



Maandmenu's



15^e, 16^e en 17^e kookseizoen

2019 – 2022

Inhoud¹

Als gevolg van het Corona virus is de Cuisine regelmatig gesloten geweest en zijn er vele kookavonden uitgesteld. In dit receptenboek zijn de menu's van de afgelopen 3 kookseizoenen gebundeld.

Amuses

Aan tafel gerookte Coquille, onder Daktuin.....	6
Mandarijnen, Avocado En Garnalen.....	16
Bietenravioli/geitenkaas/rode ui.....	24
Pompoentoffe Met Gegrilde Coquille	33
Oester met hartige Crumble en Champagneschuim	42
Sardineballetjes met prei Crème	51
Pastechi Jackfruit I Karni met Pika di Papaya	61
Champignons/Slakken/Geitenkaas/Biet.....	72
Thaise scheermessen.....	79
Schol, Biet, Fregula Al Nero Di Seppia, Wasabi	87
Mungbonen Met Gerookte Feta, Mini Worteltjes, Krokante Pita &Crème Van Geroosterde Courgette....	96
Tomaat En Komkommer.....	106
Voorjaars Loempia's	116
Haring Met Bietenhangop	127

Soepen

Soepje met rivierkreeftjes a la villa Lorraine	18
Yin Yang Van Knolselderij-en Rucolasoep Bladerdeegring Uienzaad	36
Sopa de Pollo Con Quimbombo.....	65
Variatie Op Thom Kha Gai Soep	81
Romige cappuccino van witlof met bacon	120
Gevogelbouillon met ravioli van spinazie en ricotta.....	131
Gazpacho van komkommer met zalm.....	137

Voor- / tussengerechten

Kurkuma ei, zwarte knoflook geleij, kaviaar, mierikswortel	8
Schelvis met kruidnagelzout, ongehutste pot, lauriersaus, gerookte ham, poffertjes	10
Hete kip, little gem en mango	17
Zeetong/bleekselderij/garnaal	26
Snijboon a la Carbonara	28
Vitello maccairello	35
Steak Tartaar van Langoustine onder Kruidenrook.....	43
Chawan-Mushi, Wakamé salade en Shiitake met hartige Custard	45
Pakketje van zwart witte pasta gevuld met tartaar van langoustines	52
Couscous van bloemkool.....	54
Tonijn met korst van Pistache en Papaya Salsa, Avocadocrème en Bananen Chips.....	63

¹ Alle receptuur is voor 10 personen, tenzij anders vermeld

Avocado/Coquilles/Avocado	73
Risotto/Prei/Shiitake/Parmezaan.....	74
Vietnamese Kingfish Tartaar	80
Luchtige Wortel Crème, Snijbonen, Eryngii.....	89
Wild Zwijn, Knolselderij, Paddenstoelensaus	91
Mini-Pijlintvis Met Amandeltarator En Limoenrelish, Salade Van Rode Quinoa En Waterkers.....	98
Skrei Met Pistache Pijnboompittenkorst Vichyssoise Van Rucola En Peterselie Polenta, Parmezaan Frites En Aioli.....	100
Tartaar Van Gebraden Diamanthaas	108
Sint-Jacobs mossel, Courgette, Chorizo en Escabeche Bouillon	110
Tartaar van ossenhaas met kaviaar en gemarineerde rode en gele paprika	118
Gebakken coquille met knolselderij en Paddenstoelen	129
Vier bereidingen van garnaal.....	138
Jakobsschelpen Met Hazelnootboter En Waterkersroom	140

Hoofdgerechten

Lamsschenkel in Brick sinaasappelcouscous, meiraap, wortel	12
Kalfsoester Gruyère granité, Bospaddenstoelen, Spinazie lasagne	20
Wilde eend met vanille-portsaus, 2 bereidingen van pompoen, gefrituurde schorseneren	29
Kreeft met een luchtige saus van beurre vert, zalf van aardappel en kaviaar	38
Tarbot in zoutkorst, consommé van Hi-ji-ki, Kokkels, Venusschelpen en eendenlever.....	47
Wildzwijnhaas met spruitjes, kaantjes, Sjalottenmarmelade en een jus van Banjuls	56
Cubaans gemarineerde Geiten rack met Caribische groenten, mangosaus en Funchi Hasá	67
Eend/Ui/Vlier	75
Gado Gado	83
Wilde Eend, Spitskool, Wortel, Cèpes, Gebrande Ui.....	92
Pappardelle Met Harissa, Ribeye Rollade, Kappertjes, Groene-Asperges, Kalamata Olijven, Olijven Tuille en Sumak Crème.....	102
Gevulde Kwartel Met Cantharellen	112
Hertenmedaillons sous vide met tuinboontjes en pastinaak chips.....	122
Kwartelrouleau met ham, humus, risotto, edamame en antiboise	133
Gevulde lamsbout met asperges, morieljes en ravioli	142

Nagerechten

Panna cotta van Geitenkaas, Olijfolie ijs, Nougatine, azelnootcrunch, Pistache	14
Chocolade mousse, gemarineerde sinaasappel, bananenijs en hazelnootpasta-koekjes	22
Soepje van Korenwijn Amandelspongecake diverse bereidingen van appel	31
Crêpes Suzette	40
Fruits de Mer doux	49
Champagnemousse, karamel, , zoethoutballetjes. blauwe bessengel	58
Cassave pone, Ananas-Kokos ijs en met Rum Geïnjecteerde Ananas en Gebakken Banaan.....	68
Citroen/Roodfruit/Citroen.....	77
Banaan Met Pinda, Kokos En Kerrie	85
Peer En Amandel	94
Gebakken kwarktaart, chocolade ganache, karamel-pinda ijs.....	104
Semifreddo van Walnoot, Honing en Stoofpeer	114
Gekaramelliseerde peren-tatin met gorgonzola-ijs en room.....	125
Worteltaart met gemberijs, sabayon van gemberbier, crèmeux van basilicum en wortellint	135
Aardbeien, Champagnesorbet , Aardbeien En Vanilleroom	145

Menu's

15^e Seizoen 2019 – 2020	5
A - Menu september 2019.....	6
B - Menu oktober 2019.....	16
C - Menu november 2019 – Dutch cuisine	24
D - Menu december 2019 - “Classic with a twist”	33
E - Menu januari 2020 - Japan fusion	42
F - Menu februari 2020.....	51
16^e Seizoen 2020 – 2021	60
G - Menu september 2020	61
17^e Seizoen 2021 – 2022	71
H - Menu september 2021	72
I - Menu oktober 2021 “Azië”	79
J - Menu november 2021.....	87
K - Menu februari 2022	96
L - Menu maart 2022	106
M - Menu april 2022	116
N - Menu mei 2022	127
O - Menu juni 2022.....	137

Index en overzicht bijpassende wijnen

Index	147
Overzicht bijpassende wijnen.....	156

15^e Seizoen

2019 – 2020

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

COQUILLE EN

GARNAAL

10 grote garnalen met kop
5 coquilles
olie
bamboe prikkers
olijfolie

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

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

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

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

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.

15 g gerookte paprikapoeder

KURKUMA EI

10 ZEER verse eieren
1000 ml gevogeltefond
2 g kurkuma (koenjit)
20 ml azijn
zout

1 potje Tobiko

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

KURKUMA EI

24. De gevogeltefond wordt gemaakt door de makers van het schelvis gerecht.
25. Los in de gevogeltefond 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 uiencrème in het midden op de knoflookgelei.
29. Leg het kurkuma ei op de uiencrème.
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 gevogeltefond

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

BEREIDINGSWIJZE

GEVOGELTE FOND

1. Begin met het maken van de gevogeltefond 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 poffertjespan² met een klein beetje zonnebloemolie goudbruin.



² Zelf afwassen, mag NIET in de machine.

100 g gerookte rauwe ham
2,5 teentjes knoflook
9 blaadjes laurier
1,5 takje tijm
1 takje rozemarijn
250 ml wodka
1000 ml gevogeltesfond
250 ml slagroom

UIEN

2 grote gele uien
olie
bloem

SCHELVIS

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

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

UIEN

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

SCHELVIS

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

GROENTEBOULLON

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

BEREIDINGSWIJZE

GROENTEBOULLON

1. Maak 2000 ml groentebouillon volgens basisreceptuur.

CRAZY ORANGE RUB (ZELF MAKEN)

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

LAMSSCHENKEL

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

SINAASAPPELCOUSCOUS

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

LAMSSCHENKEL 2

17. Pluk van de groene kruiden alle blaadjes af, snij de blaadjes fijn, en doe ze in een smalle beker.



honing
1 bos platte peterselie
1 bos koriander
3 takken tijm
300 ml olijfolie

MEIRAAP, WORTEL

5 meirapen klein
20 worteltjes
boter

18. Giet de olie erbij en mix met staafmixer langdurig tot een groene kruidencoulis. Breng hoog op smaak.
19. Doe de coulis in een fijne zeef en laat lang uitlekken. Gebruik de olie bij de presentatie.
20. Besmeer een velletje brickdeeg met de ingedikte kruidencoulis.
21. Vouw dit om de afgekoelde schenkel en bind op met een touwtje indien nodig.
22. Snij van de sinaasappels 10 plakken
23. Besprenkel de plakken sinaasappel met honing en hang om elke schenkelbot een plak sinaasappel
24. Verwarm dit weer in een oven van 160°C tot het brickdeeg knapperig is, plaats de schenkels niet tegen elkaar!
25. Kleur evt. de schenkelbotten met een gasbrander.

MEIRAAP, WORTEL

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

PRESENTATIE

29. Maak op een groot bord een ring van couscous.
30. Zet de schenkel ertegen aan en dresseer de groenten erbij.
31. Schenk de saus en druppel de kruidencoulis op de saus.
32. 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

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

100 g witte hazelnoten
100 g suiker

PISTACHEPOEDER

25 g pistachenoten
zonder vlies

bieslook
anijs cress
(Atsina)
viooltjes

HAZELNOOTCRUNCH

22. Rooster de hazelnoten en kneus ze een beetje.
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

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

PRESENTEREN

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 afgevuld 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 (eetrijp)

MAYONAISE SAUS

200 ml zonnebloemolie
25 g Hindostaanse
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
appelciderazijn 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 appelciderazijn 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 schuimschaaf 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



Blad selderij

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

PRESENTEREN

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 kalfsbiefstukjes 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 spiegelkje saus voor de oester en nog kleiner spiegelkje 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

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 lobbijg 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.



SINAASAPPEL EN

PARELS 2

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

HAZELNOOTPASTA

KOEKJES

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

decoratieparels

PARELS VAN MARINADE

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

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 biet-gelei.
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.



frituurolie

25. Klop au bain-marie de eidooiers tot 80°C en schenk al kloppend scheidje voor scheidje 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

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

EEND

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

VANILLE- PORTSAUS

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

POMPOEN

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

BEREIDINGSWIJZE

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

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 vanillestokje³ 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.

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.



³ Indien er een flesje Vanille is, dan 5x pompen

POMPOENTOFFEE

1 Flespompoen
2 takje Rozemarijn
50 g boter
200 ml room

SCHORSENEREN

4 schorseneren

roomboter

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 rozemarijnaanaldjes langzaam karamelliseren. Blijf regelmatig roeren.
23. Kook de room in een pannetje in tot circa de helft.
24. Laat de room met de pompoen (zonder de rozemarijnaanaldjes) 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

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.

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 pompoentoffee 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 AMANDELSPONGECAKE DIVERSE BEREIDINGEN VAN APPEL

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.

APPELCOMPOTE

appel vruchtvlees
75 g suiker
1 kaneelstokje
200 ml water

APPEL TUILLE

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

Ghoa cress
Vene cress
30 ml korenwijn

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

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

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.

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 COQUILLE⁴

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

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.



⁴ Receptuur voldoende voor hele avond

ROMANESCO

½ Romanesco

HAZELNOTEN, COQUILLES, TOAST

10 coquilles

10 hazelnoten

druivenpitolie

10 plakken Iberico ham

Druivenpitolie

Affilla cress

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.

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 pompoentoffe, 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.

14.

RADICCHIO ROSSO

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

PRESENTEREN

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

YIN YANG VAN KNOLSELDERIJ-EN RUCOLASOEP | BLADERDEEGRING 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

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



1 ei
Garam masala
uienzaad
grof zeezout

kleine blaadjes rucola

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

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

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.



1 g Kappa

TUINBONEN EN CANTHARELLEN

100 g diepvries tuinbonen
100 g cantharellen
roomboter

50 g kaviaar
zeekraal
paarse viool
Borage cress
Affilla cress

22. Maak volgens basisreceptuur een castric en vervolgens een Hollandaise saus.
23. Voeg de Kappa toe aan de Hollandaise.
24. Verwarm tot 80 °C.
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 voorzie 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).

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

21. Voeg eventueel nog wat sap van de citrus soorten toe en roer tot een gladde massa.

22. Reserveer in een puntzakje.

SINAASAPPELROTSJES

23. Kook het water en de suiker tot 140°C⁵.

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 °C⁶, 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^e flensje een bolletje speculaasijs.

44. Werk de borden af met stukken sinaasappelrotsjes.

45. Plaats op het ijs een spinsuiker bol.

46. Giet rondom wat van de warme sinaasappelsaus.

⁵ 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 Crémant
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 Crémant 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 Crémant 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

Yuzusap⁶

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

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.



⁶ Of maak een deze door sap van 1 citroen en 1 mandarijn te mengen.

bieslook
Maldon zout
1 bos citroentijm

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.
26. Garneer met een paar sprietjes bieslook.
27. Spuit 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

BEREIDINGSWIJZE

DASHI

1. Dashi voor 2000 ml⁷.
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 stoppen⁸.
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.

BESLAG

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.



⁷ Een deel wordt ook gemaakt voor het 4^e gerecht

⁸ Anders wordt de Dashi te bitter

100 ml Dashi
60 ml Mirin
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

DAIKON-WAKAMÉ

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

10 g zwart sesamzaad
10 takjes waterkers

GEMBER-SOJASOUS DIPSOUS

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.

CHAWAN-MUSHI CUSTARD

24. Roer de eieren los (niet kloppen, anders luchtbelletjes).
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 schaaltes 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 schaaltes, dek de schaaltes 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 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

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

TARBOT IN ZOUTKORST, CONSOMMÉ VAN HI-JI-KI, KOKKELS, VENUSSCHELPEN EN EENDENLEVER⁹

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 eiwit¹⁰

KOKKELS

30 kokkels
30 Vongole schelpen

TEMPURA

Restant kokkels en
schelpen
100 g daikon
100 g wortel
10 groene asperges
1 kleine rode ui

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^e 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.

⁹ 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 vettigheid en spanning in het gerecht.

¹⁰ Vraag wie er eiwitten over heeft!

30 g Mitsuba of
bladpeterselie
40 g bloem
80 ml sesamolie
maisolie

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

TEMPURABESLAG

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

EENDENLEVER

300 g eendenlever
bloem

1 bakje zeekraal

17. Snijd de ui doormidden en dan in dunne ringen en de asperges in stukjes van 4cm. 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.
21. Zet een ruime (koeken)pan klaar, vul met maisolie tot een derde en de sesamolie.

PONZU

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 schaalpjes.

TEMPURABESLAG

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

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

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 schaalpje Ponzu erbij.

FRUITS DE MER DOUX

STRAND EN BRANDING, ZEEWIER-MOUSE, INKTVIS-IJS, ZEESTER, ZEEKRAAL EN KORAAAL

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, verkruimel tot zand.

ZEEWIER MOUSE

21. Laat de blaadje gelatine weken.

10 g zeewierpoeder¹¹
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

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.
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.

¹¹ Algenpoeder

F - Menu februari 2020

SARDINEBALLETTJES MET PREI CRÈME

BENODIGDHEDEN

SARDINEBALLETTJES

500 g sardines¹²
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

SARDINEBALLETTJES

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 grill 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.



¹² 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

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.



peterselie

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 rijstolie¹³
25 g kappertjes
40 g Wilde rijst¹⁴

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

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.



¹³ Deze olie kun je minimaal 2 weken opnieuw gebruiken

¹⁴ De Wilde Rijst is aangeboden door Zuiderzee Foods Almere, importeur van Wilde Rice

35 g ui
50 g augurk
100 ml
zoetzuurmarinade
3 g kerrie
3 g kurkuma
1 takje dragon
5 g mosterdzaad
aardappelzetmeel
witte balsamico azijn

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.
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 lobbiger 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.

PRESENTEREN

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, KAMEL, , ZOETHOUTBALLETTES. 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

ZOETHOUTBALLETTES

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

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 gelei 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.

ZOETHOUTBALLETTES

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

BLAUWE BESSEN GEL

65 g blauwe bessen
35 ml Cava
1 kardemompeul
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

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.
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.

16^e Seizoen

2020 – 2021

G - Menu september 2020



INGREDIËNTEN

DEEG

- 500 g tarwebloem
- 1 zk bakpoeder
- 1 tl zout
- 30 g suiker
- 20 ml olie
- 50 g margarine
- 1 ei
- 200 ml water
- 1 st ravioli maker

PIKA DI PAPAYA

- 450 g papaya
- 1 cm gemberwortel
- 1 rode peper
- 1 ui
- 100 ml witte wijn
- 1 limoen
- 10 g bruine suiker
- 1 tn knoflook
- 1 g kaneel
- 1 g kardemom
- 1 g nootmuskaat
- zout
- peper

JACKFRUIT VULLING

- 150 gr Jackfruit
- olie
- 0,5 ui
- 0,5 tomaat
- 1 tn knoflook
- ½ paprika groen

PASTECHI JACKFRUIT I KARNI MET PIKA DI PAPAYA

BEREIDINGSWIJZE

DEEG

1. Doe alle ingrediënten, behalve het water, in een kom en meng alles goed door.
2. Voeg dan beetje bij beetje het water toe om een mooi deeg te krijgen.
3. Kneed het deeg minstens 10 minuten in een keukenmachine met deeghaak totdat het een soepel deeg is.
4. Kneed het deeg nog met de hand na.
5. Rol het deeg op een met bloem bestoven tafel uit tot ongeveer 2 mm (mag niet te dik worden).
6. Laat ongeveer een half uur in de koeling rusten.
7. Steek met een steker van 10 cm 20 rondjes uit het deeg.
8. Leg een rondje in de ravioli maker, vul met de vulling en knijp dicht.
9. Leg de gevulde Pastechi afgedekt weg tot gebruik.

PIKA DI PAPAYA

10. Schil de papaja, verwijder de pitten en snij in stukken.
11. Schil de gember en snijd in blokjes. Snijd de ui in grove stukken.
12. Snijd de rode peper doormidden en verwijder eventueel de zadjes en snijd in stukken.
13. Pers de limoen uit.
14. Doe alle ingrediënten in een blender en maal het geheel tot een gladde massa.
15. Zeef de massa.
16. Doe het mengsel in een pan en breng aan de kook. Laat op een laag vuur 10 minuten sudderen.
17. Reserveer.

JACKFRUIT VULLING

18. Ontvel de tomaat.
19. Was en snijd het jackfruit in stukken.
20. Snipper de ui en snijd de tomaat, de paprika en de pruimen fijn.
21. Verhit olie op matig vuur en fruit hierin de ui en de paprika tot de ui glazig is.
22. Voeg de tomaat en het jackfruit toe en bak gedurende 5 minuten.

40 g rozijnen
3 gedroogde pruimen
30 g piccalilly
25 g Pika di Papaya

GEHAKT VULLING

150 gr gehakt
boter
0,5 ui
1 rode paprika
15 g rozijnen
1 stengel bleekselderij
0,5 rode peper
sojasaus
peper
zout

GARNITUUR

Frituurolie
tuinkers
Pika di Papaya
bloemetjes

23. Voeg de andere ingrediënten toe en roer goed.
24. Haal de pan van het vuur en laat de vulling afkoelen tot hij koud is.

GEHAKT VULLING

25. Snijd de ui, de paprika en de bleekselderij fijn.
26. Snijd de rode peper middendoor, verwijder de pitjes en snijd in kleine ringen.
27. Verhit de boter op matig vuur en fruit hierin de ui, de rode peper en de paprika tot de ui glazig is.
28. Voeg het gehakt toe en bak mee tot het rul is.
29. Voeg de overige ingrediënten toe en roer goed.
30. Bak alles goed door en breng op smaak met sojasaus, zout en peper.
31. Haal van het vuur en laat de vulling afkoelen.

PRESENTEREN

32. Frituur de Pastechi tot ze mooi bruin zijn (190°C). Laat uitlekken op keukenpapier.
33. Bestrooi de borden met wat tuinkers.
34. Snijd per bord 1 Pastechi jackfruit doormidden, zet de helft rechtop op het bord en leg de andere helft ernaast.
35. Leg er een Pastechi Karni naast.
36. Giet er wat Pika di Papaya bij en serveer.
37. Decoreer met een bloemetje.



TONIJN MET KORST VAN PISTACHE EN PAPAYA SALSA, AVOCADOCRÈME EN BANANEN CHIPS

INGREDIËNTEN

TONIJN

750 g tonijn
30 ml olijfolie
100 g pistache noten
1 citroen
30 g Dijon mosterd
zout
peper
1 vel bakpapier
plasticfolie

SALSA

1 komkommer
½ grote papaja's (rijp)
1 mango's (rijp)
1 rode pepers
2 cm gember
1 rode ui (klein)
2 limoenen
20 ml vissaus
120 ml olijfolie
12 g poedersuiker
30 ml citroensap
zout
zwarte peper

AVOCADOCRÈME

1 rijpe avocado
½ limoen
45 ml olijfolie
3 g mosterd
zeezout
(sushiazijn)
peper

BEREIDINGSWIJZE

TONIJN

1. Verdeel de tonijn in 3 gelijke repen (bijvoorbeeld 1/3e overdwars en het andere deel in de lengte).
2. Bestrijk de tonijn met olie en strooi peper en zout erover.
3. Verwarm een grill (pan).
4. Bak de tonijn kort aan alle zijden mooi bruin, niet langer dan 2 of 3 minuten.
5. Leg de tonijn gedurende minstens 0,5 uur afgedekt in de koeling.
6. Maal de noten fijn en rasp de schil van de citroen, meng en strooi gelijkmatig op een vel bakpapier.
7. Leg 2 of 3 vellen plastic folie op het werkblad.
8. Bestrijk de tonijn aan alle kanten met mosterd. Rol vervolgens over het notenmengsel zodat alle zijden goed bedekt zijn.
9. Leg de tonijn op een vel plastic folie en rol strak in het folie.
10. Leg de tonijn zo lang mogelijk in de koeling,

SALSA

11. Schil de komkommers, snijd overlans door en verwijder het zaad. Snijd in blokjes van 0,5 cm.
12. Schil de papaja, snijd overlans door, verwijder de pitten en snijd in blokjes van 0,5 cm.
13. Snij de mango aan beide zijden langs de pit. Snijd beide helften in een blokjes vorm (0,5 cm) en verwijder de blokjes van de schil.
14. Verwijder de pitjes uit de rode pepers en snijd die in fijne ringetjes.
15. Schil de gember en rasp deze fijn.
16. Schil de ui en snij fijn.
17. Rasp de schil van de limoenen en knijp het sap uit.
18. Doe alle ingrediënten in een grote kom. Meng goed en breng op smaak met citroensap, zout en peper.
19. Dek de kom af en zet gedurende minstens 1 uur in de koeling zodat de smaken goed kunnen mengen.

AVOCADOCRÈME

20. Halveer de avocado en verwijder de pit.
21. Schep het vruchtvlies met een lepel uit de schil.
22. Rasp de schil van de limoen en pers het sap uit.
23. Doe de avocado samen met de rasp en sap van de limoen, de olijfolie, de mosterd in een kom.
24. Proeven en eventueel nog wat sushiazijn toevoegen.
25. Pureer het geheel met een staafmixer tot een gladde crème en breng op smaak met zout en peper.

BANANEN CHIPS

2 groene bakbananen¹⁵
zonnebloemolie
Maldon zout

GARNITUUR

Gemengde sla

26. Vul een spuitzak met een brede smalle spuitmond met de crème.
Druk er zoveel mogelijk lucht uit om verkleuren te voorkomen.
27. Bewaar in de koelkast.

BANANEN CHIPS

28. Verwarm de olie in de frituurpan op 175°C.
29. Schil de bananen.
30. Snijd in de diagonaal zo dun mogelijke plakken.
31. Bak de banaan plakken in de frituur mooi goudbruin.
32. Laat uitlekken op keukenpapier.
33. Bestrooi met gekneusd Maldon zout.

PRESENTEREN

34. Neem de tonijn uit de koeling en haal de folie eraf.
35. Snijd de tonijn in plakken van ongeveer 1 cm.
36. Doe wat fijn gescheurde gemengde salade op het bord.
37. Leg 3 plakken tonijn in waaivorm bij de sla.
38. Leg een bergje salsa aan de voet van de waaier.
39. Leg een of twee bananen chips bij de salsa.
40. Spuit enkele dotjes avocadocrème rond de tonijn.

