



M

enu januari 2024¹

KIPPENLEVER | WITLOF | APPEL

Alsace Pinot Gris 2020, Baron de Alsace, Cave de Turckheim²



TOMATENSOEP FINISH IT YOURSELF



ZEEDUIVEL | KARNEMELK | SAMBAI

Josselin Viognier 2022



BOERDERIJ EEND | ZUURKOOL | PADDENSTOELEN

Réserve Chinon, Val de L'oire



BROWNIE | STOOFPPEER

Brachetto



¹ Menu samengesteld door Annelies van Son

² Wijnen van de Sligro



KIPPENLEVER | WITLOF | APPEL

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

CRÈME VAN KIPPENLEVER

4 blaadjes gelatine
1 sjalot
300 g kippenlever
200 ml kippenbouillon
50 ml witte port
10 ml sansa olijfolie
peper
zout
100 ml room
25 ml kookcognac

SALADE VAN WITLOF EN

APPEL

1 limoen
1 appel
2 stronkjes witlof
3 kastanjechampignons
10 ml Valderrama olijfolie
10 g poedersuiker

GARNITUUR

Bieten cress (rood)
Affilla cress

BEREIDINGSWIJZE

CRÈME VAN KIPPENLEVER

1. Controleer de kippenlever op gal en zenen.
2. Week de gelatineblaadjes in koud water.
3. Pel en snipper de sjalot fijn.
4. Verhit de Sansa olijfolie in een koekenpan en bak hierin de sjalot en kippenlevertjes op middelhoog vuur.
5. Voeg naar smaak zout toe.
6. Blus vervolgens af met de cognac, de witte port en kippenbouillon (verkregen van de makers van het 4^e gerecht).
7. Knijp de gelatineblaadjes uit en voeg toe aan de pan met kippenlevertjes.
8. Haal van het vuur, breng op smaak met peper en roer even kort door.
9. Doe vervolgens de inhoud van de pan in de Thermomix en mix 1 minuut, stand 10.
10. Zet de massa afgedekt in de vriezer voor 30 minuten.
11. Klop de room op tot een lobbige substantie.
12. Haal het mengsel van kippenlever uit de vriezer en spatel voorzichtig de lobbige room door het kippenlever mengsel.
13. Plaats terug in de vriezer tot uit.

SALADE VAN WITLOF EN APPEL

14. Maak ondertussen de vinaigrette voor de salade door het sap van een limoen te mengen met de poedersuiker, olijfolie en wat peper.
15. Schil de appel.
16. Snijd de appel en de witlof in julienne en gelijke lengte, en meng dit met de helft van de vinaigrette.
17. Ontvel de champignons.
18. schaaft met de truffelrasp dunne plakjes/schilfers van de (rauwe) champignons.

PRESENTEREN

19. Neem de diepe komborden.
20. Schep de salade van witlof en appel in het bord.
21. Maak een mooie quenelle van de kippenlever crème.
22. Garneer het gerecht met de rest van de vinaigrette, de cressen en champignonschilfers.



INGREDIËNTEN

GROENTEBOULLON

Zie basisreceptuur

TOMAAAT-KANEELSOEP

700 ml groentebouillon

20 ml Sansa olijfolie

3 sjalotjes

2 tn knoflook

150 g champignons

100 g bleekselderij

135 g wit van prei

800 g tomaten in blik

1 blikje tomatenpuree

3 kaneelstokjes

15 blaadjes basilicum

200 ml crème fraîche

GROENE KRUIDEN GEL

100 g verse tuinkruiden
(peterselie, bieslook, dragon,
kervel)

200 ml water

2 g agar agar

SPEK EN UI

100 g pancetta

50 g gebakken uitjes
(Indonesische keuken)

AUBERGINECRÈME

1 aubergine

TOMATENSOEP FINISH IT YOURSELF

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

GROENTEBOULLON

1. Maak 1 liter groentebouillon volgens basisreceptuur.

TOMAAAT-KANEELSOEP

2. Snijd de sjalot en knoflook fijn.

3. Snijd de champignons, de bleekselderij en het wit van de prei fijn.

4. Verhit de olijfolie in een grote pan en fruit hier de sjalot, knoflook, champignons, bleekselderij en wit van prei in. Voeg de tomatenpuree toe.

