

M

enu februari 2023¹

OESTER GEGRATINEERD MET ISID'OR EN OESTER MET RODE WIJNSAUS

La Trappe Trappist Isid'or²

*

COQUILLES MET SERRANOHAM, KNOLSELDERIJ, APPEL EN HAZELNOOT

Kung Fu Girl, Riesling 2020, Washington State

*

SKREI IN HET GROEN

Kleine Zalze Chenin Blanc, Stellenbosch South Africa 2020

*

SOUS VIDE GEGAARDE PATRIJS MET TRUFFEL EN AARDPEER

Chateau de Raousset, 2018 Morgon "Douby"

*

CITROEN-MERINGUETAART, ROOD FRUIT EN CHOCOLADE-MUNT BLAADJES

Château Jolys, Famille Latrille, Jurançon

*

¹ Menu samengesteld door Marcel Planting

² Wijnen van Sligro



INGREDIËNTEN

20 grote oesters
20 groene aspergetips
20 g panko
150 ml La Trappe Isid'or
4 eieren
Sansa olijfolie
150 ml oesternat
versgemalen witte peper
zout

OESTER MET RODE WIJNSAUS

225 ml rode wijn
90 ml Ruby port
45 ml rode wijnazijn
4 sjalotjes
4 takjes tijm
30 ml Sansa olijfolie
90 g Serranoham
10 g aardappelzetmeel

OESTER GEGRATINEERD MET ISID'OR EN OESTER MET RODE WIJNSAUS

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE OESTER MET ISID'OR

1. Steek de oesters open en vang het vocht op.
2. Zeef het vocht door een passerdoek. En reserveer.
3. Haal de oesters los van de schelp, plaats op een stukje keukenpapier en verwijder eventuele schelpresten.
4. Maak de onderste delen van de schelpen schoon en droog even in de oven.
5. Snijd de aspergetips in stukjes en rooster kort in een klein druppeltje Sansa olijfolie in een antiaanbakpan tot ze net beetgaar zijn. Kruid met peper.
6. Snijd de kopjes eraf en snij de steeltjes in 2-en of 3-en.
7. Verdeel de gesneden steeltjes van de asperges over het onderste deel van 10 schelp helften en leg er de oester op.
8. Rooster het panko tot het goudbruin is in een droge pan en verdeel over de oesters.
9. Breng een pan met water tegen de kook.
10. Splits de eieren, je hebt de dooiers nodig. De eiwitten kunnen naar het dessert.
11. Doe de eidooiers met 150 ml oestervocht en het bier in een kom die precies op de pan past. Kruid met versgemalen peper. Reserveer de rest van het oestervocht.
12. Klop de massa au bain-marie op tot het begint te binden en de luchtballen verdwenen zijn.
13. Schep deze sabayon over de oesters en plaats onder de voorverwarmde salamander.
14. Laat gratineren tot de sabayon goudbruin kleurt.
15. Plaats de asperge kopjes op de oesters.

OESTER MET RODE WIJNSAUS

16. Snipper de sjalotten, snijd de ham in reepjes.
17. Schenk de wijn, port en wijnazijn in een pannetje.
18. Voeg de sjalotjes en 3 takjes tijm toe.
19. Kook alle ingrediënten 10 minuten zachtjes.
20. Verhit de olie in een koekenpan en bak de ham reepjes knapperig.
21. Roer het aardappelzetmeel met wat water tot een papje. Roer deze door de saus en kook nog een paar minuten door. Voeg naar smaak nog wat oestervocht toe.
22. Zeef de saus, schenk terug in de pan en breng op smaak met peper.