¹⁵ Geel/groene bakbananen zijn hartig; groen/zwarte bakbananen zijn zoet (voor desserts)



SOPA DE POLLO CON QUIMBOMBO

KIPPENSOEP MET OKRA, BAKBANAAN EN GAMBA'S

INGREDIËNTEN

KIPPENBOUILLON

3 kippenpoten
500 g kipkarkas
100 g ui
100 g bleekselderij
100 g wortel
2 tenen knoflook
4 witte peperkorrels
Bouquet garni

SOEP

300 g okra
2 uien
2 tenen knoflook
1 bakbanaan (groen/gele)
1 rode peper
4 tomaten
20 ml zonnebloemolie
6 g oregano
200 ml sherry
zout
peper
1 limoen

VULLING VOOR DE SOEP

70 g okra
300 g gamba's
1 bakbanaan (groen/gele)
10 ml zonnebloemolie
10 Cherry tomaten
zout
peper

BEREIDINGSWIJZE

KIPPENBOUILLON

1. Been de kippenpoten uit. Bewaar het vlees voor de vulling
2. Zet de kippen botten op met 2,5 liter koud water.
3. Breng aan de kook en schuim goed af tot er geen schuim meer boven komt.
4. Voeg de gesneden groente en bouquet garni toe.
5. Laat de bouillon gedurende 1 uur trekken. Regel het vuur zodanig dat het oppervlak net in beweging is.
6. Giet de bouillon door een zeef.

SOEP

7. Snij de bovenkant van de okra's, snijd het puntje op ongeveer 2 cm af, bewaar het puntje en gebruik bij 19, en snijd de rest in plakjes van 1 cm.
8. Snij de ui en de knoflook fijn.
9. Snij de rode peper midden door, verwijder de zaadjes en snijd in fijne ringen.
10. Pel de banaan en snijd schuin in plakken van ongeveer 1 cm.
11. Verhit de olie in een pan en bak de ui, knoflook, bakbanaan en peper kort aan.
12. Snij de tomaten in stukken.
13. Voeg de het mengsel van punt 11, de tomaten, oregano, sherry en kippenbouillon toe en breng alles aan de kook.
14. Zet het vuur lager en laat ongeveer 15 minuten zachtjes inkoken.
15. Voeg dan de fijngesneden okra toe en laat deze 10 minuten zachtjes meekoken.
16. Zeef de soep en vervolgens door een natgemaakte passeerdoek en breng op smaak met zout, peper en limoensap.

VULLING VOOR DE SOEP

17. Snij de cherrytomaten in de helft en leg de cherrytomaten in een voorverwarmde oven (180°C) met de snijkant naar boven (ong. 5 min).
18. Blancheer de okra's samen met de puntjes uit punt 7 gedurende 4-5 minuten in kokend water. Spoel direct af met koud water.
19. Snij van de hele okra's de bovenkant, snijd het puntje op ongeveer 2 cm af en snijd de rest schuin in plakjes van 2 cm.
20. Snij het kippenvlees in stukken/reepjes.
21. Pel de banaan en snijd mooie schuine plakken van 2 cm.
22. Verhit olie in een pan en bak de banaanplakken aan beide zijden mooi bruin.

CASSAVE KOEKJE

175 g cassave
12 g suiker
6 g anijszaad
1 ei
zout
peper

GARNITUUR

1 bos koriander

23. Verhit olie in een pan en bak het kippenvlees. Als de kip bijna gaar is, voeg dan de okra toe en reserveer
24. Wok de garnalen kort in de olie en reserveer.
25. Breng alles op smaak met zout en peper.

CASSAVE KOEKJE

26. Schil de cassave dik en rasp fijn.
27. Meng de geraspte cassave in een kom met de suiker, ei, anijszaad, zout en peper.
28. Verhit een laag van 2,5 cm zonnebloemolie in een pan tot 180 graden C.
29. Leg voorzichtig 2 eetlepels van het mengsel in de pan en vorm een plat koekje of een stengel.
30. Bak mooi bruin is, draai om en bak de andere zijde mooi bruin.
31. Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Serveer warm.

PRESENTEREN

32. Verwarm de soep.
33. Pluk van de koriander een aantal mooie blaadjes.
34. Snijd de garnalen in de lengte doormidden.
35. Verdeel de kip, gamba's, banaan, okra en halve cherrytomaat in een streep over het diepe bord.
36. Maak af met de blaadjes koriander.
37. Leg een cassavekoekje op het bord.
38. Doe de soep in de glazen karafjes (1 per persoon).
39. Serveer de borden en plaats aan tafel de karafjes bouillon ernaast.



INGREDIËNTEN

GEMARINEERDE GEITEN RACK

- 4 geitenbok racks
- 10 g paprikapoeder
- 10 zwarte peperkorrels
- 8 g zout
- 1.5 g knoflookpoeder
- 1.5 g uienpoeder
- 3 g korianderpoeder
- 1 g dille gedroogd
- 1 g chilipepervlokken
- 1 sinaasappel
- 20 ml olie zonnebloem
- 2 limoen
- 1 g oregano gedroogd
- 2 g komijnzaad

MANGO SAUS

- 1000 g kalfsbotten
- 10 ml maisolie
- 70 g tomatenpuree
- 1 ui
- 75 g prei
- 50 g bleekselderij
- 50 g wortel
- bouquet garni
- 1 teen knoflook
- 6 st peperkorrels
- 2 st mango
- 40 g boter
- 4 tenen knoflook
- 2 uien
- 100 ml rode wijn
- 200 ml witte wijn
- 15 g honing
- 75 g koude boter

CARIBISCHE GROENTEN

- 1,5 uien
- 3 tenen knoflook
- 3,5 cm gember

CUBAANS GEMARINEERDE GEITEN RACK MET CARIBISCHE GROENTEN, MANGOSAUS EN FUNCHI HASÁ

BEREIDINGSWIJZE

GEMARINEERDE GEITENBOK RACK

1. Meng het paprikapoeder, geplette peperkorrels, zout, knoflook- en uienpoeder, koriander, dille en chilipeper in een kom.
2. Doe het komijnzaad in een braadpan totdat het zaad bruin is en doe in een kom.
3. Trek zestes van de sinaasappel en de limoen.
4. Pers de sinaasappel en limoen uit en voeg bij de komijn samen met de zestes en zonnebloemolie. Voeg de oregano toe en het kruidenmengsel meng goed door elkaar.
5. Smeer de racks in met de marinade.
6. Vacuümeer de racks en zet gedurende minstens een half uur in de koelkast.
7. Verhit de Green Egg en laat heet worden.
8. Haal de racks uit de marinade, droog af en bak gedurende 6 tot 8 minuten op de Green Egg tot een kerntemperatuur van 63°C.
9. Laat gedurende 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.

MANGO SAUS

10. Maak 600 ml jus de veau volgens basisreceptuur.
11. Snijd de mango's aan beide zijden langs de pit door. Snijd de schil rond de pit weg en snijd het vruchtvlees van de pit.
12. Maak uit de "wangen" van de mango's bolletjes met een pommes-parisienneboor (2 per persoon). Haal de rest van de mango uit de schil.
13. Pureer de restanten van de mango zeer fijn met een staafmixer en zeef de puree.
14. Doe de boter in een sauspan en fruit hierin de fijngehakte ui en knoflook aan.
15. Blus af met de rode- en witte wijn en de jus de veau en voeg de honing toe. Laat dit mengsel inkoken tot een licht stroperige massa. Passeer door een zeef.
16. Voeg nu beetje bij beetje de mangopuree toe.
17. Maak de saus voor het opdienen opnieuw warm en sla er klein klontjes boter beetje bij beetje bij.

CARIBISCHE GROENTEN

18. Maak groentebouillon volgens basisrecept
19. Pel de ui en knoflook en snijd fijn. Schil de gember en snijd in stukken. Pureer de ui, knoflook en gember met een staafmixer.

3 g korianderzaad
1 kruidnagels
3 g kaneelstokje
1 g cayennepeper
2 g kurkuma
5 g mosterd
13 ml zonnebloemolie
350 g zoete aardappel
350 g pompoen
40 g rum
250 ml groentebouillon

MAIS EN BANAAN

5 kleine bananen
3 maiskolven (vers)
10 ml zonnebloemolie
20 g boter
zout

FUNGI HASÁ

200 g gele Maismeel
(Harina P.A.N.)
600 ml water
20 g boter
10 g zout
rozemarijnpoeder
20 g geraspte oude kaas
frituurolie

GARNITUUR

1 bos bieslook
geraspte verse kokosnoot
Maldon zout



20. Maal het korianderzaad samen met de kruidnagels en de kaneel fijn.
21. Voeg de cayennepeper en kurkuma toe.
22. Verhit de olie in een pan en bak hierin de uienpasta gedurende 2 minuten.
23. Voeg de in blokjes gesneden pompoen toe en bak aan, na ongeveer 4 minuten de zoete aardappel erbij.
24. Schep de gemalen specerijen erdoor en de mosterd.
25. Voeg vervolgens de rum en de bouillon toe en laat de groenten sudderen totdat ze nog altijd een bite hebben.
26. Laat de groente uitlekken en houd warm.

MAIS EN BANAANPUREE

27. Maak de Green Egg aan.
28. Leg de banaan op folie en verhit tot de schil strak gaat staan.
29. Pel de bananen, pureer deze en reserveer.
30. Grill de maiskolven op de Green Egg
31. Snij de kolven in schijven en voeg boter en weinig zout toe.

FUNGI HASÁ

32. Breng het water samen met het zout en de boter aan de kook.
33. Haal de pan van het vuur en voeg langzaam de mais meel toe onder voortdurend roeren.
34. Voeg wat rozemarijn toe en de oude kaas en blijf enkele minuten roeren om klonten te voorkomen Voeg eventueel nog wat water toe om een smeùige massa te krijgen.
35. Leg folie op een groot bakblik en stort het maismengsel daarop uit.
36. Dek af met een licht bevochtigde siliconenmat en rol met een deegroller tot een plak van de dikte van friet.
37. Laat de Funchi afkoelen en opstijven.
38. Snijd de plak nu in repen van friet dikte en maak friet van 8 cm lang, of steek er rondjes uit.
39. Verhit de frituurolie en bak de frietjes/rondjes mooi bruin. Laat op papier uitlekken.

PRESENTEREN

40. Neem voorverwarmde borden. Schep wat groenten op de borden.
41. Portioneer de geitenracks en leg ze half op de groenten.
42. Schik er wat frieten bij en bestrooi met wat Maldon zout.
43. Schep wat saus naast het vlees en leg daar 2 mango bolletjes in.
44. Spuit wat bananenpuree erbij en leg er de maisschijven bij.
45. Strooi wat fijngesneden bieslook over de mango bolletjes en strooi wat geraspte kokosnoot over het bord.

CASSAVE PONE, ANANAS-KOKOS IJS EN MET RUM GEÏNJECTEERDE ANANAS EN GEBAKKEN BANAAN

INGREDIËNTEN

ANANAS-KOKOS IJS

- 850 g ananas op sap uit blik
- 580 g kokosmelk
- 5 g vanille pasta
- 20 g melkpoeder
- 20 g kokosmelk poeder
- 3 eieren
- 30 ml Caribische rum
- 10 g suiker

CASSAVE PONE

- 480 g cassave
- 100 g kokosnoot
- 75 g bloem
- 130 g flespompoen
- 150 g bruine suiker
- 2 g kaneel
- 1 g nootmuskaat
- 25 g boter
- 250 ml geëvaporeerde melk (koffie melk)
- 125 ml kokosmelk
- 10 g bakpoeder
- 5 g vanille pasta
- 10 g geraspte gember
- 75 g rozijnen

GEÏNJECTEERDE ANANAS

- 1 ananas
- 45 ml Caraïbische rum
- 15 g suiker

BEREIDINGSWIJZE

ANANAS-KOKOSIJS

1. Giet de ananas met het sap in een pan en laat het zacht sudderen voor 20 minuten, totdat het meeste van het sap is verdampt. Zet de ananas in de koeling.
2. Meng in een pan 350 gr kokosmelk, de suiker, het gedroogde melkpoeder en de kokosmelk poeder.
3. Zet op het vuur en breng aan de kook onder voortdurend roeren.
4. Splits de eieren en sla het eigeel goed los.
5. Voeg langzaam onder voortdurend roeren 50 ml van het mengsel bij het eigeel en giet dan het eigeel terug in de pan bij de rest van het mengsel.
6. Neem van het vuur en roer de rest van de kokosmelk erdoor.
7. Voeg de vanille pasta toe en meng goed.
8. Doe het mengsel in een blender samen met de gekoelde ananas en het sap en blend tot een gladde massa.
9. Giet de massa in een kom en zet in de vriezer om af te koelen.
10. Als de massa voldoende is afgekoeld giet het in de ijsmachine en draai er ijs van.
11. Giet aan het eind, als het ijs nog licht vloeibaar is, de rum toe. Deze moet goed mengen.
12. Doe het ijs in een kom en bewaar in de vriezer.

CASSAVE PONE

13. Verwarm de oven voor op 180°C.
14. Breek de kokosnoot open, verwijder het vruchtvlees en schil de dunne bruine schil. Rasp het witte vruchtvlees op een fijne rasp.
15. Schil de cassave en pompoen en rasp deze.
16. Smelt de boter.
17. Doe de kokosmelk, bruine suiker, bloem, kaneel, nootmuskaat, gesmolten boter, melk, bakpoeder, gember en vanille pasta in een grote kom en roer goed tot de suiker is opgelost..
18. Meng nu de geraspte cassave, kokosnoot, rozijnen en pompoen door het mengsel.
19. Giet het mengsel in een ingevet bakblik groot genoeg om de massa 1 cm dik te maken.
20. Zet het bakblik in de voorverwarde oven en laat bakken totdat het van binnen droog is. Dit zal ongeveer 1 uur duren.
21. Haal de pone uit de oven en laat afkoelen.

GEÏNJECTEERDE ANANAS

22. Schil de ananas en snijd de ananas in 20 mooie lange plakken. Snijd de harde kern van elk part af.
23. Leg de ananas parten in een kom en giet er de rum en de suiker over. Roer goed om zodat de ananas aan alle kanten bedekt is.
24. Dek de kom af zodat de rum niet verdampt.
25. Laat de ananas parten tenminste 10 minuten marinieren.
26. Verwarm een grill voor en leg de ananas parten op de hete grill. Bak de ananas aan alle zijden mooi bruin.
27. Serveer de ananas direct warm.

GEBAKKEN BANAAN

2 bakbanaan (groen/zwart)
olie

RODE BESSEN COULIS

Voldoende voor 14 pers.
250 g rode bosvruchten
(diepvries)
1 citroen
75 g suiker

PONCHE CREMA

Voldoende voor 14 pers.
2 bl. gecondenseerde melk
90 g gepasteuriseerd eigeel
1 g nootmuskaat
5 g vanille pasta
250 ml Caraïbische rum
15 ml zeer sterke koffie

GARNITUUR

25 g geraspte kokosnoot
Muntblaadjes
Rode bessen coulis
10 takjes rode besjes

GEBAKKEN BANAAN

28. Schil de bananen.
29. Snijd de bananen in de lengte in plakken van max. 4 mm.
30. Verhit de olie in een pan.
31. Bak de banaanplakken aan beide zijden mooi bruin.
32. Laat de plakken banaan uitlekken op keukenpapier.
33. Draai van elke plak een mooie vorm

RODE BESSEN COULIS

34. Pers de citroen uit. Doe het fruit met de suiker en citroensap in een pannetje.
35. Kook op een middelhoog vuur totdat het moes is.
36. Haal het sap door een zeef (vergeet de puree aan de onderkant van de zeef niet!).
37. Laat afkoelen en doe in een spuitzak.

PONCHE CREMA

38. Klop het eigeel in een kom totdat het bijna wit van kleur zijn.
39. Meng de geklopte eierdooiers met de overige ingrediënten.
40. Roer het geheel goed door.
41. Zet in de koeling tot gebruik.
42. Indien goed afgesloten zijn, blijft de Ponche Crema zeker 2 weken goed.

PRESENTEREN

43. Steek rondjes uit de pone van ongeveer 7 cm en leg op een bord.
44. Leg naast de pone 2 stukken ananas op elkaar. Leg een plak banaan naast de pone. Leg een bol ijs op de pone.
45. Spuit 3 dotjes rode bessen coulis naast de pone.
46. Strooi geraspte kokosnoot over het geheel.
47. Garneer met de muntblaadjes en het de helft van een takje rode bessen.
48. Serveer samen met een glaasje Ponche Crema versierd met de rest van de rode bessen.

17^e Seizoen

2021 – 2022

H - Menu september 2021



INGREDIËNTEN

CHAMPIGNONS

20 grote champignons

SLAKKEN

20 st wijngaardslakken

150 g geitenkaas

75 g Parmezaan

115 g roomboter

2 sjalot

3 tn knoflook

0,5 bos peterselie

peper

zout

BIET

500 g bietjes (voorgekookt)

olijfolie

witte balsamico

peper

zout

GARNITUUR

Bietenscheuten (rood)

bietenblad/Vene Cress

CHAMPIGNONS/SLAKKEN/GEITENKAAS/BIET

BEREIDINGSWIJZE

CHAMPIGNONS

1. Verwijder de steeltjes van de champignons.
2. Hak de steeltjes.

SLAKKEN

3. Laat de roomboter zacht worden.
4. Snipper de sjalot, hak de wijngaardslakken grof.
5. Hak de peterselie en wrijf de knoflook met wat zout tot puree.
6. Meng steeltjes, sjalot en wijngaardslakken en de geitenkaas.
7. Voeg toe aan de zachte roomboter.
8. Maak op smaak met de knoflook ,peper zout.
9. Meng vervolgens de gehakte peterselie erdoor.
10. Vul hiermee de champignons.
11. Rasp de Parmezaan over de gevulde champignons.
12. Bak de gevulde champignons af in een oven van 180°C.

BIET

13. Schaaf de bietjes in dunne plakken en steek hiervan rondjes ter grootte
14. van de champignons.
15. Marineer deze in de witte balsamico, olijfolie, peper en zout.
16. Verwarm iets.

PRESENTEREN

17. Neem warme grijze borden.
18. Gratineer de gevulde champignons.
19. Plaats de gegratineerde champignons.
20. Hierop wat plakjes biet.
21. Garneer af met de bietenscheuten en Vene Cress.



INGREDIËNTEN

SEMIFREDDO VAN AVOCADO I

1 st avocado
130 ml room
50 g suiker
15 ml water
40 g eiwit
5 g limoensap
7,5 g avocadopoeier

SEMIFREDDO TEMPURA VAN AVOCADO II

2 st avocado
100 g tempurabloem
50-75 ml kook-wodka
sesamzaadjes (zwart)
Spa Rood (koud)
frituurolie

AVOCADO III

2 st avocado
olijfolie
limoen
Maldon zout
Spaanse peper

COQUILLES

30 st coquilles
olijfolie
grof zeezout

GARNITUUR

Aclla cress
Rock Chives

AVOCADO/COQUILLES/AVOCADO

BEREIDINGSWIJZE

1. Draai de avocado, samen met het limoensap en 20 ml room fijn in een blender.
2. Kook het water met de suiker op tot 115°C.
3. Klop de rest van de room op tot yoghurt dikte.
4. Klopt het eiwit luchtig en giet hierop de -nog hete- suikerstroop. Blijf
5. kloppen tot koud.
6. Vermeng de gekoelde avocado met de geklopte room en spatel hierna het eiwit er doorheen.
7. Spuit in de gewenste vorm en plaats in de vriezer.
8. Laat het tot enkele graden onder het vriespunt komen voor dat je uit gaat en bestrooi met avocadopoeier.

SEMIFREDDO TEMPURA VAN AVOCADO II

9. Meng de wodka met de tempurabloem en zorg dat er een beslagje
10. ontstaat dat zich in een dun laagje aan de avocado hecht. Voeg daarom naar behoefte spa rood toe.
11. Voeg zwart sesamzaadjes toe.
12. Ontdoe de avocado van de schil en pit, snijd elke avocado in 8 partjes.
13. Haal de partjes door het beslag en frituur deze 3 minuten op 175°C.
14. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer direct.

AVOCADO III

15. Verwijder de schil en pit van de avocado en snijd in plakjes en plet deze tussen slagersfolie.
16. Rol er licht met een rolstok/deegroller over, zodat de dikte overal gelijk is.
17. Leg de avocadoplak in de vriezer.
18. Haal vlak voor uit, uit de vriezer en snijd op het gewenste formaat.
19. Maak een dressing van de olijfolie, limoen en fijn gehakte Spaanse peper.
20. Besprenkel de plak avocado met de dressing en iets Maldon zout naar smaak.

COQUILLES

21. Grill de coquilles met een mooi grillstreepje.

PRESENTEREN

22. Rangschik de verschillende bereidingen van avocado op het bord.
23. Leg hier tussen de coquilles.



INGREDIËNTEN

KIPPENBOUILLON

2 l volgens basisreceptuur

PREI

2 st prei
olijfolie
peper
zout

SHIITAKE

350 g shiitake
peper
zout

RISOTTO

265 g Risottorijst
45 g boter
3 sjalotten
3 tn knoflook
65 g Parmezaan
165 ml witte wijn
1000 ml kippenbouillon

PARMEZAAN

100 g Parmezaan
10 g bloem

GARNITUUR

Peterselie (persinette)

RISOTTO/PREI/SHIITAKE/PARMEZAAN

BEREIDINGSWIJZE

KIPPENBOUILLON

1. Maak 2 liter kippenbouillon volgens basis receptuur.
2. Gebruik voor dit gerecht 1,5 liter en voor het hoofdgerecht 500 ml.

PREI

3. Snijd het wit van de prei in fijne ringen.
4. Stoof de preiringen in iets olijfolie.
5. Breng op smaak met peper en zout.
6. Blancheer het groen van de prei en draai tot een fijne puree.

SHIITAKE

7. Snijd de shiitake in tweeën en bak kort op hoog vuur
8. Breng op smaak met peper en zout.

RISOTTO

9. Snipper de sjalot fijn en zweet deze aan in de boter.
10. Hak de knoflook zeer fijn en voeg toe aan de sjalot. Laat enkele minuten
11. meebakken.
12. Voeg de rijst toe en bak de korrels tot glazig.
13. Blus af met de witte wijn en laat de alcohol verdampen.
14. Voeg dan een pollepel bouillon toe en blijf roeren tot het vocht is
15. opgenomen door de rijst. Voeg vervolgens nogmaals een pollepel bouillon
16. toen. Herhaal tot de bouillon op is.
17. Rasp de Parmezaan en voeg deze toe.
18. Voeg naar smaak preipuree toe.

PARMEZAAN

19. Rasp de Parmezaan zeer fijn en vermeng met de bloem.
20. Strooi een zeer dunne laag in een warme koekenpan met bakpapier en bak goudbruin en krokant.
21. Maak 10 krokantjes.

PRESENTEREN

22. Neem warme risottoborden.
23. Verdeel de risotto over de borden.
24. Garneer met de gebakken shiitake, gestoofde preiringen en toefjes peterselie.

25. Leg er als laatste een krokantje van Parmezaan op.



INGREDIËNTEN

WILDFOND

Volgens basisreceptuur

WILDE EEND

5 st wilde eend
Plantaardige olie
zeezout

GEGRILDE UIENPUREE

1000 g ui (schoon)
500 ml witte wijn
Japanse soja saus
houtschool

UIENPOEDER

2 st uien

POMMES FONDANT

EEND/UI/VLIER

BEREIDINGSWIJZE

WILDFOND

1. Maak een fond met de poten, ruggengraat en karkassen van de wilde eend.

WILDE EEND

2. Verwarm de op oven op 200°C.
3. Verwijder de poten en de ruggengraat en gebruik deze voor de fond.
4. Verwijder het wensbeentje.
5. Bak de velzijde goudbruin en krokant in een droge pan.
6. Plaats in de oven en bak de eenden koffertjes tot een kerntemperatuur van 50°C.
7. Haal uit de oven en laat minimaal 10 minuten rusten op een warme
8. plaats.
9. Snijd de filets van het karkas en trancheer in de lengte.
10. Bestrooi met zeezout.

GEGRILDE UIENPUREE

11. Verhit de BGG tot 300°C.
12. Kook de witte wijn in tot een stroopje.
13. Gril de uien totdat ze aan de buitenkant volledig donker zijn. Draai ze regelmatig.
14. Verwijder de buitenste zwarte schil, deze is bitter.
15. Trek vacuüm in een vacuümzak en gaar in de stoomoven voor 45 minuten.
16. Doe de uien en een gedeelte van het kookvocht in de TM en draai op 80°C tot een gladde massa/stevige puree.
17. Breng op smaak met de ingekookte witte wijn en een scheutje soja saus.
18. Houd warm tot uit.

