

M

enu november 2023¹

PAPRIKA EN ANCHOÏADE

Cuatro Rayas Rueda²



PASSIE/MAKREEL/VENKEL

Robert Mondavi Butterly Chardonnay California 2021



EEND/BATAAT

Surani Costarossa Primitivo di Manduria 2021



HERTENSUKADE

Muriel Viñas Viejas Grand Reserva, Rioja



OOSTERS ZOET

Chateau Jolys Doux



¹ Menu samengesteld door Marcel Planting, MdC

² Wijnen van de Sligro



INGREDIËNTEN

TARTAAR VAN PAPRIKA

4 st rode paprika
3 st rode puntpaprika
4 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
2 tn knoflook
Sansa olijfolie
1 st sjalot
citroenolie
zout
peper
1 citroen

KWARTELEI

10 st kwartelei
azijn

ANCHOÏADE

1 ei
35 g ansjovis
Pernod
citroensap
100 ml zonnebloemolie
zout
peper

KAPPERTJES

40 g kappertjes

PAPRIKA EN ANCHOÏADE

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

TARTAAR VAN PAPRIKA

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Leg de hele paprika's op een ovenschaal en voeg er de tijm, rozemarijn, geplette knoflook en een royale scheut Sansa olijfolie aan toe.
3. Kruid rijkelijk met zout en peper.
4. Plaats in de oven en laat in ongeveer 35 minuten roosteren (halverwege de paprika's omdraaien).
5. Was en rasp de citroen. Snijd de citroen a viv en vervolgens in fijne brunoise. Meng dit bij de presentatie door de tartaar.
6. Doe de geroosterde paprika's in een plastic zak en laat 10 minuten nagaren.
7. Verwijder de schil van de paprika's en verwijder de zaadlijsten.
8. Snipper het sjalotje zeer fijn.
9. Snijd het paprika vruchtvlees in een zeer fijne brunoise, meng met de gesnipperde sjalot.
10. Breng op smaak met citroenolie, zout en peper en wat van het vocht uit de oven.
11. Zet afgedekt weg in de koeling.

KWARTELEI

12. Schenk azijn in een kom, breek er de kwarteleitjes in en laat enkele minuten staan.
13. Breng water aan de kook, maak een draaikolk en pocheer de eitjes ongeveer 1,5 minuut. Schep ze er voorzichtig uit en reserveer op een plat bord.

ANCHOÏADE

14. Voeg alle ingrediënten samen behalve de olie.
15. Voeg al kloppend druppelsgewijs de olie toe tot een gladde "mayonaise".
16. Doe in een spuitzakje en bewaar voor de garnering.
17. *NB als de massa te dun wordt, maak dan een mayonaise volgens basisreceptuur. Meng vervolgens de massa met wat mayonaise, totdat je wel een mooie dikke Anchoïade krijgt.*

KAPPERTJES

18. Dep de kappertjes goed droog.

frituurolie
zout

GARNITUUR

citroenolie
Mustard Cress
Parmezaan
10 sprietjes bieslook
10 eetbare bloemetjes

19. Frituur ze kort in hete olie in een ijzeren koekenpan, zodat ze open gaan staan.
20. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid met een snufje zout.

PRESENTEREN

21. Dresseer de tartaar met behulp van een ring op een grijs kom bord.
22. Leg er het gepocheerde kwarteleitje op.
23. Spuit enkele dotjes Anchoïade rondom.
24. Garneer met de gefrituurde kappertjes en druppel er nog wat citroenolie langs.
25. Maak het geheel af met wat Cress en een krul Parmezaan, 2 sprietjes bieslook en een viooltje.



