thermomix) en maal tot poeder.

VOC MAYONAISE

12. Verwarm de zonnebloemolie, voeg het kruidenmengsel toe en laat dit afkoelen.
13. Zeef de olie.



⁶ Overweeg de snijmachine om gelijke blokjes te krijgen.

⁷ Deze hoeveelheid is voor minimaal 2 avonden

20 g VOC kruiden*
400 ml zonnebloemolie
peper
zout

BLOEDWORST

250 g bloedworst
Roomboter

EIDOOIER

10 eieren
5 g hout mot

AARDAPPELKAANTJES

300 g vastkokende
aardappel
300 ml. sojaolie

Tahoon cress

14. Maak een mayonaise volgens basisrecept met de kruidenolie; indien te sterk van smaak, voeg neutrale olie toe.
15. Reserveer in spuitfles.

CROUTONS BLOEDWORST

16. Snij de bloedworst in blokjes van een 0,5 centimeter en bak ze mooi krokant in roomboter.
17. Laat ze op goed uitlekken op keukenpapier.

GEROOKTE EIDOOIER

18. Verwarm de eieren (met schaal) op precies 65°C voor **minimaal** 45 minuten in de sous-vide.
19. Pel de eieren en haal de eidooiers er voorzichtig uit.
20. Vul de rookoven met rook, haal van het vuur en zet de dooiers in de rookoven voor 5 min.

AARDAPPELKAANTJES

21. Snij de aardappelen in hele fijne blokjes.
22. Spoel de blokjes tot al het zetmeel er vanaf is.
23. Zet de aardappelblokjes koud op met de olie en bak deze goudbruin onder voortdurend roeren met een garde.

PRESENTEREN

24. Maak met behulp van 2 steekringen een cirkel op het bord, waar je de steak tartaar in vormt.
25. Spuit de VOC mayonaise in de opening in het midden, plaats hier de gerookte eidooier op.
26. Verdeel de zoetzure groenten, croutons van bloedworst en aardappelkaantjes over de steak tartaar.
27. Garneer met Tahoon cress.

TARBOT EN MOSSELEN MET SAUS VAN MOSSEL, YOGHURT EN KOMKOMMER

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

TARBOT EN MOSSELEN

3 tarbotten (maat 5)
zout en peper
40 mosselen
Gaatjes pan stoomoven

AARDAPPEL

4 eieren
75 g crème fraîche
25 g boter
400 g aardappelen
zout
boter

KOMKOMMERPARELS

2 komkommers
25 ml sushi azijn
1 citroen
40 g suiker
20 g water

SAUS VAN MOSSEL

1 sjalot

BEREIDINGSWIJZE

TARBOT EN MOSSELEN

1. Fileer de vis en portioneer in gelijke filets.
2. Bestrooi de filets met zout en peper.
3. Bak de tarbot aan 1 zijde mooi goudbruin en haal van het vuur.
4. Draai de mootjes om en gaar ze verder in de pan.
5. Was en plaats de mosselen op in de gaatjespan van de stoomoven. Plaats onder de gaatjes pan een dichte stoomovenpan of schaal, om het vocht op te vangen.
6. Stel de stoomoven in op : 110°C en stand 5. Stoom de mosselen.
7. Zodra ze open zijn, haal uit de stoomoven en kook het opgevangen mosselvocht verder in.
8. Reserveer het vocht voor punt 23.



SPEKKOEK VAN AARDAPPEL

9. Kook of stoom de aardappelen met wat **zout** gaar, laat afkoelen en verwijder de schil. Je hebt 250 g puree nodig.
10. Maak er met een pureeknijper aardappelpuree van.
11. Scheidt de eieren.
12. Roer het eiwit de crème fraîche en de gesmolten! boter onder de puree door.
13. Wrijf door een zeef en breng, indien nodig, op smaak.
14. Sla de eiwitten stijf en voeg deze toe aan de puree.
15. Smeer een dunne laag in de (met boter ingevette kleinste springvorm) en gratineer onder de salamander, kleur eventueel bij met een brander.
16. Herhaal dit, laagje voor laagje.

