



# Maandmenu's



**15<sup>e</sup> kookseizoen**

**2019 – 2020**

# Inhoud<sup>1</sup>

## Amuses

Aan tafel gerookte Coquille, onder Daktuin .....	4
Mandarijnen, Avocado En Garnalen.....	13
Bietenravioli/geitenkaas/rode ui .....	21
Pompoentoffee Met Gegrilde Coquille .....	29
Oester met hartige Crumble en Champagneschuim.....	38
Sardineballetjes met prei Crème .....	47

## Soepen / sauzen

Soepje met rivierkreeftjes a la villa Lorraine.....	15
Yin Yang Van Knolselderij-En Rucolasoep Met Een Bladerdeegring Met Uienzaad .....	32

## Voor- / tussengerechten

Kurkuma ei, zwarte knoflook gelei, kaviaar, mierikswortel .....	5
Schelvis met kruidnagelzout, ongehutste pot, lauriersaus, gerookte ham, poffertjes .....	7
Hete kip, little gem en mango .....	14
Zee tong/bleekselderij/garnaal .....	22
Snijboon a la Carbonara.....	24
Vitello maccairello.....	31
Steak Tartaar van Langoustine onder Kruidenrook .....	39
Chawan-Mushi, Wakamé salade en Shiitake met hartige Custard.....	41
Pakketje van zwart witte pasta gevuld met tartaar van langoustines .....	48
Couscous van bloemkool .....	49

## Hoofdgerechten

Lamsschenkel in Brick sinaasappelcouscous, meiraap, wortel.....	9
Kalfsoester Gruyère granité, Bospaddenstoelen, Spinazie lasagne.....	17
Wilde eend met vanille-portsaus, 2 bereidingen van pompoen, gefrituurde schorseneren.....	25
Kreeft met een luchtige saus van beurre vert, zalf van aardappel en kaviaar .....	34
Tarbot in zoutkorst, consommé van Hi-ji-ki, Kokkels, Venusschelpen en eendenlever.....	43
Wildzwijnhaas met spruitjes, kaantjes, Sjalottenmarmelade en een jus van Banjuls .....	51

## Nagerechten

Panna cotta van Geitenkaas, Olijfolie ijs, Nougatine, azelnootcrunch, Pistache .....	11
Chocolade mousse, gemarineerde sinaasappel, bananenijs en hazelnootpasta-koekjes .....	19
Soepje van Korenwijn met een spongecake van amandel en appelstroop, appelcompote, parels, Appelgel.....	27
Crêpes Suzette.....	36
Fruits de Mer doux.....	45
Champagnemousse in cacao gelei, karamel crumble, karamelmousse, zoethoutballetjes. blauwe bessengel.....	53

<sup>1</sup> Alle receptuur is voor 10 personen, tenzij anders vermeld

## Menu's

A - Menu september 2019.....	4
B - Menu oktober 2019 .....	13
C - Menu november 2019 – Dutch cuisine .....	21
D - Menu december 2019 - “ <i>Classic with a twist</i> ” .....	29
E - Menu januari 2020 - Japan fusion .....	38
F - Menu februari 2020 .....	47

## Index en overzicht bijpassende wijnen

Index .....	55
Overzicht bijpassende wijnen .....	60

# A - Menu september 2019

## AAN TAFEL GEROOKTE COQUILLE, ONDER DAKTUIN

### BENODIGDHEDEN

#### DAKTUIN

200 g jonge bospeentjes  
8 g wakamé  
5 bosuitjes  
roomboter  
5 radijzen  
peper  
zout

### BEREIDINGSWIJZE

#### DAKTUIN

1. Schil de bospeentjes, snijd ze in gelijke stukjes en stoom ze gaar.
2. Pureer de worteltjes met wat kookvocht of olie.
3. Doe over in een spuitzak en reserveer.
4. Blender de wakamé tot een crème, reserveer in spuitzakje.
5. Snijd iedere bosui in 6 stukjes van ongelijke lengte.
6. Bak de bosui gaar in de boter, kruid met peper en zout.
7. Snijd de radijzen in diverse kleine vormpjes (halve plakjes, blokjes, tonnetjes etc.) en reserveer in sterk gezouten ijswater.



### COQUILLE EN GARNAAL

10 grote garnalen met kop  
5 coquilles  
olie  
bamboe prikkers  
olijfolie

### COQUILLE EN GARNAAL

8. Pel alleen het lijfje van de garnalen, laat de kop en het staartje zitten, verwijder het darmkanaal.
9. Bak de garnalen zeer kort, om en om in zeer hete olie.
10. Bak de coquilles (zodanig, dat je halve maantjes krijgt) in dezelfde hete olie om en om.
11. Kruid de garnalen en coquille met zout en peper.
12. Pas de maat van de prikker aan, zodat de deksel nog op de weckpot past.
13. Halveer de coquilles en rijg samen met de garnaal voorzichtig op de prikker, platte kant van de coquille in de ronding van de garnaal.

### PRESENTEREN

10 weckpotten  
grof zeezout  
10 stukjes houtskool  
olijfolie  
rookmot  
gele Afrikaantjes (bloemen)  
Borage cress  
olijfolie

14. Plaats de houtskool in een bakblik.
15. Steek de houtskool aan met de brander en laat goed gloeien.
16. Spuit op het deksel van de weckpot dopjes wortelpuree en wakamé crème.
17. Plaats 3 stukjes bosui: liggend, schuin erover en rechtop (lijm vast met 1 v/d crèmes).
18. Laat de radijsjes uitlekken en verdeel de radijsjes over het tuintje.
19. Garneer met bloemblaadjes en blaadjes Borage cress.
20. Lepel er eventueel paar druppeltjes olie over.
21. Strooi een bedje zeezout in de weckpotten.
22. Breng de hete kooltjes over in de weckpot op het zout.
23. Strooi over de hete houtskool een klein beetje rookmot.
24. Rookt het te weinig, druppel er dan wat olie op.
25. Steek de spiesjes in de pot, punt naar beneden kop van de garnaal omhoog.
26. Doe de deksel op het tuintje.
27. Plaats de weckpotjes op een langwerpige bord en presenteer.

# KURKUMA EI, ZWARTE KNOFLOOK GELEI, KAVIAAR, MIERIKSWORTEL

## BENODIGDHEDEN

### ZWARTE KNOFLOOK

#### GELEI

1000 ml  
groentebouillon,  
volgens basisreceptuur  
met 2 rode uien

2 tak tijm  
2 tak rozemarijn  
2 bl. laurier  
2 kruidnagels  
peperkorrels  
3 bol zwarte knoflook  
5 g agar-agar

### UIENCRÈME

350 g uien  
olijfolie  
700 ml room  
citroensap  
zout  
(3 g agar agar)

### MIERIKSWORTELCRÈME

30 g mierikswortel  
250 ml room  
zout  
peper

### AARDAPPEL STICKS

2 zoete aardappels  
250 g roomboter  
15 g gerookte  
paprikapoeder

## BEREIDINGSWIJZE

### ZWARTE KNOFLOOKGELEI

1. Begin direct met het maken van een donkere groentebouillon volgens basis receptuur.
2. Voeg hier echter ook aan toe: alle schillen van de zwarte knoflook en schillen van de rode uien, en de kruiden hier rechtsgenoemd: tijm, rozemarijn, laurier, kruidnagel en peperkorrels).
3. Laat 30 minuten trekken, giet door een puntzeef en schenk terug in een schone pan.
4. Voeg de zwarte knoflook toe aan de bouillon en breng tegen de kook aan en laat trekken op 80 °C voor 60 minuten. Breng hoog op smaak.
5. Passeer door een zeer fijne zeef en nog een keer door een passeerdoek.
6. Meet 1000 ml knoflook bouillon af, laat 700 ml iets afkoelen, de overgebleven 300 ml vermengen met agar-agar, laat 2 minuten zachtjes door koken en giet door een fijne zeef bij de afkoelende bouillon.
7. Blijf goed roeren!
8. Wanneer de bouillon voldoende is afgekoeld, zet alle borden uit op de bar, schenk in elk bord 100 ml knoflookbouillon, laat stijf worden.



### UIENCRÈME

9. Pel de uien.
10. Snijd de uien in kwart ringen, zweet deze aan in wat olijfolie, voeg alle room toe en sterk inkoken. (duurt minstens 2 uur). Vocht moet bijna helemaal verdampt zijn.
11. Mix het ui/room mengsel. En laat afkoelen
12. Breng koud op smaak met zout, peper en citroensap, bewaar op kamer temperatuur.
13. Doe over in een spuitzak.
14. Mocht de crème niet voldoende stijf zijn, dan 500 ml afwegen en vermengen met agar agar. Even 2 mintuen aan de kook brengen en dan snel terugkoelen in de vriezer. In dit geval kun je volstaan met het plaatsen van een quenelle op de zwarte bouillon.

### MIERIKSWORTELCRÈME

15. Rasp of maal de mierikswortel zeer fijn ('suiker' structuur).  
(Eenvoudig in de Thermomix: 1 minuut op stand 10)
16. Klop de room met de mierikswortel tot dikke yoghurt.
17. Breng op smaak met zout en peper en evt. nog mierikswortel. Breng hoog op smaak.
18. Doe over in een spuitzak. Bewaar koel.

### AARDAPPEL STICKS

19. Klaar de boter.
20. Snijd de aardappels in alumettes (julienne). Eerst plakken op de snijmachine, stand 11, vervolgen met de hand afmaken.
21. Wentel de alumettes direct door gerookte paprikapoeder, laat opdrogen.
22. Bak deze in alle geklaarde boter, tot volledig droog.

**KURKUMA EI**  
10 ZEER verse eieren  
1000 ml gevogeltesfond  
2 g kurkuma (koenjit)  
20 ml azijn  
zout

1 potje Tobiko

23. Bewaar op papier in de warmhoudkast. Moeten knapperige frietjes worden.

**KURKUMA EI**

24. De gevogeltesfond wordt gemaakt door de makers van het schelvis gerecht.  
25. Los in de gevogeltesfond de kurkuma, zout en azijn op.  
26. Houdt het vocht net kokend en pocheer in de fond 2 à 3 eieren tegelijk, zorg dat de dooier zacht blijft (baveaux) (ongeveer 3 minuten).  
27. Schep de gepocheerde eieren op een plateau met wat water of bouillon, laat afkoelen tot handwarm.

**PRESENTEREN**

28. Spuit of plaats de afgekoelde uien crème in het midden op de knoflookgelei.  
29. Leg het kurkuma ei op de uien crème.  
30. Spuit mierikswortel crème toefjes rondom.  
31. Garneer met de toefjes Tobiko.  
32. Garneer het ei met de aardappel alumettes.

# SCHELVIS MET KRUIDNAGELZOUT, ONGEHUTSTE POT, LAURIERSAUS, GEROOKTE HAM, POFFERTJES

## BENODIGDHEDEN

### GEVOGELTE FOND

2000 ml gevogeltesfond

### RODE UI MARMELADE

4 grote rode uien  
4 teentjes knoflook  
2 laurierblaadjes  
2 kruidnagel  
zonnebloemolie  
140 ml rode wijn  
75 g suiker  
100 ml rode wijnazijn

### WORTEL MOUSSELINE

400 g winterwortel  
1 grote of 2 kleine  
sjalot  
1 laurierblaadjes  
65 g roomboter  
100 ml room  
1 kruidnagels  
peper  
zout

### AARDAPPEL

#### POFFERTJES

600 g kruimige  
aardappel  
6 eieren  
1/3 bosje bieslook  
zout  
peper  
nootmuskaat  
zonnebloemolie

### LAURIERSAUS

100 g gerookte rauwe  
ham  
2,5 teentjes knoflook  
9 blaadjes laurier

## BEREIDINGSWIJZE

### GEVOGELTE FOND

1. Begin met het maken van de gevogeltesfond volgens basisreceptuur.
2. Weeg 1000 ml af voor de maker van het Kurkuma ei en gebruik de rest voor de lauriersaus.



### MARMELADE VAN RODE UI

3. (zie Lauriersaus).
4. Snipper de ui en knoflook.
5. Zweet de ui met de knoflook aan, voeg suiker, wijn, laurier en kruidnagel toe, laat een uurtje garen.
6. Voeg de azijn toe en reduceer het vocht bijna volledig.
7. Draai fijn in de keukenmachine, wrijf door een zeef en breng op smaak.
- 8.
- 9.

### WORTELMOUSSELINE

10. Snijd voor de mousseline de wortelen in gelijke delen en kook deze met water, laurier, kruidnagel en sjalot.
11. Giet af als ze goed gaar zijn. (reserveer het kookvocht, deze kun je eventueel gebruiken als de puree te droog wordt).
12. Pureer en zeef de wortels.
13. Voeg room toe, laat kort koken, roer de boter erdoor en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
14. Breng hoog op smaak.
15. Reserveer in een spuitzak en houd warm.

### AARDAPPEL POFFERTJES

16. Schil de aardappels, kook ze gaar en laat goed uitstomen, knijp er puree van.
17. Vermeng de andere ingrediënten met de aardappels, breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
18. Bak ze in een poffertjespan<sup>2</sup> met een klein beetje zonnebloemolie goudbruin.

### LAURIERSAUS

19. Fruit voor de saus de ham, knoflook, laurier en kruiden in een beetje olie.
20. Blus af met de wodka en laat tot 1/3 reduceren.
21. Voeg de gevogeltesfond toe en laat tot de helft reduceren.

<sup>2</sup> Zelf afwassen, mag NIET in de machine.

1,5 takje tijm  
1 takje rozemarijn  
250 ml wodka  
1000 ml gevogeltesfond  
250 ml slagroom

### **UIEN UIEN**

2 grote gele uien  
olie  
bloem

### **SCHELVIS SCHELVIS**

1500 g schelvis  
grof zeezout  
2 kruidnagels  
boter  
olie  
10 plakjes gedroogde  
rauwe ham

22. Voeg de room toe en laat opnieuw tot de helft reduceren, zeef de saus en breng op smaak.
23. Kook in tot sausdikte en bindt op het laatst af.

24. Snij de uien in zeer dunne ringen op de snijmachine,
25. Haal de ringen voorzichtig door de bloem en frituur in hete olie.

26. Maak kruidnagelzout, door in een vijzel 2 kruidnagels te vijzelen met grof zeezout.
27. Fileer de schelvis en laat de huid eraan zitten, (let op! schelvis heeft een opstaande graat!!)
28. Snijd de filets in porties van 40 gram (2 porties p.p.)
29. Kruid de schelvis met kruidnagelzout.
30. Bak de vis op de vel krokant, draai om en gaar verder in een matig warme oven (60 °C).
31. Plaats de plakjes ham op een bekleed bakblik en droog de ham tot krokantje.

### **PRESENTEREN**

32. Trek streepjes wortelmousseline en marmelade op een bord.
33. Plaats de aardappelpoffertjes op de streepjes.
34. Serveer per bord twee mootjes schelvis.
35. Werk het bord af met ham krokantje, gefrituurde ui-ringen en lepel er de saus bij.



# LAMSSCHENKEL IN BRICK SINAASAPPELCOUSCOUS, MEIRAAP, WORTEL

## BENODIGDHEDEN

### GROENTEBOUILLON

1750 ml  
groentebouillon

### CRAZY ORANGE RUB

2 g gedroogde  
sinaasappelschil  
1 g ketoembar  
0,5 g rozemarijn  
1 g zwarte peper  
0,5 g oregano  
1 g djahé  
3 g tijm,  
1 g chili peper  
1 g anijszaad  
sinaasappel aroma  
10 g suiker  
20 ml raapolie

### LAMSSCHENKEL

1500 ml  
groentebouillon  
10 lamsschenkels  
250 g roomboter  
15 g Crazy orange rub  
3 sjalotten  
3 teen knoflook  
500 ml vers  
sinaasappelsap  
15 g honing  
maisolie

### COUSCOUS

250 ml  
groentebouillon  
200 ml sinaasappelsap  
100 ml wortelsap  
250 g parelcouscous

### LAMSSCHENKEL 2

10 vel brickdeeg  
2 sinaasappels  
honing  
1 bos platte peterselie  
1 bos koriander  
3 takken tijm  
300 ml olijfolie

## BEREIDINGSWIJZE

### GROENTEBOUILLON

1. Maak 2000 ml groentebouillon volgens basisreceptuur.

### CRAZY ORANGE RUB (ZELF MAKEN)

2. Allemaal gedroogde specerijen.  
3. Deze malen en/of vijzelen en mengen, vooral proeven.  
4. Meng er raapolie doorheen en wederom proeven.