UIENPOEDER

19. Verwarm de oven tot 300°C.
20. Snijd de uien in ringen van 5 mm dikte.
21. Leg de ui-ringen op een bakplaat en laat in de oven volledig zwart worden.
22. Laat afkoelen en draai vervolgens fijn in een blender.
23. Zeef door een bolzeefje.

POMMES FONDANT

10 st middelgrote aardappelen
500 ml kippenbouillon
eendenvet

VLIERSAUS

500 ml witte wijn
sjalot
100 g vlierbessen
wildfond(eend)
Monin Crème de Cassis
koude boter

UIENNOEDELS

4 st grote uien
250 g roomboter
Eendenvet

PEKELWATER:

1000 ml water
18 g pekelzout 0,5% nitriet

GARNITUUR

Bladpeterselie
Bramen

24. Schil de aardappelen en steek ze uit tot een cilinder.
25. Bak de kopse kanten van de aardappelcilinders in het eendenvet
26. goudbruin.
27. Voeg de kippenbouillon toe en gaar de aardappel verder in de oven.

VLIERSAUS

28. Passeer de wildfond en ontvet deze.
29. Reduceer tot saus dikte.
30. Kook de witte wijn met de vlierbessen en de sjalot tot een licht stroopje.
31. Wrijf het geheel door een zeer fijne zeef, er mogen geen pitjes meer in zitten.
32. Voeg deze samen met de ingekookte wildfond
33. Voeg naar smaak wat Monin cassis siroop toe en monteer eventueel met een klontje boter.

UIENNOEDELS

34. Snijd de uien tot uienringen.
35. Stop de uienringen samen met pekewater in een vacuümzak.
36. Laat zo langmogelijk rusten in de koeling.
37. Laat de boter rustig pruttelen en voeg de uienringen toe. Laat enkele minuten rustig stoven.
38. Giet op een bolzeef en laat uitlekken.
39. Breng de noedels op smaak met eendenvet.
40. Maak er mooie strakke rolletjes van en plaats deze op de borden.

PRESENTEREN

41. Plaats met een eetlepel de opgewarmde uienpuree op het bord.
42. Leg daarnaast 1 getrancheerde eendenfilet en de pommes fondant.
43. Snijd de bramen in 4 stukjes en garneer de filet.
44. Plaats de noedels naast de eend en bestrooi met uienpoeder.
45. Werk af met de saus en een takje bladpeterselie.



CITROEN/ROODFRUIT/CITROEN

INGREDIËNTEN

NAMELAKE CITROEN

100 ml citroensap
5 g glucose
2 bl. gelatine
180 g witte chocolade
200 ml room

YOGHURT SNEEUW

250 ml magere yoghurt
10 ml citroensap
25 g suiker

YOGHURT CITROENIJS

500 ml Griekse yoghurt 10% vet
1 bl. gecondenseerde melk (397 g)
2 st limoen

CITROENMOUSSE

110 ml citroensap
125 ml Griekse yoghurt 10% vet
75 ml room
50 g eiwit
25 g suiker
2,5 bl. gelatine

YOGHURT SPONSCAKE

300 g eiwit
60 g suiker
60 g yoghurtpoeder (Yopol)
60 g amandelpoeder
20 g bloem
10 kartonnen bekers

BEREIDINGSWIJZE

NAMELAKE CITROEN

1. Week de gelatine in koud water.
2. Kook het citroensap met de glucose en los hierin de gelatine op.
3. Voeg het mengsel toe aan de witte chocolade.
4. Laat het geheel smelten.
5. Koel terug tot 40°C.
6. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en spatel er door.
7. Reserveer koud in een spuitzakje.

YOGHURT SNEEUW

8. Voeg yoghurt, citroensap en suiker bij elkaar.
9. Strijk heel dun uit op een plaat.
10. Plaats in de vriezer.

YOGHURT CITROENIJS

11. Rasp de limoenen en pers ze vervolgens uit.
12. Roer de yoghurt los met de gecondenseerde melk, citroenrasp en
13. citroensap.
14. Vermeng tot een glad geheel.
15. Draai het tot ijs.
16. Reserveer boven in de vriezer (deze heeft een lagere temperatuur!)

CITROENMOUSSE

17. Week de gelatine in koud water.
18. Kook het citroensap en los hierin de gelatine op. Koel terug tot
19. 40°C.
20. Roer er de yoghurt door.
21. Klopt het eiwit met de suiker tot stevige pieken.
22. Klop de slagroom tot yoghurt dikte.
23. Spatel het geklopte eiwit, de slagroom en yoghurt-
24. citroenmengsel door elkaar.
25. Vul in kleine bolletjesmallen en reserveer koud.

YOGHURT SPONSCAKE

26. Plaats de vlinder op het mes van de Thermomix.
27. Mix alle ingrediënten in de TM 1 minuut, maximale stand: 3,5 !!!!
28. Wrijf de massa door een fijne zeef en giet dit in een kidde van 1liter. Voeg 3 patronen toe en schud stevig voor 30 seconden.
29. Laat zo lang mogelijk rusten in de koelkast.
30. Maak een inkeping of kruis in de bodem van de kartonnen bekers.

GARNITUUR

- 12 aardbeien
- 5 bramen
- 20 bosbessen
- 3 tk. verse munt

31. Vul kartonnen bekers voor 1/3 en zet 30 sec in de magnetron (300 Watt) totdat de bovenkant "net droog" is.
32. Draai het bekertje met inhoud om en laat afkoelen.

PRESENTEREN

33. Trek met je vingers plukjes van de cake.
34. Was alle fruit
35. Snijd de aardbeien in fijne brunoise.
36. Halveer de bramen.
37. Snij de munt chiffonade.
38. Schraap en maak krullen of sneeuw van de "yoghurt sneeuw".
39. Maak een gekoeld bord op met de verschillende componenten.
40. Voeg het yoghurtijs als laatste toe.

I - Menu oktober 2021 “Azië”



INGREDIËNTEN

20 scheermessen

1 stengel citroengras

2 limoenblad

25 g gember

2 teentjes knoflook

1,5 Rawit (peper)

500 ml kokosmelk

250 ml visbouillon van de Kingfish (volgende gerecht, volgens basisreceptuur)

250 ml kippenbouillon

1 sjalot

1,5 limoen

0,25 bos koriander

1,5 stengel bleekselderij

125 g venkel

125 g prei

peper

zout

GARNITUUR

venkelgroen

150 ml cappuccinomelk

5 g chilipoeder

THAISE SCHEERMESSEN

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak een visbouillon van de restanten van de Kingfish (zie volgende gerecht).
2. 1b. En de makers van de Thom Kha Gai soep maken kippenbouillon.
3. Kneus het citroengras en limoenblad met de rug van een koksmees.
4. Snij de gember, knoflook en Rawit fijn.
5. Fruit de sjalot aan.
6. Voeg de kokosmelk, kippenbouillon en visbouillon toe en breng aan de kook.
7. Voeg citroengras, limoenblad, gember, knoflook en Rawit (met wat pitjes) toe en laat dit 30 minuten afgedekt trekken.
8. Zeef door een fijne puntzeef.
9. Breng op smaak met limoensap, gehakte koriander, peper en zout.
10. Snij de venkel, prei en bleekselderij in een fijne brunoise en voeg toe.
11. Reserveer het venkelgroen.
12. Laat meestoven.
13. Spoel de scheermessen bij voorkeur in zout water. Meng hiervoor 1 liter water met 35 gram zout en spoel de scheermessen hierin.
14. Stoom de scheermessen voor ± 45 seconden in een stoomoven of stoompan. (Kan ook eenvoudig in de Varoma van de Thermomix.)
15. Spoel direct koud in ijswater.
16. Maak de scheermessen schoon, verwijder darmen en bek, en snijd in kleine stukjes.
17. Kies 10 mooie schelpen en droog deze onder de salamander.
18. Maak de Thom Kha Kai lauwwarm en voeg de in stukken gesneden scheermessen toe.

PRESENTEREN

20. Neem een warm diep bord.
21. Plaats hierin een scheermessschelp en verdeel het vlees van 2 schelpen
22. Lepel een flinke schep Thom Kha Kai met garnituur erover.
23. Snij het venkel groen ragfijn en garneer de gevulde schelpen.
24. Maak op het laatste moment, met de melkschuimer, een schuimpje van de cappuccinomelk met wat chilipoeder en schep een lepel schuim over de schelp.



VIETNAMESE KINGFISH TARTAAR

INGREDIËNTEN

MARINADE

250 ml water
40 g vissaus
20 g wijnazijn
35 g suiker
2 tenen knoflook
1 Spaanse peper
½ rode paprika
¾ wortel
0,25 bos koriander
zout

TARTAAR

1200 g Kingfish (vuil)
1 pakje glasnoedels
1 bos radijs
Chilipeper
sesamolie

GARNITUUR

1 rode peper
0,25 bos munt
0,25 bos platte peterselie
0,25 bos koriander
2 g zwart sesamzaad

BEREIDINGSWIJZE

MARINADE

1. Snijd de wortel en paprika in een zeer fijne brunoise.
2. Breng de suiker samen met het water aan de kook, tot de suiker is
3. opgelost.
4. Voeg de vissaus, wijnazijn, groenten, fijngehakte knoflook en fijngehakte
5. Spaanse peper toe. Snijd van 6 takjes koriander de blaadjes grof en voeg
6. toe.
7. Laat de saus volledig afkoelen.

KINGFISH TARTAAR

8. Snijd een eventuele ketting en buik van de filet. Verwijder de graten en
- fileer de huid eraf.
9. Geef de graten aan de makers van de amuse voor de visbouillon.
10. Snijd de schoongemaakte Kingfish in blokjes van een halve centimeter.
11. Meng de vis met de marinade en laat zo lang mogelijk marinieren in een
- vacuümpot.
12. Stort uit op een zeef en vang de marinade op.
13. Breng eventueel nog op smaak met zout en chilipeper.
14. Snij de radijs in dunne plakjes.
15. Kook de glasnoedels in kokend gezouten water snel gaar. Spoel koud.
16. Overgiet de noedels met de dressing en vang deze weer op.
17. Breng de noedels op smaak met sesamolie.

PRESENTEREN

18. Neem een kombord, leg hierin een bedje van glasnoedels.
19. Daarop de tartaar, besprenkel met wat dressing.
20. Werk af met een ruime hoeveelheid munt, koriander en peterselie en 2
- à
21. 3 ringetjes Spaanse peper en wat zwart sesamzaad.



INGREDIËNTEN

KORIANDEROLIE

1 bos koriander
100 ml zonnebloemolie
zout

KROKANTE KIPCHIPS

1,5 kg kippenpoten met vel
400 ml kippenbouillon
75 g tapiocabloem

SOEP

400 ml kokosmelk
400 ml water
60 g laos
2 stengels citroengras
2 st ui
5 st citroenblad
50 ml. limoensap
30 ml vissaus
25 g suiker
zout

CHAMPIGNONWOLKJES

800 g champignons
150 ml water

VARIATIE OP THOM KHA GAI SOEP

BEREIDINGSWIJZE

KORIANDEROLIE

1. Pluk de koriander en blancheer de bladeren enkele seconden in kokend water.
2. Koel direct terug op ijswater,
3. Knijp de kruiden goed uit, snijd grof en blender vervolgens met de olie.
4. Als de olie volledig fijn is, deze door een fijne filter of een zeefje laten lopen.
5. Breng op smaak met zout.
6. Giet de olie in een spuitfles.

KROKANTE KIPCHIPS

7. Maak kippenbouillon volgens basisreceptuur. Maar...
8. Verwijder het vel van de kippenpoten (\pm 150 gr vel) en bewaar.
9. Fileer de dijnen en gebruik de dijfilets voor de soep. Bewaar de bovenpoten voor de bouillon.
10. Maak de kippenhuid zacht door deze 10 minuten zachtjes te garen in de kippenbouillon. Geef 250 ml kippenbouillon aan de makers van de amuse.
11. Neem 150 ml bouillon met de huid en bloem in de Thermomix.
12. Laat gedurende 20 sec draaien op stand 10 en draai daarna 10 minuten fijn op 90°C op stand 2. Er ontstaat nu een taaie massa.
13. Schep de massa in een spuitzak met glad spuitmondje en spuit er dunne banen van ongeveer 10 centimeter van op siliconenmatjes.
14. Leg er een tweede matje op en rol dun uit met een rolstok/deegroller.
15. Bak 7 à 8 minuten in een oven van 180°C.
16. Verwijder het bovenste matje en droog de chips verder in de (droog)oven.

SOEP

17. Breng het water en de kokosmelk samen aan de kook.
18. 18, Schil de laos en snijd het fijn, plet het citroengras en snijd de ui fijn.
19. Voeg de laos, citroengras, citroenblad en ui toe en zet het vuur laag.
20. Laat een half uurtje intrekken.
21. Zeef de soep.
22. Zet de soep in een schone pan op laag vuur op.
23. Voeg de gesneden kip toe (zie hierboven, punt 9).
24. Voeg de suiker, vissaus en limoensap toe.
25. Zeef de soep als de kip gaar is, reserveer de kip en houd de soep warm.

CHAMPIGNONWOLKJES

26. Snijd 150 gram champignons in zeer dunne plakken en reserveer.
27. Maak de rest van de champignons schoon en snijd in stukken.

- 10 g zout
- 2 g Soja lecithine

VONGOLE

- 400 g vongole
- 1 st sjalot
- 1 teen knoflook
- 100 ml citroensap

GARNITUUR

- 2 st tomaat
- 100 g koude boter
- koriander
- 2 stengels lente-ui
- chili-olie

28. Breng de stukken champignons over in een blender en maal samen met het zout en het water fijn tot een grove massa.
29. Giet de massa op een bolzeef die je vooraf bekleed hebt met een natte passeerdoek.
30. Laat dit zo lang mogelijk uitlekken. Zet evt. onder druk met een gewicht.
31. Het champignonvocht zal oxideren en zwart worden waardoor het de kleur krijgt van maggi of sojasaus.
32. Pers alle vocht eruit door de passeerdoek met de champignons uit te knijpen.
33. Verwarm het champignon vocht, voeg de lecithine toe draai een paai keer met de staafmixer om de lecithine op te lossen. Laat even rusten.
34. Reserveer voor later gebruik.

VONGOLE

35. Spoel de vongole.
36. Verhit een bakpan.
37. Voeg een kleine hoeveelheid olie toe.
38. Bak de vongole totdat ze open gaan.
39. Voeg dan de gesnipperde ui en knoflook toe.
40. Blus de vongole af met het citroensap.
41. Verwijder de vongole uit de pan en maak het vlees los van de schelpjes.
42. Bak in de olie de plakjes champignons kort aan.

PRESENTEREN

43. Pliceer de tomaat, verwijder de pitjes en snijd brunoise.
44. Snijd de lente ui in mooie schuine stukjes.
45. Verwarm het champignonvocht en monteer op met boter zodat er mooie wolkjes ontstaan. Klop eventueel op met de staafmixer,
46. Dresseer de tomaat, lente ui, champignon plakjes en stukjes kip in het midden van het bord.
47. Leg een schelpje met een vongole hierop en werk af met een blaadje koriander. Plaats nog een vongole aan de zijkant op het bord.
48. Schep de soep in het bord.
49. Breek de krokante kip chips in plakken en leg op het bord.
50. Schep het champignonschuim over het gerecht.
51. Druppel de chili-olie en korianderolie over de soep.



INGREDIËNTEN

KROEPOEK VAN PICCALILLY

300 g piccalilly
225 g tapiocameel
zout

ZOETZUUR VAN GROENTEN

400 ml azijn
150 g suiker
400 ml water
2 blaadjes laurier
10 witte peperkorrels
200 g Romanesco
200 g bloemkool
100 g radijs
100 g rode ui
1 komkommers

PINDASAU

200 g pinda's
100 ml sojasaus zonder zout
40 g gember
50 ml arachideolie
50 ml water
2 gedroogde chili
2 teentjes knoflook
sesamolie
sambal oelek
limoensap

KROKANTE ZWEZERIK

800 g zwezerik
200 g bloem
300 ml water
zout
peper
sesamolie
frituurolie

BLOEMKOOLCRÈME

GADO GADO

BEREIDINGSWIJZE

KROEPOEK VAN PICCALILLY

1. Draai de piccalilly fijn in de Thermomix en voeg vervolgens het meel en
2. een beetje zout toe en mix het geheel nog even goed door.
3. Rol/Giet het deeg dun uit en stoom in de stoomoven.
4. Laat vervolgens drogen in de oven 90 °C en frituur vlak voor uit.

ZOETZUUR VAN GROENTEN

5. Kook voor het zoetzuur de azijn, suiker, water, laurier en peper en laat afkoelen
6. Blancheer de bloemkool en reserveer de kleingemaakte bloemkool, fijngesneden radijs en fijngesnipperde rode ui in het zoetzuur.
7. Schil de komkommer en snij linten en trek vacuüm, samen met wat zoetzuur in een grote bak.
8. Blancheer de Romanesco à la minute en marineer kort met het zoetzuur om verkleuring tegen te gaan.

PINDASAU

9. Frituur de pinda's.
10. Draai met de overige alle ingrediënten, behalve de sesamolie ed, samen fijn in een keukenmachine tot een fijne structuur ontstaat.
11. Voeg sambal, sesamolie en limoensap toe naar smaak.

KROKANTE ZWEZERIK

12. Spoel de zwezerik 30 minuten onder de kraan en gaar sous-vide (1 uur, 65 °C).
13. Ontvries de zwezerik en verwijder het vet.
14. Portioneer de zwezerik, haal door de bloem en paneer met een mix van water, peper, zout en sesamolie.
15. Paneer de zwezerik vervolgens andersom, dus eerst door het beslag en daarna pas door de bloem.
16. Frituur krokant op 180°C en serveer direct.

BLOEMKOOLCRÈME

750 g bloemkoolroosjes
7.5 g zout
150 ml olijfolie
5 g zout

KOMKOMMERSORBET

2-3 komkommers
75 g glucosesiroop
60 g pro sorbet

GARNITUUR

10 kwarteleieren
zwarte gerookte sesam
fleur de cornichon (bloemen)
rode zuring

17. Stoom de bloemkool met wat olie en het zout in ongeveer 20 minuten gaar.
18. Draai direct fijn, zeef en reserveer warm.

KOMKOMMERSORBET

19. Maak 500 ml komkommersap in de sapcentrifuge.
20. Draai in de sorbetmachine alle ingrediënten tot een sorbet en reserveer tot gebruik.

PRESENTEREN

21. Bak de kwarteleitjes met behulp van kleine metalen bakvormen.
22. Maak een spiegel van de pindasaus en plaats daar de zwezerik op
23. Maak het bord verder op met alle componenten.
24. Garneer met de fleur de cornichon, rode zuring, gebakken kwartelei en
25. zwarte sesam.



INGREDIËNTEN

BANAAN

5 st Bananen
50 g Gula Djawa
Pandan pasta
200 ml kokosmelk

KUE PISANG

5 st rijpe bananen
2 pakjes vanillesuiker
5 eieren
200 gr. hunkue-meel
50 g rietsuiker (Gula Merah)
25 g boter
3 g zout

KOKOSROOM

250 ml kokosmelk
1 zakje vanillesuiker
2 st eidooiers
25 g bloem
25 g rietsuiker
zout

ROTI JALA

3 eieren
500 ml kokosmelk
5 g koenjit
250 g bloem
Pandan Pasta
plantaardige olie
zout naar smaak

FRUIT

1 st Mango
1 st Ananas

BANAAN MET PINDA, KOKOS EN KERRIE

BEREIDINGSWIJZE

BANAAN (PANDAN SAUS)

1. Smelt de Gula Djawa in 200 ml kokosmelk.
2. Voeg enkele druppels pandan en overige ingrediënten toe.
3. Verwarm enkel minuten, niet laten koken.
4. Pel 5 bananen en snijd deze in 6 cilinders.
5. Leg ze in de saus en laat afkoelen.

KUE PISANG (BANANENCAKE)

6. Rooster het Hunkeu-meel, hierdoor ontstaat een intense vanille smaak.
7. Klop de eieren, de suikers, het zout en de bloem tot een mooi luchtig beslag.
8. Snijd de bananen in stukjes en schep deze door het beslag.
9. Vet een ovenschaal in en giet het beslag in de schaal.
10. Snijd de boter in kleine stukjes en verspreid deze over het beslag.
11. Bak de Kue Pisang in een op 175°C voorverwarmde oven in ongeveer 45 minuten goudbruin. Doe de prik test!

KOKOSROOM

12. Verwarm 200 ml kokosmelk, los de vanille suiker en rietsuiker er in op.
13. Sla de eidooiers los, voeg de bloem en een snufje zout toe en vervolgens 50 ml kokosmelk.
14. Voeg de kokende kokosmelk beetje voor beetje toe aan de eidooiers.
15. Breng het zachtjes terug aan de kook, blijf roeren tot het gaat bubbelen.
16. Giet het in een grote schaal, dek af en laat afkoelen.

ROTI JALA (PANNENKOEKJES)

17. Klop de eieren los, meng de bloem en een snufje zout erdoor.
18. Voeg de kokosmelk, koenjit en iets Pandan Paste en olie toe en meng alles goed door elkaar tot er een glad beslag ontstaat.
19. Verhit een grote koekenpan, vet deze in met olie en schep er zoveel beslag op dat de bodem net bedekt is.
20. Bak het pannenkoekje tot de bovenkant bijna droog en de onderkant bruin is.
21. Keer de pannenkoek om en bak de andere kant goudbruin.
22. Laat afkoelen en vul de flensjes met kokosroom.

FRUIT

23. Schil de mango en snijd in een fijne brunoise.
24. Verwijder schil en het hart van de ananas, snijd vervolgens in brunoise.

CRUNCH

100 g ongezouten pinda's
30 g geraspte kokos
5 g kerriepoeder

GARNITUUR

rietsuiker
Atsina cress

CRUNCH VAN PINDA, KOKOS EN KERRIE

25. Rooster de geraspte kokos en brand de pinda's.
26. Draai alle ingrediënten fijn in een blender of cutter.
27. Rooster het geheel in een droge pan.

PRESENTEREN

28. Zet de banaancilinders op het bord, bestrooi met rietsuiker en brand ze met de crème Brûlée brander.
29. Snijd de cake in dikke plakken en steek er cilinders uit, plaats deze op het bord.
30. Leg een gevuld flensje erbij.
31. Dresseer het fruit.
32. Strooi er wat Crunch bij.
33. Garneer met enkele takjes Atsina cress.
34. Lepel als laatste het restant pandan saus over het totaal.

J - Menu november 2021



INGREDIËNTEN

SPONGE CAKE

- 60 g amandelmeel
- 24 g suiker
- 10 g Wasabi poeder
- 12 g bloem
- 180 g gepasteuriseerd eiwit
- 3 st Kiddepatronen

FREGULA AL NERO

- 1500 ml gevogelte bouillon
- 120 g Fregula al nero di Seppia
- 50 g sjalot
- 70 g roomboter
- 50 g Parmezaanse kaas

SCHOL

- 500 g scholfilet
- zout
- bietenpoeder

WASABI ESPUMA

- 300 ml slagroom
- 10 g Wasabi poeder
- 25 ml sushiazijn
- 1 Kidde patroon

GARNITUUR

SCHOL, BIET, FREGULA AL NERO DI SEPPIA, WASABI

BEREIDINGSWIJZE

SPONGE CAKE

1. Meng alle ingrediënten in een blender en draai tot een gladde massa.
2. Vul en belucht dit met 3 patronen in een sifon. Zet sifon direct koud weg

FREGULA AL NERO DI SEPIA

3. Maak de gevogelte bouillon volgens basisreceptuur.
4. Neem hiervan 600 ml en geef de rest door aan de makers van het hoofdgerecht (eend).
5. Clarifeer de roomboter.
6. Rasp de Parmezaanse kaas (evt. in TM: stand 10 seconden/stand 10).
7. Snipper de sjalot fijn en zet dit samen met de Fregula aan in de geklaarde boter.
8. Voeg (wanneer het geheel goed is aangezet op een zacht vuur) een beetje bouillon toe en laat het vocht geheel opnemen door de Fregula.
9. Herhaal tot de Fregula gaar is. "a la Risotto".

SCHOL

10. Portioneer de scholfilet in 10 gelijke filets.
11. Plaats de scholfilets op folie, en sla plat.
12. Zout de scholfilets lichtjes.
13. Leg de scholfilets op de snijplank, strooi er met behulp van een theezeeffje wat bietenpoeder over.
14. Rol van dik naar dun strak op en maak er 10 toffees van.
15. Trek vacuüm.
16. Gaar daarna sous-vide op 50°C gedurende 15 minuten.

WASABI ESPUMA

17. Maak een papje van de Wasabi en een beetje sushi azijn (proeven).
Goed
18. glad roeren, er mogen geen korreltjes meer in zitten.
19. Vermeng de slagroom met het Wasabi mengsel.
20. Vul een sifon en belucht met een patroon.