KOMKOMMERPARELS

17. Schil de komkommers. Pers de citroen uit.
18. Boor 1 komkommer uit met mini parisienne boor en doe in een bakje.
19. Kook het water met suiker, citroensap en sushi azijn tot de suiker is opgelost.
20. Laat afkoelen, voeg de komkommerbolletjes er aan toe en laat marinieren.
21. Pers het sap van de andere komkommer en het afval, bewaar dit voor de saus.

SAUS VAN MOSSEL

22. Zweet de sjalot aan met de knoflook en blus af met de Chardonnay azijn.

1 teen knoflook
Chardonnay azijn
komkommersap
20 g Griekse yoghurt
mosselvocht
room
olijfolie

CITRUSDRESSING

50 g sushi azijn
50 g Chardonnay azijn
50 g olijfolie
diverse Citrus soorten
zwarte peper
poedersuiker

GROENTE

125 g diepvries tuinbonen

Borage cress

23. Voeg de Griekse yoghurt, het mosselvocht en het komkommersap toe.
24. Kook het geheel in tot de helft.
25. Voeg op het laatste moment (net voor serveren) een klein scheutje koude room toe en wat olijfolie en meng met de staafmixer.

CITRUSDRESSING

26. Meng de sushi azijn met de Chardonnay azijn, rasp van citrusvruchten en peper uit de molen.
27. Emulgeer de olie in het azijnmengsel.
28. Verzacht eventueel de smaak met wat poedersuiker.

GROENTE

29. Dubbeldop de tuinbonen en blancheer af met een beetje zout.

PRESENTEREN

30. Plaats de tarbot op een bord.
31. Voeg de saus van mossel toe en plaats hier en daar een mossel op het bord.
32. Garneer met groente, komkommer en Borage cress.
33. Besprenkel met de Citrusdressing.
34. Plaats een stukje aardappel spekkook op het bord erbij.

HAAS WELLINGTON MET RODE KOOLSALADE EN SJALOT-APPELJUS

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

HAAS WELLINGTON

1 hazenrug
10 g olijfolie
20 g mosterd

100 g sjalot
1 teen knoflook
100 g kastanjechampignons
500 g kastanje
50 g hazelnoot
2 takje tijm
1 takje rozemarijn
25 g boter
100 g voorgesneden parmaham
2 pakken vers bladerdeeg
50 g eigeel
zout
peper

BEREIDINGSWIJZE

HAAS WELLINGTON

1. Ontvries en fileer de filets van het karkas.
2. Verhit de olijfolie in een sauteuse tot het rookpunt.
3. Kruid en schroei de hazenfilets snel dicht en haal uit de pan. Bewaar de sauteuse.
4. Klap het dunste gedeelte om zodat er een gelijkmatige cilinder van de hazenfilet ontstaat.
5. Smeer licht in met mosterd en koel terug, bij voorkeur tot 4°C.

Duxelles

6. Snipper voor de duxelles de sjalot en knoflook zeer fijn. Hak de tijm en rozemarijn zeer fijn.
7. Maal de kastanjechampignons, kastanjes en hazelnoot in de keukenmachine tot een grove gelijkmatige massa. Gebruik de pulse knop zodat je het niet te fijn maalt.
8. Verhit de boter in dezelfde sauteuse, die voor het bakken van de haas gebruikt is. Voeg de sjalot en knoflook toe en fruit aan. Voeg de tijm en rozemarijn toe en fruit mee aan.
9. Voeg het gehakte paddenstoelen/ kastanje/ hazelnootmengsel toe en laat op een rustig vuur bakken, zodat het vocht uit de paddenstoelen verdampt. Kruid met peper en zout.
10. Stort op een RVS plaat en laat volledig afkoelen.