### LAMSSCHENKEL

5. Verwarm de oven voor op 180°C en zet borden warm.  
6. Snij de sjalotjes en knoflook fijn en zet deze in wat olie aan.  
7. Voeg 15 g Crazy orange Rub toe en bak mee aan.  
8. Blus af met bouillon, vers sinaasappel sap en honing. Laat dit zachtjes koken, zodat de honing is opgelost.  
9. Clarifeer de boter.  
10. Wrijf de schenkels in met iets zout en zwarte peper. Bak de schenkels aan in geklaarde boter.  
11. Doe de schenkels in een ovenschaal en voeg het bouillon mengsel toe, net zoveel dat de schenkel goed onderstaat.  
12. Plaats dit afgedekt met alu-folie in een oven van 180°C en gaar in ca. 90 minuten.  
13. Haal de schenkels uit de schaal en laat afkoelen.  
14. Zeef de saus en laat inkoken. (goed proeven!)

### SINAASAPPELCOUSCOUS

15. Breng alle vloeistoffen aan de kook met iets zout. (bouillon van nr.2).  
16. Voeg de parelcouscous toe en laat circa 10 minuten zacht garen.  
17. Zet af en laat het vocht opnemen in de couscous.

### LAMSSCHENKEL 2

18. Pluk van de groene kruiden alle blaadjes af, snij de blaadjes fijn, en doe ze in een smalle beker.  
19. Giet de olie erbij en mix met staafmixer langdurig tot een groene kruidencoulis. Breng hoog op smaak.  
20. Doe de coulis in een fijne zeef en laat lang uitlekken. Gebruik de olie bij de presentatie.  
21. Besmeer een velletje brickdeeg met de ingedikte kruidencoulis.



22. Vouw dit om de afgekoelde schenkel en bind op met een touwtje indien nodig.
23. Snij van de sinaasappels 10 plakken
24. Besprenkel de plakken sinaasappel met honing en hang om elke schenkelbot een plak sinaasappel
25. Verwarm dit weer in een oven van 160°C tot het brickdeeg knapperig is, plaats de schenkels niet tegen elkaar!
26. Kleur evt. de schenkelbotten met een gasbrander.

#### **MEIRAAP, WORTEL**

5 meirapen klein  
20 worteltjes  
boter

#### **MEIRAAP, WORTEL**

27. Schil de meirapen en kookt ze kort, stoof verder gaar met boter.
28. Snij de meirapen in vieren en reserveer.
29. Schil de worteltjes en stoof ze in boter gaar en laat glaceren (glimmen).

#### **PRESENTATIE**

30. Maak op een groot bord een ring van couscous.
31. Zet de schenkel ertegen aan en dresseer de groenten erbij.
32. Schenk de saus en druppel de kruidencoulis op de saus.
33. Plaats een paar plukjes kruiden in hals van de schenkel.

# PANNA COTTA VAN GEITENKAAS, OLIJFOLIE IJS, NOUGATINE, AZELNOOTCRUNCH, PISTACHE

## BENODIGDHEDEN

### OLIJFOLIE IJS

200 ml volle melk  
100 ml slagroom  
1,5 eidooiers  
60 g witte basterdsuiker  
65 ml olijfolie  
*Ocal van Valdorama*

### GESUIKERDE OLIJVEN

100 g suiker  
30 zwarte olijven  
zonder pit  
1 takje rozemarijn  
25 g witte basterdsuiker

### PANNA COTTA

200 ml volle melk  
200 ml slagroom  
100 g zachte geitenkaas  
*zonder korst*  
15 g gelatine  
suiker,  
zout

### NOUGATINE

75 g suiker  
50 g glucosestroop  
125 g geschaafde  
amandelen

### HAZELNOOTCRUNCH

100 g witte hazelnoten

## BEREIDINGSWIJZE

1. Zet de zwarte borden koud

### OLIJFOLIE IJS

2. Verwarm de melk, slagroom en suiker in een pan op lage stand ca. 90°C.

3. Klop de eidooiers los. Voeg de helft van het warme roommengsel aan toe en klop goed door met een garde tot een egaal mengsel.

4. Giet het mengsel terug in de pan bij de rest van het roommengsel en blijf roeren met een houten lepel.

5. Zet weer terug op de plaat laagste stand (max 80°C) blijf roeren tot het mengsel is ingedikt 5 a 10 min. Je hebt nu een Anglaise.

6. Koel terug op ijs en voeg dan pas de olijfolie toe.

7. Draai er ijs van in de machine.

### GESUIKERDE OLIJVEN

8. Spoel de olijven goed af.

9. Verwarm iets water met de suiker, voeg de olijven toe.

10. Ris de rozemarijnblaadjes van de tak en snijd fijn, voeg toe aan de olijven en laat 15 minuten zachtjes pruttelen.

11. Kook zover in dat er een stroopje is ontstaan en rol de nog natte olijven door de basterdsuiker, laat afkoelen op een bakpapier. Wentel voordat je uitgaat eventueel de olijven nog een keer door de basterdsuiker.

### GEITENKAAS PANNA COTTA

12. Week de gelatine in koud water.

13. Breng de melk en de room aan de kook en los er de geitenkaas in op.

14. Zeef en breng op smaak met een beetje zout en suiker.

15. Knijp de gelatine uit en los op in het nog hete mengsel.

16. Giet in vormpjes en laat opstijven.

### NOUGATINE

17. Bruineer de geschaafde amandelen in de oven.

18. Kook van de suiker, glucosestroop en water een blonde karamel.

19. Meng er de geschaafde amandelen door.

20. Stort de hete massa tussen 2 siliconenmatten en rol het zo dun mogelijk uit met een deegroller. Dit moet binnen 10 minuten gebeuren! Plaats eventueel de siliconenmatten op de warmhoudkast om te voorkomen dat het te snel stolt.

21. Snijd als het nog warm is in de gewenste vorm b.v. driehoeken

### HAZELNOOTCRUNCH

22. Rooster de hazelnoten en kneus ze een beetje.



100 g suiker

23. Kook van de suiker een karamel.
24. Voeg de hazelnoten toe en meng goed.
25. Stort op een siliconemat, laat afkoelen en maal tot een grof gruis.

**PISTACHEPOEDER**

**PISTACHEPOEDER**

25 g pistachenoten  
zonder vlies

26. Maal de noten tot een fijn poeder en zeef.

**PRESENTEREN**

bieslook  
anijs cress  
(Atsina)  
viooltjes

27. Begin met het lossen van de panna cotta, plaats deze op het bord.
28. Zet tegen de panna cotta 2 driehoekjes Nougatine en steek een paar sprietjes bieslook in de panna cotta.
29. Maak een paar hoopjes crunch, daarop 2 kleine bolletjes ijs met een gesuikerd olijf.
30. Garneer verder af met pistache poeder, anijs cress en viooltjes.

# B - Menu oktober 2019

## MANDARIJNEN, AVOCADO EN GARNALEN

### BENODIGDHEDEN

#### MANDARIJN

10 mandarijnen  
1 citroen  
2 g agar agar

#### AVOCADO

2 rijpe avocado's  
peper  
zout  
1 limoen  
olijfolie

#### GARNALEN

300g gepelde 750 g  
ongepelde Hollandse  
garnalen

#### COCKTAIL SAUS

250 ml room  
30 g tomaten ketchup  
20 ml sherry  
20 ml cognac  
zout  
vers gemalen peper  
0,5 citroen

Viooltjes  
Servet (papier)

### BEREIDINGSWIJZE

#### MANDARIJN

1. Pers de mandarijnen en de citroen uit.
2. Weeg 500 ml sap af.
3. Doe het sap in een steelplan en roer de agar agar roer door het mandarijnen vocht.
4. Breng aan de kook (minimaal 30 seconden). En laat iets afkoelen.
5. Neem 10 cocktailglazen.
6. Giet de mandarijnen gelei (in wording) in glaasjes – ong. 2-3 cm.
7. Laat een beetje afkoelen, dek af zodra wat is afgekoeld en plaats in de koelkast om verder op te stijven.

#### AVOCADO

8. Pers de citroen uit.
9. Snijd de avocado's in tweeën, verwijder de pit en lepel het vruchtvlees uit in een kom.
10. Pureer tot crème met een drupje olijfolie, proef, breng op smaak met peper, zout en wat limoensap en.
11. Doe in een spuitzak en leg koel weg.

#### GARNALEN

12. Pel de garnalen en zet afgedekt en koel weg.

#### COCKTAIL SAUS

13. Roer (zachtjes opkloppen met de garde) de ongeslagen room met tomatenketchup, sherry, cognac zout en peper tot een licht-gebonden saus.
14. Breng op smaak brengen met wat citroensap, peper en zout

#### PRESENTEREN

15. Als de mandarijnen gelei voldoende is opgesteven, kunnen de glaasjes verder afgevuuld worden.
16. Knip een recht! puntje van de spuitzak met daarin de avocado crème, en spuit 'pareltjes' crème langs de rand van het glas.
17. Hierop volgen de garnalen en maak af met cocktailsaus.
18. Plaats op een bordje een gevouwen servetje.
19. Plaats het cocktailglas op het bordje en maak af met een viooltje.



# HETE KIP, LITTLE GEM EN MANGO

## BENODIGDHEDEN

### KIP

3 kropjes Little gem  
30 g sambal badjak  
500 gram kipfilet  
3 mango's (etrijp)

### MAYONAISE SAUS

200 ml zonnebloemolie  
25 g Hindoestaanse  
Masala kerrie  
25 ml gember siroop  
2 eidooiers  
30 ml kruidenazijn  
peper  
zout  
5 ml mosterd  
crème fraîche

### CROUTONS

5 witte Casino  
boterhammen  
mooie olijfolie  
appelsiderazijn in  
verstuiver

bakje alfalfa

## BEREIDINGSWIJZE

### KIP

1. Smeer de kipfilet in met de sambal en rook en grill plm. 40 minuten voor uitgaan, voorzichtig gaar in de barbecue .
2. Snijd in dunne plakjes en bewaar in alu folie - mag tot lauwwarm afkoelen. (*dus niet in de koelkast en niet in de warmhoudkast*)
3. Was en droog de sla tot mooie losse blaadjes, reserveer.
4. Schil de mango's en snijd in blokjes van 10x10 mm, reserveer.

### MAYONAISE SAUS

5. Gebruik een goed schone, metalen mengbeker. Eventueel nog met citroensap inwrijven.
6. Maak een mayonaise van 2 eidooiers met 50 (30) ml kruiden azijn, peper, zout, mosterd - mixen tot luchtig lichter geheel, daarna straaltje voor straaltje zonnebloemolie toevoegen tijdens mixen tot stevige mayo.
7. Breng vervolgens de mayo op smaak door eerst 1 eetlepel kerrie, 1 eetlepel gembersiroop en 1 eetlepel crème fraîche toe te voegen, proef en herhaal tot smakelijke dik vloeibare saus.
8. Doe in spuitzak en reserveer koel.

### CROUTONS

9. Snijd de korstjes van de boterhammen en snijd de boterhammen vervolgens in mooie repen van plm15 mm, snijd daarna de repen in blokjes van 15 mm.
10. Verwarm olie in een koekenpan en bak de croutons snel om en om goudbruin.
11. Herhaal tot er voor iedereen plm. 5 croutons zijn.
12. Leg de croutons op een stuk keukenpapier en verstuif er een weinig appelsiderazijn over.

### PRESENTEREN

13. Maak de borden op.
14. Leg de kip in waaiertje op bedje van sla, in ring van mangoblokjes.
15. Garneer met alfalfa en toefjes kerriemayo en croutons.



# SOEPJE MET RIVIERKREEFTJES A LA VILLA LORRAINE

## BENODIGDHEDEN

### RIVIERKREEFT

1000 g Rivierkreeftjes  
1000 ml Courtbouillon  
(zie basisrecept)

### BOUILLON

1000 ml gevogelte fond  
(zie basisrecept)

4 tn knoflook  
2 st sjalotten  
1 stengel bleekselderij  
150 gram boter  
200 ml room  
20 ml Armagnac  
250 ml witte wijn  
2 tomaten  
zout en peper

### A LA VILLA LORRAINE

200 g champignons  
50 ml room  
50 g boter  
peper  
zout

### CHAMPIGNONS

10 st champignons  
50 g boter  
1 tn knoflook

### MELBA TOAST

1 ongebakken  
stokbrood

## BEREIDINGSWIJZE

### RIVIERKREEFT

1. Maak de Courtbouillon.
2. Kook de rivierkreeftjes 1 minuut en laat afkoelen in de bouillon.
3. Haal het kreeftenvlees uit de staarten, verwijder darmkanaal.
4. Reserveer het kreeftenvlees.
5. Bewaar 10 kreeftenscharen voor de garnering
6. Hak de rest van de koppen en scharen grof en bewaar.

### BOUILLON

7. Maak de gevogelte bouillon.
8. Hak de knoflook, snipper de sjalot en snijd de bleekselderij in een fijne brunoise.
9. Smelt 150 gram boter in een grote pan, zodra het bruist de sjalotten, knoflook en bleekselderij toevoegen en laten uitzweten.
10. Na twee minuten afblussen met armagnac, vervolgens de witte wijn en daarna de gevogelte bouillon in de pan gieten.
11. De in vieren gesneden tomaten toevoegen en 15 minuten onder gesloten deksel laten koken.
12. Vervolgens met de staafmixer fijnmalen.
13. De gehakte koppen en karkassen toevoegen.
14. Laat 20 minuten zachtjes laten koken.
15. Haal met een grote schuimspaan de kreeftdelen uit de pan en druk er al het vocht uit. Zeef het kookvocht.
16. Reduceer de kreeftenbouillon tot 1000 ml, proef! Breng indien nodig op smaak.
17. Slagroom kloppen tot yoghurt dikte en aan de bouillon toevoegen -warm houden maar niet meer koken.

### A LA VILLA LORRAINE

18. Hak de 200 g champignons fijn.
19. Doe boter in de pan, voeg zodra boter schuimt de gehakte paddenstoelen toe - laat 2 minuten bakken - niet te hoog.
20. Voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout.
21. Meng het kreeftenvlees erdoor.

### CHAMPIGNONS

22. Verwijder de steeltjes van de grote champignons en snijd ze op de kopse kant iets in zodat ze stabiel blijven liggen.
23. Laat de boter uitbruisen en zweet hierin het teentje knoflook.
24. Voeg de grote champignons toe en gaar deze in de boter.

### MELBA TOAST

25. Snijd het stokbrood op de snijmachine in lange dunne plakken.
26. Bak de melba-toast in de vorm van golven goudbruin.



## PREENTEREN

Blad selderij

27. Leg in elk diepbord een grote paddenstoel.
28. Daarop de gegolfde melba toast.
29. Daarin een flinke quenelle van de champignon/rivierkreeft.
30. Garneer met een kreeften-schaartje en een takje bladselderij
31. Schenk de kreeftenbouillon er aan tafel bij.



# KALFISOESTER GRUYÈRE GRANITÉ, BOSPADDENSTOELEN, SPINAZIE LASAGNE

## BENODIGDHEDEN

### KALFSFOND

- Kalfsfond
- 500 g Kalfsbotten
- 500 ml water
- 30 g tomatenpuree
- 200 g WUPS
- 2 teen knoflook
- 6 peperkorrels
- 3 blad laurier
- 20 ml madeira
- 200 g middel grote champignons

### COGNACSAUS 2

- 40 ml kook-Cognac
- 40 ml rode Port
- 40 ml room

### LASAGNE

- 200 g Farina duro meel
- 2 eieren
- 10 ml olijfolie
- 3 g zout
- 1000 gram spinazie
- 400 g gemengde paddenstoelen
- 2 bossen lente uitjes

### KALFISOESTER

- 10 kalfsoesters à 100 gr
- 100 g Gruyère

## BEREIDINGSWIJZE

### COGNACSAUS

1. Begin met het maken van een kalfsfond volgens basisreceptuur.
2. Passeer en laat inkoken tot gewenste sterkte.



### COGNACSAUS 2

3. Maak de saus door de drank in te koken tot 1/3 voeg de kalfsfond toe en afsnijsels van de paddenstoelen en laat opnieuw inkoken, voeg dan de room toe en laat inkoken tot plm. 240 ml. of niet al te dikke saus. Haal van het vuur tot bijna uitgaan.
4. Snijd de hoedjes van de champignons in mooie even dikke plakken. zet apart.
5. Bewaar de rest van de champignons voor nr. 9.