PRESENTEREN

witte peper
30 Tomberry tomaatjes
Sushiazijn
olijfolie
mini bietenblad
Chili Cress

21. Kerf de kartonnen bekers in de bodem in en spuit de bekers voor de helft vol met het Sponge cake beslag.
22. Bak één voor één de Sponge cake af, in het midden van de magnetron: 1 minuut - 1000W.
23. Scheur de Sponge cake in stukken.
24. Halveer de tomaatjes en marineer in sushi azijn.
25. Meng de geraspte Parmezaanse kaas door de Fregula en breng op smaak met witte peper.
26. Smeer met een kwastje de scholfilet in met olijfolie, brand af met de gasbrander.
27. Schep Fregula in een kombord, dresseer daarop de scholfilet.
28. Garneer met stukjes tomaat en Sponge Cake.
29. Op het laatst een beetje Espuma en wat bietenblad.



INGREDIËNTEN

CRÉMEUX VAN

WORTEL

3 eidooiers
360 ml wortelsap
120 ml gembersiroop
3 g zout
10,8 g agar agar
100 ml olijfolie

WORTELPUREE

250 g worteltjes
50 g boter
20 g Ras el Hanout

SNIJBONEN GEL

300 g snijbonen
15 ml sushi azijn
6 g emulbinder

PULLED ERYNGII

1 grote Eryngii of 2
kleinere
1 sjalot
zout
peper

PEENTJES EN PÉPITES

LINZEN

50 g pépites
(kleine rode linzen)
1 grote sjalot
10 mini worteltjes
olijfolie

GARNITUUR

Ras el Hanout
Daikon Cress
100 ml olijfolie

LUCHTIGE WORTEL CRÈME, SNIJBONEN, ERYNGII

BEREIDINGSWIJZE

WORTEL CRÉMEUX

1. Sla de eidooiers los in een bekken, voeg de agar agar, het zout, gembersiroop en het wortelsap toe en roer goed door.
2. Verhit het eidooier-wortelmengsel onder voortdurend roeren tot 83°C.
3. Laat het mengsel afkoelen tot 40°C en monteer op met de olijfolie.
4. Sla luchtig met behulp met een mixer.
5. Vul de siliconemallen “donut” (10 stuks) en vries in.

WORTELPUREE

6. Kook de bospeen in gezouten water gaar.
7. Draai er een puree van met Ras el Hanout en boter.
8. Vul een spuitzakje en reserveer.

SNIJBONEN GEL

9. Blancheer de snijbonen 2-3 minuten.
10. Haal de snijbonen door een sapcentrifuge.
11. Meet 150 ml sap van de snijbonen af en breng op smaak met de sushi azijn.
12. Bind af met de emulbinder door te mixen met de staafmixer.
13. Vul een spuitflesje met het snijbonen sap en zet koel weg.

PULLED ERYNGII

14. Schraap met een vork tot er lange draden vanaf komen, ga door tot de hele boleet op is.
15. Hou je grote stukken over, snij die dan julienne.
16. Bak de Eryngii draden in een pan met olijfolie.
17. Voeg op het laatste moment een ragfijn gesnipperd sjalot toe en breng op smaak met zout en peper.

PEENTJES EN PÉPITES

18. Kook de pépites (kleine rode linzen), blancheer de mini peentjes kort in kokend water met fijngesneden sjalot.
19. Haal de mini bospeentjes door de olijfolie en brand rond om af met de gasbrander.
20. Laat afkoelen.

PRESENTEREN

21. Plaats een donut op het midden van het bord en laat de crémeux ontdooien op het bord.
22. Giet snijbonen sap in het midden van de donut.

23. Meng de pépites met de Pulled Eryngii en dresseer op het bord.
24. Spuit dotjes wortelpuree er tussen.
25. Leg de mini bospeentjes er over.
26. Garneer met Daikon Cress en snijbonensap.
27. Meng wat Ras el Hanout met 100 ml Olijfolie en besprenkel het geheel. Maak het compleet met Daikon Cress.



INGREDIËNTEN

WILDZWIJN

450 g wildzwijn Procureur
400 ml wildbouillon
400 g ganzenvet

KNOLSELDERIJ

2 grote knolselderij
100 g roomboter
50 ml kalfsfond van pot/pak

PADDENSTOELENSAUS

500 ml wildbouillon
50 g gedroogde paddenstoelen
75 g boter
200 ml kalfsbouillon van pot/pak
40 ml hazelnootolie
40 ml room

WORTEL ZUUR

1 winterwortel
100 ml water
100 ml azijn
50 g suiker

GARNITUUR

zout
2 bruine hazelnoten
veine cress

WILD ZWIJN, KNOLSELDERIJ, PADDENSTOELENSAUS

BEREIDINGSWIJZE

WILDZWIJN

1. Maak 1500 ml wildbouillon, waarvan 500 ml voor nr.11.
2. Laat het ganzenvet warm worden in de bouillon verhouding 1:1.
3. Doe het wildzwijn vlees in een passend bak of pan giet het bouillon/ganzenvet mengsel eroverheen totdat het onderstaat.
4. Dek af, breng aan de kook en gaar in de oven op 125°C tot gaar (± 2 u).

KNOLSELDERIJ

5. Borstel de knolselderij schoon, schil de knolselderij en gebruik de schillen in de wildbouillon.
6. Snijd in 10 plakken op snijmachine stand 22 en steek uit op 10 cm geef de restanten aan het volgende gerecht.
7. Rook de plakken in een rookkastje (zo koud mogelijk) gedurende 20 min.
8. Doe de rondjes over in een vacuumzak, voeg een beetje kalfsfond toe, trek vacuüm en gaar sous-vide op 85°C voor 20 minuten.
9. Maak een beurre noisette. Bak de rondjes in beurre noisette vlak voor uitgifte.

PADDENSTOELENSAUS

10. Maak de wildbouillon warm.
11. Spoel de paddenstoelen zandvrij en laat ze gedurende 1 uur trekken in de warme bouillon. Geef 100 ml hiervan aan de maker van het hoofdgerecht. Blender, zeef en monteer met de boter.
12. Voeg de kalfsbouillon, hazelnootolie en room breng op smaak met peper en zout. Nu niet meer aan de kook brengen en goed mengen.
13. Schuim op met een staafmixer.

WORTEL ZUUR

14. Schil de winterwortel en snijd zeer dunne plakjes.
15. Breng water, azijn en suiker aan de kook. Los de suiker op.
16. Giet de warme zoetzuur op de plakjes wortel en laat afkoelen.

PRESENTEREN

17. Trek of snij de procureur in reepjes en zout evt. na.
18. Leg de knolselderij rondjes op een bord.
19. Leg de "Pulled zwijn" sliertjes op de knolselderij.
20. Serveer de paddenstoelensaus rondom de knolselderij.
21. Garneer met een beetje geraspte hazelnoot4 wat cress.
22. Dresseer enkele plakjes zoetzuur van wortel.



WILDE EEND, SPITSKOOL, WORTEL, CÈPES, GEBRANDE UI

INGREDIËNTEN

WILDE EEND

5 wilde eenden (coffre)

BRIOCHE CRUMBLE

½ briochebrood
pompoenpitolie
1 bos peterselie
50 g pistache nootjes

GEBRANDE UIEN JUS

1 kg witte uien
4 tenen knoflook
5 blad laurier
1/4 knolselderij van vorig gerecht
0,5 winterpeen
1250 ml gevogelte bouillon

GEKONFIJTE EENDEN POOT

10 eenden pootjes
500 ml ganzenvet

BEREIDINGSWIJZE

WILDE EEND

1. Zet het sous-vidé app. klaar op 65°C.
2. Prepareer koffertjes van de eenden en reserveer de pootjes.
3. Maak van karkassen en afsnijdsels minimaal 2000 ml gevogelte-bouillon.
4. Gebruik hiervoor als basis de rest van gerecht 1.
5. Trek de koffertjes vacuüm en gaar de eenden sous-vidé gedurende 1 uur op 65°C.
6. Koel direct terug.

BRIOCHE CRUMBLE

7. Verwarm de oven voor op 130°C.
8. Ontdoe het brood van de korst en snij in blokjes van 1x1 cm.
9. Meng de blokjes met de pompoenpitolie en droog deze in de oven
10. Rooster de pistache nootjes en draai samen met de peterselieblaadjes fijn
11. in de keukenmachine.
12. Voeg de brioche toe en vizel naar eigen smaak en inzicht.

GEBRANDE UIEN JUS

13. Snij de uien doormidden en bak deze in een grote pan (snijvlak naar beneden) in een beetje olie helemaal zwart.
14. Snij de knoflook in dunne plakken, de knolselderie in blokjes (van vorig gerecht en de winterpeen ook in blokjes).
15. Bak dit samen met de uien goed aan zodat alle smaken los komen. Voeg de laurier toe.
16. Blus af met de gevogelte bouillon en laat op een zacht vuur staan pruttelen gedurende 2 uur.
17. Zeef en passeer de massa.
18. Kook in tot gewenste dikte, breng daarna op smaak.

GEKONFIJTE EENDEN POOT

19. Maak de pootjes schoon.
20. Doe ganzenvet in een kleine pan en verwarm de olie tot ongeveer 85°C.
21. Doe de pootjes in de pan.
22. Maak een cartouche van bakpapier en gaar de poten zo lang mogelijk op laag vuur.

SPITSKOOL

1 Spitskool
500 ml gevogelte bouillon
100 ml gerookte olijfolie

PADDENSTOELEN EMULSIE

40 g champignons
wildbouillon
30 g cèpespoeder
50 ml Jus de cèpes (van vorig
recept)
10 ml balsamicoazijn
4 g Xantana
40 g gepasteuriseerd eiwit
350 g druivenpitolie

PADDENSTOELEN TEMPURA

200 g beukenzwammen
tempura meel
Cèpes poeder
Jus de Cèpes

WORTELEMULSIE

500 gr wortelsap
40 g fijne suiker
2 blaadjes gelatine
4 eidooiers
400 g mascarpone
2 Kidde patronen

GARNITUUR

Red mustard cress

SPITSKOOL

28. Maak de spitskool schoon en snij de kool in julienne
29. Blancheer in de bouillon tot beet gaar.
30. Dep droog, giet er gerookte olijfolie overheen en brandt voor het
uitgeven met de gasbrander af.
31. Houd warm tot uitgifte.

PADDENSTOELEN EMULSIE

32. Gaar de champignons in de gevogeltebouillon.
33. Laat de champignons uitlekken
34. Cutter de champignons naar eigen smaak met cèpes poeder, jus de
cèpes en balsamicoazijn.
35. Bind lichtjes af met max. 4 g Xantana.
36. Doe deze massa met het eiwit in een blender en laat op medium
snelheid draaien.
37. Voeg al draaiende de olie er aan toe, zodat zich een emulsie vormt.
38. Breng op smaak met (zout.)
39. Doe de emulsie over in een spuitzak.

PADDENSTOELEN TEMPURA

40. Brand de paddenstoelen rondom aan met een gasbrander, zodat ze wat
vocht verliezen.
41. Doe het tempurameel in een keukenmachine en voeg (naar eigen
smaak) wat cèpes poeder, jus de cèpes en zout toe.
42. Zet de machine aan en voeg koud water toe tot er een frituurbeslag
ontstaat .
43. Haal de beukenzwam door het beslag en bak in olie van 180°C.

WORTELEMULSIE

44. Week de gelatine in koud water.
45. Doe alle ingrediënten, behalve de mascarpone in een Thermomix en
verwarm tot 80°C en laat gedurende 10 minuten rustig draaien.
46. Laat afkoelen tot 30°C
47. Roer de mascarpone los en meng dit in gedeelten er doorheen..
48. Doe het geheel in een Sifon en belucht met 2 patronen.

PRESENTEREN

49. Snij de filets van de karkassen en bak deze in de boter.
50. Brandt de spitskool af.
51. Trancheer de eend.
52. Begin met de brioche crumble op het bord.
53. Leg de filets er op en leg de spitskool erbij.
54. Spuit dopjes paddenstoelen emulsie en druk daar in/op de tempura.
55. Leg de pootjes naast de filets Werk af met de wortelemulsie. Serveer
met de jus van gebrande ui.
56. Garneer met rode mosterd cress.



PEER EN AMANDEL

PERENIJS, BLANC MANGER, TARTE TATIN VAN PEER, AMANDELKROKANTJE

INGREDIËNTEN

PERENIJS

4 st Doyenne peren
200 ml volle melk
130 g suiker
citroenrasp
4 eidooiers
200 ml slagroom
3 g Unique Binder

BLANC MANGER

10 g gelatine
500 g melk
½ vanille stokje of 2x
pompje
200 g marsepein
350 g slagroom

TARTE TATIN

150 g bruine
basterdsuiker
150 g boter
15 g zeezout
5 st conference peren
1 rol bladerdeeg
100g amandelspijs
amandelessence

AMANDEL

KROKANTJE

60 g eiwit
30 g bloem
30 g amandelpoeder
75 g poedersuiker

BEREIDINGSWIJZE

PERENIJS

1. Schil de peren en verwijder het klokhuis, snijd in stukken
2. Kook de peren in de melk met de suiker en iets citroenrasp.
3. Pureer de peren met de melk, zeef en doe dan weer teug in de pan.
4. Neem 500 ml peer-melk mengsel.
5. Klop de eidooiers los en roer door de Peer-melk mengsel, verhit tot 80°C
6. blijf zachtjes roeren tot de dooiers gaar zijn en gebonden (lepel test).
7. Laat afkoelen op ijs tot 30°C.
8. Klop de slagroom lobbige en spatel door de compositie, draai er ijs van.

BLANC MANGER

9. Week de gelatine in ruim water.
10. Breng de melk met vanille merg aan de kook, los hierin stukjes marsepein
11. op.
12. Blijf roeren tot de marsepein volledig is opgelost.
13. Haal van het vuur los de gelatine er in op, laat afkoelen tot
14. kamertemperatuur.
15. Klop de slagroom stijf en spatel erdoor.
16. Vul natgemaakte vormpjes en zet in de koelkast.

TARTE TATIN VAN PEER EN AMANDEL

17. Verwarm de oven voor op 200°C.
18. Vet kleine aluminium vormpjes in.
19. De peren schillen en halveren, boor het klokhuis eruit, snijd evt. de hals
20. eraf en vul de klokhuis holte met amandelspijs.
21. Verhit de suiker plus boter tot goudbruine karamelsaus. Blus af met wat
22. water en kook in tot stroop, voeg zeezout en amandelessence toe.
23. Neem van het vuur als het borrelt. Giet karamel in de vormpjes.
24. Leg de peer met de bolle kant naar beneden op de karamel.
25. Dek af met korstdeeg en druk langs de randen goed aan.
26. Bak in 40 minuten goudbruin.
27. Laat iets afkoelen, stort/keer om op het bord, let op heet!!

AMANDEL KROKANTJE

28. Verwarm de oven voor op 180°C.
29. Roer het eiwit los, meng met de bloem, amandelpoeder en zachte boter
30. tot een gladde massa.
31. Neem 1 lepel beslag en strijk dun uit op een siliconenmatje.
32. Bestrooi met amandelschaafsel.

50 g boter
30 g amandelschaafsel

GARNITUUR

poedersuiker
Atsina Cress

33. Bak in 10 minuten af op 180°C.
34. Laat ze op een rolstok afkoelen dan krijgen ze een mooie ronding (krul).
35. Maak op deze wijze meerdere koekjes

PRESENTEREN

36. Stort de Blanc Manger en leg net uit het midden op het bord.
37. Stort de Tarte Tatin en leg er naast.
38. Neem een amandelkoekje en leg daarop een mooie quenelle van het perenijs.
39. Maak het geheel af met wat poedersuiker en enkele takjes Atsina Cress.

K - Menu februari 2022



MUNGBONEN MET GEROOKTE FETA, MINI WORTELTJES, KROKANTE PITA & CRÈME VAN GEROOSTERDE COURGETTE

INGREDIËNTEN

PITA BROODJES

250 ml water
7 g gist
400 g bloem
20 ml olijfolie
6 g zout

GEROOKTE FETA

CRÈME

150 g crème fraîche
250 g feta
50 g oolong thee
10 g karwijzaad
15 g roze peperkorrels
10 g tijm takjes
1 citroen

MUNGBONEN

300 g mungbonen
90 ml olijfolie
1½ rode ui
3 tenen knoflook
12 g karwijzaad
3 g venkelzaad
30 g kristalsuiker
120 ml sherryazijn
15 g muntblaadjes

BEREIDINGSWIJZE

KROKANTE PITA BROODJES

1. Meng het gist samen met het water. Roer door en laat een paar minuten staan.
2. Doe alle ingrediënten, behalve het zout, in de keukenmachine met deeghaak.
3. Zodra alles goed gemengd is voeg dan het zout toe en laat de machine het deeg mooi soepel kneden. Minimaal 15 minuten.
4. Verdeel het deeg in 10 gelijke porties en laat onder een vochtige theedoek 45 min. rijzen.
5. Verwarm de oven voor op 230°C.
6. Rol de porties deeg uit tot platte cirkels en plaats op een met bakpapier beklede bakplaat.
7. Bak de pita's zo'n 9-12 minuten (eventueel langer) tot ze mooi krokant zijn.
8. Reserveer.

GEROOKTE FETA CRÈME

9. Was de citroenen, droog af, en rasp de schil.
10. Bekleed de rookoven met 2 lagen aluminium folie en leg hierop de thee, karwijzaad, roze peperkorrels, tijm, citroenrasp en 2 eetlepels water.
11. Zet op hoog vuur en verlaag deze naar half hoog zodra het begint te roken.
12. Plaats de feta op het rooster en plaats deze in de rookoven.
13. Haal na 5 minuten de rookoven van het vuur en laat afgesloten nog 5 minuten staan.
14. Draai de feta met de crème fraîche tot een mooie crème.
15. Breng op smaak met zout, peper en olijfolie en reserveer in een spuitzak.

MUNGBONEN

16. Spoel de mungbonen af en doe ze in een middelgrote pan.
17. Overgiet met ruim water en kook in 20-25 minuten net gaar.
18. Giet af, spoel na, en koel terug.
19. Snipper de ui en knoflook en smoor deze in olie tot deze glazig is.
20. Voeg karwijzaad en venkelzaad toe, smoor een minuut en voeg als laatste de suiker erbij.
21. Roer 1 minuut en giet de azijn erbij.
22. Laat op halfhoog vuur 3 minuten inkoken.
23. Meng de mungbonen erdoor, breng op smaak met olijfolie, zout en peper.
24. Laat afkoelen en meng met de fijngesneden munt.

COURGETTE CRÈME

3 courgetten
komijn
tijm
zonnebloemolie
peper
zout

WORTELTJES

Mini worteltjes (5 gele,
5 oranje, 5 paarse)
50 g boter

GARNITUUR

doperwtencress
Za'atar

COURGETTE CRÈME

25. Verhit de oven tot 230°C.
26. Rooster de courgette tot ze mooi zwart geblakerd zijn.
27. Let op: hier kunnen ook de paprika's bij voor de Harissa (overleg met makers van hoofdgerecht).
28. Haal de courgettes uit de oven en leg ze in een bekken, dat je afdekt met vershoudfolie.
29. Laat afkoelen en haal het vruchtvlees eruit. Laat uitlekken op een bolzeef, vang het vocht op.
30. Draai het vruchtvlees samen met tijm, komijn en zonnebloemolie op tot een humus.
31. Breng op smaak met olijfolie, peper en zout.
32. Reserveer.

WORTELTJES

33. Was de worteltjes, halveer deze in de lengte en bak in de boter gaar.
34. Laat afkoelen.

PRESENTEREN

35. Dresseer de courgette crème in een mooie lijn op het bord.
36. Plaats hierop de mungbonen en worteltjes.
37. Snij het pita brood in 2 stukjes.
38. Garneer af met dotjes gerookte feta crème, doperwtencress, stukje brood en strooi er een beetje Za'atar over.



MINI-PIJLINKTVIS MET AMANDELTARATOR EN LIMOENRELISH, SALADE VAN RODE QUINOA EN WATERKERS

INGREDIËNTEN

AMANDEL TARATOR

225 zuurdesembrood zonder korst
120 ml volle melk
1 grote bol knoflook
75 ml olijfolie
90 g blanke amandelen
20 ml sherryazijn
10 g zout

SPECERIJENPASTA

1 g komijnzaad
1 g korianderzaad
1 g venkelzaad
1 g chili poeder
1 g zwarte peperkorrels
1 g kardemonpeultjes
6 g kristalsuiker
1 g zout
1 teen knoflook
5 cm gemberwortel
10 g tamarinde pasta
10 ml zonnebloemolie

LIMOENRELISH

4 limoenen
1,5 Rawit rode chilipeper
16 g koriander
olijfolie

SALADE QUINOA

WATERKERS

3 sjalotten
8 g suiker

BEREIDINGSWIJZE

AMANDEL TARATOR

1. Snijd de korsten van het brood.
2. Doe voor de Tarator het brood in een kom, giet de melk erover en zet 30 minuten opzij.
3. Doe de schoongemaakte knoflooktenen in een pan met de olijfolie (neem een smalle pan, de tenen moeten onderstaan) en konfijt op 80°C tot de tenen zacht zijn en laat afkoelen.
4. Voeg de afgekoelde olie met knoflooktenen, het brood met de melk, de amandelen, sherryazijn en het zout bij elkaar in de keukenmachine of Thermomix.
5. Mix alles tot een grove (dikke) massa/puree. Als te dik, voeg dan een beetje water toe.
6. Reserveer in een schaal.

SPECERIJENPASTA

7. Doe voor de specerijenpasta in een droge koekenpan:- komijnzaad, korianderzaad, venkelzaad, chilipoeder en peperkorrels.
8. Zet de pan op halfhoog! vuur en rooster tot alles lekker geurt.
9. Vijzel de kardemonzaadjes en verwijder de vliesjes (blaadjes), je houdt de zaadjes over.
10. Doe de geroosterde kruiden samen met de kardemonzaadjes, zout en de suiker in een vijzel en wrijf alles tot een fijn poeder.
11. Rasp de knoflook en de gember in een kom en voeg de tamarindepasta en olie toe. Voeg ook het kruidenpoeder toe.
12. Wrijf nog langer tot het een mooie pasta is.
13. Reserveer.

LIMOENRELISH

14. Schil en snijd de limoenpartjes uit de limoenen (zorg dat je de vliesjes van de partjes zijn verwijderd).
15. Verwijder de steeltjes van de koriander en hak de blaadjes zeer fijn.
16. Snij de peper extreem fijn (zonder zaadlijst!).
17. Meng alles samen met wat olie tot een mooie relish.

SALADE VAN RODE QUINOA EN WATERKERS

18. Snijd de sjalotten in fijne ringetjes en meng met wat zout in een kommetje.
19. Laat 5 minuten staan en voeg vervolgens de suiker, sumak en azijn toe. Laat 30 minuten staan.

8 g Sumak
30 ml rode wijnazijn
150 gram rode quinoa
15 ml citroensap
8 g mosterd
25 ml olijfolie
zout
peper

MINI-PIJLINKTVIS

500 g mini-pijlinktvis

GARNITUUR

60 g waterkers
olijfolie

20. Breng een kleine pan met water en beetje zout aan de kook en kook hierin de quinoa gaar (duurt dan ong. 10 minuten).
21. Giet af en spoel onder de kraan koud. Laat de quinoa goed drogen.
22. Maak een dressing:
23. Doe voor de dressing het citroensap en de mosterd in een kommetje met wat zout en royaal versgemalen zwarte peper.
24. Voeg al roerend de olijfolie toe.
25. Reserveer.

MINI-PIJLINKTVIS

26. Maak de inktvissen schoon en snijd de tentakels eraf.
27. Snijd de hoed in mooie ringen.
28. Zet een grillpan op hoog vuur en gril de inktvis (ringen en tentakels) 2-3 minuten, keer de stukken halverwege de tijd.
29. Doe de gare stukken inktvis in de kom. Meng naar smaak met de specerijen pasta!
30. Reserveer lauw/warm.

LAATSTE 10 MINUTEN

31. Plaats de kom met Tarator in de warmhoudkast om op te warmen.
32. Verwijder de steeltjes van de waterkers.
33. Giet de sjalotten door een zeef, vang net vocht op voor later gebruik.
34. Meng in een grote kom met de quinoa en dressing en waterkers.
35. Schep alles luchtig door elkaar.

PRESENTEREN

36. Neem de witte borden met de kleine diepte.
37. Neem een ring en schep de amandel Tarator in de ringen.
38. Leg vervolgens hierop de lauw/warme inktvis.
39. Hierover heen gaat de limoen relish.
40. Garneer af met de salade aan de zijkant.
41. Sprengel wat olijfolie rondom.