5. Voeg de kaneelstokjes, basilicum en de tomaten toe en stoof alles 10 minuten op een zacht vuurtje.

6. Voeg de groentebouillon toe en laat alles nog eens 20 minuten trekken.

7. Haal de kaneelstokjes uit de soep en pureer de vloeistof.

8. Druk de soep door een zeef.

9. Klop de crème fraîche door de soep en breng op smaak met zout en peper.

10. Reserveer.

GROENE KRUIDEN GEL

11. Blancheer de groene kruiden en laat ze in ijswater snel afkoelen.

12. Draai glad in een keukenmachine of blender met 100 ml water.

13. Zeef het mengsel.

14. Verhit 100 ml water en los hier de agar agar in op.

15. Meng het kruidenmengsel door het warme water.

16. Laat afkoelen in de koelkast.

17. Draai de gelei tot een gel in de keukenmachine of blender en bewaar in een spuitzak.

SPEK EN UI

18. Bak de pancetta zachtjes uit en laat op keukenpapier uitlekken.

19. Verkruiemel de pancetta en meng met de gebakken uitjes.

AUBERGINECRÈME

20. Snijd de aubergine in de lengte in 2 helften.

2 teen knoflook
Sansa olijfolie
10 g verse koriander
1 limoen
75 g crème fraîche
zeezout
peper
rozemarijn

PARMEZAANSE KAAS

MARSHMALLOWS

300 g melk
13 g bladgelatine
150 g Parmezaanse kaas
30 ml extra vierge olijfolie
zout

GARNITUUR

100 ml room

21. Het vruchtvlees kruislings insnijden en insmeren met doorgesneden teentje knoflook.
22. Bedruppelen met olijfolie, bestrooien met zeezout en takjes rozemarijn en inpakken in aluminiumfolie.
23. Ongeveer 30 minuten poffen in een oven van 200°C.
24. De aubergine leegscheppen met een lepel en fijnsnijden.
25. Verhit het vruchtvlees in een koekenpan met een beetje olie en laat het water laten verdampen.
26. Doe het vruchtvlees in een maatbeker en vermeng met limoensap en crème fraîche.
27. Voeg de koriander toe en maak fijn met een staafmixer.
28. Breng op smaak met peper en zout en reserveer.

PARMEZAANSE KAAS MARSHMALLOWS

29. Koel 240 g van de melk terug tot 3°C.
30. Week de gelatine in koud water.
31. Verwarm de rest van de melk tot ongeveer 60°C en los de gelatineblaadjes erin op.
32. Koel de melk met de gelatine tot 40°C en klop de vloeistof in de KitchenAid.
33. Voeg na ongeveer 30 seconden de koude melk in 1 keer toe.
34. Klop dit geheel luchtig tot er pieken ontstaan en voeg de olijfolie toe.
35. Nog even doorkloppen en vervolgens in een spuitzak met gladde spuitmond doen.
36. Spuit op een bakplaat met bakpapier mooie gladde doppen en bestrooi deze met zout.
37. Rasp de kaas zeer fijn met een Microplane rasp en bestrooi er de marshmallows mee.
38. Bewaar tot gebruik in de koeling.

PRESENTEREN

39. Klop de room tot yoghurt dikte en voeg al kloppend toe aan de soep.
40. Neem een langwerpige bord en zet daar een klein leeuwenkopje op en vier soeplepels.
41. Schuim de soep op en schep in warme leeuwenkopjes.
42. Leg/spuit de vier garnituren ieder op een eigen lepel en garneer naar wens.
43. Serveer direct.



INGREDIËNTEN

LAVASOLIE

½ bosje lavas
100 ml druivenpitolie
zout
peper
groene kleurstof

GEGRILDE COURGETTE

2 groene courgette
zout
peper
Sansa olijfolie

JUS VAN KARNEMELK EN

SAMBAI

2 sjalotjes
6 limoen
200 ml droge witte wijn
500 ml karnemelk
50 ml sambai
150 ml room
150 ml crème fraîche
50 g roomboter
zout
peper

KROKANTJE VAN VADOUVAN

2 eieren
zout
peper
Vadouvan
Siliconen mal alvéolé 3
(bijenmal)

ZEEDUIVEL | KARNEMELK | SAMBAI

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

LAVASOLIE

1. Doe alle ingrediënten in een blender en draai ongeveer 7 minuten tot deze mooi glad is.
2. Passeer door een doek en zet koud weg.

GEGRILDE COURGETTE

3. Snijd de courgettes in de lengte in dunne plakken op de snijmachine stand 8.
4. Leg op een schaalje en besprenkel met olijfolie.
5. Kruid met peper en zout.
6. Gril in een grillpan.
7. Leg een plak groene courgette op een plak gele courgette en rol strak op.