### LASAGNE

6. Maak pasta van 200 gram meel volgens basis receptuur, laat rusten.
7. Rol dun uit (tot stand 7) en steek 30 rondjes met een diameter van 6 cm uit.
8. Kook, vlak voor uitgaan de pasta in plm. 2 a 3 min gaar in kokend water met flink zout en een scheut olijfolie.
9. Maak de spinazie schoon en wok, in een met knoflook ingewreven pan. Snijd/hak fijn en breng op smaak met evt. peper, zout, nootmuskaat. Laat zeer goed uitlekken op een zeef.
10. Maak de paddenstoelen schoon en hak de resten van de champignons grof, snijd de lente uitjes in schuine ringetjes. Bak ter gelijk op hoog vuur in goede olijfolie en blus af met scheutje cognac. Breng op smaak.
11. Bak de bundelzwammetjes aan op hoge stand en bewaar apart.

### KALFISOESTER

12. Verwarm de salamander voor op de hoogste stand.
13. Bestrooi de kalfsbieststukjes met peper en zout en bak ze plm. 3 minuten aan beide zijde bruin, dek af met alufolie en laat even rusten.
14. Trancheer de oesters, plaats op een bakplaatje (getrancheerd) en beleg met plakjes Gruyère.
15. Leg ook op de bakplaat 10 x 3 schijfjes champignons en bestrooi met Gruyère.
16. Verwarm de saus en breng evt. op smaak.

### PRESENTEREN

17. Gratineer de oesters en champignons.
18. Voorverwarmde borden.
19. Klein spiegeltje saus voor de oester en nog kleiner spiegeltje voor de lasagne.
20. Plaats de oester erop, de champignons op de oester.

21. Bouw de lasagne op; pasta rondje daarop spinazie, daarop pasta met paddenstoeltjes en tot slot een pasta rondje met iets kaas.
22. Drapeer de bundelzwammetjes naast het vlees.
23. Nappeer nog wat saus rond het vlees en de paddenstoelen.

# CHOCOLADE MOUSSE, GEMARINEERDE SINAASAPPEL, BANANENIJS EN HAZELNootPASTA-KOEKJES

## BENODIGDHEDEN

### BANANENIJS

350 g rijpe bananen  
140 g suiker  
250 ml water  
30 ml citroensap

### CHOCOLADE MOUSSE

300 g pure chocolade  
180 ml volle melk  
3 eierdooiers  
45 g kristalsuiker (fijn)  
550 ml slagroom

### SINAASAPPEL EN

#### PARELS 1

7 sinaasappels  
40 ml Cointreau  
2 kaneelstokjes

### SINAASAPPELSCHILLEN

Sinaasappelschillen  
75 ml water  
75 ml fijne kristalsuiker

### SINAASAPPEL EN

#### PARELS 2

150 ml marinade

## BEREIDINGSWIJZE

### BANANENIJS

1. Verwarm het water met de suiker (125 ml:125 ml), neem van het vuur als de suiker volledig is opgenomen.
2. Koel het suikerwater terug.
3. Pureer de bananen met het suikerwater en citroensap
4. Druk het mengsel door een fijne zeef om een mooie gladde massa te krijgen
5. Doe in de ijsmachine en draai er ijs van.

### CHOCOLADE MOUSSE

6. Smelt de chocolade au bain-marie
7. Klop de eierdooiers en suiker tot lopende massa.
8. Verhit de melk, giet een beetje bij het eierdooier mengsel, meng en giet vervolgens bij de (bijna kokende) melk.
9. Houd de pan op de warmte bron en blijf roeren tot mengsel gaat binden. (Niet meer laten koken)
10. Haal van het vuur af en laat af koelen totdat deze lauw is.
11. Voeg vervolgens de gesmolten chocolade aan de warme saus toe en laat deze afkoelen
12. Sla de slagroom lobbige en spatel door de afgekoelde choco crème.
13. Doe de mousse in kleine amuse glaasjes en laat opstijven in de koelkast

### SINAASAPPEL IN MARINADE

14. Snij de schillen van de sinaasappels.
15. Snij 30 partjes uit de sinaasappel en reserveer.
16. Pers de rest van de sinaasappel (125 ml).
17. Verwarm het sap, voeg de kaneelstokjes toe en laat 15 minuten rusten
18. Verwijder de kaneelstokjes, voeg de Cointreau toe en giet over de sinaasappelpartjes.
19. Marineer deze totdat sap nodig is voor de parels.

### GEKONFIJTE SINAASAPPELSCHILLEN

20. Snij reepjes van de schillen, haal overtollig "wit" weg.
21. Blancheer de schil in schoon, kokend water, spoel af met koud water en herhaal nog twee maal, (mag niet meer bitter zijn).
22. Verwarm water en suiker totdat deze is opgelost.
23. Doe de schil in de pan met siroop.
24. Breng de siroop zachtjes aan de kook.
25. Laat 15 tot 30 minuten zachtjes koken, afhankelijk van de lengte/grootte van de stukjes, tot de schil doorzichtig wordt en zoet en zacht smaakt.
26. Haal de gekonfijte schil uit de siroop en laat deze afkoelen.

### PARELS VAN MARINADE

27. Giet de sinaasappelpartjes af en reserveer. Breng de marinade op smaak met kaneel.



1,5g alginaat  
500 ml ijskoud water  
5 g Calciumchloride

28. Los het alginaat op in de koude marinade met behulp van een staafmixer. Er ontstaat een gebonden massa.
29. Zet het mengsel ijskoud weg maar laat niet bevriezen.
30. Los de calciumchloride op in het koude water en zet dit ijskoud weg.
31. Vul een flacon met brede tuit/injectiespuit met de marinade en druppel deze langzaam in het water met calciumchloride.
32. Laat het geheel ongeveer 1 minuut staan, zodat de “parels” kunnen stollen.
33. Schep het vervolgens over in ijskoud Schoon water. Herhaal dit nogmaals.
34. Schep de “parels” op een zeefje en dompel dit even in koud water. Droog ze voorzichtig en reserveer.

## HAZELNOOTPASTA

### KOEKJES

40g zachte boter  
1 ei  
300g Hazelnoot  
chocoladepasta  
185g zelfrijzend  
bakmeel  
Poedersuiker

## HAZELNOOTPASTA KOEKJES - 30 STUKS

35. Klop boter, ei en 235 gram hazelnootchocopasta 3 minuten tot een dik en romige massa.
36. Voeg al kloppend het gezeefde bakmeel toe tot er een kleverig deeg ontstaat.
37. Verwarm de oven voor op 180C,
38. Bekleed twee bakplaten met bakpapier en maak balletjes van een theelepel deeg.
39. Leg de balletjes met een paar centimeter tussenruimte op de bakplaat.
40. Bak deze in 6 tot 7 minuten tot stevig en laat vervolgens op een rooster afkoelen.
41. Als de koekjes zijn afgekoeld, snij deze doormidden en plak de 2 kanten, met de overgebleven pasta, ertegenaan.
42. Bestrooi ze poedersuiker.
43. Maak een crumble van de overgebleven koekjes.

## PRESENTEREN

decoratieparels

44. Dresseer de sinaasappelpartjes als een ‘zaagsnede’ op het bord
45. Plaats een glaasje chocomousse gearneerd met gekonfijte sinaasappelschil en decoratieparels op het bord.
46. Maak 2 crumble ‘hoopjes’ als onderlaag voor het bananenijs, maak 2 kleine bolletjes ijs en plaats deze op de crumble
47. Plaats 2 koekjes op het bord.

# C - Menu november 2019 – Dutch cuisine

## BIETENRAVIOLI/GEITENKAAS/RODE UI

### BENODIGDHEDEN

#### RAVIOLI

400 ml Bietensap  
5 g agar agar

#### BOSUI-OLIE

2 st Bosui  
100 ml Olijfolie

#### RODE BIETJES

3 st rode bietjes  
(gekookt)  
150 ml druivenpit olie  
50 ml rode-wijn azijn  
1 st rode ui  
peper  
zout

#### GEITEN-ROOM-KAAS

200 g Roomkaas  
200 g zachte Geitenkaas  
15 g verse  
Mierikswortel  
Peper  
Zout

#### HAZELNOTEN

40 g hazelnoten

1 bakje Vene cress  
(Rumex)

### BEREIDINGSWIJZE

#### RAVIOLI

1. Meng het bietensap samen met de agar agar.
2. Los de agar agar op en breng aan de kook en laat 2 minuten doorkoken.
3. Stort de massa in een dun laagje op enkele grote pizza borden, let op zeef de vloeistof door een fijne bolzeef.
4. Laat afkoelen/stollen op de bar.

#### BOSUI-OLIE

5. Snijd het groen grof en blancheer zeer kort.
6. Pureer het groen van de bosui met de olijfolie.
7. Laat dit vervolgens op een fijne zeef uitlekken.
8. Doe de olie in een spuitflesje.

#### RODE BIETJES EN RODE UI

9. Maak een vinaigrette van de olie, rode-wijn azijn, zout en peper.
10. Snijd de rode ui julienne en voeg toe aan de helft van de vinaigrette. Houd apart.
11. Snijd de bietjes in fijne brunoise en marineer ze met de vinaigrette.

#### GEITEN-ROOM-KAAS

12. Meng de roomkaas met de geitenkaas en breng op smaak met mierikswortel, zout en peper.
13. Doe het geitenkaas mengsel in een spuitzak met een glad spuitje.

#### HAZELNOTEN

14. Rooster de hazelnoten en maal ze grof.

#### PRESENTEREN

15. Spuit 5 mooie bolletjes geitenkaasmengsel op de borden.
16. Steek 80 rondjes (Ø 3 cm) uit de rode bieten gelei en plaats 50 van deze op de geitenkaasbolletjes.
17. Spuit op 3 van de 5 reeds geplaatste plakjes bietengelei een toefje kaas crème. Plaats hierop een extra plakje bietengelei.
18. Verdeel de biet salade in het midden samen met de vene cress over de borden. Eventuele overgebleven geiten-room-kaas kun je gebruiken om leuke kleine toefjes op het bord te spuiten.
19. Maak het geheel af met de rode ui, bosui-olie en de gemalen hazelnoten.



# ZEETONG/BLEEKSELDERIJ/GARNAAL

## BENODIGDHEDEN

### ZEETONG

5 st sliptong  
200 g zalm  
1 st eiwit  
100 ml room  
0,5 bos peterselie  
  
ijsblokjes  
  
250 g Kadayif  
1 st eidooier

### BLEEKSELDERIJ

2 bos bleekselderij  
300 ml witte wijn  
300 ml kippenbouillon  
1 st limoen  
1 st vanillepeul  
10 g Vadouvan  
25 g suiker  
2 st limoenblad

### SABAYON

500 ml visfond  
200 g witte mirepoix  
200 g Holl. garnalen  
  
5 st eidooiers  
zout  
peper

## BEREIDINGSWIJZE

### ZEETONG

1. Fileer de sliptong zodanig dat beide filets nog aan elkaar blijven zitten. Bewaar de graten voor de visfond.
2. Maak een farce van de zalm, eiwit en room, breng op smaak met iets zout en fijn gemalen witte peper.
3. Hak de peterselie en blancheer deze kort in licht gezouten water.
4. Meng deze door de zalm-farce. Maak een proefje!! En proef.
5. Leg een dubbele visfilet op een stuk slagersfolie, met de velkant naar boven.
6. Spuit over de gehele lengte een beetje farce.
7. Rol stevig op tot een toffee.
8. Pocheer deze in licht gezouten water van 90/95°C, ongeveer 3 minuten.
9. Koel direct terug in ijswater.
10. Zodra het is afgekoeld uitnemen en verwijder het folie.
11. Neem de Kadayif en leg een portie ter grootte van het visrolletje klaar.
12. Smeer het visrolletje in met het eigeel en rol de Kadayif om het visrolletje.
13. Bewaar koel tot uit.



### BLEEKSELDERIJ

14. Maak de bleekselderij schoon, verwijder de draden en snijd in gelijkmatige stukken. (zie foto)
15. Bewaar enkele groene blaadjes voor garnering en bewaar deze op ijswater.
16. Maak van de overige ingrediënten een bouillon en laat 15 minuten trekken.
17. Voeg de bleekselderij toe en verwarm 10 minuten op laag vuur tot beetgaar.
18. Laat de bleekselderij afkoelen in het eigen vocht.

### SABAYON

19. Maak van de graten een visfond, volgens basisreceptuur
20. Pel de garnalen. Bewaar de garnalen voor garnering (33), koppen en schalen voor de visbouillon.
21. Passeer de visbouillon en voeg de garnalenkoppen en schalen toe.
22. Laat enige tijd infuseren en reduceren
23. Passeer nogmaals door een kaasdoek.
24. Neem 300 ml garnalenfond en laat deze afkoelen.
25. Klop au bain-marie de eidooiers tot 80°C en schenk al kloppend scheutje voor scheutje de garnalenfond hierbij en stop pas met kloppen zodra een schuimige sabayon is verkregen.
26. Voeg zo nodig wat zout en/of gemalen witte peper toe en zeef nogmaals.
27. Giet het geheel in een ISI fles en zet onderdruk. Goed schudden.
28. Bewaar warm tot uitserveren.

## PRESENTEREN

- frituurolie
29. Frituur de Visrolletjes op 160°C.
  30. Dresseer de bleekselderij in een rechthoek op het bord.
  31. Haaks hier op de gefrituurde vis.
  32. Spuit een flinke dot garnalen sabayon.
  33. Garneer met enkele gepelde Hollandse garnalen en een enkel blaadje selderij.

# SNIJBOON A LA CARBONARA

## BENODIGDHEDEN

### SNIJBOON

35 snijbonen

### SPEKKRUIMELS

150 g ontbijtspek, in plakjes

### BUNDELZWAMMEN

250 g bundelzwammen  
20 ml olijfolie  
3 sjalot  
5 takjes tijm  
15 g kerriepoeder  
zout  
peper

### KWARTELEIEREN

20 kwarteleieren  
zout  
azijn

klontje boter  
Parmezaanse kaas  
peper  
zout

## BEREIDINGSWIJZE

### SNIJBOON

1. Snijd met een dunschiller lange repen van de snijbonen.
2. Blancheer de repen een halve minuut in gezouten water.
3. Dompel daarna even onder in ijswater.
4. Laat uitlekken en houd apart.

### SPEKKRUIMELS

5. Vries het spek even in.
6. Snijd het in zo klein mogelijke stukjes.
7. Bak het in een paar minuten krokant.
8. Reserveer.

### BUNDELZWAMMEN

9. Snipper de sjalot.
10. Rits de tijmblaadjes van de takjes.
11. Bak de bundelzwammen in wat olijfolie met de sjalot, tijm, kerriepoeder, zout en peper naar smaak.

### KWARTELEIEREN (DOE OP HET LAATSTE VOORDAT JE UIT GAAT)

12. Haal de eieren op het laatste moment uit de koelkast. (hoe kouder het eiwit hoe steviger)
13. Verwarm water met wat zout en azijn tot tegen de kook aan.
14. Maak met een mesje een gaatje in de punt van het kwarteleitje en pel wat van de schaal af.
15. “Giet” vervolgens het eitje in een espressokopje.
16. Pocheer de kwarteleitjes 1 minuut.
17. Dompel ze daarna even onder in koud water.

### PRESENTATIE

18. Verwarm de snijboon in een pannetje met boter en breng op smaak met zout en peper.
19. Warm de zwammen nog even door.
20. Als eerste leg je het kwartelei in het bord.
21. Hierop de snijboon en de zwammetjes.
22. Daarop het tweede kwarteleitje, de spekkruimels en wat kaasschaafsel (microplane rasp).





# WILDE EEND MET VANILLE-PORTSAUS, 2 BEREIDINGEN VAN POMPOEN, GEFRITUURDE SCHORSENEREN

## BENODIGDHEDEN

## BEREIDINGSWIJZE

### EEND

- 5 jonge wilde eenden
- 60 g boter
- 60 g maisolie
- 2 wortels
- 2 preien
- 2 uien
- 2 teen knoflook
- zout
- peper

### EEND

1. Verwarm de oven voor op 180°C
2. Bestrooi de eenden van binnen en buiten met een beetje zout en versgemalen peper.
3. Verhit de boter en olie in de braadslee en braad de eenden in circa 7 minuten rondom goudbruin.
4. Haal de eend uit de pan/slede.
5. Snijd alle groente fijn en pel en hak de knoflook grof.
6. Fruit de groente in dezelfde slede als de eenden.
7. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.
8. Zet de eenden erop en braad circa 10 minuten in de oven.
9. Haal de eenden uit de pan en snijd de boutjes eraf.
10. Snijd de ruggen eraf zodat je alleen de koffers overhoudt.
11. Gebruik het braadvocht voor de saus.