GARNITUUR

½ bakje borage cress

23. Plaats 10 oesters in het onderste deel van de schelp met wat warme rode wijnsaus, ham reepjes en een geriste tijm.

PRESENTEREN

24. Dresseer 2 oesters per bordje en garneer iedere oester met borage cress .



COQUILLES MET SERRANOHAM, KNOLSELDERIJ, APPEL EN HAZELNOOT

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

COQUILLE

30 coquilles
Sansa olijfolie

KNOLSELDERIJ CRÈME

600 g knolselderij
240 ml water
240 ml slagroom
60 g ricotta

CRUNCHI HAZELNOOT

50 g hazelnoten
Fleur de sel

SERRANOHAM

6 plak Serranoham

APPEL

2 Granny Smith

WATERKERS

½ bos waterkers
100 ml Extra Virgine olijfolie

GARNITUUR

½ bakje borage cress

BEREIDINGSWIJZE

COQUILLE

1. Maak de coquilles schoon, verwijder de sluitspier.
2. Dep de coquilles droog en breng op smaak met zout en peper.
3. Smeer ze in met een beetje olijfolie.
4. Gril de coquilles op het vlees op de grill, vlak voor het uitgaan.

KNOLSELDERIJ CRÈME

5. Schil en snijd de knolselderij in grove stukken en kook gaar in het water en de slagroom. Giet af en bewaar kookvocht.
6. Pureer de knolselderij met de ricotta en wat kookvocht.
7. Wrijf door een fijne zeef. Voeg eventueel iets kookvocht toe. Breng op smaak met zout en peper.

CRUNCHI HAZELNOOT

8. Rooster de hazelnoten 15 minuten in de oven op 160°C.
9. Laat ze iets afkoelen. Draai de hazelnoten tot een grove crumble.
10. Voeg op het laatst wat Fleur de sel toe.

SERRANOHAM

11. Spreid de plakken ham uit op een licht geoliede bakplaat.
12. Bak ze gelijktijdig met de hazelnoten, zet de bakplaat boven op de ham.

APPEL

13. Snijd dunne plakken van de appel op de snijmachine stand 4.
14. Steek hier enkele rondjes uit.
15. Bewaar op ijswater met iets citroen.

WATERKERS

16. Pluk de blaadjes waterkers, blancheer deze 1 minuut in gezouten kokend water. Giet op een zeef en knijp goed uit.
17. Doe de waterkers met de olie in een smalle maatbeker en blender langdurig. Breng op smaak met witte peper.
18. Giet op een fijne zeef en laat uitlekken, niet persen.

PRESENTEREN

19. Maak een dikke streep knolselderij crème, plaats daarop de coquilles.
20. Steek de rondjes appel er tussen en strooi een randje hazelnoot erlangs.
21. Garneer met schotsen Serranoham, blaadjes cress en de waterkersolie.



INGREDIËNTEN

BIESLOOKOLIE

15 g bieslook
100 ml zonnebloemolie
peper

GROENE GROENTE

200 g broccoli
1 stengel prei
10 groene asperges
100 g peultjes
selderij

GROENE KRUIDEN

1 bos bladpeterselie
10 g bieslook
groen van de selderij
50 g broccoli
notenolie

BEURRE NOISETTE

125 g roomboter

SKREI IN HET GROEN

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

BIESLOOKOLIE

1. Verwarmen en blender met staafmixer en evt. zeven *of*
2. In Thermomix: 15 minuten, 40°C, stand 1, en daarna 1,5 min. stand 10.
3. Wat peper er door heen roeren en overdoen in een spuitflesje.
4. Reserveer.

GROENE GROENTE

5. Maak de groenten klaar voor bereiding:
6. Prei: groen verwijderen en in 3 of 4 gelijke stukken snijden (lengte lucifer).
7. Snij de broccoli in kleine roosjes.
8. Asperges en peultjes: Uiteinden verwijderen.
9. Selderij: haal het groen er tussen uit en voeg toe aan de groene kruiden, verwijder de uiteinden en snij in dezelfde lengte als de prei.
10. Was alle groentes.
11. Breng een pan water (licht gezouten) aan de kook.
12. Nu, per groentesoort, de groente blancheren. Alle groente moet beetgaar worden, maar de ene groentesoort moet langer dan de andere groente geblancheerd worden.
13. Laat de groenten per soort uitdruipen en afkoelen.
14. Snij de prei, peultjes en selderij julienne.
15. Snij de asperges in de lengte doormidden.
16. Reserveer.