JUS VAN KARNEMELK EN SAMBAI

8. Snipper de sjalot.
9. Schil de limoen.
10. Fruit de gesnipperde sjalotjes samen met de limoenschillen aan in olijfolie en blus af met de witte wijn. Laat dit tot de helft inkoken.
11. Zeef de vloeistof.
12. Breng de karnemelk aan de kook, vervolgens eerst zeven en daarna door een kaasdoek zeven. Alleen het vocht van de karnemelk blijft over.
13. Voeg het karnemelkvocht, witte wijn – limoen, sambai, de room en crème fraîche samen en laat voor een derde inkoken.
14. Monteer de saus vlak voor het serveren op met 50 g koude roomboter.
15. Breng op smaak met zout en peper.

KROKANTJE VAN VADOUVAN

16. Klop de eieren los in een bekken en breng op smaak met zout en peper en een beetje Vadouvan.
17. Leg de siliconen bijenmal op een bakplaat en giet het ei hierin.
18. Strijk de mal strak af met je wijsvinger.
19. Bak het in 5 minuten krokant op 150°C, laat in de mal afkoelen voordat je het eruit haalt.
20. Leg de krokantjes voor uitgaan in een warme oven.

MOUSSELINE

100 g roomboter
100 ml melk
500 g kruimige aardappel
(schoon)
Bieslook
zout
peper
fijne rookmot

VLAK VOOR UIT

1 kg zeeduielfilet
boter
10 g Gambero Rosso poeder
50 ml zonnebloemolie

GARNITUUR

MOUSSELINE

21. Leg de roomboter en de melk in een rookoven met wat rookmot.
22. Laat iets roken en zet een 30 min op de werkbank.
23. Kook de aardappelen gaar en stamp deze samen met de gerookte roomboter en de melk tot een mooie puree.
24. Wrijf de puree door een fijne bolzeef en breng op smaak met wat zout en peper.
25. Snijd de bieslook fijn en spatel deze kort voor uit door de warme puree.

VLAK VOOR UIT

26. Maak de olie aan met de Gambero Rosso poeder.
27. Leg de zeeduivel voor het bakken even in de helft van de Gambero Rosso olie
28. Bak de zeeduielfilet in z'n geheel en kruid met zout.

PRESENTEREN

29. Schep de gerookte aardappelmousseline in het midden van het bord.
30. Snij de zeeduielfilet en leg op de mousseline.
31. Schep rondom ruim de saus van karnemelk en sambai.
32. Halveer een rolletje gele en groene courgette en steek ertussen.
33. Druppel in de saus een beetje essence van Gambero Rosso olie en wat lavasolie.
34. Plaats het krokantje van Vadouvan op het gerechtje.



INGREDIËNTEN

KIPPENBOUILLON

Zie basisreceptuur

ZUURKOOL

400 g zuurkool
80 g spek gesneden
320 g ganzenvet
400 ml witte wijn
3 blad laurier
15 st jeneverbes

ZUURKOOLBOUILLON

400 g zuurkool
2 teen knoflook
2 st sjalot
4 blaadjes laurier
10 g karwij
75g spek gesneden
100 ml Noilly Prat
600 ml kippenbouillon
xantaangom

EENDEN JUS

1 kg karkassen en halzen van eend
4 st ui
20 g Sechuan peper
100 ml sherry
100 ml Pedro Ximénez sherry
350 ml kalfsfond
350 ml kippenbouillon
Sansa olijfolie
100 g boter

BOERDERIJ EEND MET ZUURKOOL EN PADDENSTOELEN

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

KIPPENBOUILLON

1. Maak 1200 ml kippenbouillon volgens basisreceptuur. Geef hiervan 200 ml kippenbouillon door aan de makers van het 1^e gerecht.

ZUURKOOL

2. Smelt een beetje boter in een pan en voeg het spek, de laurier en jeneverbessen toe.
3. Voeg dan de zuurkool, wijn en het ganzenvet toe.
4. Laat dit op zacht vuur voor ongeveer een uur sudderen.