INGREDIËNTEN

POLENTA FRITES

285 g instant polenta
70 g polenta om te
bestuiven
115 g boter
85 Parmezaan
zout

PISTACHE- PIJNBOOMPITTENKORST

150 g boter
55 pistache noten
(gedopt)
55 g pijnboompitten
7 g suiker
28 ml citroensap
7 g zout

VICHYSOISE

75 g peterselie
110 g rucola
15 ml olijfolie
30 g boter
1,5 sjalot
1,5 aardappel
750 ml kippenbouillon
45 g spinazie
150 g prei
1 st knoflook

SKREI MET PISTACHE PIJNBOOMPITTENKORST VICHYSOISE VAN RUCOLA EN PETERSELIE POLENTA, PARMENZAAN FRITES EN AÏOLI

BEREIDINGSWIJZE

POLENTA FRITES

1. Rasp de Parmezaan.
2. Vul en middelgrote pan met 800 ml licht gezouten water. Breng aan de kook en voeg al roerend de 285 g polenta toe.
3. Zet het vuur lager en laat de polenta onder regelmatig roeren 3 minuten koken tot de polenta glad en dik is.
4. Voeg vervolgens de in klontjes gesneden boter toe. Let op: voeg pas de volgende toe als de eerste portie helemaal is opgelost.
5. Voeg vervolgens de geraspte Parmezaan toe en roer tot deze volledig is opgelost.
6. Roer goed en laat al roerend nog 5 minuten koken tot de polenta niet meer aan de wand van de pan kleeft.
7. Giet de polenta in een met bakpapier beklede ovenschaal en strijk de polenta met een bevochtigde spatel plat.
8. Laat de polenta afkoelen en 2 uur lang opstijven in de koelkast.
9. Snijd na 2 uur de opgesteven polenta in frites. Wentel door de overgebleven polenta en frituur **net voor uitgaan** op 190°C tot ze mooi goud bruin zijn.

PISTACHE-PIJNBOOMPITTENKORST

10. Smelt de boter op halfhoog tot hoog vuur. Laat uitbruisen tot deze mooi goudbruin van kleur is.
11. Haal van het vuur en passeer door een fijne zeef.
12. Roer de pistachenoten, pijnboompitten, suiker, het citroensap en wat zout door de boter.
13. Spreid het mengsel uit op een met bakpapier beklede bakplaat. (Let op zorg wel dat de noten & pitten tegen elkaar aan liggen).
14. Laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

VICHYSOISE VAN RUCOLA EN PETERSELIE

15. Maak een kippenbouillon volgens basisreceptuur.
16. Breng een pan gezouten water aan de kook.
17. Blancheer de peterselie en rucola en koel terug op ijswater.
18. Fruit de gesnipperde sjalot in een pan met de boter en de olie.
19. Voeg de fijngesneden knoflook en prei toe en fruit deze mee.
20. Voeg de geschilde en in kleine stukjes gesneden aardappel toe en bak deze 5-6 minuten mee tot de aardappel glanzend is.
21. Giet de bouillon erop en laat 9-10 minuten zachtjes koken tot de prei een aardappel beetgaar zijn.
22. Voeg de rucola, peterselie en spinazie toe en pureer liefst in de Thermomi.

AÏOLI

8 tenen knoflook
250 ml zonnebloem olie
2 takjes tijm
1 laurierblad
2 zwarte peperkorrels
2 eidooiers
10 g mosterd
10 ml witte wijnazijn

SKREI

800 g Skrei

GARNITUUR

1 citroen
Borage cress
Parmezaan

23. Breng op smaak en houd apart, reduceer eventueel verder tot mooie dikte.

AÏOLI

24. Doe de knoflooktenen met zonnebloem olie, tijm, laurierblad en peperkorrels in pan en laat op 80°C konfijten.
25. Laat alles afkoelen.
26. Zeef de knoflook tenen uit de olie, bewaar de olie en gooi de kruiden weg.
27. Maak van de knoflooktenen, olie en overige ingrediënten een Aïoli zoals je een mayonaise maakt.
28. Reserveer in een spuitzak.

SKREI

29. Verwarm een oven voor op 200°C.
30. Portoneer de skrei in 80 g porties.
31. Leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. En bak in 5-6 minuten tot bijna gaar.
32. Haal uit de oven en leg een stuk pistache-pijnboompitten korst op elk stukje filet.
33. Bak vervolgens onder de salamander in 2- 3 minuten goudbruin.

PRESENTEREN

34. Maak een mooie spiegel van de Vichyssoise in het bord.
35. Plaat hierop de overige componenten: polenta frites, skrei, en een mooie quenelle van Aïoli.
36. Garneer af met citroen zeste en Borage cress en rasp er nog wat Parmezaan over.



INGREDIËNTEN

HARISSA

3 rode paprika's
6 knoflooktenen
500 g gepelde tomaten blokjes
6,5 g gerookte paprika poeder
3 Spaanse pepers
2 Rawit
5 g komijnzaad
5 g venkelzaad
5 g koriander zaad
5 g gedroogde chilipeper
10 g rozenblaadjes olijfolie
zout
peper

RIBEYE MARINADE

35 g zwarte knoflook
15 g Harissa
10 g granaatappel siroop
3 g gedroogde chilipeper
35 g tomaten blokjes uit blik
20 ml whisky
10 g rode wijnazijn
10 ml Maple siroop
½ ui
zout

RIBEYE

600 g Ribeye

PAPPARDELLE MET HARISSA, RIBEYE ROLLADE, KAPPERTJES, GROENE-ASPERGES, KALAMATA OLIJVEN, OLIJVEN TUILLE EN SUMAK CRÈME

BEREIDINGSWIJZE

HARISSA

1. Verwarm de oven voor op 230°C. En blaker hierin de paprika's zwart.
2. **Let op hierbij kunnen ook de courgettes van gang 1.**
3. Doe de paprika's in een bekken en dek deze af met vershoudfolie. Laat 10 minuten staan.
4. Pel vervolgens de paprika's en haal de zaden eruit.
5. Rooster de kruiden en chillies in een pan tot deze geuren.
6. Verwijder de zaadlijsten uit de pepers en de Rawit.
7. Voeg vervolgens alle ingrediënten, m.u.v. de olie, samen in een mixer en pureer tot een mooie puree.
8. Voeg beetje bij beetje de olie toe om zo de puree iets vloeibaarder te maken.
9. Voeg als laatste de rozenblaadjes toe om iets van de pittigheid van de Harissa weg te halen.
10. Breng op smaak met peper en zout.

RIBEYE MARINADE

11. Snipper de ui fijn.
12. Maak van alle ingrediënten een mooie puree in de keukenmachine.

RIBEYE

13. Snijd van de Ribeye mooie lange plakken op de snijmachine.
14. Leg deze dakpansgewijs op de snijplank en bestrijk deze met de marinade.
15. Rol vervolgens op en bind met bindtouw op tot een mooie rollade.
16. Vacumeer deze in een vacumeerzak en leg voor 30 minuten in de koelkast.
17. Verwarm ondertussen de sousvide voor op 56°C en leg hier vervolgens de gevacuümde rollade in voor minimaal 2 uur.

PAPPARDELLE

300 g Farina di grano duro
3 eieren
30 ml olijfolie
8 g zout

OLIJVEN TUILLE

30 g boter
35 g bloem
40 g eiwit
45 g suiker
25 g Kalamata olijven

SUMAK CRÈME

150 g crème fraîche
20 g sumak
20 ml olijfolie

GROENE ASPERGES

10 groene asperges

GARNITUUR

1/3 bos platte peterselie
25 g kappertjes
60 g Kalamata olijven
100 ml Harissa
boter

PAPPARDELLE

18. Maak de pasta volgens basis receptuur.
19. Rol deze uit met de pasta molen tot lange dunne plakken en snijd hier Pappardelle van.
20. Laat drogen op het pasta droogrek.
21. Zet voor het serveren alvast een pan met goed gezouten water klaar.

OLIJVEN TUILLE

22. Klop de eiwitten schuimig.
23. Voeg de gezeefde bloem en suiker toe en meng dit tot een glad geheel.
24. Maal de olijven.
25. Voeg vervolgens de gesmolten boter en gemalen olijven toe.
26. Laat dit beslag 10 minuten rusten in de koeling.
27. Verwarm de oven voor op 180°C.
28. Bekleed een bakplaat met een silicone mat en strijk hierop met behulp van de driehoekjes mal het tuille beslag.
29. Bak de tuelles tot net goudbruin. Haal uit de oven en laat hard worden.

SUMAK CRÈME

30. Meng alle ingrediënten en reserveer koud in de koelkast.

GROENE ASPERGES

31. Blancheer de groene asperges net onder beetgaar in gezouten water en koel terug in ijswater.

PRESENTEREN

32. Snijd de Kalamata olijven in vieren.
33. Kook de pasta af, verwarm de Harissa saus en meng de twee samen met de Kalamata olijven en kappertjes.
34. Bak de asperge in boter en houd warm.
35. Haal de Ribeye rollade uit de sousvide en bak deze rondom mooi aan in een pan met boter. Portioneer.
36. Maak het bord op door eerst een mooie portie pasta op het bord te leggen.
37. Hierboven op dresseer je de Ribeye rollade.
38. Garneer af met de asperges, olijven tuelles, fijngesneden peterselie en twee quenelle sumak crème.



GEBAKKEN KWARKTAART, CHOCOLADE GANACHE, KARAMEL-PINDA IJS

INGREDIËNTEN

KARAMEL-PINDA IJS

135 g pinda's
170 g suiker
635 ml volle melk
140 ml slagroom
15 g glucosestroop
7 st eidooiers
2 g Unique binder
5 g zout

KWARKTAARTJES

180 g hazelnoten
25 g bloem
105 g chocolade
65 g gemalen amandelen
145 g boter
160 g suiker
4 eieren
250 g ricotta
vanille extract
zout

BEREIDINGSWIJZE

KARAMEL-PINDA IJS

1. Verhit de oven tot 200°C.
2. Doe de pinda's voor zowel de krokant als het ijs in een kleine braadslee en
3. rooster ze goudbruin. Reserveer beide weer apart.
4. Hak de warme pinda's met 57 gram suiker en 5 gram zout fijn in de (kleine) keukenmachine tot een kleverige puree.
5. Giet de melk en room in een pan en verwarm tot dit kookt.
6. Roer de pinda puree erdoor tot deze mooi is opgelost.
7. Zet een tweede pan op met de 113 gram overgebleven suiker, glucosestroop en 1 eetlepel water.
8. Kook tot een donkerbruine karamel.
9. Neem van het vuur en giet het warme pinda room mengsel erop. Roer tot alles mooi is opgelost.
10. Doe de eidooiers in een kom en voeg 1 eetlepel warme karamel-pinda room toe. Klop rustig door elkaar en voeg vervolgens steeds 1/3 van het mengsel toe.
11. Zet vervolgens op het vuur en breng onder voortdurend roer naar 85°C.
12. Voeg eventueel wat Unique binder toe voor meer stabilisatie van het ijs.
13. Laat afkoelen alvorens er ijs van te draaien. Reserveer in de vriezer.

KWARKTAARTJES

14. Verhit oven voor op 160°C.
15. Vet de rand van 8 cm metalen ringen in met boter en bekleed deze met bakpapier. Het bakpapier dient 2 cm boven de rand uit te steken. Zet ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
16. Verdeel de hazelnoten en rooster ze voor 10 minuten tot een licht bruine kleur. Laat afkoelen.
17. Hak 60 gram van de afgekoelde hazelnoten fijn en reserveer ter garnering.
18. Doe de rest van de noten in de kom van de keukenmachine samen met de bloem. Mix alles fijn en stort in een grote bekken.
19. Mix de chocolade ook tot kruim in de keukenmachine en voeg toe aan de noten & bloem.
20. Voeg de gemalen amandelen toe.
21. Splits de eieren.
22. Verhoog oven temperatuur naar 180°C.
23. Doe de boter (in blokjes gesneden) en suiker in de kom van de KitchenAid met bishopshaak. Klop 3 minuten op half hoge snelheid tot een bleke, romige massa.

24. Voeg een voor een de eidooiers toe en blij voortdurend kloppen op een lage snelheid.
25. Voeg het mengsel van bloem, chocola en hazelnoten toe en klop alles tot dit goed gemengd is.
26. Spatel vervolgens met de hand de ricotta, vanille extract (1 x pompen) en wat zout door het beslag.
27. Klop vervolgens de eiwitten met een klein beetje suiker stijf als merengue en spatel dit in twee/drie porties door het beslag.
28. Verdeel het beslag over de metalen ringen, maximaal tot de rand van de ring. Bak ze vervolgens voor 30/35 minuten in de oven.
29. Let op!!! Draai halverwege de bakplaat een halve slag voor gelijkmatige garing. Laat afkoelen.

PINDA KROKANT

- 85 g suiker
- 10 g boter
- 50 g pinda's

CHOCOLADE GANACHE

- 65 g pure chocolade
- 25 g suiker
- 25 g glucosestroop
- 45 ml water
- 25 g boter

GARNITUUR

- 3 sinaasappels
- Honey cress

PINDA KROKANT

30. Vet een kleine bakplaat in met boter.
31. Verhit de suiker in een pan tot de suiker gaat karamelliseren.
32. Voeg rustig de boter toe, roer rustig 1 minuut tot de boter goed is opgelost.
33. Schep de pinda's door de karamel zodat ze rondom omhuld zijn. Laat 30 sec.
34. pruttelen alvorens het mengsel op de ingevette bakplaat uit te storten.
35. Laat 1 uur afkoelen en breek vervolgens in stukken.

CHOCOLADE GANACHE

36. Doe de chocolade in een kom en zet opzij.
37. Zet de suiker & glucosestroop op laag/halfhoog vuur.
38. Roer alles door elkaar en draai als de suiker gesmolten is het vuur hoog.
39. Breng aan de kook en laat licht amberkleurig karamelliseren.
40. Voeg het water toe en laat de karamel oplossen in het water.
41. Neem de pan van het vuur en wacht 1 minuut voor je het karamel water op de chocolade giet.
42. Laat 5 minuten staan en klop alles door elkaar.
43. Voeg de boter in blokjes toe; een paar blokjes per keer.
44. Reserveer.

PRESENTEREN

45. Snijd mooie partjes uit de sinaasappels.
46. Bestrooi een glazen bord met poeder suiker.
47. Plaats hierop een kwarktaart en overgiet deze half met de chocolade ganache. Garneer af met de apart gehouden hazelnoten.
48. Plaats een bolletje karamel-pinda ijs naast het taartje en garneer af met pinda krokant, sinaasappelpartjes en Honey cress.

L - Menu maart 2022



INGREDIËNTEN

TOMATENMOUSSE

4 grote vleestomaten
4 blaadjes gelatine
30 g tomatenpuree
150 ml slagroom
peper
zout

TOMATENDRUPPELS

100 ml tomatensap
100 g honing
2 g agar-agar
200 ml zonnebloemolie

KOMKOMMER

2 komkommers

ZOETZURE KOMKOMMER

1 rode peper
2 mandarijnen
1/2 citroen
100 ml ciderazijn
10 ml agavesiroop

TOMAAAT EN KOMKOMMER

BEREIDINGSWIJZE

TOMATENMOUSSE

1. Begin hier direct mee!!!
2. Plisseer de tomaten en laat de velletjes drogen op een keukenrol.
3. Ontdoe de tomaten van het vocht en bewaar dit.
4. Pureer het vruchtvlees en zeef dit.
5. Week de blaadjes gelatine in wat koud water.
6. Meng de tomatenpuree met het gezeefde vruchtvlees.
7. Verwarm het tomaten vocht, haal van het vuur en los de blaadjes gelatine hierin op.
8. Meng dit door het tomatenmengsel en breng op smaak met zout en peper.
9. Sla de slagroom lobbig en spatel door het tomatenmengsel.
10. Stort de mousse in een siliconenvorm met halve bollen en zet in de vriezer. Laat het goed koud worden maar niet bevriezen.
11. Haal de bollen uit de vorm, leg ze met de bolle kant naar boven op een oven rooster en zet terug in de vriezer.

TOMATENDRUPPELS

12. Zet de zonnebloemolie in de vriezer zodat die zeer koud wordt.
13. Breng de tomatensap, honing en agar aan de kook, en laat 2 minuten koken.
14. Zuig het vocht op met een pipet of spuit en druppel de vloeistof langzaam, druppel voor druppel, in koude zonnebloemolie.
15. Zeef de olie en spoel de druppels af onder koud water. Reserveer.

KOMKOMMER

16. Snij de komkommers in de lengte in vieren. Verwijder de zaden in het midden. Bewaar dit voor het komkommersap.
17. Snij 4 stukken brunoise van max 0,5 cm.
18. Snij de andere 4 stukken in halve maantjes van ongeveer 3 cm.
19. Bewaar de brunoise voor het zoetzuur, de halve maantjes voor de tempura.

ZOETZURE KOMKOMMER

20. Snij de rode peper in de lengte en verwijder zaadlijsten en zaadjes.
21. Snij de peper fijn.
22. Pers het citrusfruit uit.
23. Verwarm citrussap, ciderazijn, siroop, mosterdzaad en peper tot deze kookt.

4 g mosterdzaad

KOMKOMMERSAP

1 komkommer

DRESSING

100 ml komkommersap

100 ml komkommerzoetzuur

50 ml zonnebloemolie

KOMKOMMERGELEI

200 ml komkommersap

2 g agar-agar

1 bl. gelatine

TEMPURA

150 g tempuramix

ijskoud water

2000 ml frituurolie

TOMATENVELLEN

GARNITUUR

½ bakje Vene Cress

1 st norivel

24. Haal van het vuur en laat 2 minuten staan.

25. Giet 100 ml van het zoetzuur door een zeef over de brunoise van komkommer.

KOMKOMMERSAP

26. Maak van de komkommer samen met de zaden en afsnijdsels van de andere komkommer sap, in de sapcentrifuge.

DRESSING

27. Meng de komkommersap, komkommerzoetzuur en de zonnebloemolie in een beker.

28. Mix met een staafmixer tot een dressing.

KOMKOMMERGELEI

29. Breng komkommersap en agar aan de kook.

30. Week de gelatine in koud water. Voeg toe aan het komkommersap.

31. Haal de bollen uit en vriezer en leg deze op een rooster.

32. Schenk de gelei erover totdat ze volledig bedekt zijn.

33. Zet koud weg.

34. Snij voor serveren de overtollige gelei weg.

TEMPURA

35. Maak de tempuramix aan met ijskoud water volgens beschrijving.

36. Doop de halve maantjes van de komkommer in de tempuramix en frituur in frituurvet van 180 °C tot ze mooi bruin zijn.

37. Laat uitlekken op keukenpapier.

38. Als de frituurolie afkoelt is, zeven en klaarzetten voor de volgende kookavond.

TOMATENVELLEN

39. Frituur de gedroogde velletjes op 180 °C.

PRESENTEREN

40. Verkruimel het norivel (bijv. in de mini hakmolen).

41. Plaats de bol aan de rand van het bord en dresseer alle elementen aan een kant in de vorm van een maan.

42. Maak af met de nori kruimels en de cress.



TARTAAR VAN GEBRADEN DIAMANTHAAS

INGREDIËNTEN

GEKONFIJTE KNOFLOOK

2 bollen knoflook
zonnebloemolie

DRAGONOLIE

160 g verse dragon
500 ml zonnebloemolie

TARTAAR

600 g diamanthaas
80 g roomboter
50 ml zonnebloemolie
peper
zout

GROENE UIENRINGEN

2 witte uien
150 ml dragonolie

KROKANT RIJSTVEL

3 rijstvellen
10 g gedroogde dragon

ANSJOVISBOTER

1 citroen
20 g ansjovis
2e helft gekonfijte
knoflookpuree
100 g roomboter

BEREIDINGSWIJZE

GEKONFIJTE KNOFLOOK

1. Begin hier direct mee!!
2. Haal de vliesjes van de tenen af en doe ze in en pannetje en vul met olie tot deze helemaal onder staan.
3. Verwarm de olie tot 80/90 °C ongeveer een uur.
4. Vijzel de knoflooktenen tot puree, reserveer.

DRAGONOLIE

5. Begin hier direct mee!!
6. Blancheer de dragon en spoel koud af.
7. Droog de dragon en meng met de olie
8. In de TM eerst 2 minuten op stand 1 op 45°C.
9. Vervolgens 1 min. op stand 8, dan 2 minuten stand 3 op 50°C.
10. Laat tot slot uitlekken met een kaasdoek in een fijne bolzeef.

TARTAAR

11. Zout en peper de diamanthaas.
12. Bak kort in de olie op hoog vuur rondom donkerbruin. Haal het vlees eruit.
13. Smeer vlees in met de helft van de konfijtte knoflookpuree.
14. Voeg boter toe in een pan, zet vuur laag en laat boter bruin worden. Vlees er nogmaals in en kort bakken.
15. Haal vlees uit de pan (reserveer de bakboter).
16. Laat het vlees koelen en snij in kleine blokjes (tot tartaar).

GROENE UIENRINGEN

17. Pel de uien en snij in dunne ringen op de snijmachine (stand 6).
18. Vacumeer/seal ui en dragonolie in een zak.
19. En reserveer tot de presentatie.

KROKANT RIJSTVEL

20. Maal de dragon tot poeder.
21. Frituur het rijstvel op 180 °C in 10 seconden krokant.
22. Laat uitlekken en bestrooi met dragonpoeder (als krokant nog 'vochtig' is).

ANSJOVISBOTER

23. Pers de citroen.
24. Breng roomboter op kamertemperatuur.
25. Meng ingrediënten en controleer op smaak.

2 g Cayenne peper

DRAGON MAYONAISE

mayonaise
dragonolie
zout

GARNITUUR

venkelgroen
600 g spinazie
1 sjalot
25 g grove mosterd
peper
zout

DRAGON MAYONAISE

26. Maak een mayonaise van de ingrediënten volgens modern basisrecept.
27. Gebruik i.p.v. zonnebloemolie de dragonolie (zie hierboven).

PRESENTEREN

28. Haal bij de makers van de coquilles de venkel (al is het maar heel weinig). Pluk alleen de blaadjes en snijd heel fijn.
29. Maak de tartaar aan met mosterd, de gezeefde bakboter, peper en zout.
30. Fruit de sjalot glazig met de ansjovisboter.
31. Voeg de spinazie toe en roerbak.
32. Spuit een streep dragonmayonaise op het bord en bedek deze met de spinazie.
33. Verdeel de tartaar over de spinazie en plaats er stukken krokant rijstvel op.
34. Spuit dotjes dragonmayonaise op het bord.
35. Drapeer de groene uienringen erbij en maak af met topje venkel.



SINT-JACOBSMOSEL, COURGETTE, CHORIZO EN ESCABECHE BOUILLON

INGREDIËNTEN

grof houtskool

GROENTEBUILLON

100 g wortel
100 g prei
50 g ui
75 g bleekselderij
2 laurierbladen
5 g witte peperkorrels
3 takjes peterselie

MOSELBOUILLON

2 kg mosselen
1 ui
1 venkelknol
2 stengel bleekselderij
1 rode peper
3 tn knoflook
4 takjes tijm
4 laurierblad
1500 ml groentebouillon
45 ml zonnebloemolie

ESCABECHE BOUILLON

100 ml witte wijn
40 ml rijst azijn
1500 ml mosselbouillon

COURGETTEPUREE

4 st courgettes
150 g spinazie
peper
zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Steek de Green Egg aan en verwarm tot 300°C.

GROENTEBUILLON

2. Kneus de peperkorrels.
3. Doe de schoongemaakte en kleingesneden groenten en kruiden in een pan, voeg ca. 1500 ml water toe en breng aan de kook.
4. Laat de bouillon circa 20 minuten zachtjes trekken.
5. Na zeven is de groentebouillon klaar voor gebruik.

MOSELBOUILLON

6. Giet de mosselen af.
7. Leg de mosselen op een keukendoek, bedek en verpletter de mosselen met schelp en al. Reserveer.
8. Snijd de venkelknol in de lengte doormidden. Snijd op de snijmachine 6 dunne plakken van beide halve knollen (stand 5).
9. Leg deze plakken (kroontjes) op een siliconenmatje en droog ze in een oven van 90°C (of warmhoudkast).
10. Was de groente (ui, rest venkel, bleekselderij) en snijd in stukken (2cm).
11. Rits de tijm, snipper knoflook en snipper rode peper.
12. Zet een pan met de zonnebloemolie op hoog vuur.
13. Fruit de groenten, peper en kruiden even aan.
14. Doe de mosselen erin en bak goed aan (blijf omscheppen om aanbranden te voorkomen). (Giet overtollig vocht af).
15. Voeg de groentebouillon toe en laat 3 minuten koken.
16. Haal de pan van het vuur en laat 15 minuten trekken.
17. Zeef de bouillon en laat afkoelen.

ESCABECHE BOUILLON

18. Meng de ingrediënten en kook in tot 1 liter.
19. Verwarm voor gebruik.

COURGETTEPUREE

20. Snijd 1 courgette in de lengte doormidden en reserveer 1,5 courgette voor stap 41.
21. Was 2,5 courgette en snij het groen er "dik" af en bewaar.
22. Was de spinazie en verwijder de steeltjes.
23. Zet een pan met water op en voeg zout toe.
24. Zet een bak koud water klaar.
25. Doe het groen van de courgette in de pan (als water kookt) en 3 minuten later de spinazie.