GROENE KRUIDEN

17. Was de kruiden.
18. Rasp de broccoli tot couscous, reserveer apart.
19. Snij de bieslook in gelijke lengte (zelfde lengte als prei en selderij).
20. Pluk de blaadjes van de peterselie.
21. Snij het groen van de selderij fijn.
22. Meng de bieslook, peterselie en de selderijblaadjes.

BEURRE NOISETTE

23. Snijd de roomboter in gelijke stukken en maak een Beurre Noisette onder voortduren roeren.
24. Als klaar, overgieten in een andere pan, om te voorkomen dat de boter doorgaat met verkleuren.

SKREI

1000 g skrei met huid
zonnebloemolie

GARNITUUR

roomboter

SKREI

25. Verwijder het vel van de skrei, zout en peper de vis licht.
26. Plaats de skrei op een bakplaat, ingesmeerd met wat olie en bak maximaal 10 minuten op 180°C in de oven.
27. Verdeel de skrei in 10 mootjes.

PRESENTEREN

28. Glaceer alle groene groentes met iets roomboter tot ze weer warm zijn.
29. Meng de groente groentes in een grote kom en plaats een hand groente op een warm bord. Plaats rondom broccoli roosjes.
30. Plaats de vis op de groente.
31. Schep een lepel Beurre Noisette over de vis.
32. Maak de geplukte kruiden iets aan met notenolie en drapeer op de vis.
33. Garneer met de bieslookolie en de broccoli couscous.



INGREDIËNTEN

ROODPOOTPATRIJS

5 st roodpootpatrijs
250 g boter
peper
zout
1 laurierblad
Sansa olijfolie
1 sjalot

WILDFOND

WUPS voor de wildfond

GROENTE

½ groene kool
1,5 st courgettes
10 st aardpeer
250 g kleine spruitjes
peper
zout
roomboter

GARNITUUR

truffeltapenade
10 g roomboter

SOUS VIDE GEGAARDE PATRIJS MET TRUFFEL EN AARDPEER

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

ROODPOOTPATRIJS

1. Fileer de patrijs en verwijder de zezen met een (combinatie-)tang.
2. Konfijt de pootjes in de Sansa olijfolie, met wat gesnipperde sjalot, peper, zout en laurier.
3. Maak de filets schoon door eventueel vliezen weg te snijden.
4. Kruid met zout en peper en doe in een passende vacuümzak.
5. Giet olie in de zak en trek vacuüm.
6. Verwarm een sous vide systeem voor op 56°C.
7. Gaar de filets 20-25 minuten.
8. Koel snel terug op ijswater.
9. Verwerk direct of bewaar in de koeling.
10. Klaar de boter.
11. Voordat je uit gaat: Bak à la minute kort in geklaarde boter en de pootjes kort op de grill.

WILDFOND

12. Maak van het karkas een wildfond.

GROENTE

13. Snijd de groene kool als dunne spaghetti.
14. Stoof de koolspaghetti in een klontje roomboter.
15. Maak de spruitjes schoon en halveer. Blancheer deze in licht gezouten water. Koel terug op ijswater.
16. Voordat je uit gaat: licht glaceren in wat boter met peper en zout.
17. Snijd de courgettes als spaghetti.
18. Maak de aardpeer schoon en snijd in dunne plakken, blancheer in licht gezouten water. Koel terug op ijswater, verwarm licht voordat je uitgaat.

PRESENTEREN

19. Passeer de wildfond en reduceer tot saus, monteer met iets koude boter.
20. Voeg een flinke lepel truffeltapenade toe.
21. Leg de aardpeerplakjes als carpaccio op het bord.
22. Hierop in het midden de spaghetti gesneden groente.
23. Daarop de getrancheerde filets van patrijs en de pootjes en drapeer het geheel met de truffelsaus.
24. Garneer met de gehalveerde spruitjes.