## VANILLE- PORTSAUS

- 250 ml rode port
- 500 ml wildfond
- 3 steranijs
- 2 takjes rozemarijn
- 1 vanillestokje

## VANILLE-PORTSAUS

12. Giet het overtollige braadvet af. Bak de in stukken gesneden ruggen in de braadgroenten.
13. Voeg de rode port, wildfond, steranijs, rozemarijn, boutjes en opengesneden vanillestokje<sup>3</sup> toe aan de braadslee met de groente.
14. Leg de bouten erbij en laat deze gaar worden.
15. Kook het geheel in tot sausdikte en schenk door een zeef in een ander pan.
16. Houd de bouten warm in de saus.

## POMPOEN

- 1 flespompoen
- 600 ml appelazijn
- 100 ml water
- 600 g witte basterdsuiker
- 6 cm verse gemberwortel
- 2 kaneelstokjes
- 2 kruidnagels

## ZOETZURE POMPOEN

17. Schil de pompoen en verwijder de pitten en draden. Snijd de pompoen in brunoise van circa 1 centimeter. (even groot, dan worden ze gelijkmatig zacht)
18. Breng de appelazijn met water en suiker aan de kook. Schil en snijd de gember in plakken en voeg samen met kaneel en kruidnagel toe.
19. Laat circa 5 minuten koken en voeg dan de pompoen toe.
20. Schep geregeld om en houd alles circa 10 minuten tegen de kook aan.

## POMPOENTOFFEE

- 1 Flespompoen
- 2 takje Rozemarijn
- 50 g boter
- 200 ml room

## POMPOENTOFFEE

21. Snijd de geschilde pompoen brunoise en rooster deze in de oven totdat deze blokjes lichtbruin zijn.
22. Pak een pan en laat de pompoen met boter en de rozemarijnnaaldjes langzaam karamelliseren. Blijf regelmatig roeren.
23. Kook de room in een pannetje in tot circa de helft.

<sup>3</sup> Indien er een flesje Vanille is, dan 5x pompen

24. Laat de room met de pompoen (zonder de rozemarijnnaaldjes) circa 10 minuten reduceren.
25. Maal het zeer fijn met een staafmixer of de TM.
26. Indien nodig; wrijf het geheel door een zeef.
27. Bewaar warm in een spuitzak.

## **SCHORSENEREN**

4 schorseneren

## **SCHORSENEREN**

28. Boen de schorseneren goed schoon en snijd met een dunschiller in lange repen.
29. Frituur goudbruin en knapperig, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een beetje zout.

roomboter

## **PRESENTEREN**

30. Snijd de wilde eendenborst van het karkas.
31. Bak de gare boutjes aan in de roomboter, bak in dezelfde pan de filets op de velzijde aan, houd warm op alu-folie onder de salamander.
32. Schep de zoetzure pompoen en een beetje (warm) vocht in het midden van het bord.
33. Spuit dotjes pompoentoffe op het bord.
34. Trancheer de eendenborst in 4 lange dunne plakjes.
35. Verdeel over de pompoen, leg er een boutje naast en lepel de saus erbij.
36. Garneer met de gefrituurde schorseneren.

# SOEPJE VAN KORENWIJN MET EEN SPONGECAKE VAN AMANDEL EN APPELSTROOP, APPELCOMPOTE, PARELS, APPELGEL

## BENODIGDHEDEN

### SOEP VAN KORENWIJN

500 ml melk  
125 g suiker  
10 st jeneverbessen  
125 ml Rutte Korenwijn  
100 g eidooiers

### SPONGECAKE

150 g eiwit  
80 g amandelpoeder  
80 g poedersuiker  
30 g appelstroop  
30 g bloem  
60 g eidooier  
7 kartonnen koffiebekers  
Magnetron

### GEL VAN APPEL

480 g appelsap  
20 g sushi azijn  
5 g agar-agar  
55 g suiker  
1 bl gelatine  
½ kaneelstokje

### GEPOCHEERDE APPEL

4 Jonagold appels  
75 g suiker  
½ kaneelstokje  
100 ml water  
4 g agar-agar

## BEREIDINGSWIJZE

### SOEP VAN KORENWIJN

1. Kook 450 ml melk met 100 g suiker en de jeneverbessen (licht gekneusd) in een steelpan en laat ze even trekken (zoals bij thee).
2. Kook ondertussen de korenwijn in tot ongeveer 50 ml.
3. Vermeng de eidooier, de rest van de suiker en de melk met elkaar.
4. Breng het pannetje met melk weer aan de kook, bind hem af met het eidooiermengsel (niet meer laten koken) en voeg de ingekookte Korenwijn toe.
5. Zeven en laat de massa zo snel mogelijk afkoelen.
6. Reserveer.



### SPONGECAKE VAN AMANDEL EN APPELSTROOP

7. Draai alle ingrediënten in een blender (of Thermomix) tot een zeer gladde massa.
8. Zeef de massa in een fijne zeef en giet vervolgens in een halve liter sifon.
9. Doe er drie slagroompatronen op.
10. Spuit de massa in een kartonnen koffiebekertje, waar je vooraf een gat in de bodem geprikt hebt.
11. Vul de bekertjes maximaal tot de helft.
12. Plaats (max. 1 min.) in de magnetron op vol vermogen.
13. Laat op z'n kop afkoelen.

### GEL VAN APPEL

14. Meet in een kookpan het appelsap af en voeg de agar-agar, kaneel en suiker toe.
15. Zet de pan op het vuur en laat ongeveer 2 minuten doorkoken.
16. Laat de gelatine ondertussen weken in koud water.
17. Voeg de gelatine en sushi azijn toe. Zeef het mengsel in een bak en zet in de koelkast om op te stijven.
18. Doe de gelei, wanneer het hard is, in de Thermomix op 30°C en draai het tot gel (± 2,5 min, stand 30 °C, snelheid 5).
19. Vul een spuitzak en reserveer koel.

### GEPOCHEERDE APPEL EN PARELS

20. Doe suiker, water en kaneelstokje in een pan.
21. Zet de pan op het vuur en laat de massa 5 minuten inkoken.
22. Schil de appels.
23. Boor de appels uit met de kleinste en met de grootste parisienne boor (zorg voor 40 grote bolletjes en een veelvoud aan kleine bolletjes).
24. Reserveer restant appel voor de compote.
25. Pocheer de appelbolletjes gaar! in het suikerwater.
26. Zeef de appelbolletjes en vang het suikerwater op.
27. Laat de appelbolletjes afkoelen in de koeling.

28. Meng de agaragar met het vocht en kook even door. Laat vervolgens het vocht afkoelen.
29. Zodra het is opgestijfd, maak met de kleinste parisienne boor, kleine parels.

#### **APPELCOMPOTE**

appel vruchtvlees  
75 g suiker  
1 kaneelstokje  
200 ml water

#### **APPELCOMPOTE**

30. Verwijder van het restant van de appels het klokhuis.
31. Voeg in een kookpan het appel-vruchtvlees, suiker, water en opengesneden kaneelstokje bij.
32. Zet de pan op het vuur en laat de appelcompote gaar koken.
33. Laat de compote grof, aangezien het geen moesappels zijn, met een pollepel tijdens het koken de appels 'pletten'.
34. Verwijder het kaneelstokje.
35. Laat de massa afkoelen in de koeling.

#### **APPEL TUILLE**

150 g Roomboter  
150 g suiker  
150 g bloem  
120 g Appelsap  
1 g zout

#### **APPEL TUILLE**

36. Smelt de boter.
37. Meng alle ingrediënten en mix tot een beslag. Zet koud weg om op te stijven.
38. Smeer dun uit een siliconenmatje.
39. Afbakken in heteluchtoven op 145°C tot het Tuilebeslag goudbruin is.
40. Neem een steker ( $\pm \varnothing 3$  cm) en steek 20 rondjes uit de koek.
41. Haal alles uit de koeling en laat wat op temperatuur komen.

Ghoa cress  
Vene cress  
30 ml korenwijn

#### **PRESENTEREN**

42. Neem diepe (grijze) borden.
43. Spuit een cirkel van de appelgel op het bord.
44. Plaats op de randen van de appelgel 4 appelbolletjes.
45. Plaats daartussen stukjes spongecake.
46. Garneer op en buiten de rand parels en kleine appelbolletjes.
47. Garneer op de rand de 2 soorten cress.
48. Steek 2 tuilles op de rand.
49. Plaats buiten de rand 3 schepjes appelcompote.
50. Schuim de soep met Korenwijn op met een staafmixer en voeg nog een scheutje korenwijn toe.
51. Schep binnen de ring de soep van korenwijn met schuim.

# D - Menu december 2019 - “Classic with a twist”

## POMPOENTOFFEE MET GEGRILDE COQUILLE<sup>4</sup>

### BENODIGDHEDEN

#### POMPOENTOFFEE

1/2 flespompoen  
olijfolie  
1 takje rozemarijn  
40 g boter  
500 ml room  
peper

#### VOLKORENBROOD

800 g volkorenmeel  
500 ml water  
15 g zout  
5 g honing  
14 g gist

#### ROMANESCO

½ Romanesco

### BEREIDINGSWIJZE

#### POMPOENTOFFEE

1. Schil en snijd de pompoen in stukjes, besprenkel met olijfolie en rooster in de oven totdat de stukjes lichtbruin zijn.
2. Pak een pannetje en laat de pompoen met de helft van de boter en de rozemarijn langzaam karamelliseren. Blijf regelmatig roeren.
3. Kook de room met de rozemarijn in een pannetje in tot circa de helft.
4. Voeg de room en rozemarijn en restant van de boter aan de gekarameliseerde pompoen toe en verhit langzaam.
5. Verwijder na 10 minuten de rozemarijn.
6. Laat de room met de pompoen reduceren tot de helft.
7. Maal het zeer fijn met een staafmixer en
8. Wrijf de massa door een zeef.
9. Breng op smaak met fijne witte peper.

#### VOLKORENBROOD

10. Meng de gist en suiker bij elkaar in een kom.
11. Doe hier het lauwe water bij, meng het even door en laat het 10 minuten staan.
12. In een andere kom, waar je in gaat kneden, doe je de (volkoren) bloem en het zout
13. Als er een beetje een schuimlaagje bovenop het water komt, dan kan de gist toegevoegd worden aan het meel.
14. Meng het meel met de gist en kneed tot het deeg een grote elastische bal is geworden.
15. Voeg waar nodig bloem toe zodat het niet te plakkerig wordt.
16. Laat het deeg nu minstens een half uur rijzen met een vochtige doek op de schaal.
17. Zet alvast de oven aan op 220°C.
18. Als het deeg gerezen is, vorm het brood op een bakplaat (bedekt met bakpapier) en bak het brood in 20 minuten in de oven.
19. Laat het brood afkoelen en snijd in plakken.
20. Droog het brood kort (max. 5 min) op 80°C in de oven.

#### ROMANESCO

21. Snij kleine roosjes uit de kool, reserveer iets over punt 23.
22. Kook water, blancheer de roosjes hierin en reserveer.



<sup>4</sup> Receptuur voldoende voor hele avond

**HAZELNOTEN,  
COQUILLES, TOAST**  
10 coquilles  
10 hazelnoten  
druivenpitolie  
10 plakken Iberico ham  
Druivenpitolie  
Affilla cress

23. Rasp de overgebleven kool tot een fijne couscous.

**HAZELNOTEN, COQUILLES, TOAST**

24. Rooster de hazelnoten in een hete pan en hak de hazelnoten middelfijn.

25. Gril de coquilles kort in de druivenpitolie in een grillpan.

26. Beleg de toast met Iberico ham.

**PRESENTEREN**

27. Serveer het gerecht in de komborden. Maak een spiegeltje van de pompoentoffee, plaats de coquille en garneer met cress en Romanesco.

28. Bestrooi met gemalen hazelnoot en verse peper.

29. Plaats de toast op de rand.

# VITELLO MACCARELLO

## BENODIGDHEDEN

### TATAKI VAN KALF

750 g kalfsmuis  
keukenzout  
zwarte peper  
zout

### MAKREELMAYONAISE

2 verse makrelen  
zeezout  
Rookmot  
75 ml crème fraîche  
75 ml verse mayonaise  
10 g platte peterselie  
1 citroen  
peper

### ZWARTE PASTA

100 g Farina di grano  
duro  
1 ei  
10 ml olijfolie  
3 g zout  
5 ml inktvisinkt

### RADICCHIO ROSSO

radicchio rosso  
olijfolie  
peper  
zwarte peper

kappertjes  
olijfolie  
Maldon zout

## BEREIDINGSWIJZE

### TATAKI VAN KALF

1. De kalfsmuis bestrooien met versgemalen peper en zeer kort dichtschroeien in een hete (Tefal) pan die bestrooid is met zout.
2. Grote schaal ijswater klaarzetten!
3. Schroei alle kanten in enkele seconden dicht en plaats het hele stuk vlees dan direct in ijswater.; zo gaat de warmte niet naar de kern en blijft het vlees echt rauw als carpaccio.
4. Dep de Tataki daarna goed droog en plaats zo lang mogelijk in de koeling, door deze techniek wordt het vlees super mals.



### MAKREELMAYONAISE

5. Leg de makrelen minimaal 1 uur in een zoutwaterbak (verhouding zeezout: water 30 gram op 1 liter).
6. Haal de ingewanden uit de makrelen, spoel ze af, dep droog en rook de makrelen (ong. 20 min.).
7. Fileer de makrelen.
8. Prak het makreelvlees fijn met een vork.
9. Hak de peterselie fijn.
10. Meng er de rest van de ingrediënten en de fijngesneden peterselie door en breng op smaak met rasp en sap van citroen en peper.

### ZWARTE PASTA

11. Maak zwarte pasta volgens basisreceptuur en voeg de inktvisinkt toe bij stap 4 van basisreceptuur.
12. Snijd in spaghetti dikke stroken.
13. Kook de pasta in ruim water met zout, giet af.

### RADICCHIO ROSSO

14. Snij de radicchio zeer fijn en schep de gesneden groente door de afgegoten zwarte pasta.
15. Eventueel een scheutje olijfolie erdoor roeren met wat versgemalen peper naar smaak.

### PRESENTEREN

16. Snijd het kalfsvlees zo dun mogelijk (stand 3 op de snijmachine).
17. Plaats een mooie hoopje zwarte pasta op een bord en dresseer het kalfsvlees over de pasta.
18. Garneer met dopjes makreelmayonaise en werk af met kappertjes.
19. Werk de borden af een beetje olijfolie en een paar korrels gekneusd zout.

# YIN YANG VAN KNOLSELDERIJ-EN RUCOLASOEP MET EEN BLADERDEEGRING MET UIENZAAD

## BENODIGDHEDEN

### SNEL KORSTDEEG

200 g boter  
250 g patent bloem  
100 ml koud water  
5 g zout

### KNOLSELDERIJSOEP

1 knolselderij  
1 ui  
100 g boter  
4 takjes verse tijm  
2 blaadjes laurier  
1500 ml kippenbouillon  
500 ml kookroom  
4 druppels truffelolie  
zetmeel

### RUCOLASOEP

150 g rucola  
500 ml knolselderijsoep

### BLADERDEEGRINGEN

10 bladerdeeg  
1 ei  
Garam masala  
uienzaad  
grof zeezout

## BEREIDINGSWIJZE

### SNEL KORSTDEEG

1. Begin direct met het korstdeeg!
2. Meng het zout door de bloem. Zeef de bloem.
3. Bewerk de boter en snijd die in blokjes van 1x1x1 centimeter.
4. Meng! in een bloembekken de boterblokjes door de bloem.
5. Meng het water door het mengsel van boter/ bloem, totdat een deegbal ontstaat waarbij de boter blokjes heel blijven. Het deeg is nu klaar om te toeren.
6. Rol het deeg uit tot een rechte plak van een halve centimeter dikte.
7. Vouw de deegplak in de lengte in drieën en draai hem een kwartslag.
8. Rol de deegplak weer uit tot een rechte plak en vouw hem in drieën. Dit is een toer.
9. Verpak het korstdeeg in plastic. Na een rustperiode van minimaal dertig minuten in de koeling, volgt de tweede toer.
10. Een tweede rustperiode van een half uur in de koeling en dan de derde en laatste toer. Na deze toer volgt een laatste rustpauze van een half uur in de koeling.