PASSIE/MAKREEL/VENKEL

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

MAKREEL

- 5 st makreel
- 5 st passievruchten
- fijn zeezout
- 100 ml Picual-olijfolie
- 1 st spitskool

AVOCADO

- 2 st avocado
- 100 g crème fraîche
- 1 st limoen

VENKEL

- 1 st venkel
- 15 ml Pernod
- Sansa olijfolie
- zout

GARNITUUR

- 2 st witlof
- 2 st passievruchten
- 50 g zeekraal
- 75 g zeebanaan
(venkel groen)
- Shiso cress purple
- Picual-olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

MAKREEL

1. Fileer de makreel, maar laat het vel er op zitten.
2. Leg de makreelfilets 30 minuten met de huidkant op fijn zeezout.
3. Trek daarna voorzichtig het vel er af. De strepen moeten nog zichtbaar blijven.
4. Snijd de passievruchten open en haal ze leeg.
5. Meng het passievruchtvlies met de olijfolie.
6. Marineer de makreelfilets in de passievrucht-olie.
7. Haal genoeg spitskoolbladeren los.
8. Blancheer de spitskoolbladeren en koel terug op ijswater.
9. Rol 5 makreelfilets, zonder graten, ieder in een spitskoolblad als een rolletje.
10. Snijd elk rolletje in zes stukken, zorg dat het koolblad er omheen blijft zitten.
11. Snijd de overige makreelfilets schuin in chinoise.

AVOCADO

12. Maak van de avocado, crème fraîche en limoensap een fijne crème.
13. Naar smaak iets zout toevoegen.
14. Doe in een spuitzak en bewaar koel.

VENKEL

15. Verwijder het groen van de venkel, als deze aanwezig is en bewaar voor de presentatie.
16. Snijd de venkel zeer dun en maak deze aan met wat olijfolie en Pernod en bestrooi met een beetje zout.

PRESENTEREN

17. Dresseer een beetje venkel op de glazen borden.
18. Verdeel de chinoise gesneden makreel en de makreel met spitskoolblad om en om op het bord.
19. Zet er puntjes avocado crème tussen.
20. Haal de passievruchten leeg en dresseer het vruchtvlees ertussen.
21. Pluk de zeekraal en maak op smaak met wat Picual olie.

22. Snijd het topje van de witlofstronk en snijd in dunne sliertjes en gebruik de puntjes voor garnering.
23. Garneer verder met de zeebanaantjes, zeekraal, dille en Shiso cress en eventueel venkelgroen.
24. Druppel er nog wat olie over.



INGREDIËNTEN

WILDE EEND

3 st wilde eend
3 st sinaasappel
3 tn knoflook
6 cm verse gember
15 g vijfkruidenpoeder
250 g roomboter
30 g zout
cocktailprikkers

LAKSAUS

3 perssinaasappels
60 g honing
70 ml sojasaus
6 cm verse gember
80 g rietsuiker
5 st steranijs

DUMPLING

10 st dumplingvellen
25 g bieslook
60 ml oestersaus

EEND/BATAAT

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

WILDE EEND

1. Maak de wijn op tijd open en laat op temperatuur komen.
2. Spoel de eend af en dep deze droog.
3. Meng het zout met de vijfkruidenpoeder en wrijf er de eend zowel van binnen als van buiten mee in.
4. Rasp de sinaasappel en snijd de sinaasappel vervolgens in vieren.
5. Rasp de gember en knoflook.
6. Meng de geraspte sinaasappelschil met de gember en knoflook, wrijf er de binnenkant mee in en stop de partjes sinaasappel in de eend.
7. Bind de poten samen en zet het nekvel vast met een prikker.
8. Laat rusten/marineren.
9. Verwarm de oven voor op 180°C.
10. Rooster de eend ongeveer 3 kwartier in de oven. Overgiet de eend regelmatig met het braadvocht. Maak ondertussen de laksaus.
11. Lak af met de laksaus en herhaal dit een aantal keren.
12. Verwijder de pootjes en reserveer voor de dumplings.

LAKSAUS

13. Pers de sinaasappels uit en zeef het sap. Je hebt 500 ml nodig.
14. Breng het sinaasappelsap met de honing, suiker en sojasaus aan de kook.
15. Voeg de gember en steranijs toe en eventueel nog wat van het braadvocht en laat inkoken tot een siroop.
16. Reserveer voor later.