INGREDIËNTEN

HARDE WENERDEEG

150 g witte basterdsuiker
300 g roomboter
450 g bloem
10 g citroenrasp
2 g zout
30 g ei

LEMON CURD

150 ml citroensap
175 g suiker
3 st eieren
4 st eidooiers
150 g roomboter

MERENGUE

100 g eiwit (van de makers van de amuse)
200 g suiker

CITROEN-MERINGUETAART, ROOD FRUIT EN CHOCOLADE-MUNT BLAADJES

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

HARDE WENERDEEG

1. Meng basterdsuiker, roomboter, citroenrasp, ei en het zout in een bekken met een vlindergarde.
2. Voeg de gezeefde bloem toe en meng goed met elkaar.
3. Verpak het deeg in plasticfolie en laat opstijven in de koeling.
4. Vet 10 ronde bakvormen in met de bakspray.
5. Rol het harde wenerdeeg uit.
6. Bekleed de onder- en zijkant van de bakvorm met het harde wenerdeeg.
7. Maak gaatjes in het harde wenerdeeg met behulp van een vork of een speciale roller.
8. Bak 15 minuten op 160°C.

LEMON CURD

9. Verwarm voor de vulling het citroensap, citroenrasp, eidooiers, eieren en de 175 gram suiker samen op laag vuur.
10. Blijf ondertussen goed roeren anders gaan de eieren stollen.
11. Voeg de helft van de boter toe als de massa licht begint te binden en verwarm weer verder.
12. Voeg de rest van de boter toe als de massa op de achterkant van een lepel blijft hangen en verwarm weer verder, totdat hij dik vloeibaar is.
13. Laat de massa enkele minuten afkoelen.
14. Giet de citroenmassa in de afgebakken vormpjes en bak 15 minuten af in een oven van 120°C.

MERENGUE

15. Smelt ondertussen de 200 gram suiker met een paar eetlepels water in een pannetje zonder te roeren en laat het niet verkleuren.
16. Laat het koken tot een temperatuur van 121°C.
17. Klop ondertussen het eiwit op in een vetvrije bekken.
18. Voeg de hete suikersiroop in een dunne straal toe aan het opgeklopte eiwit toe en blijf ondertussen kloppen.
19. Klop het eiwitschuim koud en taai.
20. Schep het eiwitschuim in een spuitzak met glad spuitmondje en bewaar tot gebruik in de koeling.
21. Spuit dopjes of een cirkel van het meringueschuim op de citroentaart.
22. Brand het eiwitschuim af met een brander.

ROOD FRUIT

250 gram rood fruit (diepvries)

50 g suiker

CHOCOLADE BLAADJES

250 chocolade (puur)

verse muntblaadjes

GARNITUUR

Atsina Cress

ROOD FRUIT

23. Kook het rode fruit met de suiker tot een coulis.

CHOCOLADE BLAADJES

24. Plaats de chocolade in de Thermomix en maal fijn: 20 seconden, stand 5. Schraap de chocolade van de randen naar beneden.

25. Tempereer de chocolade bij 37°C: in de thermomix: 5 minuten, 37 °C , stand 1. Na 5 minuten controleren of de chocolade gesmolten is, anders tijd verlengen.

26. Plaats de muntblaadjes op acetaatfolie en smeer de muntblaadjes in met de getempereerde chocolade.

27. Laat afkoelen.

PRESENTEREN

28. Presenteer het citroentaartje op een groot bord.

29. Doe de chocolade die je over hebt in een kleine spuitzak en breng een leuke decoratie aan op het bord.

30. Leg een flinke schep roodfruit naast het taartje.

31. Garneer het geheel met de chocolademuntblaadjes en Atsina cress.