CHORIZO BLOKJES EN OLIE

100 g chorizo worst
zonnebloemolie

PETERSELIEOLIE

1 halve bos peterselie
100 ml zonnebloemolie

CHORIZOPOEDER

5 g paprikapoeder
5 g uienpoeder
3 g knoflookpoeder

COURGETTES

25 ml olijfolie
fijn zeezout

SINT-JACOBSMOSEL

30 Sint-Jacobs mosselen

GARNITUUR

50 ml zonnebloemolie

26. Kook 4 minuut en giet alles af, spoel met koud water en knijp het vocht eruit.
27. Plaats de uitgeknepen groente op een snijplank en hak tot grove puree met een keukenmes.
28. Breng op smaak en reserveer.
29. Verwarm voor gebruik.
30. Gebruik het kookvocht voor stap 36.

CHORIZO BLOKJES EN OLIE

31. Snij de wortel in de lengte in vieren en vervolgens in kleine blokjes.
32. Vul steelpan met laagje olie en voeg chorizo toe.
33. Bak en laat 15 min zacht pruttelen er komt olie vrij.
34. In de Thermomix: 1minuten, stand 10.
35. Giet door een zeef in een kommetje en reserveer de crumble en de olie apart van elkaar.

PETERSELIEOLIE

36. Blancheer de peterselie, spoel koud af en droog de peterselie.
37. Meng met de olie.
38. Pureer in de Thermomix: 1 minuten, stand 10.
39. Reserveer.

CHORIZOPOEDER

40. Meng de 3 poeders.

COURGETTES

41. Snij 1,5 courgette (in de lengte) en stroken van 2 mm dik (stand 4 op snijmachine).
42. Doe er fijn zeezout en olijfolie op en laat 1 minuut marineren.
43. Laat vervolgens uitlekken boven een zeef.
44. Leg de plakken op keukenpapier en bestrooi met de chorizopoeder.
45. Rol de plakjes op.

SINT-JACOBSMOSEL

46. Dep de Sint-Jacobs mossel droog, verwijder de sluitspier en besprenkel met olie en iets zout.
47. Rijg 3 mosselen op een ijzeren prikker.
48. Grill de Sint-Jacobs mosselen met gesloten deksel (niet te lang!) (= ong. 2 minuten).

PRESENTEREN

49. Plaats warm in een diepbord: Eerst de courgettepuree.
50. Plaats de courgette stroken en bestrooi met nog wat chorizopoeder.
51. Druppel er chorizo- en peterselieolie erlangs.
52. Voeg de Sint-Jacobs mosselen toe en schenk de bouillon in het bord.
53. Garneer de mosselen met nog wat chorizo-crumble en plaats een kroontje gedroogde venkel bovenop.



GEVULDE KWARTEL MET CANTHARELLEN

INGREDIËNTEN

KALFSFOND

Basisreceptuur

KWARTEL

5 kwartels
vulling
20 plakjes katenspek
peper
zout
keukentouw

VULLING

50 g rookspek
1 ui
100 g cantharellen
150 g kalfsgehakt
50 g truffeltapenade
25 g pijnboompitten
1 ei
tijm
cognac (scheutje)

TRUFFELSAUS

350 ml Madeira
600 ml kalfsfond
40 g truffeltapenade
40 g roomboter

SAVOOI KOOL

1 savooiekool
6 zongedroogde
tomaten
150 g roomboter

BEREIDINGSWIJZE

KALFSFOND

1. Maak 1 liter kalfsfond volgens basisrecept.

KWARTEL

2. Ontbeen de kwartels (vlindersen). Karkasjes en overige parures kunnen in de fond.
3. Neem een plank en leg hierop 4 plakjes katenspek. Hierop de uitgebeende kwartel. Herhaal dit nog 4 x.
4. Bestrooi de binnenkant van de kwartel met witte peper en zout en verdeel de gehaktvulling in de kwartels.
5. Vouw de gevulde kwartels dicht en rol ze op.
6. Bind ze op met keukentouw zodat de vulling en het spek goed vast zitten.
7. Neem een strook slagersfolie en rol ze op tot een toffee. Prik twee gaatjes in de toffee.
8. Gaar de kwartels 20 minuten in de stoomoven op 100 Graden 1-Stoom.

VULLING

9. Hak de spekblokjes zeer fijn en bak ze in wat olie krokant.
10. Voeg de gesnipperde ui en (droog) schoongemaakte en gehakte cantharellen toe.
11. Bak een paar minuten en laat afkoelen in een kom.
12. Voeg het gehakt, truffel tapenade, gehakte pijnboompitten, ei, tijm en cognac toe.
13. Meng tot een stevige farce, net zo lang kneden tot het bindt.
14. Breng op smaak met zout en versgemalen peper en reserveer in koelkast.

TRUFFELSAUS

15. Koel de roomboter.
16. Kook de Madeira in tot stroperig.
17. Kook kalfsfond in tot sausdikte.
18. Voeg de tapenade toe en monteer met de koude boter.
19. Breng op smaak en laat niet meer koken.
20. Reserveer.

SAVOOI KOOL

21. Steek 30 rondjes van de buitenste bladeren 3cm Ø (neem de nerven!)
22. Blancheer in gezouten water.
23. Snijd de rest van de kool in reepjes van 1 cm en de tomaten fijn.
24. Stoof de kool met boter en kalfsfond.

150 ml kalfsfond
25 ml jus de truffels
100 ml room

GARNITUUR

150 g cantharellen
50 g truffeltapenade

25. Voeg de jus de truffels toe en schep de fijngesneden zongedroogde tomaat erdoor.
26. Voeg de room toe en reserveer.

PRESENTEREN

27. Grill de kwartels op de Green Egg (300 °C).
28. Trancheer de kwartels.
29. Bak de cantharellen in de rest van de boter en voeg tapenade toe.
30. Dresseer de gestoofde kool, halve kwartel en de gebakken cantharellen.
31. Lepel er wat saus omheen.
32. Plaats per bord 3 rondjes kool. Leg de nerf naar de buitenkant.



INGREDIËNTEN

HANGOP

1500 ml yoghurt
4 steranijs
4 kaneelstokjes
vanillepasta

SEMIFREDDO VAN WALNOOT

240 g suiker
120 g walnoten
6 eieren
100 ml melk
80 g honing
vanillepasta
2 blaadjes gelatine
400 ml slagroom

STOOFPEREN

10 kleine stoofperen
100 ml rode Port
300 g suiker
250 ml bessensap
500 ml rode kookwijn
4 kaneelstokjes
4 kruidnagels
4 steranijs

HONINGRAAT

100 g kristalsuiker
17 g honing
17 ml water
5 g bicarbonaat

SEMIFREDDO VAN WALNOOT, HONING EN STOOFPEER

BEREIDINGSWIJZE

HANGOP

1. Laat de yoghurt zo lang mogelijk uithangen (met bakje eronder).
2. Voeg aan het vocht de specerijen en 3x een pompje vanillepasta toe, breng aan de kook en reduceer tot een derde.
3. Zeef het vocht en voeg toe aan de hangop.
4. Roer het mengsel glad en doe deze in een spuitzak.

SEMIFREDDO VAN WALNOOT

5. Bekleed bakblik met bakpapier.
6. Doe 180 g suiker in een pan en maak er een donkere karamel van en voeg de walnoten toe.
7. Stort dit op het bakpapier en laat afkoelen.
8. Bewaar 10 gekarameliseerde walnoten als garnering en verbrokkel de rest.
9. Week de gelatine in koud water.
10. Splits de eieren.
11. Doe melk, overige suiker en eierdooiers in een kom en klop deze, au bain-marie, met een garde tot 82 °C.
12. Voeg de uitgeknepen gelatine, 2x een pompje vanillepasta en de honing toe.
13. Laat afkoelen tot het de dikte van yoghurt heeft.
14. Klop de slagroom tot yoghurtdikte.
15. Meng dit met de eierdooiermassa en spatel de brokjes gekarameliseerde walnoten erdoor.
16. Verdeel dit over de vormen en zet dit 2 uur voor serveren in de vriezer.

STOOFPEREN

17. Schil de stoofperen, verwijder klokhuis met een meloenboor en kook ze gaar in de bessensap en port met suiker en de specerijen.
18. Laat afkoelen in het vocht.
19. Giet af en bewaar het vocht.
20. Kook het vocht verder in tot stroop.

HONINGRAAT

21. Bekleed een bakvorm (20cm diep) met bakpapier.
22. Verhit de suiker, glucose stroop, water en honing in een pan tot 160°C.

40 g glucose

GARNITUUR

½ bakje Vene Cress

23. Haal pan van het vuur, voeg het bicarbonaat toe en roer deze snel door het mengsel en stort in de bakvorm.
24. Laat minimaal een uur afkoelen en snij in zeer dunne plakjes zodat binnenkant goed zichtbaar is.

PRESENTEREN

25. Snijd de stooferen in vieren en verwijder het klokhuis.
26. Haal de Semifreddo uit de vriezer, wacht 3 minuten en haal deze uit de vorm
27. Plaats deze op een bord en spuit er dotjes hangop op en plaats de stooferen, in 2-en gebroken gekaramelliseerde walnoten erbij.
28. Maak af met het krokant van honing, en de cress blaadjes.
29. Giet nog wat stooferenstroop in het midden van het bord.

M - Menu april 2022



INGREDIËNTEN

NUOC CHAM

- 40 g suiker
- 50 ml limoensap
- 50 ml vissaus
- 100 ml water
- 4 teen knoflook
- 1 Rawit peper

MARINADE

- 30 ml Japanse sojasaus
- 60 ml rijstazijn
- 26 g suiker
- 60 ml olijfolie
- 2 teen knoflook
- 1 rode peper
- 300 g verse tonijn

LOEMPIA

- 75 g Soe-Oen
- 50 g taugé
- 100 g haricot vert
- 75 g tofu
- 1 komkommer
- 1 wortel
- 3 takjes verse koriander
- munt
- 12 rijstvellen

VOORJAARS LOEMPIA'S

BEREIDINGSWIJZE

NUOC CHAM

1. Hak de knoflook en de rode pepers fijn en zweet deze aan in een beetje olie.
2. Voeg water toe en verwarm, los de suiker hierin op en vervolgens het limoensap en de vissaus.
3. Kook iets in laat afkoelen.

MARINADE

4. Maak van de ingrediënten een marinade voor de tonijn.
5. Snijd de tonijn in repen (zie stap 23).
6. Marineer de tonijn.

LOEMPIA

7. Breng een pan ruim water met zout aan de kook.
8. Blancheer in deze volgorde na elkaar de volgende groenten in dit water (breng na afgieten, steeds weer even aan de kook, voordat je de groenten toevoegt).
9. Kook de Soe-Oen.
10. Blancheer vervolgens de taugé kort.
11. Maak de haricot vert schoon en blancheer.
12. Snijd de wortel julienne (dikte en lengte van de haricot vert) en blancheer.
13. Snijd de tofu julienne (dikte en lengte van de haricot vert).
14. Schil de komkommer, snij overdwars, verwijder het vruchtvlees en snijd julienne (dikte en lengte van de haricot vert).
15. Pluk de blaadjes van de koriander en scheur de muntblaadjes in stukken.
16. Plaats een vochtige kaasdoek op een schone plank.
17. Vul een gastronomisch bak tot halverwege met lauwwarm water.
18. Week hierin 1 rijstvel 15-20 sec. en leg deze in ruit (punt naar je toe).
19. Leg in het midden van het rijstvel:
 - een in stukjes gescheurd muntblaadje
 - koriander
 - Soe-Oen

- wortel
- taugé
- haricot vert
- reepjes tofu
- gemarineerde reepjes tonijn
- reepje komkommer

20. Zorg dat de vulling de vorm van een worstje van 7 x 3 cm heeft.

21. Vouw het rijstvel over de vulling, vouw de zijkanten naar binnen en rol verder op.

GARNITUUR

Purple Cress

PRESENTEREN

22. Vul 2 kleine schaaltes met een dipsaus en plaats op het bord.

23. Snijd de rol in 3-en en plaats rechtop op het bord.

24. Garneer met cress.



INGREDIËNTEN

RUNDERTARTAAR

600 g ossenhaas
25 g kappertjes
1,5 st bananensjalot
1,5 st lente-ui
zeezout
zwarte peper
mosterd

GEMARINEERDE PAPRIKA'S

1,5 rode paprika
1,5 gele paprika
2 teentjes knoflook
tijm
olijfolie

TEMPURA BESLAG

200 g tempurameel
180 ml koolzuurhoudend
water

GEFRITUURDE

UIENRINGEN

2 kleine uien
30 g bloem
tempurabeslag

REMOULADESAUS

100 g mayonaise
3 middelgrote sjalotjes

TARTAAR VAN OSSENHAAS MET KAVIAAR EN GEMARINEERDE RODE EN GELE PAPRIKA

BEREIDINGSWIJZE

RUNDERTARTAAR

1. Snij het vlees in dunne plakjes, verwijder eventuele stukjes vet en zeentjes van het vlees snij de plakjes in kleine blokjes.
2. Doe in een kom, voeg de uitgelekte kappertjes, fijngehakte sjalot en lente-ui toe en breng op smaak met peper en zout en eventueel mosterd.

GEMARINEERDE PAPRIKA'S

3. Verwarm de oven voor op de hoogste stand.
4. Leg de paprika's op de bakplaat, als het vel zwarte plekken en blaren vertoont, haal deze uit de oven en zet deze weg in een met plasticfolie afgedekte kom (door de stoom komt het vel los).
5. Trek het vel van de paprika, snijd de paprika brunoise en leg in een kom. Voeg de knoflook, tijm, peper, zout en een flinke scheut olijfolie toe.
6. Meng dit goed, dek de kom af en marineer de paprika's in 1-1 ½ uur op een warme plek.

TEMPURA BESLAG

7. Voeg alle ingrediënten samen.
8. Klop met de handmixer tot een beslag.

GEFRITUURDE UIENRINGEN

9. Snij de uien in ringen en dep deze droog.
10. Verhit olie in een diepe pan tot 180 °C.
11. Frituur de uienringen, bestuif ze met bloem, leg ze in een zeef en schud de overtollige bloem eraf.
12. Haal ze door het tempurabeslag en laat ze in de hete olie zakken, frituur ze lichtbruin en krokant.
13. Schep ze uit de olie op keukenpapier en strooi er wat zeezout over.
14. Houd warm in een matig verwarmde oven terwijl de andere ringen worden gefrituurd.

REMOULADESAUS

15. De sjalot pellen en ragfijn snipperen.
16. De kappertjes fijnhakken.

10 g krulpeterselie
15 g kappertjes
1,5 middelgrote augurk
augurken-vocht
zout
peper

ASPERGES

20 groene asperges

GARNITUUR

1 potje Tobiko (zwarte)
kaviaar
aspergekopjes
kappertjes
olijfolie

17. De augurk brunoise snijden.
18. De peterselie wassen, drogen en fijnhakken.
19. Vermeng alle ingrediënten in een kom en breng de remouladesaus op smaak met peper, zout en een klein scheutje augurken-vocht.

ASPERGES

20. Maak de asperges schoon en snij in stukken van 5 cm.
21. Blancheer de koppen van de asperges.

PRESENTEREN

22. Leg een metalen uitsteekvorm op elk bord en verdeel de tartaar.
23. Druk de tartaar gelijkmatig aan met de bolle kant van een lepel.
24. Bedek de tartaar met de gemarineerde paprika en doe in het midden een schepje kaviaar.
25. Verwijder de uitsteekvorm.
26. Plaats de aspergekopjes.
27. Besprenkel licht met olijfolie en serveer de hete krokante uienringen er apart bij.
28. Serveer de remouladesaus naast de tartaar.



INGREDIËNTEN

RUNDERBOUILLON

750 g schenkel
125 g hele ui
125 g bleekselderij
250 g wortel
125 g prei
5 teentjes knoflook
10 witte peperkorrels
bouquet garni

BROODJES

Afbakbrood
120 g roomboter

WITLOF CAPPUCCINO

600 g witlof
20 g olijfolie
2 sjalotjes
600 ml runderbouillon
zout

BACON

5 plakken bacon

ROMIGE CAPPUCCINO VAN WITLOF MET BACON

BEREIDINGSWIJZE

RUNDERBOUILLON

1. Blancheer de schenkel, laat uitlekken en spoel af. Zet opnieuw op met 1500 ml koud water.
2. Snij de groenten en voeg de gesneden groenten, gekneusde peperkorrels en bouquet garni toe aan het water.
3. Breng het geheel aan de kook en schep het schuim af dat komt bovendrijven.
4. Laat de bouillon minstens 2 uur trekken of zo lang het mogelijk is; regel het vuur zodanig dat het oppervlak in beweging is, zonder dat de bouillon kookt.
5. Passeer de bouillon en verwijder het vetlaagje, of ontvet de warme bouillon door met keukenpapier het vet eraf te deppen.

BROODJES

6. Bak de broodjes af in de oven en reserveer.
7. Draai met een Parisienne boor mooie ronde balletjes van de boter en reserveer deze in de vriezer.
8. Serveer deze op een klein glazen schaalje bij het broodje.

WITLOF CAPPUCCINO

9. Halveer de witlof en verwijder de kern, snijd de rest in lange dunne reepjes (in de lengte).
10. Snij het sjalotje fijn.
11. Verhit de olie en fruit het sjalotje samen met de witlof zonder te kleuren.
12. Schenk de bouillon over de witlof en breng het aan de kook. Laat het minstens 10 minuten zachtjes door koken.
13. Pureer nu de soep met een staafmixer en druk het dan door een zeef.
14. Breng het nu nogmaals aan de kook en breng het op smaak met gemalen witte peper en zout.

BACON

15. Droog de plakken bacon in de oven van 90°C, of in de warmhoudkast, laat ze afkoelen en uitlekken op een stuk keukenpapier.
16. En verkruiemel de bacon.

CAPPUCCINO (2)

100 g eidooier
30 ml room

SCHUIM

150 ml room
5 g Unique binder
3 kidde patronen

GARNITUUR

peper
zout

CAPPUCCINO (2)

17. Roer de eidooier met de slagroom los en schenk er een eetlepel van de hete witlof cappuccino soep bij en roer goed door.
18. Schenk het eimengsel in een keer bij de hete soep. Roer goed door zodat deze opgediend kan worden.

SCHUIM

19. Verwarm de slagroom en roer er de binder er door.
20. Zeef de massa zorgvuldig en doe deze in een sifon en hou deze warm au bain-marie.

PRESENTEREN

21. Verdeel de soep over 10 kommen en spuit de warme slagroom uit de sifon op de soep.
22. Maak af met wat bacon kruimels.
23. Serveer hierbij een vers gebakken broodje en de roomboter.



HERTENMEDAILLONS SOUS VIDE MET TUINBOONTJES EN PASTINAAK CHIPS

INGREDIËNTEN

WILD BOUILLON

750 g karkas
50 g ui
50 g bleekselderij
100 g wortel
50 g prei
2 teentjes knoflook
10 witte peper korrels
Bouquet garni
20 g tomaten puree
125 ml rode wijn

GROENTEBOUILLON

125 g prei
125 g wortel
60 g ui
125 g bleekselderij
2 takjes peterselie
5 g peperkorrels
1 laurierblad

PASTINAAK PUREE

4 pastinaken
150 ml volle melk
25 g roomboter
75 ml room
zout
peper

HERTENVLEES

1250 g herten lende/filet
45 ml olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

WILD BOUILLON

1. Doe het wild karkas in een braadslee en plaats het in de voorverwarmde oven tot dat het begint te kleuren.
2. Zet het wild karkas op met koud water.
3. Voeg de gesneden groenten, de gekneusde peperkorrels en de bouquet garni toe.
4. Breng het geheel aan de kook en schep het schuim af dat komt boven drijven.
5. Laat de bouillon minstens 3 uur trekken; regel het vuur zodanig dat het oppervlak in beweging is, zonder dat de bouillon kookt.
6. Giet de bouillon na het verstrijken van de bereidingstijd door een zeef en vervolgens door een met een natgemaakte passeerdoek beklede zeef.
7. Laat afkoelen en verwijder het gestolde vetlaagje, of ontvet de warme bouillon door met keukenpapier het vet eraf te deppen.
8. Breng de bouillon op smaak met zout, peper en rode wijn.
9. Voor het gebruik in sauzen de bouillon na het ontvetten laten inkoken tot de gewenste sterkte.

GROENTEBOUILLON

10. Maak 1000 ml groentebouillon (volgens basisrecept).
11. Laat de bouillon circa 20 minuten zachtjes trekken.
12. Passeer de bouillon en bewaar tot gebruik.

PASTINAAK PUREE

13. Schil de pastinaak en snij de dunne uiteinden in plakjes, snij de dikkere stukken in 4 delen en verwijder de harde kern.
14. Breng de pastinaak met de melk aan de kook in een pan en kook dit voor 20-25 minuten tot ze zeer zacht zijn.
15. Pureer de pastinaak met ongeveer de helft van het kookvocht in de blender tot er een fijne puree ontstaat; voeg indien nodig wat extra kookvocht toe.
16. Schep de puree weer in de pan, voeg de room en boter toe en meng de room en de boter erdoor.
17. Druk de puree door een zeef en breng op smaak met zout en peper.

HERTENVLEES

18. Been het hertenrack uit en verwijder eventuele vliezen van het vlees. Bewaar de afsnijdsels voor de saus.

zout

BIETENFONDANT

16 bietjes (verschillende kleuren)

15 ml olijfolie

roomboter

1000 ml groentebouillon

zout

peper

RODE WIJNSAUS

3 bananensjalotjes

45 ml olijfolie

100 g vlees afsnijdsel

tijm

1 laurierblaadje

10 g peperkorrels

15 ml sherryazijn of rode wijnazijn

750 ml rode wijn

800 ml wildbouillon

zeezout

zwarte peper

GROENTE

400 g tuinbonen

boter

1 sjalotje

KASTANJE

CHAMPIGNONS

200 g kastanje champignons

20 g boter

60 ml room

PASTINAAK CHIPS

2 pastinaken

frituurolie

peper

19. Portioneer op 125 gram en vacumeer per stuk met een beetje olie.

20. Gaar à la minute op 58 °C voor 18 minuten sous vide.

21. Het vlees uit de verpakking halen en afdrogen en dan bestrooien met zout en grove peper.

22. Verwarm de BBQ en dan het vlees 2 minuten per kant op de green Egg.

23. Even laten rusten en zout en peper het vlees na.

BIETENFONDANT

24. Maak cilinders van de bietjes.

25. Kook de bietjes apart om de kleur te behouden.

26. Verhit de boter en olijfolie in een pan met dikke bodem. Bestrooi de plakjes biet met peper en zout, en bak ze ongeveer 2 min. per kant, tot ze bruin zijn.

27. Schenk groentebouillon erbij en breng het geheel aan de kook.

28. Leg kleine stukjes boter op de bieten en leg er een stuk vetvrijpapier op.

29. Zet het vuur laag en laat de bieten 10-15 min. zachtjes koken, tot de meeste bouillon opgenomen is en de bieten zacht zijn.

RODE WIJNSAUS

30. Verhit de olijfolie in een wijde pan met dikke bodem. Bak de fijngesneden sjalotjes 4-6 min. Tot ze zacht zijn en beginnen te karamelliseren.

31. Voeg de parures toe en bak het enkele minuten tot het bruin is.

32. Voeg de peperkorrels, tijm en het laurierblaadje en de sherryazijn toe.

33. Schenk de wijn erbij en breng het geheel aan de kook.

34. Kook op een hoog vuur het vocht in tot er 1/3 over is en het stroperig is. Schenk de wildbouillon er bij en breng dit aan de kook en kook dit net zo lang tot de gewenste dikte.

35. Schenk de saus door een zeef in een kom en voeg zout en peper naar smaak toe.

GROENTE

36. Clarifeer de boter.

37. Snipper de sjalot zeer fijn.

38. Blanceer de tuinboontjes en dubbel dop deze, daarna de groente verwarmen met geclarifeerde boter en voeg de sjalot toe.

KASTANJE CHAMPIGNONS

39. Maak de kastanje champignons schoon met een kwast.

40. Smelt de boter in de pan tot deze begint te bruisen.

41. Voeg de champignons toe met zout en peper toe en bak dit 3-4 min., tot het goudbruin is.

42. Roer de room er door en neem de pan van het vuur.

PASTINAAK CHIPS

43. Schil de pastinaken en snij ze in lange dunne linten.

44. Verhit de arachideolie in een diepe pan tot 180 °C.

45. Frituur de linten in gedeeltes tot ze rondom goudbruin en krokant zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en strooi er wat zeezout over.