ZUURKOOLBOUILLON

5. Spoel de zuurkool met koud water.
6. Snipper de sjalot en knoflook. Snijd het spek klein.
7. Fruit de sjalot, knoflook en zuurkool aan in iets zonnebloemolie.
8. Voeg het spek toe en laat kort bakken.
9. Voeg de laurier en karwij toe en blus dit af met Noilly Prat.
10. Voeg de kippenbouillon toe.
11. Laat dit trekken voor ongeveer 45 minuten op laag vuur.
12. Zeef de bouillon.
13. Bindt de bouillon met wat xantaangom en breng deze op smaak.

EENDEN JUS

14. Plaats de boter in de vriezer.
15. Doe de klein gehakte karkassen en halzen in een grote pan met een scheutje olijfolie en bak ze tot ze licht bruin worden.
16. Snijd de ui, voeg deze toe en laat even meebakken.
17. Afblussen met de twee sherry's.
18. Kneus de Sechuan peper en voeg de Sechuan peper, de kalfsfond en de kippenbouillon toe. Laat de jus gedurende 1 uurtjes trekken.
19. Kook de vloeistof in tot de helft.
20. Passeer de vloeistof door een zeef.
21. Kook verder in tot de helft (totaal $\frac{1}{4}$) en monteer met ijskoude boter.

GEKARAMELISEERDE UI

4 uien
20 ml zonnebloemolie
20 ml sushi-azijn
zout
peper

EEND

4 st eendenborst
10 g Shichimi Togarashi

PADDENSTOELEN CROUTONS

2 st sjalot
2 teen knoflook
3 tak tijm
100 g roomkaas
Paddenstoelen mix (cantharel, bundelzwam, oesterzwam)
5 plak casinobrood
boter
Affilla cress

SPRUITJES

30 kleine spruitjes
Sansa olie

GEKARAMELISEERDE UI

22. Snij de ui in kleine stukjes.
23. Verhit een pan, voeg de ui toe met 10 ml olie en zout.
24. Laat de pan op laag vuur staan totdat de uit gekarameliseerd is.
25. Voeg de sushi-azijn toe en laat afkoelen.
26. Pureer tot een gladde massa.
27. Breng op smaak met peper en zout.
28. Bewaar in een spuitzak.

EEND

29. Snijd de vetkant van de eendenborst kruislings in.
30. Wrijf de vleeskant in met de Shichimi Togarashi en zout.
31. Verwarm dan een koekenpan op zacht vuur en leg de eend met vet naar beneden.
32. Laat dit rustig uitbakken.
33. Wanneer het vet mooi is uitgebakken, de eend omdraaien en deze zijde ook bruin bakken.
34. Haal dan de eendenborst uit de pan en laat deze rusten.
35. Gebruik de jus om de paddenstoelen in te bakken.
36. Vlak voor het serveren de eendenborst verwarmen en instrijken met de jus.
37. Snijd daarna in dunne plakken.

PADDENSTOELEN CROUTONS

38. Sniper de sjalot en knoflook fijn.
39. Bak kort aan in olie en voeg de tijm toe.
40. Laat afkoelen en meng dan door de roomkaas. Breng op smaak met peper en zout.
41. Maak de paddenstoelen schoon en verdeel in gelijke grootte.
42. Snijd het brood in rechte banen zonder korst. Smeer in met boter.
43. Vlak voor het serveren het brood goudbruin bakken.
44. De paddenstoelen dan kort in de jus (34) bakken en op smaak brengen met zout.
45. Verdeel dan de roomkaas over de gebakken croutons en verdeel de paddenstoelen en cress erover heen.

SPRUITJES

46. Haal de buitenste blaadjes van de spruitjes, reserveer de mooiste blaadjes.
47. Deze blaadjes vlak voor het serveren aanmaken met een beetje olie en zout.
48. De rest van de spruitjes afhankelijk van de grootte halveren.
49. Kook de schoongemaakte spruiten ongeveer 3 minuten in kokend water.
50. Vlaak voor het serveren de spruitjes frituren op 180°C.

GARNITUUR

145 g spek gesneden

PRESENTEREN

51. Bak de spek uit.
52. Plaats de zuurkool op het bord.
53. Leg de eend erop.
54. De croutons ernaast.
55. Plaats wat dotjes uien crème rondom.
56. Dresseer de spruitjes en spekjes erom heen tezamen met de zuurkoolbouillon.
57. Schenk de jus over de eend.