Wellington

11. Verwarm de oven voor op 230°C.
12. Leg drie plakken van 30 bij 30 centimeter keukenfolie op de werkbank.
13. Leg daarop een dunne rechthoekige laag parmaham tot een rechthoek 15 bij 20 centimeter.⁸
14. Bedek de Parmaham met dunne laag duxelles. Vorm tot een rechthoek van ongeveer 10 bij 15 centimeter.
15. Leg nu de hazenfilet in het midden van de duxelles. Rol het geheel strak op in de folie. Laat 20 minuten opstijven in de koeling.
16. Leg het bladerdeeg plat op een plank Haal de voorbereide hazencilinder uit de koeling en rol strak op in het bladerdeeg.
17. Zorg voor een strakke cilinder en verwijder het plasticfolie. Leg op een met bakpapier beklede ovenplaat.
18. Strijk in met eigeel en kruid met grof zeezout.



⁸ Zie werkfoto's

19. Snij het bladerdeeg licht in met de achterkant van een mes. Zorg voor een origineel motief.
20. Maak in het midden van de cilinder een klein stoomgaatje. Doe dit met behulp van een steker.
21. Herhaal deze handelingen voor de tweede filet.
22. Schuif de Wellington met een kernthermometer in de oven en bereid volgens de volgende stappen:
23. In een oven van 230°C, 10 minuten, tot 25 graden kerntemperatuur.
24. Als laatste in een oven van 180°C, 10 minuten, tot 48 °C kerntemperatuur.
25. Haal uit de oven en laat 5 minuten rusten op een RVS rekje.

RODE KOOLSALADE

- 500 g rode kool
- 30 ml olijfolie
- 2 g karwijzaad
- 100 ml witte wijn azijn
- 10 ml Gembersiroop
- 75 g honing
- 50 g rozijnen
- peper
- zout
- 1 Granny Smith
- 1 limoen
- 1 sinaasappel
- 20 g verse gember

RODE KOOLSALADE

26. Snij de rode kool flinterdun en wel de rozijnen.
27. Roerbak de rode kool met de olijfolie en het karwijzaad. Zorg hierbij dat de rode kool niet verkleurd! De kool moet alleen wat zachter worden.
28. Schep de kool in een bekken en vermeng met de azijn, gembersiroop, honing en de rozijnen.
29. Laat intrekken in de koeling.
30. Was en rasp de limoen en sinaasappel.
31. Snij de gember in ragfijne brunoise.
32. Snij de appel brunoise.
33. Werk à la minute af met de rasp van limoen en sinaasappel en de brunoise gember en appel.

SJALOT-APPEL JUS

- 750 g sjalotten
- 2 Elstar appels
- 5 gram peperkorrels
- 1 blaadje laurier
- 50 ml Noilly Prat
- 500 ml kalfsjus
- 2 liter kippenbouillon

SJALOT-APPEL JUS

34. Maak de kippenbouillon volgens basisreceptuur.
35. Snijd de sjalotten fijn en laat ze langzaam karamelliseren in een pan met wat olie.
36. Voeg kruiden, Noilly Prat en kippenbouillon toe en laat dit voor een deel inkoken.
37. Voeg de kalfsjus toe en laat inkoken.

BEURRE NOISETTE

- 250 g boter
- witte aceto balsamico

BEURRE NOISETTE

38. Snijd de boter in stukjes van dezelfde grootte zodat ze geleidelijk smelten. Doe de stukjes vervolgens in een pan met een lichtkleurige bodem. Dit is belangrijk zodat je goed de kleur van je boter kunt zien en hij niet verbrandt. Verwarm op middelhoog vuur.
39. Roer continu zodat het zo gelijk mogelijk smelt en alle boter is gesmolten, nog voordat de eiwitten naar boven komen. Na ongeveer dertig seconden zullen er belletjes en een beetje schuim verschijnen. Blijf roeren.
40. Op dit moment verdampt het water in de boter en zullen de eiwitten zich scheiden van het vet. Blijf nog steeds roeren en op den duur zal de boter beginnen met verkleuren. Haal zodra je beurre naar je idee nog nét niet bruin genoeg is de pan van het vuur en giet de gesmolten boter in een kommetje.
- 41. Vervolg sjalot appel jus**
42. Passeer de jus , voeg stukjes appel toe, en laat vervolgens inkoken tot de juiste dikte. Pureer de appeljus met een staafmixer.
43. Monteer met de Beurre Noisette en breng op smaak met witte aceto balsamico.

bietenblad

PRESENTEREN

44. Snij de haas in dikke plakken.
45. Maak de borden op met de haas Wellington en de rode koolsalade.
46. Garneer eventueel nog met een partje appel en indien aanwezig bietenblad.
47. Serveer de jus er apart bij.