DUMPLING

17. Pluk de gestoofde eendenboutjes.
18. Snijd de bieslook fijn.
19. Meng de oestersaus met de geplukte eend en bieslook.
20. Neem een dumplingvel in de hand en doe hierop een klein beetje vulling. Je kunt ook de empanada-vormpjes gebruiken.
21. Maak de randen van het vel vochtig en knijp rondom samen zodat er een "zakje" ontstaat. Knijp de bovenzijde goed dicht.
22. Stoom de dumpling in 7-10 minuten gaar in een stoommandje (maak eventueel een bodem van de koolbladeren, over van het 2^e gerecht).

BATAAT

700 kg bataat

175 g roomboter

frituurolie

zout

KROKANTJE

rijstvellen

GARNITUUR

waterkers

BATAAT

23. Schil de zoete aardappelen en snijd in stukken en kook gaar.

24. Bewaar de schillen.

25. Stamp tot puree en roer er de boter door.

26. Snijd de schillen tot stro, was de schillen en dep ze droog.

27. Kort voor uit even frituren. Licht zouten.

KROKANTJE

28. Breek de rijstvellen in stukken of in repen en frituur (180°C) deze tot kroepoek .

PRESENTEREN

29. Trancheer de gelakte eend.

30. Snijd de eendenfilet in de lengte doormidden.

31. Dresseer deze in het midden van een voorverwarmd bord.

32. Daarnaast de dumpling.

33. Serveer met de zoete aardappelpuree, een paar drupjes laksaus en wat verse waterkers.

34. Maak het geheel af met de gefrituurde stroschillen en krokantje.



INGREDIËNTEN

RUNDERFOND

1000 ml runderfond

HERTSUKADE

1200 g Hert sukade

100 g roomboter

750 ml rode wijn

peper

zout

PASTINAAKPUREE

500 g pastinaak

50 g roomboter

120 ml slagroom

50 ml gerookte olie

10 g rookmot

zeezout

WORTELEN

400 g zwarte wortel

400 g oranje wortel

400 g gele wortel

60 g roomboter

3 sinaasappels

frituurolie

zout

0,5 bos koriander

HERTENSUKADE

BEREIDINGSWIJZE

RUNDERFOND

1. Maak 1 liter runderfond volgens basisreceptuur.

HERTSUKADE

2. Snijd de sukade in 10 gelijke stukken, kruid licht met peper en zout.

3. Klaar de roomboter en bak de sukadestukken rondom bruin.

4. Blus het geheel af met de rode wijn en voeg de runderfond toe; het geheel moet net onderstaan.

5. Laat de sukade gedurende ca 2,5 uur rustig garen.

6. Haal het vlees voorzichtig uit de pan en houdt warm.

7. Reduceer de saus naar smaak.

PASTINAAKPUREE

8. Schil de pastinaak en rook deze warm 4 minuten in de rookoven.

9. Snijd ze fijn en doe ze met de rest van de ingrediënten in een vacuumzak.

10. Trek de zak NIET vacuüm maar seal deze enkel dicht.

11. Stoom het geheel op 100°C stoom ongeveer 80 minuten (kan samen met de wortelen).

12. Draai de inhoud daarna glad met de blender en zeef de massa.

13. Breng verder op smaak met wat zeezout.

WORTELEN

14. Was en schil de winterwortels en bewaar de schillen.

15. Rasp de sinaasappel en pers deze vervolgens uit.

16. Trek de wortelen per kleur vacuüm met 80 ml sinaasappelsap, boter, zout en peper.

17. Gaar de wortelen in ca. 80 minuten in de stoomoven op 100°C stoom (kan bij de pastinaken).

18. Maak de schillen droog en frituur ze (afzonderlijk van elkaar) krokant.

19. Breng de schillen op smaak met wat zout.

20. Haal de wortelen uit het plastic en verdeel het kookvocht over drie pannetjes.

21. Snijd de wortelen in de gewenste vorm en doe ze terug in het kookvocht.

22. Glaceer de wortelen rustig en voeg grof gehakte koriander en sinaasappelrasp toe.

GARNITUUR

PRESENTEREN

23. Verwarm grote borden.
24. Trek een dikke streep pastinaakpuree, net uit het midden van het bord.
25. Leg de sukade in het midden, net tegen de puree aan.
26. Verdeel de wortelen rondom.
27. Maak het geheel af met de saus en garneer met de schillen chips en een blaadje koriander.