### KNOLSELDERIJSOEP

11. Maak kippenbouillon volgens basisrecept
12. Schil de knolselderij en weeg 500 g af. Reserveer de rest voor de presentatie.
13. Snij de knolselderij grof.
14. Snipper de ui.
15. Verwarm de boter en fruit de ui en knolselderij hier in tot ze zacht zijn.
16. Voeg de tijm en laurier toe en fruit even mee.
17. Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook.
18. Schenk de kookroom erin en vermeng met behulp van een garde.
19. Haal de laurier en tijm uit de soep en pureer de soep met behulp van een staafmixer, proef (de soep mag niet te flauw zijn).
20. Bind eventueel af met wat zetmeel.

### RUCOLASOEP

21. Breng een flinke pan water aan de kook en zet een bak met ijswater klaar.
22. Blancheer de rucola 10 seconden en leg direct in ijswater.
23. Knijp de rucola flink uit en snijd fijn met een mes.
24. Voeg de 500 ml knolselderijsoep toe.
25. Laat nu glad draaien in de Thermomix (30 seconden, stand 10).

### BLADERDEEGRINGEN

26. Splits het ei en klop het eigeel los.
27. Steek ringen uit het bladerdeeg met 2 verschillende maten stekers.
28. Smeer de ringen in met losgeklopt eigeel en bestrooi naar smaak met de specerijen, uienzaad en enkele korrels grof zout.





29. Leg de ringen op een bakplaatje en bak in circa 10 minuten af in een oven van 185°C.

### **PRESENTEREN**

kleine blaadjes rucola

30. Snij de overgebleven knolselderij brunoise en blancheer deze in gezouten water.
31. Leg de knolselderij onderin de borden en giet er de warme knolselderijsoep op.
32. Maak de Rucolasoep schuimig met een staafmixer en schep enkele royale lepels op de knolselderijsoep, zodat het idee van het yin yang teken ontstaat.
33. Garneer de borden met de bladerdeegringen en wat kleine blaadjes rucola.

# KREEFT MET EEN LUCHTIGE SAUS VAN BEURRE VERT, ZALF VAN AARDAPPEL EN KAVIAAR

## BENODIGDHEDEN

### ALGENBOTER

15 g algenpoeder  
(Koppert Cress)  
300 g boter  
3 g Maldon zout

### KREEFT

2000 ml Court bouillon  
5 Canners a 400 g  
300 g algenboter  
peper  
1 prei  
1 wortel  
0,5 bos peterselie

### AARDAPPELMOUSSELINE

300 g Roseval aardappel  
100 g volle melk  
±15 ml olijfolie  
(eerste pers)

### BEURRE VERT

250 gram Hollandaise  
saus  
100 g bladspinazie  
1 bos krulpeterselie  
1 g Kappa

## BEREIDINGSWIJZE

### ALGENBOTER

1. Meng de algenpoeder met gesmolten boter en geplette Maldon-zoutflakes.
2. Reserveer.

### KREEFT

3. Maak court bouillon volgens basisrecept.
4. Verwarm de stoomoven voor op 120 °C.
5. Dood de kreeft, door een mes vanuit zijn nek in een keer naar voren te trekken en zijn kop in 2-en te snijden.
6. Steek (snijd) de rompen in tweeën, draai de staarten eraf en breek de scharen van de poten af. Bewaar de rompen, zijpoten en poten (rauw verpakt en vries in).
7. Kook de kreeftenstaarten en scharen in een court bouillon gedurende 2 minuten. Laat direct schrikken in ijswater.
8. Maak de kreeft schoon, breek voorzichtig de scharen open en knip de staarten open als deze is afgekoeld.
9. Snijd het wit van de prei in zeer dunne ringen, snijd de wortel in fijne julienne, snijd de peterselie incl. stelen grof.
10. Spreid de helft hiervan uit in een stoomtray.
11. Leg hierop de kreeftendelen, bedek met groenten.
12. Plaats in de stoomoven met een dichte tray eronder en stoom op 100°C voor 4 minuten.
13. Laat vervolgens wellen in de algenboter op 50°C. 10 min.
14. Voor het uitgaan verhogen naar 60°C.
15. Breng de kreeft op smaak met peper.

### AARDAPPELMOUSSELINE

16. Maak met een dunschiller de aardappel schoon en snijd ze in stukken van 1 centimeter.
17. Zet de aardappels op in ruim water met iets zout en breng aan de kook.
18. Kook het geheel in 20 minuten gaar.
19. Druk de gekookte aardappelen door een fijne zeef en zorg in de tussentijd dat de melk aan de kook komt, om dit vervolgens toe te voegen aan de aardappelpuree.
20. Voeg melk toe tot je een mooie gladde mousseline hebt en voeg dan een ruime hoeveelheid olijfolie toe tot je een dik lopend mousseline verkrijgt eventueel wat zout.

### BEURRE VERT

21. Draai de spinazie en de geplukte peterselie door in een perscentrifuge, zodat het sap van beide ingrediënten overblijft.
22. Maak volgens basisreceptuur een castric en vervolgens een Hollandaise saus.
23. Voeg de Kappa toe aan de Hollandaise.
24. Verwarm tot 80 °C.



**TUINBONEN EN  
CANTHARELLEN**

100 g diepvries  
tuinbonen  
100 g cantharellen  
roomboter

50 g kaviaar  
zeekraal  
paarse viool  
Borage cress  
Affilla cress

25. Haal de pan van het vuur en voeg het sap van de spinazie en kruiden toe en meng het geheel goed door met een staafmixer.
26. Vul vervolgens een sifonbeker met deze saus en voorziet van 1 gaspatroon voor optimaal resultaat.

**TUINBONEN EN CANTHARELLEN**

27. Blancheer de tuinbonen 20 seconden en spoel direct koud. Dop ze dubbel.
28. Glaceer de tuinbonen in een klein beetje roomboter, samen met de schoongemaakte cantharellen.

**PRESENTEREN**

29. Maak het bord naar eigen inzicht op.
30. Garneer met de kaviaar, zeekraal, viool en cressen.

# CRÊPES SUZETTE

## BENODIGDHEDEN

### SPECULAASROOMIJS

- 250 g ongezoete slagroom
- 250 g melk
- 15 g speculaaskruiden
- 6 eidooiers (of 150 g eigeel)
- 100 g kristalsuiker

## GEGELEERDE

### SINAASAPPELSALADE

- 5 handsinaasappels
- 6 perssinaasappels
- 15 ml Grand Marnier
- 25 g Gel Vegetal (Sosa)

## FLENSJES

- 300 g patentbloem
- 600 ml volle melk
- 150 g eidooier
- 15 g poedersuiker
- 5 g zout
- 5 g boter

## VULLING

- 250 g mascarpone
- 20 ml honing
- 1 citroen
- 1 limoen
- sinaasappelrasp

## BEREIDINGSWIJZE

### SPECULAASROOMIJS

1. Voor het roomijs de speculaaskruiden met de melk laten infuseren op een zeer laag vuur.
2. Roer de eieren los met de suiker en giet er een beetje warme melk op. Roer door elkaar en meng er de rest van de melk door.
3. Giet terug in de pan en laat op het vuur zachtjes binden. Houd de temperatuur onder de 85°C.
4. Koel terug op ijswater en voeg als laatste de room toe.
5. Opdraaien in de ijsmachine.
6. Als klaar, dan de siliconen bolletjes mal vullen met het ijs en in de vriezer reserveren.



### GEGELEERDE SINAASAPPELSALADE

7. Neem plastic ringen of stekers en pak één kant strak in met plasticfolie. Zet met de folie naar beneden op een dienblaadje.
8. Rasp 3 sinaasappels met behulp van de microplane rasp en reserveer de rasp (voor punt 20, 24 en 30).
9. Schil en vliet de sinaasappels uit en leg de partjes in de ringen, zodat een platte schijf ontstaat.
10. Pers de sinaasappel uit, je hebt 500 ml nodig. Reserveer de rest.
11. Verwarm het sinaasappelsap met de Grand Marnier en de Gel Vegetal en laat even doorkoken. (Verwijder eventueel het schuim).
12. Giet het sap op de sinaasappel en laat afgedekt met folie, opstijven in de koeling. (Dit gaat vrij snel omdat Gel Vegetal al bij 60°C geleerd.)

### FLENSJES

13. Voeg driekwart van de melk langzaam en al roerend toe aan de bloem en roer het volledig glad.
14. Voeg vervolgens de rest van de melk, eidooier, poedersuiker en zout toe.
15. Roer het glad en voeg als laatste de boter toe.
16. Gebruik het beslag zo snel als mogelijk.
17. Bak dunne flensjes in een ijzeren koekenpan met een druppeltje olie. Als je de grotere maat pan neemt, kun je 3-4 flensjes uit 1 flens steken. Je hebt totaal 20 uitgestoken flensjes nodig.
18. Steek de flensjes uit met een steker met dezelfde maat als de ringen waarin je de gegeleerde salade maakt (zie punt 7)!

### VULLING

19. Roer de mascarpone los met een garde.
20. Roer er de honing en de rasp van de drie soorten citrus (limoen, citroen en de 1/3 van de rasp van punt 8).
21. Voeg eventueel nog wat sap van de citrus soorten toe en roer tot een gladde massa.
22. Reserveer in een puntzakje.

### SINAASAPPELROTSJES

30 g Fizzy (Texturas El Bulli)  
150 g suiker  
60 g water

### SINAASAPPELSAUS

200 g suiker  
200 ml sinaasappelsap  
sinaasappelrasp  
100 ml Grand Marnier

### SPINSUIKER

1500 g spinsuiker  
500 g water  
bakpapier  
ijswater  
poedersuiker  
speculaaskruiden

### SINAASAPPELROTSJES

23. Kook het water en de suiker tot 140°C<sup>5</sup>.
24. Voeg de Fizzy en de 1/3 sinaasappelrasp toe en roer zeer snel en goed door.
25. Stort direct op een siliconenmat en laat afkoelen (NIET in de koeling).
26. Breek in stukken.

### SINAASAPPELSAUS

27. Laat de suiker karamelliseren in een droge steelpan.
28. Als de suiker nootachtig van kleur is de sinaasappelsap toevoegen en los laten koken.
29. Voeg de Grand Marnier toe en flambeer zodat de alcohol verdampt.
30. Voeg nu de rest van de sinaasappelrasp toe.
31. Reserveer in de warmhoud kast. En zeef op het laatste, voor dat je uit gaat de saus.

### SPINSUIKER

32. Bedek het werkvlak ruim met bakpapiervellen!
33. Plaats een 3-tal pollepels stevig boven het werkblad.
34. Zet een bak ijswater klaar.
35. Kook 1 : 3 (water : suiker) tot 145 °C<sup>6</sup>, zeer regelmatig de pan bijwassen en het vuil afscheppen. NIET ROEREN !!!
36. De suikerstroop kookt natuurlijk in, als de suikerstroop dik wordt, neem dan een theelepeltje doop deze in de suikerstroop en direct in ijskoud water; de suikerstroop is goed als je met je vinger en duim de stroop van het lepeltje kan schuiven en de stroop tot een stevig balletje kan rollen.  
Laat de suiker uitbruisen. Men noemt dit: STIJVE BAL.
37. Neem 3 vorken doop deze in de stroop en trek draden over de stelen van de pollepels, door horizontale bewegingen te maken boven de pollepels .
38. Haal de draden er af en maak er met je hand een bal van.

### PRESENTEREN

39. Zeef wat poedersuiker boven een kom en zeef er een klein beetje speculaaskruiden doorheen, meng goed.
40. Zeef nu de gekruide suiker lichtjes over diepe borden.
41. Leg de gegeleerde sinaasappelsalade op de borden en leg er een flensje op.
42. Spuit de mascarpone op de flensjes en dek af met een tweede flensje.
43. Plaats op het 2<sup>e</sup> flensje een bolletje speculaasijds.
44. Werk de borden af met stukken sinaasappelrotsjes.
45. Plaats op het ijs een spinsuiker bol.
46. Giet rondom wat van de warme sinaasappelsaus.

---

<sup>5</sup> Er ligt in de rechterboven kast (achter de bar) een thermometer, waarmee je de suiker temperatuur kunt meten!

# E - Menu januari 2020 - Japan fusion

## OESTER MET HARTIGE CRUMBLE EN CHAMPAGNESCHUIM

### BENODIGDHEDEN

#### CRUMBLE

150 g gerookte spekblokjes  
20 takjes platte peterselie  
2 kleine rode uien  
50 g panko  
1 citroen  
zonnebloemolie

#### GROEN SCHUIM

4 oesters  
1 blad gelatine  
200 ml Crèmant  
200 ml slagroom  
2 g Spirulina  
zout  
peper

#### OESTERS

20 oesters (Creuses)

1 stokbrood  
Borage cress

### BEREIDINGSWIJZE

#### CRUMBLE

1. Verwarm de oven op 185°C grillstand of de salamander.
2. Bak de spekblokjes mooi goudbruin en krokant in een klein beetje olie.
3. Maak de rode ui schoon en snijd deze zo fijn mogelijk en laat meebakken met de spekjes.
4. Giet het geheel op een zeef en laat uitlekken op keukenpapier.
5. Hak de spekblokjes met de ui zo fijn mogelijk.
6. Meng met de panko, fijngesneden peterselie en citroenrasp.



#### GROEN SCHUIM

7. Week de gelatine in koud water.
8. Verhit de Crèmant met de Spirulina en los hierin de uitgeknepen gelatine op.
9. Haal van de plaat en laat afkoelen.
10. Steek de oesters open en giet de oesters en het vocht in een kleine kom en maal dit fijn.
11. Meng de Crèmant met de oesters en voeg de room toe.
12. Breng op smaak met gemalen witte peper en zeef het geheel door een fijne zeef.
13. Giet in een Kidde en belucht met 1 patroon en zet koud weg.

#### OESTERS

14. Steek de oesters open, haal ze los en giet het vocht af, geef het gezeefde vocht door aan de maker van de Tarbot in zoutkorst.
15. Verdeel er de crumble over en plaats onder de grill/salamander.
16. Zorg ervoor dat de crumble niet verbrandt, gratineer niet te lang: de oester mag niet te warm worden.

#### PRESENTEREN

17. Snijd plakken van het stokbrood en hol deze uit, zodat de oesterschelp er op geplaatst kan worden.
18. Spuit een royale wolk groene schuim half over de oesters.
19. Garneer met Borage cress.

# STEAK TARTAAR VAN LANGOUSTINE ONDER KRUIDENROOK

## BENODIGDHEDEN

10 kwarteleitjes

## WASABI MAYONAISE

1 ei  
15 g groene mosterd  
10 g wasabi  
200 ml maisolie  
rijstazijn  
Yuzusap<sup>6</sup>  
olijfolie

## LANGOUSTINE

40 langoustines  
1 groene appel  
10 stengels bieslook  
Yuzusap  
olijfolie  
peper  
zout

## BIESLOOK OLIE

100 ml olijfolie  
10 g bieslook

## GARNITUUR

2 krop little gem  
olijfolie  
Yuzusap

bieslook  
Maldon zout  
1 bos Citroentijm

## BEREIDINGSWIJZE

1. Leg de kwarteleitjes direct aan het begin van de avond in de vriezer.
2. Laat minimaal 2 uur invriezen.

## WASABI MAYONAISE

3. Maak een mayonaise met héél ei volgens basis receptuur
4. Gebruik groene mosterd, rijstazijn of Yuzusap en wasabi.

## LANGOUSTINE

5. Verwijder de kop van de langoustines.
6. Pel de staarten, verwijder het darmkanaal en snijd 20 staarten tot fijne tartaar.
7. Maak aan met zeer fijn gesneden blokjes groene appel en fijn gesneden bieslook.
8. Vermeng met Wasabi mayo en verfris met Yuzusap.
9. Reserveer.
10. Leg een vel plastic folie op een snijplank en bestrijk met een beetje olie.
11. Leg de rest van de langoustines 2 aan 2 op het folie en bedek met een laag plastic folie.
12. Plet de langoustines (tussen de 2 laagjes plastic of 2 snijplanken) tot een carpaccio, kruidt met olijfolie, peper en zout.

## BIESLOOK OLIE

13. Snijd de bieslook fijn.
14. Verwarm de olijfolie in een pan tot ongeveer 80°C.
15. Voeg de bieslook toe, dek de pan af en neem van de warmtebron.
16. Laat de olie afkoelen en blender daarna met de staafmixer.
17. Passeer de olie door een fijne zeef en doe in een spuitflesje.

## GARNITUUR

18. Haal de kwarteleitjes uit de vriezer en houd onder een zacht stromende lauw warme waterstraal.
19. Pel de eitjes en, nog steeds onder stromend water, spoel het eiwit weg.
20. Bewaar het eigeel en laat verder ontdooien.
21. Was de little gem, snijd de harde delen weg en snijd in fijne repen.
22. Maak aan met olijfolie, Yuzusap, zout en peper.