46. Houd de chips warm in een matig warme oven.

PRESENTEREN

47. Verwarm de rode wijnsaus.
48. Schep de groente op het midden van een verwarmd bord.
49. Schep de bietenfondant en een flinke lepel van de kastanje champignons erop.
50. Spuit kleine toefjes pastinaakpuree langs de rand van het bord. Snijd het hertenvlees in dikke plakken en leg deze dakpansgewijs op de tuinboontjes.
51. Verdeel de kastanje champignons.
52. Sprenkel wat olijfolie over het gerecht.
53. Schenk de rode wijnsaus in een kleine kom en schenk na het serveren een kleine hoeveelheid rond het gerecht.
54. Garneer met de pastinaakchips en serveer direct.



INGREDIËNTEN

GORGONZOLA-IJS

- 400 ml volle melk
- 80 g suiker
- 1 ei
- 100 g gorgonzola Picante
- 2 g Unique binder

ROOM

- 200 ml room
- 20 g fijne tafelsuiker

PEREN-TATIN

- 5 Williams-peren
- 250 g boter
- 250 g tafelsuiker
- 10 plakjes bladerdeeg

GEKARAMELLISEERDE PEREN-TATIN MET GORGONZOLA-IJS EN ROOM

BEREIDINGSWIJZE

GORGONZOLA-IJS

1. Splits het ei en reserveer het eiwit.
2. Breng de melk langzaam aan de kook in een pan met dikke bodem.
3. Klop intussen de eierdooier en de suiker in een grote kom, schenk de melk langzaam en al kloppend erbij, wanneer deze begint te koken.
4. Schenk het mengsel door een fijne zeef in een schone pan.
5. Voeg de stukjes gorgonzola toe en roer tot ze gesmolten zijn.
6. Zeef de vloeistof nadat de gorgonzola is toegevoegd.
7. Koel de vloeistof terug op ijswater en draai er ijs van.
8. Als de ijsmachine klaar is, schep het ijs eruit en zet het ijs in een schaal in de vriezer.

ROOM

9. Klop het de room en suiker met een mixer tot er stijve pieken ontstaan.
10. Dek het af en zet het tot gebruik in de koelkast.

PEREN-TATIN

11. Zet 10 ronde vuurvaste bakvormen van 6 cm klaar.
12. Schil de peren, snijd ze doormidden en schep het klokhuis eruit met een parisienne-boor, controleer of de peren passen binnen de bakvorm.
13. Dep ze droog met keukenpapier.
14. Laat ze enkele uren onafgedekt drogen in een schaal bekleed met bakpapier.
15. Verwarmd de oven voor op 120°C.
16. Snijd de boter in dunne plakjes en verdeel ze over de bodem van de bakvormen.
17. Strooi de suiker erover.
18. Zet de bakvormen in de oven tot de boter en de suiker gesmolten zijn en tot er een lichte karamel ontstaat.
19. Voeg de peren toe en verhit het geheel ongeveer 8 min. Tot de karamel amberkleurig wordt en de peren goudbruin zijn.
20. Haal het mengsel uit de oven en laat het afkoelen.
21. Keer de peren indien nodig zodat ze met de snijkant naar boven liggen.
22. Leg voorzichtig het bladerdeeg erop en druk de randen tussen het perenmengsel en de zijkant van de bakvormpjes.
23. De tatin kan nu in de koelkast tot een half uur voor serveren.

GARNITUUR

Atsina cress

PRESENTEREN

24. Verwarm de oven voor op 200 °C.
25. Zet de tatins in de oven en bak ze 20-25 minuten tot het deeg goudbruin en krokant is.
26. Laat de tatins enigszins afkoelen.
27. Druppel wat karamel op de borden stort de tatin voorzichtig op het bord.
28. Schep er een bolletje gorgonzola-ijs en een lepel room naast.
29. Garneer met wat cress.

N - Menu mei 2022



INGREDIËNTEN

BIETENHANGOP

500 ml geitenyoghurt
125 ml bietensap

ZOETZURE WORTEL

4 winterwortel
100 ml water
100 ml natuurazijn
50 g suiker
peper

GEFRITUURDE HARING

1 st citroen
2 st eiwitten
¼ bos dragon
75 g bloem
12 g kerriepoeder
75 ml koolzuurhoudend water
25 ml natuurazijn
5 st maatjes haring
zout
peper
frituurolie

APPEL

2 st Granny Smith

HARING MET BIETENHANGOP

BEREIDINGSWIJZE

BIETENHANGOP

1. Spoel een theedoek uit onder de kraan en wring deze goed uit.
2. Plaats een vergiet op een kom en hierop de uitgespoelde theedoek.
3. Schenk de geitenyoghurt op de theedoek en vouw goed dicht.
4. Laat zo lang mogelijk uitlekken (minimaal een uur).
5. Kook het bietensap op zacht vuur in tot een siroop en laat afkoelen.
6. Meng in een kom het bietensap met de hangop. 2 st Granny Smith

ZOETZURE WORTEL

7. Schil en snijd de bospeen in zeer dunne plakjes.
8. Meng in een kom het water, azijn en suiker.
9. Roer tot de suiker is opgelost, kook het even op.
10. Voeg de wortel toe.
11. Breng op smaak met vers gemalen peper.
12. Dek de kom af met plasticfolie en reserveer in de koeling.

GEFRITUURDE HARING

13. Verwarm de frituurolie voor op 180 °C.
14. Ontvet een kom met wat citroensap.
15. Klop de eiwitten stijf.
16. Houd een beetje dragon achter.
17. Pluk en hak de dragon fijn.
18. Meng in een kom de bloem, currypoeder, en koolzuurhoudend water.
19. Breng op smaak met vers gemalen peper.
20. Roer de dragon door het beslag.
21. Vouw de stijfgeslagen eiwitten door het beslag.
22. Snijd de staartjes van de haring en snijd de halve filets nogmaals in de lengte door.
23. Haal de haringen door het beslag.
24. Wok de haringen tot ze goudbruin zijn (ongeveer 1,5 minuut). Pas op dat ze tijdens het wokken niet tegen elkaar aan plakken en houd de temperatuur in de gaten.

APPEL

25. Schil de appels en snijd de plakken (½ cm) van het klokhuis af op de
26. snijmachine.
27. Steek de plakken uit in kleine rondjes. Doe de appel in een kom en besprenkel met het sap van de overgebleven citroen.

GARNITUUR

PRESENTEREN

28. Neem een schuin glas.
29. Begin met de bietenhangop, Granny Smith en zoetzure wortel.
30. Leg hierop twee gefrituurde haringfilets.
31. Garneer met de resterende dragon.



GEBAKKEN COQUILLE MET KNOLSELDERIJ EN PADDENSTOELEN

INGREDIËNTEN

COQUILLE

30 Coquilles (diepvries)
Micryo

PADDENSTOELEN

1 pakje beukenzwam
4 Eryngii
zout
peper
50 g roomboter
1 sjalot
70 ml room
70 ml gevogelte bouillon

KNOLSELDERIJ

1 kleine knolselderij
zout
peper
4 blaadjes salie
50 g roomboter

KNOLSELDERIJSCHUIM

450 g knolselderij
250 g melk
75 g boter
zout
peper

AARDAPPEL

200 g vastkokende
aardappels
Maldon zout

BEREIDINGSWIJZE

COQUILLE

1. Coquilles laten ontdooien in stromend water: het zout moet er goed af spoelen.
2. Zet de nootjes strak tegen elkaar op een schone, vochtige doek in een schaal.
3. Zet in de koelkast. Half uurtje voor service uit de koeling halen.
4. Aan beide vlakke zijden m.b.v. een zeefje bestrooien met Micryo en bakken in een droge, zeer hete pan.

PADDENSTOELEN

5. Beukenzwam in 2-en snijden. De helft van de beukenzwam lossnijden.
6. Eryngii in plakken snijden.
7. 10 à 20 plakken Eryngii en beukenzwam reserveren voor presentatie.
8. Rest van de paddenstoelen bakken met fijngesnipperde sjalot en pureren met room en bouillon tot een gladde saus.
9. Bewaar op kamertemperatuur tot service en warm dan op.

KNOLSELDERIJ

10. Schil de knolselderij en snij in schijven van iets meer dan een halve centimeter dik.
11. Steek 2 rondjes pp uit en doe deze met de salie, wat bouillon, olijfolie in een vacumeerzak en laat garen in de sousvide op 85°C voor minimaal 3 kwartier.
12. Koel terug en bewaar tot gebruik. Haal uit de zak, dep droog, bak in boter tot ze bruin zijn.

KNOLSELDERIJSCHUIM

13. Verwarm de melk en smelt de boter.
14. Snij de rest van de knolselderij klein en kook deze gaar in water. Pureer en voeg melk en gesmolten boter toe. (Gebruik eventueel de Thermomix). De vloeistof moet de consistentie van karnemelk hebben.
15. Breng op smaak en doe over in de sifon.
16. Gebruik twee à drie gaspatronen, zet weg in de warmhoudkast tot gebruik.

AARDAPPEL

17. Clarifeer de boter.
18. Snijd de aardappel brunoise en frituur in een pannetje met olie. Zout iets na.

1 bos peterselie
100 g boter

GARNITUUR

zout
peper

19. Pluk de peterselie.
20. Frituur de peterselie.

VOOR DAT JE UIT GAAT

21. De gereserveerde Eryngii en beukenzwam reserveren bakken in boter, bestrooi met zout en peper naar smaak.

PRESENTEREN

22. Leg de knolselderijschijfjes op een bord, leg hier de coquille tegen aan, spuit espuma half over coquille en schijven.
23. Leg twee plakken Eryngii en wat beukenzwam erbij, giet de saus erbij.
24. Garneer met de aardappel-espuma en gefrituurde peterselie.



GEVOGELTEBOUILLON MET RAVIOLI VAN SPINAZIE EN RICOTTA

INGREDIËNTEN

GEVOGELTE BOUILLON

500 g kippenvleugels
500 g kippenkarkas
Kwartel karkas (optioneel)
150 g WUPS
2 bladeren laurier
enkele jeneverbessen
enkele kruidnagels
takje tijm
peper
zout

RAVIOLI

Deeg:

300 g pastabloem
3 eieren

Vulling:

400 g gewassen spinazie
2 sjalotjes
3 teentjes knoflook
250 g Ricotta
60 g geraspte Parmezaan
zout
Peper
150 g beukenzwam
4 plakjes Serranoham

BEREIDINGSWIJZE

GEVOGELTE BOUILLON

1. Het kwartel karkas krijg je van de makers van de Kwartelrouleau.
2. Maak 1500 ml bouillon:
3. Leg het karkas en de kippenvleugels in een braadslee in de oven op 200°C tot de botten een mooie bruine kleur hebben.
4. Doe de WUPS (Wortel, ui, prei, selderij van elk ca.150 g) met de kruiden in de braadslee en zet dit aan.
5. Doe de karkassen en kippenvleugels in een pan en voeg het water toe tot alles onder staat en breng dit aan de kook. Afschuimen.
6. Als het schuim eraf is de WUPS toevoegen en ongeveer 45 min tegen de kook aan laten trekken.
7. Geen deksel op de pan tijdens het trekken van de bouillon.
8. Bouillon door een zeef in een koude schaal gieten om vet te laten stollen, dit afscheppen en een of twee keer passeren door een doek.
9. Inkoken tot voldoende op smaak.
10. De volgende gangen hebben ook gevogeltebouillon nodig: de gebakken coquille, de risotto en de Antiboise.

RAVIOLI

11. Meng de bloem met het ei en eventueel een heel klein beetje water tot een deeg en kneed dit tot een homogeen deeg. Laat het deeg ingepakt in huishoudfolie rusten.
12. Gebruik een hoge pan.
13. Bak de sjalot en knoflook en voeg de spinazie (houd enkele blaadjes achter voor garnering) toe en bak tot geslonken en vocht verdampt is, laat afkoelen.
14. Snij de spinazie fijn.
15. Meng met de Ricotta en spinazie, breng hoog op smaak met zout, peper en wat geraspte Parmezaan.
16. Maak van het deeg met de pastamachine een lang pastavel.
17. Maak bolletjes van de vulling en leg deze op de dichtstbijzijnde helft van het deeg. Maak het deeg om de vulling vochtig met water.
18. Vouw de andere helft van het vel pastadeeg over de vulling en druk het deeg goed om de vulling heen zodat er geen lucht meer in zit.
19. Steek uit met een ronde vorm.
20. Maak twee ravioli per persoon. Vlak voor het opdienen enkele minuten koken in water met zout. (4 min op stand 8).
21. Leg de ham in bakpapier en bak droog in een koekenpan met een steelpan er op (dit duurt een minuut of 40).
22. Kook de beukenzwam kort op met de bouillon.

GARNITUUR

Spinazieblaadjes

PRESENTEREN

23. Leg de ravioli midden op het bord, giet de bouillon erbij en garneer met beukenzwam en spinazieblaadjes en een schijfje uitgebakken ham.



KWARTELROULEAU MET HAM, HUMUS, RISOTTO, EDAMAME EN ANTIBOISE

INGREDIËNTEN

HUMUS

150 g kikkererwten (blik)
olijfolie
35 ml vocht uit het blik
1 eetlepel tahin
1 teen knoflook
citroensap
peper/zout

KWARTELROULEAU

10 kwartels
300 g Serranoham
(rest gaat naar
tussengerecht)
humus
boter
zout
peper

BOUTJES

20 kwartelpootjes
frituurolie
150 ml bruisend
mineraalwater
(koud)
100 g tempuramix

RISOTTO

1 st sjalot
200 g risotto rijst
75 ml witte wijn
600 ml gevogelte bouillon

BEREIDINGSWIJZE

HUMUS

1. Draai alle ingrediënten in de Magimix of Thermomix tot een crème en proef.
2. Breng zo nodig op smaak.

KWARTELROULEAU

3. Been de kwartels uit, leg de pootjes apart (voor punt 9). Laat wat vet aan de filets zitten. Geef de botten aan de makers van de gevogeltebouillon).
4. Leg 6 filets tegen elkaar op een vel plastic, dek af met nog zo'n vel plastic en plet de filets (met een steelpan).
5. Verwijder het bovenste vel weer. Bedek met plakjes ham met zo weinig mogelijk overlap, leg hier weer een vel plastic op en draai het geheel om.
6. Verwijder het plastic vel dat nu boven ligt.
7. Besmeer de filets met humus. Rol de filets met de ham op en draai het plastic strak aan. Leg in de koeling om op te stijven.
8. Leg met plastic in een ovenschaal in een oven van maximaal 120°C en verwarm tot kerntemperatuur 62°C.
9. Haal uit de oven en houd warm op 50°C. Verwijder het plastic en bak voor het opdienen rondom in wat boter tot de ham een bruin korstje heeft.

BOUTJES

10. Verwijder het dijbotje.
11. Snijd het onderbeenbotje schuin door en stroop het vlees op.
12. Prik het botje door het dijvlees en vorm een 'lollypop' van het boutje door het vel er omheen te wikkelen.
13. Gaar in de oven op 120°C tot kerntemperatuur 62°C en zet weg.
14. Vlak voor service: maak een tempurabeslag van de ingrediënten: roer zo weinig mogelijk: er moeten nog klontjes in zitten.
15. Doop de boutjes in de tempura en frituur tot krokant.
16. Strooi af met fijn zout.

RISOTTO

17. Fruit het sjalotje glazig.
18. Bak de risottorijst aan, tot deze ook enigszins glazig ziet. Blus af met de wijn en roer tot deze opgelost is.
19. Voeg een soeplepel bouillon toe en roer tot deze is opgelost, doe dit nog een keer.

200 g paddenstoelen
2 teentjes knoflook
100 g mascarpone
100 g geraspte
Parmezaanse
kaas
peper
zout
Sansa

EDAMAME

40 onrijpe sojaboontjes
(diepvries)
steranijs

LIMOENMAYONAISE

1 eidooier
10 g azijn
10 g mosterd
zout
150 ml zonnebloemolie
limoensap

ANTIBOISE

110 g sjalot
2,5 teentje knoflook
2 takjes dragon
0.5 bos basilicum
Ca. 350 ml gevogelte
bouillon
ca. 35 g olijfolie
ca. 35 g tomatenvocht
ca. 25 g appelazijn
ca. 7,5 g balsamicoazijn
6 pomodori tomaten
peper
zout

GARNITUUR

20. Voeg dan alle bouillon toe, breng aan de kook en houd zachtjes tegen de kook aan met een deksel op de pan voor ongeveer 20 minuten. Blijf regelmatig controleren en af en toe roeren.
21. Zorg dat alle vocht is opgenomen en voeg desnoods bij als het nog niet gaar is. Roer de mascarpone door de rijst, wat vers gemalen peper en de Parmezaanse kaas. Proef en breng op smaak.
23. Hij moet flink smeugig zijn.
24. Snijd de paddenstoelen in stukjes en bak deze aan in een scheutje Sansa olijfolie, voeg na 3 minuten de fijngehakte knoflook toe, bak een minuut of 5 à 10 tot alles gaar is.
25. Voeg als de rijst klaar is, de paddenstoelen toe.

EDAMAME

26. Kook de boontjes kort op in water met de steranijs.
27. Dop de boontjes en laat ze afkoelen in het kookvocht.

LIMOENMAYONAISE

28. Doe de eidooier, azijn, mosterd en een snufje zout in een hoge beker, mix minimaal 30 seconden.
29. Voeg heel langzaam de olie toe tot er mayonaise ontstaat.
30. Maak op smaak met limoensap.

ANTIBOISE

31. Snipper de sjalot en knoflook.
32. Breng de sjalot, knoflook, dragon, basilicum en gevogelte bouillon aan de kook en laat tot de helft inkoken.
33. Zeef door een fijne puntzeef, je gebruikt het vocht. Ontvel de tomaten en verwijder de zaadlijsten.
34. Vang het vocht op en verwerk dit in de saus.
35. Snij het vruchtvlees in brunoise van 0,5 bij 0,5 centimeter. Meng alle ingrediënten en breng op smaak met peper en zout.
36. Laat de antiboise juist voor service uitlekken op een zeef en leg op een theedoek.

PRESENTEREN

37. Gebruik per bord twee stukjes,
38. Snijd de rouleau in afgeschuinde 'tonnetjes'. Zet een van de twee rechtop en leg de ander ernaast. Leg de risotto naast de rouleau.
39. Spuit een flinke dop mayonaise op het bord en plaats hier het boutje op.
40. Garneer met de Edamame en antiboise.



INGREDIËNTEN

CRÉMEUX VAN BASILICUM

75 g ei (iets meer dan 1 ei)
115 g citroensap
85 g suiker
3 g gelatine
20 g koud water
100 g boter
30 g basilicumblaadjes
Siliconenmal

GEMBERIJS

ca.75 g verse gember
275 g suiker
50 g limoensap
½ rode peper
1 pot stemgember;
(uitlekgewicht 445g)
3 g Unique binder
water

WORTELTAART

5 winterwortelen
220 g bruine basterd suiker
185 g zonnebloemolie
3 eieren
225 g bloem
3 g bakpoeder

WORTELTAART MET GEMBERIJS, SABAYON VAN GEMBERBIER, CRÉMEUX VAN BASILICUM EN WORTELLINT

BEREIDINGSWIJZE

CRÉMEUX VAN BASILICUM

1. Meng de gelatine met 20 g koud water en laat 20 minuten weken.
2. Kluts 2 eieren en weeg 75 g af.
3. Verwarm de eieren, eidooiers, het citroensap en de suiker tot 82°C.
4. Voeg de gelatine toe en laat afkoelen tot 37°C.
5. Monteer met boter door in een blender de boter in kleine stukjes toe te voegen.
6. Voeg de basilicum in één keer toe en draai door op de hoogste snelheid.
7. Wrijf de crèmeux eventueel door een fijne zeef zodra hij heldergroen van kleur is.
8. Vul een siliconen mal met kogels van 12 mm diameter met de crèmeux. Laat bevriezen in de diepvriezer.
9. **ALTERNATIEF:** gebruik de Thermomix. Pureer op de hoogste snelheid: dan hoef je niet meer te zeven.

GEMBERIJS

10. Meng de suiker met de Unique binder en los op in een beetje water.
11. Meng dit met de siroop van de stemgember.
12. Voeg het limoensap en de in stukjes gesneden verse gember toe.
13. Breng tegen de kook aan en laat een uur infuseren.
14. Maak suikersiroop van 250 water en 250 g suiker.
15. Giet door een zeef en houd het vocht apart. Meng de helft van de gember met de stemgember en het pepertje zonder zaad en zaadlijsten.
16. Blender alles zeer fijn in een blender.
17. Meet de BRIX- waarde van de gembermix bij kamertemperatuur.
18. Voeg suiker siroop toe tot je 750 g mix van 28°BRIX hebt.
19. Draai er een sorbet van.
20. Zodra de consistentie van de sorbet goed is: doe het ijs in een voor
21. gekoelde gastronoombak, strijk glad af, dek af met een bakpapiertje en laat in de vriezer verder opstijven en rijpen.

WORTELTAART

22. Rasp de wortelen fijn en hak de noten grof.
23. Klop de suiker met olie voor 2-3 minuten.
24. Voeg één voor één de eieren toe en klop goed door.
25. Zeef bloem, bakpoeder, soda, zout, kaneel en gember boven het suikermengsel.
26. Voeg wortelen, noten en rozijnen toe en meng.

3 g baking soda
3 g kaneel
1,5 g gemberpoeder
60 g pecannoten
80 g rozijnen
snufje zout

WORTELLINT

1 wortel
suikerwater
(50/50)
zonnebloemolie

SABAYON

3 eierdooiers
naar smaak suiker
40 g gemberbier
20 g droge witte wijn

PRALINÉ VAN PECANNOOT

100 g suiker
100 g pecannoten

GARNITUUR

10 st pecannoten
Atsina cress

27. Giet mengsel in een ingevet bakblik.
28. Bak 55 – 60 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

WORTELLINT

29. Schaaf flinterdunne repen van een winterwortel. Hoe dunner hoe beter.
30. Kook een siroop van 50/50 suiker/water en kook hierin de wortelstrookjes tot ze doorschijnen.
31. Leg ze op een rekje om af te koelen en uit te druipen.
32. Frituur de strookjes in zonnebloemolie op 160°C.
33. Als het nog een klein beetje suddert nog ongeveer 20 seconden in de olie laten, dan op een rekje af laten koelen. **GEEN KEUKENPAPIER GEBRUIKEN!**

SABAYON

34. Maak de sabayon pas ca.10 minuten voor service.
35. Klop de eierdooiers met wat suiker los en meng hier vervolgens het gemberbier en de wijn door.
36. Proef en voeg zo nodig extra suiker toe
37. Zet de kom op een pan met kokend water, warm op tot 80°C en klop het mengsel voortdurend met een garde of handmixer 5 tot 10 minuten luchtig op. Als de sabayon goed gebonden is, kan hij van het vuur.
38. Klop de sabayon door tot deze weer afgekoeld is.
39. ALTERNATIEF: gebruik het recept voor Sabayon van de Thermomix.

PRALINÉ VAN PECANNOOT

40. Snijd de pecannoten in kleine stukjes.
41. Maak een lichte karamel van suiker.
42. Zodra de karamel lichtgeel is, doe je de noten er bij en stort het geheel op een siliconenmat.
43. Dek af met een tweede mat en rol de praliné zo dun mogelijk uit.
44. Laat afkoelen. Snijd juist voor service in een crumble.

PRESENTEREN

45. Taart in smalle punten snijden (houd het verfijnd) en één punt pp serveren.
46. Leg de basilicumkogels op het bord en laat op het bord ontdooien (duurt ongeveer 5 minuten).
47. Garneren met de wortellinten, pecannoot, cress en praliné.
48. Doe wat sabayon op en over de taart.
49. Als laatste een bolletje ijs tegen de taart en op de praliné leggen.

O - Menu juni 2022



INGREDIËNTEN

GROENTEBOULLON

1 tn knoflook

GAZPACHO

4 komkommers
1 groene paprika
3 bosui
0,5 groene peper
1 avocado
500 ml groentebouillon
1 zak waterkers (à 80 g)
250 g gerookte zalm
4 ijsblokjes
10 bamboeprikkers

GARNITUUR

GAZPACHO VAN KOMKOMMER MET ZALM

BEREIDINGSWIJZE

GROENTESOEP

1. Bereid groentebouillon volgens basisreceptuur.
2. Schil teentje knoflook, en blancheer in de bouillon.
3. Verwijder de knoflook en reserveer.
4. Zeef de bouillon en koel terug.

GAZPACHO

5. Rooster de paprika in de oven, verpak in plastic. Laat afkoelen, verwijder de schil, de zaadlijsten en de zaadjes. Snijd in stukken.
6. Snij 3 komkommers in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in kleine stukjes.
7. Snijd de bosui in stukjes.
8. Verwijder de zaadjes uit de groene peper.
9. Haal de schil van de avocado en verwijder de pit.
10. Blender samen met de ijsblokjes: de komkommerstukjes, de paprika, de bosui, de groene peper, de knoflook (van punt 4), de avocado, 500 ml bouillon en de waterkers (als in de Thermomix: 1 minuut, stand 10).
11. Snijd met behulp van een dunschiller lange plakken van de ongeschilde komkommer.
12. Snijd tot aan de zaadlijsten.
13. Snijd gerookte zalm in lange repen.
14. Laat de gazpacho goed koud worden (bijv. in een lage brede bak, geplaatst in een bak met ijsblokjes).
15. Leg een reep zalm op een reep komkommer en snijd bij. Rijg de reep zigzag aan een bamboeprikker.