INGREDIËNTEN

TARTALETTES

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

GELE ROOM

500 ml melk
3 pompjes vanille
100 g witte suiker
2 eidooier
50 g maïzena
50 g gemberpuree

KOKOS IJS

450 ml kokosmelk
100 g suiker
110 g glucose
150 ml wortelsap

OOSTERS ZOET

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

TARTALETTES (HARDE WENERDEEG)

1. Verwarm de oven op 160°C.
2. Meng basterdsuiker, roomboter, citroenrasp, ei en het zout in een bekken met een vlindergarde.
3. Voeg de gezeefde bloem toe en meng goed met elkaar.
4. Verpak het deeg in plasticfolie en laat opstijven in de koeling.
5. Vet ronde bakvormen in met de bakspray.
6. Rol het harde wenerdeeg uit.
7. Bekleed de onder- en zijkant van de bakvorm met het harde wenerdeeg.
8. Maak gaatjes in het harde wenerdeeg met behulp van een vork of een speciale roller.
9. Bak 12 minuten op 160°C.
10. Maak wat crumble van het restant deel en meng er wat roze peper door. Gebruik de crumble onder ijs, zodat deze niet wegglijdt.

GELE ROOM

11. Breng 400 ml melk met de vanille aan de kook.
12. Doe de overige melk met de suiker en de eidooier in een kom en klop dit goed door elkaar.
13. Klop als laatste de maïzena erdoor en maak er een glad papje van.
14. Giet al roerend de helft van de hete melk op het suikermengsel.
15. Roer het goed door.
16. Giet dit mengsel vervolgens bij de hete melk in de pan en breng alles onder voortdurend roeren aan de kook.
17. Het mengsel zal gaan binden en dikker worden. Blijf goed roeren en laat 1 tot 2 minuten zachtjes doorgaren.
18. Voeg de gemberpuree toe.
19. Laat de gele room in de pan afkoelen en dek af met plasticfolie zodat er geen velvorming kan plaats vinden.
20. Roer de gele room voor het uitgaan goed door en voeg eventueel een scheutje melk toe.

KOKOS IJS

21. Maak yuzusap door 1 mandarijn en 1 limoen uit te persen en te mengen. Je hebt 40 ml nodig.
22. Verwarm de kokosmelk, suiker, glucose, wortelsap en yuzusap tot de suiker volledig is opgelost.

- 1 mandarijn
- 1 limoen

CHOCOLADE

- 300 g witte chocolade
- 10 g Ras el Hanout

GARNITUUR

- suiker
- 1 rode peper (Spaans)
- 1 st mango
- 30 g gedroogde papaja
- Atsina Cress
- gedroogde rozenblaadjes

- 23. Gebruik vervolgens een staafmixer om de Cortina er goed doorheen te mengen.
- 24. Passeer de sorbetbasis en laat volledig afkoelen.
- 25. Draai er in de ijsmachine in 45 minuten ijs van.

CHOCOLADE

- 26. Smelt de witte chocolade au bain marie en voeg er de Ras el Hanout aan toe.
- 27. Roer de massa door met een spatel en stort de chocolade op een plateau met vetvrij papier.
- 28. Strijk de massa glad en vries de chocolade aan in de vriezer.

PRESENTEREN

- 29. Strooi wat suiker over de room van de tartalettes en karamelliseer met de brander.
- 30. Snijd de mango in plakken en steek er rondjes en daarna halve maantjes of dobbelsteentjes van.
- 31. Hak de papaja wat kleiner.
- 32. Snijd de Spaanse peper in ragfijne ringetjes.
- 33. Spuit de gele room met gember in de tartalettes.
- 34. Bouw de tartalettes verder op met een bol kokosijs, mango en gedroogde Papaja.
- 35. Breek de aan-gevroren chocolade in schotsjes en steek deze in het gerecht.
- 36. Garneer met enkele ringetjes rode peper en de Atsina cress.
- 37. Strooi als laatste wat gedroogde rozenblaadjes op het bord.