## PRESENTEREN

23. Dresseer de carpaccio op de borden en leg met een stekertje de tartaar op.
24. Plaats de dooiertjes op de tartaar en garneer met de fijngesneden sla.
25. Spuit dopjes Wasabi mayonaise rondom.



<sup>6</sup> Of maak een deze door sap van 1 citroen en 1 mandarijn te mengen.

26. Garneer met een paar sprietjes bieslook.
27. Smit wat druppels bieslookolie op het bord en over de carpaccio.
28. Strooi wat Maldon zout over de carpaccio en het eitje.
29. Doe de citroentijm in 10 kommetjes en droog dit onder de hete salamander.
30. Neem vervolgens de crème brûlée brander en steek de tijm aan.
31. Plaats de kommetjes, zodra de tijm gaat branden, op de borden en sluit direct af met een cloche.
32. Serveer direct en open de cloche aan tafel.



# CHAWAN-MUSHI, WAKAMÉ SALADE EN SHIITAKE MET HARTIGE CUSTARD

## BENODIGDHEDEN

### DASHI

Kombu van 20x10 cm  
25 g Katsuobushi  
(bonitovlokken)  
2000 ml water  
+ 60 ml water

### GEVULDE SHIITAKE

300 g grote garnalen  
zonder kop  
150 ml mayonaise  
20 Shiitakes Ø 4 cm.  
10 groene asperges  
+ 50 g bloem

### BESLAG

250 g bloem  
250 ml ijskoud water  
3 eieren  
frituurolie

### GEMBER-SOJASAU

6 cm gemberwortel  
100 ml Dashi  
60 ml Mirin

## BEREIDINGSWIJZE

### DASHI

1. Dashi voor 2000 ml<sup>7</sup>.
2. Veeg de Kombu af met vochtige doek, snij de Kombu in repen.
3. Doe de Kombu met 2000 ml water in een pan en breng het geheel zachtjes aan de kook; verwijder de Kombu en voeg snel 60 ml koud water toe om het koken te stoppen<sup>8</sup>.
4. Voeg de Katsuobushi toe en breng weer aan de kook. Neem de pan van de plaat.
5. Laat de bonitovlokken naar de bodem zakken en schenk de dashi dan door een fijne zeef.

### EBI TO SHIITAKE NO FUTAMIAGE (GEVULDE SHIITAKE)

6. Maak mayonaise volgens basisrecept.
7. Maak de garnalen schoon en snijd ze in kleine stukjes.
8. Doe de garnalen in de Thermomix en stel in 15 seconden, stand 10.
9. Schuif met een spatel naar beneden en voeg de mayonaise toe.
10. Stel in: 15 seconden stand 5.
11. Dek af met plastic en zet in de koelkast voor een uur.
12. Veeg de paddenstoelen schoon met een doek en verwijder de steeltjes.
13. Was de asperges en snijd ze in stukjes van 4 cm.
14. Zeef de bloem.
15. Bestuif de asperges en de hoeden van de paddenstoelen aan de onderkant met bloem en schud de overtollige bloem eraf.
16. Zeef de bloem.
17. Scheid de eieren en geef de eiwitten door aan de makers van het hoofdgerecht.
18. Roer de eidooiers los met het ijskoude water en schep er vervolgens luchtig de bloem door. *De bloem hoeft niet geheel te worden opgenomen in het beslag.*
19. Vul de hoeden met het garnalen mengsel. Laat de vulling goed opbollen.
20. Doop de hoeden in het beslag, doe het ook met de asperges.
21. Frituur de paddenstoelen en asperges voor 2 minuten op 180°C, doe dit vlak voor het uitgaan.

### GEMBER-SOJASAU DIPSAUS

22. Rasp de gember zeer fijn en roer met de overige ingrediënten tot een saus.
23. Neem 10 kleine Chinese schaaltes en verdeel de dipsaus hierover.



<sup>7</sup> Een deel wordt ook gemaakt voor het 4<sup>e</sup> gerecht

<sup>8</sup> Anders wordt de Dashi te bitter

80 ml Japanse soja  
(less salt = groen)

### CUSTARD

10 eieren  
1250 ml dashi  
40 g Japanse sojasaus  
25 g Mirin  
20 g sake  
1 bos Enoki  
paddenstoelen  
3 lente-uitjes  
10 peterseliestelen  
10 takjes waterkers  
20 Ginkgo-noten

### CHAWAN-MUSHI CUSTARD

24. Roer de eieren los (niet kloppen, anders luchtbellen).
25. Voeg sojasaus, Mirin, sake, misschien iets zout toe aan de dashi, roer door.
26. Voeg het mengsel toe aan de eieren, roer goed door (niet kloppen), er mogen geen luchtbelletjes in komen.
27. Schenk door een fijne zeef.
28. Snij de lente-uitjes in schuine dunne ringetjes.
29. Knip Enoki los van de wortel en verdeel in 10 porties. Meet de lengte af in de schaalpjes en verwijder de te lange stelen, voeg deze toe aan de Daikon-Wakamé salade.
30. Snij de peterselie grof.
31. Verdeel de groentes over de zwart/rode kopjes en in elk kopje 2 Ginkgo-noten.
32. Verwarm de stoomoven voor op 125°C stand 2.
33. Schenk het eimengsel in de kopjes.
34. Bereid een bak voor met heet water, plaats hierin de schaalpjes, dek de schaalpjes af met een groot vel alufolie.
35. Plaats in de stoomoven (vol stoom, 125°C)
36. Stoom de custard voor 15 tot 18 minuten of tot ze net gestold zijn, testen met satéstokje.
37. Steek een takje waterkers 5 minuten voor het einde in de custard.

### DAIKON-WAKAMÉ

100 g Wakamé  
100 g Daikon  
100 g wortel  
80 ml rijstazijn  
30 g suiker  
100 ml Dashi

### DAIKON- WAKAMÉ SALADE

38. Schil de daikon en de wortel.
39. Schaaf de daikon en wortel op de mandoline in lucifer dikke staafjes of op de snijmachine flinterdun en dan vervolgens zelf nog in alumettes snijden.
40. Vermeng de rijstazijn met het suiker roer tot de suiker is opgelost, schenk de dashi erbij en breng op smaak met zout (eerst proeven).
41. Doe de wortel, daikon, rest van de Enoki stelen erbij en laat zo lang mogelijk intrekken. Hak ook het eventuele restant van de bosui fijn en voeg dit toe. Snij de wakamé fijn.
42. Doe over in een vergiet en vermeng met de wakamé.

### PRESENTEREN

10 g zwart sesamzaad  
10 takjes waterkers

43. Warm bord.
44. Plaats het kopje Chawan-Mushi uit het midden, haal het deksel eraf.
45. Maak plaats de schaalpjes met dipsaus, plaats de gevulde Shiitake en de asperges.
46. Dresseer de salade ernaast en bestrooi met zwart sesamzaad.

# TARBOT IN ZOUTKORST, CONSOMMÉ VAN HI-JI-KI, KOKKELS, VENUSSCHELPEN EN EENDENLEVER<sup>9</sup>

## BENODIGDHEDEN

### HIJIKI BOUILLON

500 g kipkarkassen  
250 g WUPS  
65 g hijiki zeewier

### TARBOT

3 (kweek)tarbotten à  
700 g  
2200 g grof zeezout  
olijfolie  
300 g eiwit<sup>10</sup>

### KOKKELS

30 kokkels  
30 Vongole schelpen

### TEMPURA

Restant kokkels en  
schelpen  
100 g daikon  
100 g wortel  
10 groene asperges  
1 kleine rode ui  
30 g Mitsuba of  
bladpeterselie  
40 g bloem  
80 ml sesamolie

## BEREIDINGSWIJZE

### HIJIKI CONSOMMÉ

1. Maak volgens basis receptuur 1000 ml heldere gevogelte bouillon.
2. Week het zeewier in koud water voor minimaal 30 minuten.
3. Passeer de bouillon, laat het zeewier goed uitlekken, voeg toe aan de warme bouillon, laat op een lage stand trekken.
4. Passeer nogmaals de consommé, houdt het zeewier apart voor garnering.
5. Vermeng de consommé met het gezeefde oestervocht van gerecht 1.



### TARBOT IN ZOUTKORST

6. Was de tarbot goed en haal alle ingewanden eruit.
7. Meng het zeezout met het eiwit.
8. Leg de tarbot op een (licht met olie ingesmeerde) ovenschaal, bedek met het zoutmengsel en zorg dat het volledig afgesloten is.
9. Bak de vis gedurende 10 minuten in de oven van 200°C. *Doe dit net voor het 3<sup>e</sup> gerecht, laat staan in de zoutkorst tijdens het eten voor de zilte smaak.*
10. Breek de zoutkorst van de vis, verwijder deze en fileer de tarbot.

### KOKKELS

11. Spoel de kokkels en venusschelpen goed schoon.
12. Verhit wat olie in een pan, voeg kokkels en venusschelpen toe, dek de pan af en laat koken tot de schelpen open gaan staan.
13. Reserveer van ieder 10 voor de presentatie in de schelp.

### GROENTEN TEMPURA

14. Haal het vlees uit de schelpen en houd apart.
15. Hak de evt. overgebleven zeevruchten.
16. Schil en snijd de daikon en wortel in stukken van 4 cm en dan in alumettes (lucifer) dikte.
17. Snijd de ui doormidden en dan in dunne ringen en de asperges in stukjes van 4 cm. Bij dikke asperges deze halveren.
18. Haal de blaadjes van Mitsuba/peterselie en snijd de steeltjes tot 4 cm. Hak de blaadjes grof.
19. Doe de zeevruchten en de groenten in een kom en werk door elkaar.
20. Voeg de bloem toe en meng goed.

<sup>9</sup> Dit is een bereiding met Japanse Accenten. Het zeewier legt het accent op de zuiverheid van de vis; de zoutkorst zorgt voor een sappig visvlees en de eendenlever brengt vetzigheid en spanning in het gerecht.

<sup>10</sup> Vraag wie er eiwitten over heeft!

maisolie 21. Zet een ruime (koeken)pan klaar, vul met maisolie tot een derde en de sesamolie.

### **PONZU PONZU**

175 ml Dashi  
10 ml citroensap  
10 ml limoensap  
10 ml rijstazijn  
10 ml Mirin  
30 ml Japanse sojasaus  
30 ml Sake  
8 g suiker

22. Doe alle ingrediënten in een kom en roer tot de suiker is opgelost.  
23. Schenk over in een kan, dek af met plastic en zet in de koelkast.  
24. Bij het uitserveren de Ponzu schenken in kleine schaaltes.

### **TEMPURABESLAG TEMPURABESLAG**

460 ml ijswater  
80 g aardappelzetmeel  
210 g bloem  
9 g bakpoeder  
5 g zout

25. Doe het ijswater in een kom.  
26. Voeg de bloem, het aardappelzetmeel, bakpoeder en zout toe.  
27. Klop het even heel licht met een paar eetstokjes. Er moet nu bloem langs de rand van de kom zitten en klonterig zijn.  
28. Zorg dat het mengsel en kom koud blijft.

### **GROENTEN TEMPURA VERVOLG**

29. Frituur vlak voor het uitgaan.  
30. Vorm 10 porties van de groenten, haal door het tempurabeslag en frituur op 170°C in de olie, druk iets plat en keer evt. om.  
31. Laat uitlekken op keukenpapier.

### **EENDENLEVER EENDENLEVER**

300 g eendenlever  
bloem

32. Snijd de eendenlever in 20 plakjes, bebloem ze en bak zonder vet in een anti-kleef pan. Kruid met peper en zout.  
33. Eventueel afbranden met crème brûlée brander.

### **PRESENTEREN**

1 bakje zeekraal

34. Giet de consommé in een diep bord, strooi wat Hijiki op de bouillon.  
35. Voeg de tarbotfilets en de schelpdieren toe.  
36. Leg de eendenlever op de tarbot  
37. Garneer met zeekraal.  
38. Leg de groenten tempura op een apart bordje met een schaaltes Ponzu erbij.

# FRUITS DE MER DOUX

*Strand en Branding, Zeewier-mouse, Inktvis-ijs, Zeester, Zeekraal en Koraal*

## BENODIGDHEDEN

### ZWART IJS

150 ml melk  
85 ml room  
60 g suiker  
7 eieren  
5,5 g Unique binder  
28 g inktvisinkt

### MERENQUE

3 eiwitten  
90 g kristalsuiker  
90 g poedersuiker  
8 g maïzena  
rode kleurstof

### BRANDING

200 g water  
20 ml Blue Curaçao  
0,5 limoen  
3 g Agar agar

### ZANDEEG

150 g zelfrijzend  
bakmeel  
100 g roomboter  
50 g witte basterdsuiker  
1 ei  
1 zakje vanillesuiker  
zout

### ZEEWIER MOUSE

3 eieren  
38 g suiker  
110 ml melk

## BEREIDINGSWIJZE

### INKTVIS-IJS

1. Breng de melk, room en de suiker aan de kook, voeg de inkt toe en laat het 30 minuten trekken. Zeef het geheel.
2. Splits de eieren, reserveer de eiwitten voor de zeesterren (vetvrij), sla het eigeel met de suiker op tot een luchtig geheel en voeg langzaam het hete melk/room/inkt mengsel toe.
3. Zet nogmaals op de plaat en laat de eidooiers gaar worden al roerende bij 80°C, zodra de houten lepel bedekt blijft dan direct van de plaat weg.
4. Meng met behulp van de staafmixer de Unique Binder aan het geheel toe en zeef alles nog een keer.
5. (Koel indien nodig) terug op ijswater en draai tot een stevig ijs.



### ZEESTERREN

6. Klop het eiwit los in een vetvrije RVS bak en garde of keukenmachine.
7. Voeg gelijkmatig en al kloppend de kristalsuiker toe. Klop op het laatst een paar druppels rode kleurstof (moet roze worden).
8. Spatel er vervolgens de poedersuiker en maïzena door.
9. Neem 2 bakplaten met siliconenmat en spuit hierop zeesterretjes.
10. Droog de beide bakplaten in de oven van 90°C, in ca. 90 minuten.

### BRANDING

11. Breng het water aan de kook met sap van 0.5 limoen
12. Voeg de agar agar toe, roer goed en laat 2 minuten meekoken.
13. Voeg de Blue Curaçao toe en giet in een wijde schaal, laat afkoelen.
14. Zodra het volledig stijf is, dan over doen in een maatbeker en met staafmixer fijn mixen.
15. Schep over in een spuitzak met kartelspuit, plaats terug in de koeling.

### STRAND

16. Draai de vanille-, basterdsuiker, boter en het zout in de keukenmachine tot lichte kleur.
17. Voeg al draaiende het ei toe. Doe hierna het zelfrijzend bakmeel erbij en draai dit alles tot een deeg en laat een ½ uur rusten in de koelkast.
18. Rol dit snel en gelijkmatig uit tussen 2 lagen bakpapier.
19. Bak af op 160°C met een zandblonde kleur.
20. Laat afkoel op een rooster, verkrumel tot zand.

### ZEEWIER MOUSE

21. Laat de blaadje gelatine weken.
22. Scheid de eieren en geef de eiwitten door aan de makers van het hoofdgerecht.
23. De suiker met de dooiers tot een lint kloppen. Voeg dan de melk toe
24. Verwarm al kloppend tot 85°C, voeg de geweekte gelatine toe.

10 g zeewierpoeder<sup>11</sup>  
2,5 blaadjes gelatine  
130 g yoghurt  
90 g slagroom  
20 ml Crème de Menthe

#### **SPONGE CAKE**

75 g eiwit  
40 g poedersuiker  
15 g bloem  
40 g eidooier  
Jo-La Sinaasappel  
kleur/smaakstof  
5 kartonnen bekertjes

#### **ZEEKRAAL**

250 g zeekraal  
250 g suiker  
50 ml water

Borage cress

25. Meng de yoghurt met zeewier poeder en Crème de Menthe, voeg toe aan de melk compositie, roer door en laat afkoelen.
26. Klop de slagroom en spatel door.
27. Giet in vormpjes en laat opstijven.