Extra werkfoto's

foto 1



foto 2



foto 3



foto 4



foto 5



foto 6



VIJG

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

GEITENKAASMOUSSE

225 g geitenkaas
(zonder korst)
125 g witte wijn
3 blaadjes
gelatine
400 g slagroom
zout
peper

VIJGENCONFITUUR

50 g gedroogde vijgen
25 ml lauw water
5 g Aceto balsamico
2 takjes verse tijm
2 blaadjes salie
40 g Taggiasche olijven
15 ml hazelnootolie

GEKARAMELLISEERDE

VIJGEN

15 rijpe vijgen
80 g rietsuiker
40 g roomboter

HONING TOFFEE

100 g honing
300 g koksroom
Zout

BEREIDINGSWIJZE

GEITENKAASMOUSSE⁹

1. Week de gelatine in koud water.
2. Snijd de geitenkaas in blokjes en laat goed op temperatuur komen.
3. Sla de slagroom tot zachte pieken op.
4. Kook de witte wijn voor $\frac{3}{4}$ in en voeg de geweekte gelatine toe.
5. Meng de geitenkaas glad met de vlinder in de Thermomix (max. stand 4!) en voeg al draaiend in één stroom het witte wijnmengsel toe.
6. Meng de slagroom er doorheen.
7. Breng op smaak met zout en peper en spuit op in de gewenste vorm om op te stijven in de koeling.

VIJGENCONFITUUR⁶

8. Rits de blaadjes van de tijm, scheur de salie in stukken.
9. Snij de vijgen in kleine stukken en pureer ze fijn in de keukenmachine met lauw water, aceto balsamico, tijm, salie, (uitgelekte) olijven en notenolie.

GEKARAMELLISEERDE VIJGEN

10. Veeg de vijgen schoon met keukenpapier en halveer ze in de lengte.
11. Bestrooi de snijkant gelijkmatig met rietsuiker.
12. Laat de boter smelten in een antiaanbakpan.
13. Leg de vijgen met de gesuikerde kant in de boter en bak op middel hoog vuur tot de suiker karamelliseert, mochten de vijgen niet rijp zijn dan nog even in de oven plaatsen.
14. Reserveer warm.

HONING TOFFEE⁶

15. Giet de honing in een steelpan en laat op middelhoog vuur karamelliseren. De smaak van de honing wordt nu versterkt.
16. Voeg de koksroom toe en laat de gekarameliseerde honing oplossen.
17. Kook nu samen zachtjes in tot de juiste smaak en dikte.
18. Voeg op het laatst wat zout toe.
19. Laat afkoelen en giet in een spuitflesje.



⁹ Dit is voldoende voor de hele avond

20. Maak dotje honing toffee en laat afkoelen.

BUTTERSCOTCHSAUS

150 g bruine basterdsuiker
50 ml water
100 ml slagroom
50 g roomboter

BUTTERSCOTCHSAUS⁶

21. Breng de basterdsuiker samen met het water aan de kook en laat de suiker volledig oplossen.
22. Voeg de slagroom roe en breng aan de kook.
23. Klop de boter door de saus en laat 2 minuten zacht koken. Laat de saus afkoelen en bewaar in de koelkast.

PISTACHEKRUIJ

50 g gedopte
pistachenoten
10 ml fruitige olijfolie

PISTACHEKRUIJ⁶

24. Rooster de pistachenoten op middelhoog vuur in een droge pan. Stamp tot kruim in de vijzel en roer er olijfolie door.

PRESENTEREN

25. Verdeel op een bord 3 halve gekaramelliseerde vijgen.
26. Schenk er de Butterscotchsaus bij.
27. Garneer het bord met dotjes vijgenconfituur, geitenkaasmousse, honing toffee, butterscotchsaus, en pistachekruim.