BROWNIE | STOOFPPEER

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

SMOKY BROWNIE

- 200 g boter
- 300 g suiker
- 1 druppel vanille-extract
- 3 eieren
- 60 g cacaopoeder
- 7 g bakpoeder
- 1 g zout
- 100 g bloem
- 80 g witte chocoladecouverture
- 40 g pecannoten

ROOMIJS

- 500 ml melk
- 150 g slagroom
- 100 g suiker
- 30 g dextrosepoeder
- 20 g magere melkpoeder
- 3 g Cortina
- 3 g kaneelpoeder
- 3 pippali peper
- 2 st steranijs

VANILLE-CRUMBLE

- 25 g zachte boter
- 35 g rietsuiker
- 22 g bloem
- 30 g amandelpoeder
- 4 g bakpoeder
- 1 druppel vanille-extract

BEREIDINGSWIJZE

SMOKY BROWNIE

1. Vul de Green Egg met houtskool.
2. Leg twee bruine aanmaakblokjes in het midden van de kolen.
3. Steek deze aan, wacht tot de houtskool rondom de aanmaakblokjes begint te smeulen.
4. Plaats de ConvEGGtor/ pizzasteen op het rooster (zodat indirecte verwarming ontstaat) en leg daarna het RVS-rooster erop.
5. Verwarm tot 220°C.
6. Smelt de boter in een grote pan.
7. Roer er de suiker, het vanille extract en de eieren een voor een door.
8. Voeg cacaopoeder, bakpoeder en zout toe en roer alles tot een glad mengsel.
9. Roer er de bloem, chocolade en de noten doorheen.
10. Schenk het beslag in een ingevette grote springvorm.
11. Bak de brownies in ongeveer 30 à 35 minuten in de gesloten Green Egg.
12. Laat in de vorm op een rooster afkoelen tot kamertemperatuur.

ROOMIJS

13. Zet de melk, slagroom, suiker, dextrose, magere melkpoeder, kaneel, geraspte pippali peper, cortina en steranijs samen op laag vuur tot net tegen de kook en alle suikers zijn opgelost.
14. Haal de steranijs uit de mix en laat afkoelen in de koeling.
15. Draai de mix op in de ijsmachine.

VANILLE-CRUMBLE

16. Meng de boter met de suiker tot het mengsel helemaal glad is.
17. Voeg daarna de rest van de ingrediënten toe tot er een mooie kruimel ontstaat.
18. Laat 2 uur in de koeling opstijven.
19. Bak in 20 minuten mooi licht bruin af in een voorverwarmde oven van 150°C.

STOOFPEREN

- 7 stoofperen
- 300 ml rode wijn
- 300 ml rode port
- 60 g suiker
- 1 kaneelstokje
- 2 steranijs
- 1 kruidnagel
- 1 blaadjes laurier
- 1 sinaasappel
- 1 citroen

GEL VAN STOOFPEREN

- 50 ml triple sec
- 50 ml crème de cassis
- 3 g agar agar
- 2 stoofperen

GARNITUUR

- 10 viooltjes
- 120 ml room
- 14 g vanillesuiker

STOOFPEREN

20. Verwarm de rode wijn, rode Port en suiker en los de suiker op.
21. Voeg de specerijen, het sap en schil van de citroen en sinaasappel toe en laat even trekken.
22. Schil de peren, halveer ze en voeg deze toe. Reserveer 2 stoofperen voor de gel.
23. Pocheer ze zachtjes gaar.
24. Laat afkoelen en vang 300 ml van het vocht op voor de gel.
25. Kook het restant van het vocht in tot een siroop.

GEL VAN STOOFPEREN

26. Weeg het pocheervocht af op 300 ml.
27. Voeg de triple sec en crème de cassis toe aan het pocheervocht en breng aan de kook.
28. Voeg al roerende de agar agar toe en kook zo voor 2-3 minuten door.
29. Stort de gelbasis en laat uur geleren.
30. Draai de gelbasis samen met de stoofperen (punt 22) tot een gladde gel in de Thermomix.
31. Passeer door een fijne zeef en bewaar in spuitzakjes.

PRESENTEREN

32. Klop de room met de vanillesuiker stijf en reserveer in de koelkast.
33. Vlinder de Stoofperen. Leg ze net uit het midden op het bord.
34. Snijd de brownie in gelijke stukken. Zet een brownie naast de gevulderde stoofpeer.
35. Zet stippen Gel.
36. Garneer de brownie met de slagroom.
37. Schep een quenelle roomijs en dip de onderkant in de Crumble en leg met de crumble naar onder op het bord.
38. Strooi nog wat extra crumble naast het ijs en schenk de siroop over de peer.
39. Garneer het ijs met een viooltje.