#### **KORAAL**

28. Draai alle ingrediënten in een blender tot een gladde massa.
29. Zeef en giet vervolgens in een halve liter sifon.
30. Doe er drie slagroompatronen op.
31. Spuit de massa in een kartonnen koffiebekertje, waar je vooraf een gat in de bodem geprikt hebt.
32. Vul de bekertjes maximaal tot de helft.
33. Plaats 30 seconden in de magnetron op vol vermogen, 1 bekertje per keer, doe je meer bekertjes dan de tijd verhogen.
34. Laat op z'n kop afkoelen

#### **ZEEKRAAL**

35. Selecteer de mooiste takjes zeekraal uit, minimaal 30 stuks en dep deze droog.
36. Kook ondertussen een heldere stroop van suiker en water, even kort roeren en de temperatuur verlagen, niet meer roeren, laat rustig koken tot 120°C en haal dan direct van het vuur af.
37. Gebruik een pincet om de takjes in de suikerstroop te dopen, laat drogen op bakpapier.

#### **PRESENTEREN**

38. Grote glazen borden.
39. In het midden zeewier mouse als ring.
40. Steek de zeekraal in een stukje Sponge cake.
41. Onderin een laagje zand(deeg).
42. Daarboven branding spuiten, (kartelspuit).
43. Zeester tussen mouse en branding.
44. 3 bolletjes zwart ijs rondom.
45. Enkele toefjes blauwe gelei.

---

<sup>11</sup> Algenpoeder

# F - Menu februari 2020

## SARDINEBALLETJES MET PREI CRÈME

### BENODIGDHEDEN

#### SARDINEBALLETJES

500 g sardines<sup>12</sup>  
bloem  
1 teentje knoflook  
0,5 bos bladpeterselie  
2 eieren  
paneermeel  
olijfolie

#### PREI CRÈME

1,5 prei  
200 ml kookroom  
peper  
zout

#### ASPERGEGARNITUUR

10 dunne groene  
aspergepunten  
olijfolie

### BEREIDINGSWIJZE

#### SARDINEBALLETJES

1. Fileer de sardines.
2. Zout de sardines en haal ze door de bloem.
3. Bak de filets gaar in olijfolie, verwijder het vel.
4. Snij de gebakken filets in kleine stukjes.
5. Splits de eieren en reserveer eiwit.
6. Hak de knoflook en de peterselie fijn en voeg samen deze met de eidooiers toe aan de gehakte filets.
7. Voeg paneermeel toe en draai per persoon 3 balletjes ter grootte van soepballetjes.
8. Bak de balletjes in olijfolie bruin.

#### PREI CRÈME

9. Maak de prei schoon en snij ze in ringetjes.
10. Doe de prei in de pan en zet onder water.
11. Kook de prei gaar, giet af, blender terwijl je de room toevoegt (het niet te dun/nat worden) en maak op smaak.

#### ASPERGEGARNITUUR

12. Blancheer de aspergepunten en gril ze kort op een grillplaat.

#### PRESENTEREN

13. Verwarm de balletjes licht in de oven.
14. Schenk de schuimige emulsie in een amuseglas, leg de balletjes erop.
15. Leg het aspergepuntje ernaast.
16. Druppel met een pipet enkele druppels olie in de crème.



<sup>12</sup> Indien mogelijk vers

# PAKKETJE VAN ZWART WITTE PASTA GEVULD MET TARTAAR VAN LANGOUSTINES

## BENODIGDHEDEN

### PASTA

400 g pastabloem  
230 g eidooier  
18 g eiwit  
zout  
10 g inktvisinkt  
olijfolie

### LANGOUSTINES

10 langoustines  
20 langoustine staartjes  
1 citroen  
olijfolie  
peper  
zout

### SAUS VAN

#### LANGOUSTINEPANTSERS

1 ui  
1 wortel  
1 stengel bleekselderij  
1 tomaat  
15 g tomatenpuree  
30 ml cognac  
125 ml witte wijn  
1 laurierblaadje  
1 takje tijm  
3 takjes peterselie

peterselie

## BEREIDINGSWIJZE

### PASTA

1. Meng voor de witte pasta de helft van de bloem en het eiwit, 125 g eidooier en een snufje zout. Laat rusten.
2. Meng voor de zwarte pasta de andere helft van de bloem en het eiwit, 105 g eidooier, zout en de inktvisinkt toe. laat rusten.
3. Rol beide degen uit tot 2 mm dikte en maak er plakken van 20x10 cm.
4. Laat het deeg rusten.
5. Snij stroken van 1cm breed en 10cm lang.
6. Vlecht de pasta 3 wit – 3 zwart als een “+-teken”.
7. Blancheer de pasta in gezouten water.

### LANGOUSTINES

8. Maak de langoustines schoon, verwijder het darmkanaal en bewaar de schalen voor 17.
9. Snij de helft van de langoustines tot fijne tartaar.
10. Breng de tartaar smaak met peper, zout, een druppel olijfolie met citroen en citroenrasp.
11. Leg de tartaar op de middelpunt van de pasta en vouw het pakketje dicht.
12. Snij de andere helft van de langoustines door zodat ze een vlinder vormen.
13. Brand vlak voor de bordopmaak de langoustines kort met een brander.

### SAUS VAN LANGOUSTINEPANTSERS

14. Snipper de ui en snij de bleekselderij fijn.
15. Schil de wortel en snij deze in stukjes.
16. Ontvel de tomaat, ontpit en snijd in stukjes.
17. Hak de langoustine schalen en koppen grof (uit 8.).
18. Verhit de olie in een pan en bak de koppen en de schalen van de langoustines.
19. Voeg de ui, wortel en selderij toe en bak mee op hoog vuur.
20. Voeg de tomatenpuree toe en blus af met de cognac.
21. Voeg de witte wijn toe.
22. Doe er de kruiden en de tomaat bij en voeg 500 ml water toe.
23. Laat 25 minuten trekken zonder deksel.
24. Zeef de vloeistof en kook in tot saus dikte.
25. Reserveer.

## PRESENTATIE

26. Leg de pastapakketjes (met de vouwkant naar beneden) op een kant van het warme bord,
27. Plaats op het pakketje een gebrande langoustine en dresseer de saus rondom.





# COUSCOUS VAN BLOEMKOOL

## BENODIGDHEDEN

### WILDE RIJST EN

#### KAPPERTJES

- 1000 ml rijstolie<sup>13</sup>
- 25 g kappertjes
- 40 g Wilde rijst<sup>14</sup>

### COUSCOUS VAN

#### BLOEMKOOL

- 2 bloemkolen
- 100 g roomboter
- 150 g hazelnoten
- 45 ml witte balsamicoazijn
- 400 ml room
- 150 ml crème fraîche
- 100 g cornichons
- 150 g Gorgonzola
- cayennepeper
- peper
- zout

### ZOETZUURMARINADE

- 100 ml azijn
- 100 ml water
- 50 g suiker

### PICCALILLY

- 125 g bloemkool
- 125 g wortel
- 75 g komkommer
- 50 g witte kool
- 35 g ui
- 50 g augurk
- 100 ml zoetzuurmarinade
- 3 g kerrie
- 3 g kurkuma

## BEREIDINGSWIJZE

### WILDE RIJST EN KAPPERTJES

1. Verhit de olie tot 180°C.
2. Droog de kappertjes zorgvuldig, frituur in de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
3. Verhit dezelfde olie tot 200°C.
4. Plaats handje (± 10 g per keer) Wilde Rijst in een kleine bolzeef
5. **Tip\*:** maak eerst een proefje.
6. Pof de rijst in de rijstolie en reserveer.

### COUSCOUS VAN BLOEMKOOL

7. Reserveer 125 g van de bloemkool voor de piccalilly.
8. Rasp het oppervlak van 1 bloemkool rondom met een grove rasp met de structuur van couscous, bewaar de rest.
9. Bak de bloemkoolkorrels in 3-4 minuten gaar in 10 g boter.
10. Rooster de hazelnoten en hak ze fijn. Meng de bloemkoolcouscous met de hazelnoot en de helft van de krokante kappertjes. Breng op smaak met 15 ml balsamicoazijn en peper en zout.
11. Kook de 2-de hele bloemkool gaar in water met wat zout.
12. Kook het restant van de eerste bloemkool in 400 ml room plus 600 ml water en zout naar smaak.
13. Verdeel de bloemkool, die in het water gegaard is in vieren. Kleur donker met een brander, verdeel in kleine roosjes.
14. Snij de cornichons in een fijne brunoise.
15. Pureer de in room gekookte bloemkool (afgieten en vocht bewaren) met cayennepeper, de rest van de balsamicoazijn en boter, gorgonzola en crème fraîche. Breng op smaak met peper en zout.
16. Maak verder af met de helft van de brunoise gesneden cornichons en eventueel wat kooknat en reserveer in een spuitzak.

### ZOETZUURMARINADE

17. Verwarm het water met de azijn en los de suiker hierin op.

### PICCALILLY

18. Verwijder de zaadlijst van de komkommer.
19. Snij de groenten in gelijke stukken.
20. Zweet de bloemkool, wortel, witte kool en ui aan in een beetje zonnebloemolie( niet bakken).
21. Voeg vervolgens de zoetzuurmarinade, kerrie, kurkuma, dragon en mosterdzaad toe en breng rustig aan de kook.
22. Breng de piccalilly op smaak, eventueel afbinden met wat aardappelzetmeel.
23. Voeg als laatste de komkommer en augurk toe.
24. Pureer de helft van de piccalilly met een staafmixer en wrijf door een zeef. Breng nogmaals op smaak met wat witte balsamico en reserveer.



<sup>13</sup> Deze olie kun je minimaal 2 weken opnieuw gebruiken

<sup>14</sup> De Wilde Rijst is aangeboden door Zuiderzee Foods Almere, importeur van Wilde Rice

1 takje dragon  
5 g mosterdzaad  
aardappelzetmeel  
witte balsamico azijn

25. Reserveer de niet gepureerde piccalilly voor de opmaak.

### **PRESENTEREN**

26. Maak van de bloemkoolcrème dopjes in de vorm van een mooie brede streep in slingervorm op een lang bord.
27. Drapeer hier omheen en erop de geroosterde bloemkoolroosjes, de bloemkoolcouscous.
28. Garneer met de piccalillycrème, de ongepureerde piccalilly, de rest van de cornichons, de gepofte rijst en de gefrituurde kappertjes.

# WILDZWIJNHAAS MET SPRUITJES, KAANTJES, SJALOTTENMARMELADE EN EEN JUS VAN BANJULS

## BENODIGDHEDEN

### AARDAPPELPUREE

750 g kruimige aardappels  
375 ml melk  
100 g boter  
nootmuskaat  
400 g spruiten  
zout  
peper  
olie

### WILDFOND

1 kg wildkarkassen

### SJALOTTENMARMELADE

10 sjalotten  
boter  
200 ml wildfond  
2 takjes tijm  
10 ml citroensap  
1 blad laurier  
peper  
zout

### WILDZWIJNFILET

1200 g wildzwijnfilet  
olijfolie

### SAUS VAN BANJULS

500 ml Banjuls  
750 ml wildfond  
boter  
peper  
zout  
aardappelzetmeel

### KAANTJES

200 g spekblokjes

## BEREIDINGSWIJZE

### AARDAPPELPUREE EN SPRUITEN

1. Schil de aardappels en snij ze in stukken. Zet ze onder water weg.
2. Maak de spruiten schoon.
3. Kook de aardappels in gezouten water gaar.
4. Giet de aardappels af, voeg de melk en boter toe en maak een mooie puree.
5. Druk de puree door een fijne zeef.
6. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
7. Snij de spruiten in plakjes (dikte 4 mm).
8. Wok de plakjes in hete olie beetgaar.
9. Breng op smaak met peper en zout.

### WILDFOND

10. Maak 1000 ml wildfond volgens basisreceptuur.

### SJALOTTENMARMELADE

11. Schil de sjalotten en snij ze fijn.
12. Zweet aan in wat boter.
13. Blus af met de fond, voeg tijm, citroensap en laurier toe en laat het geheel op een zacht vuur ongeveer 30 minuten rustig koken. Voeg eventueel wat fond toe tijdens het koken.
14. Verwijder de laurier en tijm en breng de zo verkregen marmelade op smaak met zout en peper.

### WILDZWIJNFILET

15. Verwarm de oven voor op 200°C.
16. Bind de filet zo nodig op en kruid het vlees met peper en zout.
17. Bak de wildzwijnfilet aan een stuk aan alle kanten mooi bruin in wat olie.
18. Doe het vlees in een ovenschaal en zet deze ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven totdat de kerntemperatuur van 51°C bereikt is.
19. Haal het vlees uit de oven.

### SAUS VAN BANJULS

20. Kook de Banjuls in tot een-derde.
21. Voeg de fond toe en laat de vloeistof verder inkoken tot de saus enigszins lobbijg begint te worden.
22. Haal de saus van het vuur en monteer met koude boter. Breng op smaak met peper en zout.
23. Bind zo nodig af met aardappelzetmeel.

### KAANTJES

24. Bak het spekblokjes uit tot kaantjes.
25. Reserveer.



## PREENTEREN

26. Schep de aardappelpuree op de borden in een platte ronde steekvorm.
27. Leg er een laagje spruiten op.
28. Snijd het vlees in mooie plakken van 1,5 cm dik en arrangeer ze naast de puree.
29. Leg wat sjalotten marmelade naast de puree.
30. Lepel de Banjulsaus rond het vlees en bestrooi het met de kaantjes.

# CHAMPAGNEMOUSSE IN CACAOGELEI, KAMEL CRUMBLE, KAMELMOUSSE, ZOETHOUTBALLETTJES. BLAUWE BESSENGEL

## BENODIGDHEDEN

### CHAMPAGNEMOUSSE

125 ml Cava  
40 g suiker  
2 blaadjes gelatine  
20 g eiwit  
20 g suiker  
100 g room  
25 g crème fraîche

### CACAOGELEI

60 g water  
60 g room  
60 g suiker  
25 g cacao poeder  
2,5 blaadje gelatine

### KAMELMOUSSE

150 g witte chocolade  
100 g kristalsuiker  
475 ml slagroom  
2,5 blaadjes gelatine  
2,5 g cacao poeder

### ZOETHOUTBALLETTJES

125 ml room  
25 g witte chocolade  
10 druppels  
zoethoutwortel extract  
1 blaadje gelatine  
goudkleurige spray

### KAMEL CRUMBLE

50 g suiker  
23 g pure chocolade

### BLAUWE BESSENGEL

65 g blauwe bessen  
35 ml Cava  
1 kardemompeul

## BEREIDINGSWIJZE

### CHAMPAGNEMOUSSE

1. Kook de cava met de suiker.
2. Week de gelatine in ruim koud water.
3. Los de in water geweekte gelatine op in de warme cava.
4. Klop het eiwit met de suiker luchtig.
5. Klop de room tot yoghurt dikte.
6. Als de cava op kamertemperatuur is, spatel eerst het opgeslagen eiwit erdoor, daarna de half geslagen room en als laatste de crème fraîche.
7. Stort de massa in kleine vormpjes en laat opstijven.

### CACAOGELEI

8. Week de gelatine in ruim koud water.
9. Breng alle ingrediënten aan de kook en los de vooraf geweekte gelatine hierin op.
10. Laat de geleï afkoelen tot kamertemperatuur en reserveer.

### KAMELMOUSSE

11. Week de gelatine in ruim koud water.
12. Breng 225 ml van de room met de cacao poeder aan de kook.
13. Karamelliseer de suiker en blus af met de warme room.
14. Los daarna de geweekte gelatine op in de room.
15. Voeg direct de witte chocolade toe en de gelatine en roer goed door.
16. Koel terug tot ongeveer 35°C.
17. Sla de resterende slagroom tot yoghurt dikte en voeg toe.
18. Stort in een grote spuitzak en laat opstijven in de koelkast.

### ZOETHOUTBALLETTJES

19. Week de gelatine in ruim koud water.
20. Breng alle ingrediënten aan de kook en los de geweekte gelatine hierin op.
21. Stort de massa in de gewenste kleine vormpjes (balletjes of bv walnootje).
22. Laat opstijven in de koelkast. Bespuit met goudkleurige spray.

### KAMEL CRUMBLE

23. Maak een karamel van de suiker in een hete pan.
24. Voeg de koude chocolade hier aan toe, roer goed door en giet uit op bakpapier.
25. Als het is uitgehard in een blender tot crumble draaien.

### BLAUWE BESSENGEL

26. Breng alle ingrediënten aan de kook en kook een minuut goed door.
27. Zeef de kardemom en laurier eruit.
28. Laat de massa opstijven in de koelkast.



0,5 blaadje laurier  
25 g suiker  
1,5 g agar-agar

#### **CRÈME VAN**

#### **CHAMPAGNE**

300 ml Cava  
0,7 g parelmoer  
kleurpoeder  
75 g suiker  
2 g agar-agar

limoen cress

29. Draai in een blender tot een gladde gel.
30. Doe de gel in spuitzak.
- 31.

#### **CRÈME VAN CHAMPAGNE**

32. Breng alle ingrediënten aan de kook.
33. Koel terug naar kamertemperatuur.
34. Draai in de Thermomix tot een gladde gel.
35. Doe de gel in een spuitzakje.

#### **PRESENTEREN**

36. Geleer de bonbon van champagnemousse in de cacao gelei.
37. Leg de bonbon op het midden van het bord.
38. Strooi de karamel crumble aan een zijde van de bonbon.
39. Dresseer de karamelmousse naast de bonbon van champagnemousse.
40. Verdeel een drietal zoethoutballetjes, plaats dopjes van de blauwe bessengelei rond het gerecht en doe hetzelfde met de crème van champagne.
41. Maak af met wat cress.

# Index

---

## A

A la Villa Lorraine · 15  
aardappel · 7  
    kruimig · 7  
    Roseval · 34  
Aardappel poffertjes · 7  
Aardappel sticks · 5  
Aardappelmousseline · 34  
Aardappelpuree · 51  
aardappels  
    kruimig · 51  
    zoete · 5  
aardappelzetmeel · 43, 49, 51  
Afrikaantjes  
    bloemen · 4  
agar-agar · 5, 27, 53  
alfalfa · 14  
algenboter · 34  
Algenboter · 34  
algenpoeder · 34  
alginaat · 19  
amandelen · 11  
amandelpoeder · 27  
anijszaad · 9  
appel  
    groen · 39  
    vruchtvlees · 27  
Appel  
    parels · 27  
Appel tuille · 27  
appelazijn · 25  
appelciderazijn · 14  
Appelcompote · 27  
appels  
    Jonagold · 27  
appelsap · 27  
Appelsap · 27  
appelstroop · 27  
Armagnac · 15  
aroma  
    sinaasappel · 9  
Aspergegarnituur · 47  
aspergepunten  
    groen · 47  
asperges  
    groen · 41, 43  
augurk · 49  
avocado's · 13

---

## B

bakmeel  
    zelfrijzend · 45  
bakpoeder · 43  
balsamico azijn · 49  
balsamicoazijn · 49

bananen · 19  
Bananenijs · 19  
Banjuls · 51  
basterdsuiker · 11  
    witte · 11  
bessen · 53  
Beurre vert · 34  
bieslook · 39  
Bieslook olie · 39  
bietenravioli · 21  
Bietensap · 21  
Blad selderij · 15  
bladerdeeg · 32  
BLADERDEEGRINGEN · 32  
bladspinazie · 34  
Blauwe bessen gel · 53  
bleekselderij · 22  
bloem  
    patent · 32  
bloemkolen · 49  
bloemkool · 49  
Blue Curaçao · 45  
bonitovlokken · 41  
bospeentjes · 4  
Bosui · 21  
Bosui-olie · 21  
bosuitjes · 4  
brickdeeg · 9  
brood  
    Casino · 14  
Bundelzwammen · 24

---

## C

cacao poeder · 53  
Cacaogelei · 53  
cacaopoeder · 53  
Calciumchloride · 19  
cantharellen · 34  
Cava · 53  
Champagnemousse · 53  
champignons · 15, 17  
Chawan-Mushi · 41  
chili peper · 9  
chocolade  
    puur · 19, 53  
    witte · 53  
Chocolade mousse · 19  
citroen · 13, 31, 36, 48  
citroensap · 5, 13, 14, 19, 43, 51  
citroentijm · 39  
Cocktail saus · 13  
cognac · 13, 48  
Cognac  
    -kook · 17  
Cognacsaus · 17  
Cointreau · 19  
consommé van Hi-ji-ki, Kokkels, Venusschelpen en  
    eendenlever · 43  
coquilles · 4, 29

cornichons · 49  
Court bouillon · 34  
Courtbouillon · 15  
Couscous van bloemkool · 49  
Crazy orange rub · 9  
Crémant · 38  
Crème de Menthe · 45  
crème fraîche · 14, 31, 49, 53  
Crème van Champagne · 53  
cress  
    Affilla · 29  
    Affilla · 34  
    anijs (Atsina) · 11  
    Borage · 4, 34, 38, 45  
    Ghoa · 27  
    limoen · 53  
    Vene · 27  
    Vene (Rumex) · 21  
Croutons · 14  
Crumble  
    hartig · 38  
Custard · 41

---

## D

daikon · 43  
Daikon · 41  
Daikon-Wakamé · 41  
Daktuin · 4  
Dashi · 41, 43  
decoratieparels · 19  
djahé · 9  
dragon · 49  
druivenpit olie · 21  
druivenpitolie · 29

---

## E

eenden  
    wild · 25  
eendenlever · 43  
eieren · 7, 41  
eiwitzout · 24  
Enoki · 41

---

## F

Farina di grano duro · 31  
Farina duro meel · 17  
Fizzy (Texturas El Bulli) · 36  
Flensjes · 36  
flespompoe · 25, 29  
Flespompoe · 25

---

## G

Garam masala · 32  
garnalen  
    grote · 4, 41  
    Hollandse · 13  
geitenkaas · 11

Geitenkaas · 21  
Geitenkaas Panna Cotta · 11  
Geiten-Room-kaas · 21  
Gel van Appel · 27  
Gel Vegetal (Sosa) · 36  
gelatine · 11, 27, 38, 45, 53  
gember siroop · 14  
Gember-Sojasaus dipsaus · 41  
gemberwortel · 25, 41  
Gepocheerde appel · 27  
gevogeltfond · 5, 7, 15  
Ginkgo-noten · 41  
gist · 29  
glucosestroop · 11  
Gorgonzola · 49  
goudkleurige spray · 53  
Grand Marnier · 36  
Groen schuim · 38  
groentebouillon · 5, 9  
Groenten Tempura · 44  
Gruyère · 17

---

## H

ham  
    gedroogde rauw · 7  
    gerookte rauwe · 7  
    Iberico · 29  
handsinaasappels · 36  
Hazelnot chocoladepasta · 19  
Hazelnotcrunch · 11  
Hazelnotpasta koekjes · 19  
hazelnooten · 11, 29, 49  
Hazelnoten · 21  
Hijiki bouillon · 43  
Hijiki consommé · 43  
hijiki zeewier · 43  
Hollandaise saus · 34  
honing · 29, 36

---

## I

ijswater · 43  
Inktvis-IJs · 45  
inktvisinkt · 31, 45, 48

---

## J

Japanse soja · 41  
jeneverbessen · 27

---

## K

kaas  
    Parmezaan · 24  
Kadayif · 22  
Kalfsbotten · 17  
Kalfsfond · 17  
kalfsmuis · 31  
Kalfsoester · 17  
kaneelstokje · 27



kaneelstokjes · 19, 25  
Kappa · 34  
kappertjes · 49  
Karamel crumble · 53  
kardemompeul · 53  
Katsuobushi · 41  
kaviaar · 34  
kerrie · 49  
    Hindoestaanse Masala · 14  
ketoembar · 9  
kipfilet · 14  
kippenbouillon · 22, 32  
kleurstof  
    rood · 45  
knoflook · 7  
    zwart · 5  
knolselderij · 32  
Knolselderijsoep · 32  
koenjit · 5  
Kokkels · 43  
komkommer · 49  
korenwijn · 27  
**KORSTDEEG** · 32  
Kreeft · 34  
    Canners · 34  
kruidenazijn · 14  
Kruidenrook · 39  
kurkuma · 5, 49  
Kurkuma ei · 5  
Kwarteleieren · 24  
kwarteleitjes · 39

---

## L

lamsschenkels · 9  
Langoustine · 39  
langoustine staartjes · 48  
langoustines · 48  
Langoustines · 48  
Lasagne · 17  
laurier · 5, 7, 17, 32, 51, 53  
laurierblaadje · 48  
Lauriersaus · 7  
lente uitjes · 17  
lente-uitjes · 41  
limoen · 13, 22, 36, 45  
limoenblad · 22  
limoensap · 43  
little gem · 39  
Little gem · 14

---

## M

maisolie · 25, 39  
Makreelmayonaise · 31  
makrelen · 31  
Maldon zout · 31, 34, 39  
mandarijnen · 13  
mango's · 14  
Marmelade van rode ui · 7  
mascarpone · 36  
mayonaise · 31  
Mayonaise saus · 14

meirapen · 9  
**MELBA TOAST** · 15  
melk · 19, 36  
Merenque · 45  
mierikswortel · 5  
Mierikswortel · 21  
Mierikswortelcrème · 5  
mirepoix · 22  
Mirin · 41, 43  
Mitsuba · 43  
ml Grand Marnier · 36  
mosterd · 14  
    groen · 39  
mosterdzaad · 49

---

## N

Nougatine · 11

---

## O

oesters · 38  
    Creuses · 38  
Olijfolie  
    Ocal van Valdorama · 11  
Olijfolie ijs · 11  
olijven  
    gesuikerd · 11  
    zwart · 11  
ontbijtspek · 24

---

## P

paddenstoelen  
    gemengd · 17  
panko · 38  
paprikapoeder  
    gerookt · 5  
parelcouscous · 9  
parelmoer kleurpoeder · 53  
Parels van marinade · 19  
Pasta · 48  
pastabloem · 48  
patentbloem · 36  
perssinaasappels · 36  
peterselie · 9, 22, 31, 34, 38, 42, 43, 47, 48  
peterselienstelen · 41  
Piccalilly · 49  
pistachenoten · 11  
Pistachepoeder · 12  
poedersuiker · 36  
Pompoentoffe · 25, 29  
Ponzu · 43, 44  
port  
    rood · 25  
Port  
    rood · 17  
prei · 47  
prei crème · 47

---

## R

raapolie · 9  
radicchio rosso · 31  
radijzen · 4  
Ravioli · 21  
rijstazijn · 39, 43  
rijstolie · 49  
Rivierkreeftjes · 15  
rode bietjes · 21  
Romanesco · 29  
rookmot · 4  
Rookmot · 31  
room · 5, 7, 8, 11, 13, 15, 17, 21, 22, 25, 26, 29, 36, 38, 45,  
47, 49, 53  
Roomkaas · 21  
rucola · 32  
Rucolasoep · 32  
Rutte Korenwijn · 27

---

## S

Sabayon · 22  
sake · 41  
Sake · 43  
sambal badjak · 14  
Sardineballetjes · 47  
sardines · 47  
Saus van Banjuls · 51  
Saus van Langoustinepanters · 48  
schelvis · 7  
schorseneren · 25  
sesamzaad  
    zwart · 41  
sherry · 13  
Shiitake  
    gevuld · 41  
Shiitake met hartige Custard · 41  
Shiitakes · 41  
Sinaasappelcouscous · 9  
sinaasappelrasp · 36  
Sinaasappelrotsjes · 36  
sinaasappels · 19  
sinaasappelsalade · 36  
sinaasappelsap · 9, 36  
Sinaasappelsaus · 36  
sinaasappelschil · 9  
sinaasappelschillen  
    gekonfijt · 19  
sjalotten · 51  
Sjalottenmarmelade · 51  
slagroom · 36  
sliptong · 22  
snijbonen · 24  
Snijboon a la Carbonara · 24  
Soep van korenwijn · 27  
speculaaskruiden · 36  
spekblokjes · 38, 51  
Spekkruimels · 24  
spinazie · 17  
spinsuiker · 36  
Spinsuiker · 37  
Spirulina · 38  
Sponge cake · 45

Spongecake · 27  
spruiten · 51  
Steak Tartaar van Langoustine · 39  
steranijs · 25  
STIJVE BAL · 37  
stokbrood · 15, 38  
sushi azijn · 27

---

## T

Tarbot · 43  
Tarbot in zoutkorst · 43  
Tataki van Kalf · 31  
Tempura · 43  
Tempurabeslag · 43  
tijn · 5, 7, 9, 24, 32, 40, 48, 51  
toast · 30  
Tobiko · 5  
tomatenpuree · 48  
truffelolie · 32  
tuinbonen · 34

---

## U

ui  
    rood · 21  
uien  
    geel · 7  
    rood · 5, 7, 38  
Uien crème · 5  
uienzaad · 32

---

## V

Vadouvan · 22  
vanillepeul · 22  
Vanille-portsaus · 25  
vanillestokje · 25  
vanillesuiker · 45  
viool  
    paars · 34  
viooltjes · 11  
Viooltjes · 13  
visfond · 22  
Volkorenbrood · 29  
volkorenmeel · 29  
Vongole schelpen · 43

---

## W

wakamé · 4  
Wakamé · 41  
Wakamé salade · 41  
wasabi · 39  
Wasabi mayonaise · 39  
waterkers · 41  
weckpotten · 4  
Wilde rijst · 49  
wildfond · 25, 51  
Wildfond · 51  
wildkarkassen · 51

wildzwijnfilet · 51  
winterwortel · 7  
witte kool · 49  
wodka · 7  
wortel · 41, 43, 49  
Wortelmousseline · 7  
wortelsap · 9  
worteltjes · 9

---

## Y

yoghurt · 45  
Yuzusap · 39

---

## Z

zalm · 22  
Zanddeeg · 45  
zeekraal · 34, 43  
Zeekraal · 45  
Zeetong · 22  
Zeewier mouse · 45  
zeewierpoeder · 45  
zetmeel · 32  
Zoethoutballetjes · 53  
zoethoutworleextract · 53  
zoetzuurmarinade · 49  
Zoetzuurmarinade · 49  
Zwarte knoflookgelei · 5

# Overzicht bijpassende wijnen

Maand	Gerecht	Wijn
september 2019	Aan tafel gerookte coquille, onder daktuin	Wachau Himmelstieger Smaragd Gruner Veltliner
	Kurkuma ei, zwarte knoflook gelei, kaviaar, mierikswortel	Segura Viudas Gran Reserva
	Schelvis met kruidnagel, ongehutste pot, lauriersaus	Luis Canas Rioja Blanco Fermantado
	Lamsschenkel in brick, sinaasappelcouscous, meiraap, wortel	Castelmaure Corbieres
	Panna cotta van geitenkaas, olijfolie ijs	Pronol Moscato Spumante
oktober 2019	Mandarijnen, avocado en garnalen	Hopler Gruner Veltliner
	Hete kip, little gem en mango	Mondavi Woodbridge Chardonnay
	Kalfsoester gruyère granité, bospaddenstoelen, Spinazie lasagne	Dom Usseglio Raymond Bio Dynamic Cote Du Rhone
	Chocolade mousse, gemarineerde sinaasappel, bananenijs en hazelnootpasta-koekjes	Rivesaltes Gerard Bertrand
november 2019	Bietenravioli/geitenkaas/rode ui	Riesling Trocken, Weingut Finger
	Zeetong/bleekselderij/garnaal	Pouilly Fumet, Domaine Fontenille
	Snijboon a la carbonara	Azienda Agricola Piona
	Wilde eend met vanille-portsaus, Pompoen en gefrituurde schorseneren	Viña del Oja, Rioga Crianza
december 2019	Pompoentoffe met gegrilde coquille	Cava Segura Brut
	Vitello maccairello	Vignoble Audebert et Fils, St. Nicolas de Bourgueil, Les Graviers
	Yin yang van knolselderij- En rucolasoep met een bladerdeegring met uienzaad2	Grüner Veltliner Austria
	Kreeft met een luchtige saus van beurre vert, zalf van aardappel en kaviaar	Chardonnay 2017, Bouchard Aine & Fils
	Crêpes suzette	Santa Alicia Late Harvest
januari 2020	Oester met hartige crumble en champagneschuim	Crémant d'Alsace Brut
	Steak tartaar van langoustine onder kruidenrook	Réserve du Champs des Nummes-Les Domaines Auriol
	Chawan-mushi, wakamé salade en shiitake met hartige custard	Clos de la Folie Marco, Sylvinare, Alsace Domaine Hering
	Tarbot in zoutkorst, consommé van hi-ji-ki, kokkels, Venusschelpen, eendenlever en tempura	Pinot Gris – Domaine Hering
	Fruits de mer doux	Hugo Blue
februari 2020	Sardineballetjes met prei crème	Gruner Veltliner Himmelstiege
	Pakketje van zwart-witte pasta met tartaar van langoustines	Albel Y Noya Funio Bio
	Couscous van bloemkool	Weissburgunder Lergemuller

Maand	Gerecht	Wijn
	Wildzwijnhaas met spruitjes, kaantjes, sjalottenmarmelade en een jus van banjuls	Chateau d'Angles Rouge
	Champagnemousse in cacaogelei, karamel crumble, karamelmousse, zoethoutwalnootjes en blauwe bessengelei	Moscato Pronol