PRESENTEREN

16. Schenk de gazpacho in gekoelde glaasjes.
17. Leg op het glas de bamboeprikker met komkommer en zalm.



VIER BEREIDINGEN VAN GARNAAL

INGREDIËNTEN

GEMARINEERDE GARNAAL

10 middelgrote garnalen
10 sinaasappels
klein potje zalmeitjes
topjes van verse tijm
suiker
olie
zout
peper

TARTAAR VAN GARNAAL

10 middelgrote garnalen
2 Golden Delicious appels
50 g citroensap
olie
peper
zout
1 rode grapefruit

GESAUTEERDE GARNAAL

10 grote garnalen
2 avocado's
1 citroen
witte wijnazijn
Mirin
10 g zwarte sesam
100 g Panko
zout
peper
boter

GEROOKTE GARNAAL

10 grote garnalen
5 g gedroogde oregano

BEREIDINGSWIJZE

GEMARINEERDE GARNAAL

1. Pers twee sinaasappels uit en bewaar.
2. Verwijder de schil van de overige sinaasappels, inclusief het witte gedeelte.
3. Snijd drie sinaasappels uit, 20 partjes en zet apart.
4. Snijd de overige vier sinaasappels in stukken. Kook het sap en de pulp op laag vuur met een beetje suiker en water, totdat het wat ingekookt is.
5. Pureer de massa tot een compote en zeef het. Reserveer koel, gebruik bij de presentatie.
6. Snijd de garnalen overlans in dunne plakken.
7. Kruid de garnalen met olie, zout, peper en een scheut sinaasappelsap 20 minuten voor het uitgaan.

TARTAAR VAN GARNAAL

8. Snijd de garnalen tot tartaar.
9. Schil de appel en snijd een deel in fijne brunoise. Garnaal en appel zijn dezelfde hoeveelheid.
10. Snijd de rest van de appel in julienne voor decoratie, vermeng met wat citroensap (tegen verkleuren).
11. Meng de brunoise appel en garnaaltartaar met citroensap en kruid met olie, peper en zout. Proeven.
12. Verwijder de schil van de grapefruit en snijd de parten uit. Per persoon 1 partje in drieën voor de garnering.

GESAUTEERDE GARNAAL

13. Maak de avocado schoon, snijd in stukken en plaats het in de blender met citroensap, witte wijnazijn, zout, peper en een beetje Mirin naar smaak.
14. Pureer en doe de avocado crème in een spuitzakje.
15. Verkruimel de panko en het sesamzaad in een blender.
16. Steek een saté-prikker door de garnaal zodat hij recht blijft.
17. Rol de garnalen tot aan de staart door de broodkruimels.
18. Bak de garnalen zeer kort in de boter en rol ze daarna weer door het zwarte broodkruim.

GEROOKTE GARNAAL

19. Schik de garnalen op een geperforeerd stuk magnetronpapier en plaats op het rooster van de rookpan. Sluit de pan.

magnetron folie(papier)
2 citroenen
60 g kaviaar
400 ml water
400 g suiker

GARNITUUR

takjes dille
enkele blaadjes platte
peterselie
grapefruit
enkele mooie kleine
blaadjes sla (rood/groen)
Picodu olijfolie
Gerookt Maldonzout

20. Zet de pan 4 minuten op het vuur zodat de oregano gaat roken. Haal de pan van het vuur (de garnalen moeten rauw blijven).
21. Haal de garnalen uit de rookpan.
22. Snijd de schil van de citroen. Alleen het gele deel. Snijd in dunne reepjes.
23. Blancheer deze reepjes drie keer in kokend water. Koel de reepjes steeds
24. terug onder stromend koud water en gebruik steeds schoon water om te
25. blancheren.
26. Kook de reepjes citroenschil in een suikersiroop van het water en de suiker.

PRESENTEREN

27. De opmaak is per gerechtje.
 - **Gemarineerde garnaal:** 2 sinaasappel partjes daarop de garnaal garneren met zalmeitjes en tijm-topje.
 - **Tartaar van garnaal:** Kleine grijze cilinder met garnalentartaar. Grapefruit per persoon 1 partje in drieën, julienne van appel voor de garnering, blaadje sla en topje dille.
 - **Gesauteerde garnaal:** Spuit toefjes avocadomayonaise naast de garnaal, garneer met blaadje peterselie.
 - **Gerookte garnaal:** Plaats een klein blaadje sla op het bord en leg daarop de gerookte garnaal dresseer de gesuikerde citroenschilletjes op de garnaal, lepeltje met kaviaar op het sla blaadje.
28. Plaats de gerechtjes zoals op de foto en TIP: begin met het 1e gerechtje.
29. Werk af met wat olijfolie en een snufje (gerookt) Maldon zout.



JAKOBSSCHELPEN MET HAZELNOOTBOTER EN WATERKERSROOM

INGREDIËNTEN

WATERKERSROOM

30 middelgrote
jakobsschelpen
2 blaadjes gelatine
druivenpitolie
1 witte ui
2 teentjes knoflook
2 pakjes waterkers à 80 g
300 ml room
peper
zout

HAZELNOOTBOTER

150 g blanke hazelnoten
15 g suiker
100 g boter op
kamertemperatuur
10 g platte peterselie
10 g bieslook
zeezout
peper

BEREIDINGSWIJZE

WATERKERSROOM

1. Zet 10 diepe borden in de koeling boven (niet in de vriezer).
2. Week de gelatine in koud water.
3. Snipper de ui.
4. Pel en snipper de knoflook.
5. Verwijder de onzuiverheden (grassprietjes etc.) uit de waterkers.
6. Pluk 10 blaadjes voor de garnering en reserveer
7. Verwarm wat olie in een middelgrote pan en zweet daarin ui en knoflooksnippers zonder te laten kleuren.
8. Voeg de waterkers toe en bak ze 2 min mee.
9. Giet room erbij en laat 1 min zachtjes koken.
10. Breng op smaak met peper en zout.
11. Doe het mengsel in een blender.
12. Knijp de gelatine goed uit en voeg toe aan het mengsel in de blender.
13. Pureer 1 min om de gelatine goed op te lossen (als in de Thermomix: 1 minuut, stand 10).
14. Zeef het mengsel boven een doseertrechter en giet spiegeltes in de ondiepe koude soepborden.
15. Zet nog minimaal 1 uur in de koelkast om op te stijven.

HAZELNOOTBOTER

16. Rooster de hazelnoten ongeveer in een droge pan tot ze kleur hebben gekregen en beginnen te geuren (\pm 1 min).
17. Bestrooi ze tussentijds met de suiker.
18. Hak ze, terwijl ze nog heet zijn, in een keukenmachine fijn (maar niet tot poeder) en laat ze iets afkoelen.
19. Snijd de peterselie fijn.
20. Snijd de bieslook fijn.
21. Meng de noten, terwijl ze nog een beetje warm zijn met de boter en de kruiden.
22. Breng op smaak met zout en peper.
23. Kneed dit mengsel op een stuk vetvrij papier tot een worst, laat opstijven.
24. Zet 1 uur in de koelkast om op te stijven.
25. Snijd plakken van de hazelnootboter ter grootte van de jakobsschelp. Zet de rondjes tot gebruik in de koeling.
26. Neem de borden ongeveer 10 min voor het serveren uit de koelkast.
27. Verwarm de grill voor op middelhoge stand en vet een bakplaat in.
28. Leg de jakobsschelpen op de bakplaat, kruid subtiel met zout en grill ze 2 min.

GARNITUUR

waterkersblaadjes
Valderrama Grand Cru
olijfolie
Himalaya zwart zout

29. Draai de schelpen en leg vervolgens op elke jakobsschelp een boterrondje en grill nog eens twee minuten.

PRESENTEREN

30. Leg voor het serveren 3 jakobsschelpen in elk bord met waterkersroom.
31. Garneer met wat waterkersblaadjes.
32. Giet een paar druppels olijfolie over het bordje en giet subtiel wat zwart zeezout erover.



GEVULDE LAMSBOUT MET ASPERGES, MORIELJES EN RAVIOLI

INGREDIËNTEN

ASPERGE

30 witte asperges
10 g zout
boter

GEKONFIJTE KNOFLOOK

3 tn knoflook
250 ml Sansa olijfolie

BROODFARCE

3 sjalotten
150 g Pancetta
4 sneden witbrood
60 ml melk
½ bos platte peterselie
3 tenen gekonfijte
knoflook
peper/zout

LAMSBOUT

1.6 kg lamsbout
500 g varkensdarmnet
(ofwel
crépinette)
opbindtouw
broodfarce
peper/zout
50g roomboter

RAVIOLI

2 citroenen
40 ml olijfolie
3 eieren
2 eiwitten
400 g 00-bloem
2 g kurkuma

BEREIDINGSWIJZE

ASPERGE

1. Was en schil de asperges.
2. Kook de schillen in gezouten water en laat afkoelen.
3. Zeef de schillen uit het water en bewaar het kookvocht voor de sabayon.
4. Kook de asperges in licht gezouten water.

GEKONFIJTE KNOFLOOK

5. Verwarm de Sansa olie tot ongeveer 90C.
6. Haal de tenen los van de bol en doe ze in de warme olie.
7. Als ze zacht en gaar zijn, haal de tenen uit de olie en laat ze afkoelen.

BROODFARCE

8. Snipper de sjalot en snij de pancetta in zeer fijne stukjes.
9. Fruit de sjalot en de pancetta.
10. Snij de korst van het witbrood en giet de melk erover.
11. Laat het brood de melk opnemen en knijp daarna het overtollige vocht eruit.
12. Hak de peterselieblaadjes zeer fijn; vermeng alle ingrediënten inclusief de gekonfijte knoflook.

LAMSBOUT

13. Been de lamsbout uit. Laat het schenkelbotje zitten, zodat een soort zakje ontstaat waar de farce in gaat.
14. Peper en zout de bout van binnen. Doe de farce erin.
15. Omwikkel het geheel met varkensdarmnet; maximaal twee lagen over de bout en maak vooral het gat waar de farce in zit goed dicht.
16. Bind het touw eerst in de lengte om de lamsbout, vervolgens om de 2 cm in de breedte; trek het goed strak en knoop het vast.
17. Braad de bout aan in de roomboter en gaar het vlees in een heteluchtoven op 120 C tot een kerntemperatuur van 52°C. (ongeveer 2 uur)
18. Laat het vlees rusten onder aluminiumfolie.

RAVIOLI

19. Rasp de schil van de citroen.
20. Klop de olie en de eieren door elkaar, voeg 330 g bloem, citroenrasp en de kurkuma toe en kneed tot een samenhangende en glad deeg.
21. Verdeel het deeg in 4 rechthoekige blokken.
22. Verpak ze in plastic folie en laat 30 minuten rusten.

Semolina

23. Bestuif het werkvlak met bloem; leg er een stuk deeg op en rol deze plat totdat hij door de pasta machine kan.
24. Maak een dunne lap deeg en reserveer onder een vochtige doek.
25. Steek met een steker van 7 cm doorsnede ronde lapjes uit het deeg.
26. Bestrijk het deeg met eiwit, schep er een volle theelepels vulling op en leg er een tweede deeggrondje op.
27. Druk beide deeglapjes rondom de vulling op elkaar druk daarbij eventuele luchtballen eruit. Het moet een bol kussentje zijn met daaromheen een deegrand die minder dan 1 cm breed is.
28. Sluit de randen zo stevig op elkaar dat niet meer te zien is dat het twee lagen zijn.
29. Leg de ravioli op een theedoek of bakplaat die met Semolina is bestrooid. Laat ze 10-15 min drogen.
30. Dek daarna de ravioli af met plasticfolie en bewaar in de koelkast tot
31. bereiding.
32. Breng vlak voor het uitgaan een grote pan water met zout aan de kook.
33. Kook de pasta 2-3 minuten beetgaar.
34. Schep ze eruit en laat ze uitlekken.

VULLING VOOR RAVIOLI

300 g zachte geitenkaas
Maldon zout
chilivlokken
zwarte peper
1 eiwit

MORIELJES

12 Morieljes (gedroogd)
100 ml groentebouillon
50 g roomboter

TUINBONEN

28 tuinbonen

SABAYON

120 ml aspergekookvocht
2 eidooiers

VULLING VOOR RAVIOLI

35. Klop het eiwit los en zet apart. Dit wordt gebruikt om de ravioli te plakken.
36. Doe de geitenkaas in een kom en prak fijn met een vork.
37. Breng op smaak met Maldon zout, chilivlokken en zwarte peper.

MORIELJES

38. Indien er gedroogde morieljes zijn deze eerst weken in iets warm water.
39. Snij de achterkant van de morieljes en spoel ze tot al het zand er uit is. (Als de morieljes van binnen erg vies zijn kan ook het topje afgesneden worden, zodat het water er doorheen kan stromen)
40. Vul een pan met een laagje van ½ cm groentebouillon en voeg hier 25 g
41. roomboter aan toe.
42. Doe de morieljes erbij, en laat 2 minuten doorkoken en doe een deksel op de pan.
43. Schep de morieljes uit het vocht. Kook het vocht in.
44. Laat de overige boter in een pan bruisen. Voeg de morieljes toe en fruit deze.
45. Voeg nu het ingekookte vocht toe en reserveer.

TUINBONEN

46. Dop de verse tuinbonen.
47. Blanceer de tuinboontjes in licht gezouten water.
48. Koel terug in ijswater.

SABAYON

49. Klop de eidooiers au bain-marie en schenk al kloppende scheutje voor scheutje het aspergevocht erbij.
50. Stop met kloppen wanneer een schuimige sabayon is verkregen.
51. Breng op smaak met zout/peper (niet uit de molen).
52. Giet het geheel in een ISI fles en zet onder druk. Goed schudden.
53. Bewaar warm tot uitserveren.

GARNITUUR

30 g roze peperkorrels
dragon
1 citroen
raapzaad olie

PRESENTEREN

54. Kneus de roze peperkorrels, snij de dragonblaadjes ragfijn en rasp de schil van de citroen.
55. Verwarm de tuinboontjes in een beetje boter.
56. Leg de warme asperges op het bord, garneer met de sabayon.
57. Plaats een plak van de lamsbout op het bord met de gebakken morielje.
58. Plaats per persoon 2 ravioli op het bord. Garneer de ravioli met gekneusde roze peperkorrels, fijngehakte dragon, citroenrasp en raapzaadolie.
59. Garneer het bord met enkele tuinboontjes en de spuit de sabayon bij de asperges.



INGREDIËNTEN

VERVEINE SUIKERSIROOP

100 g suiker
100 ml water
2 zakjes Verveine thee

GEMARINEERDE AARDBEIEN

250 g aardbeien

AARDBEIEN CRÈME

125 g aardbeien
200 gr mascarpone
75 g yoghurt

CHAMPAGNE SORBET

500 ml champagne
175 ml water
125 g suiker
50 ml citroensap

CRÈME DE SUISSE

200 ml melk
80 g fijne kristalsuiker
½ vanillestokje
3 eidooiers
1 ei
200 ml slagroom

TUILLE

50 g boter
50 g bloem
50 g poedersuiker
50 g eiwitten

AARDBEIEN, CHAMPAGNESORBET , AARDBEIEN EN VANILLEROOM

BEREIDINGSWIJZE

VERVEINE SUIKERSIROOP

1. Haal de blaadjes van de steeltjes en hak de blaadjes.
2. Los op een laag vuur de suiker op in het water. Breng aan de kook. Voeg de Verveine toe en laat afkoelen.
3. Zeef de siroop.

GEMARINEERDE AARDBEIEN

4. Maak de aardbeien schoon.
5. Marineer minimaal 3 uur in de Verveine suikersiroop.

AARDBEIEN CRÈME

6. Maak de aardbeien schoon.
7. Pureer met de staafmixer.
8. Voeg de mascarpone en yoghurt toe en roer glad.

CHAMPAGNE SORBET

9. Breng het water, suiker en citroensap aan de kook.
10. Laat afkoelen.
11. Voeg champagne toe tot 28° Brix.
12. Doe in de ijsmachine en draai tot ijs.

CRÈME DE SUISSE

13. Snijd het halve vanillestokje over de lengte open.
14. Verwarm de melk met de suiker en het vanillestokje op laag vuur en laat hem 20 minuten als een thee trekken. Haal het vanillestokje uit de melk en schraap met een lepeltje het merg eruit. Doe dit weer in de melk.
15. Klop de eidooiers en het hele ei los in een kom.
16. Verwarm de melk (niet koken) en giet hem al roerend bij het eimengsel tot dit helemaal glad is.
17. Giet het mengsel weer in de pan, zet hem op halfhoog vuur en laat de vla onder voortdurend roeren 5 minuten binden, hij mag beslist niet koken.
18. Giet de vla in een ondiepe schaal, dek hem goed af (plastic direct op de vla om een vel te voorkomen) en laat hem koud worden.
19. Roer de ongeslagen slagroom door de vanillevla en giet in een kidde.
20. Voeg twee patronen toe en schud goed. Zet koud weg tot gebruik.

TUILLE

21. Smelt de boter en meng met de poedersuiker.
22. Roer de eiwitten los en roer ze door het botermengsel.
23. Voeg de gesmolten boter toe en laat het beslag 2 uur in de koelkast rusten.
24. Verwarm de oven op 160°C.

Garam masala
paprikapoeder
kaneel
gemalen korianderzaad

GARNITUUR

poedersuiker
Atsina cress

25. Neem het beslag uit de koelkast en maak een langwerpige streep beslag aan de korte kant van een bakblik.
26. Maak een kruidenmengsel van gelijke delen. Strooi licht over het beslag.
27. Bak de banen ongeveer 8 minuten op 160°C.
28. Neem snel van de plaat en wikkel ze rond een metalen hoorntje. Laat ze
29. afkoelen en herhaal. Werk snel want zodra het deeg afkoelt, kan het niet meer gevormd worden.

PRESENTEREN

30. Plaats de gemarineerde aardbeien in een IJscoupe.
31. Garneer met de aardbeien crème en de vanilleroom uit de kidde.
32. Plaats de champagnesorbet erbij.
33. Bestrooi de tuillekrullen met de poedersuiker.
34. Garneer het geheel met de tuille en de Atsina cress.

Index

A

A la Villa Lorraine · 18
aardappel · 10, 100
 kruimig · 10
 Roseval · 38
Aardappel · 129
Aardappel poffertjes · 10
Aardappel sticks · 8
aardappelen · 75
Aardappelmousseline · 38
Aardappelpuree · 56
aardappels
 kruimig · 56
 zoete · 8
aardappelzetmeel · 47, 54, 56
aardbeien · 78, 145
Aardbeien
 crème · 145
 gemarineerd · 145
Açlla cress · 73
Afbakbrood · 120
Afrikaantjes
 bloemen · 6
agar agar · 89
agar-agar · 8, 31, 58, 106
agavesiroop · 106
Aioli · 101
alfalfa · 17
algenboter · 38
Algenboter · 38
algenpoeder · 38
alginaat · 22
Amandel krokantje · 94
Amandel Tarator · 98
amandelen · 14, 98, 104
amandelessence · 94
amandelmeel · 87
amandelpoeder · 31, 77, 94
amandelschaafsel · 94
amandelspijs · 94
ananas · 69
Ananas · 85
Ananas-Kokosijs · 69
anijszaad · 12, 66
ansjovis · 108
Ansjovisboter · 108
Antiboise · 134
appel
 groen · 43
 vruchtvlees · 31
Appel · 127
 parels · 31
Appel tuille · 31

appelazijn · 29, 134
appelderazijn · 17
Appelcompote · 31
appels
 Golden Delicious · 138
 Jonagold · 31
appelsap · 31
Appelsap · 31
appelstroop · 31
Armagnac · 18
aroma
 sinaasappel · 12
Aspergegarntuur · 51
aspergepunten
 groen · 51
asperges · 142
 groen · 45, 47, 119
Atsina cress · 86, 126, 146
Atsina Cress · 95
augurk · 54, 118
avocado · 16, 63, 73, 137, 156
Avocadocrème · 63
avocadopoeier · 73
avocado's · 16

B

Bacon · 120
bakbanaan · 65, 70
bakbananen · 64
baking soda · 135
bakmeel
 zelfrijzend · 49
bakpoeder · 47
balsamico
 witte · 72
balsamico azijn · 54
balsamicoazijn · 54, 93, 134
Banaan · 85
bananen · 22
Bananecake · 85
Bananenijs · 22
bananensjalot · 118
bananensjalotjes · 123
Banjuls · 56
basilicum · 134
basilicumblaadjes · 135
basterdsuiker · 14
 bruin · 94
 witte · 14
bessen · 58
bessensap · 114
beukenzwam · 129, 131
beukenzwammen · 93
Beurre vert · 38

bicarbonaat · 114
bieslook · 43, 68, 140
Bieslook olie · 43
Biet · 72
bietenblad · 72, 88
Bietenfondant · 123
Bietenhangop · 127
bietenpoeder · 87
bietenravioli · 24
bietensap · 127
Bietensap · 24
Bietenscheuten · 72
bietjes · 72, 123
Blad selderij · 18
bladerdeeg · 36, 94, 125
bladerdeegringen · 36
bladspinazie · 38
Blanc manger · 94
Blauwe bessen gel · 58
bleekselderij · 26, 120
bloem
 00 · 142
 patent · 36
bloemkolen · 54
bloemkool · 54
Bloemkoolcrème · 83
bloemkoolroosjes · 83
Blue Curaçao · 49
bonitovlokken · 45
Borage cress · 101
bosbessen · 78
bospeentjes · 6
Bosui · 24
Bosui-olie · 24
bosuitjes · 6
bosvruchten · 70
bouquet garni · 120
bramen · 78
Bramen · 76
brickdeeg · 12
Brioche Crumble · 92
briochebrood · 92
brood
 Casino · 17
Broodfarce · 142
Bundelzwammen · 28

C

cacao poeder · 58
Cacaogelei · 58
cacaopoeder · 58
Calciumchloride · 22
cantharellen · 38, 112, 113
cappuccinomelk · 79
Caraïbische rum · 69, 70
Caribische groenten · 67
Caribische rum · 69
cassave · 66, 69

Cassave Pone · 69
Cava · 58
Cèpes poeder · 93
cèpespoeder · 93
champagne · 145
Champagne Sorbet · 145
Champagnemousse · 58
champignons · 18, 20, 72
Champignonwolkjes · 81
Chawan-Mushi · 45
Cherry tomaten · 65
chili
 gedroogd · 83
Chili Cress · 88
chili peper · 12
chili poeder · 98
chilipeper · 102
Chilipeper · 80
chilipoeder · 79
chilivlokken · 143
chocolade · 104, 105
 puur · 22, 58
 wit · 77
 witte · 58
Chocolade Ganache · 105
Chocolade mousse · 22
Chorizo Blokjes · 111
Chorizo Olie · 111
chorizo worst · 111
Chorizopoeder · 111
ciderazijn · 106
citroen · 16, 35, 40, 52
citroenblad · 81
citroengras · 79, 81
Citroenmousse · 77
citroensap · 8, 16, 17, 22, 47, 56
citroentijm · 43
Cocktail saus · 16
cognac · 16, 52, 112
Cognac
 -kook · 20
Cognacsaus · 20
Cointreau · 22
conference peren · 94
consommé van Hi-ji-ki, Kokkels, Venusschelpen en
 eendenlever · 47
Coquille · 129
coquilles · 6, 33, 73
cornichons · 54
Courgette crème · 97
courgetten · 97
Courgettepuree · 110
courgettes · 110
Courgettes · 111
Court bouillon · 38
Courtbouillon · 18
Couscous van bloemkool · 54
Crazy orange rub · 12
Crémant · 42
Crème de Menthe · 49

Crème De Suisse · 145
crème fraîche · 17, 35, 54, 58, 96, 103
Crème van Champagne · 58
Crème van geroosterde courgette · 96
Crémeux Van Basilicum · 135
Crémeux Van Wort · 89
crépinette · 142
cress
 Affilla · 33
 Affilla · 38
 anijs (Atsina) · 14
 Borage · 6, 38, 42, 49
 Ghoa · 31
 limoen · 58
 Vene · 31
 Vene (Rumex) · 24
Croutons · 17
Crumble
 hartig · 42
Crunch Van Pinda, Kokos En Kerrie · 86
Custard · 45

D

daikon · 47
Daikon · 45
Daikon Cress · 89
Daikon-Wakamé · 45
Daktuin · 6
Dashi · 45, 47
decoratieparels · 22
diamanthaas · 108
Dijon mosterd · 63
dille · 139
djahé · 12
doperwtencress · 97
Doyenne peren · 94
dragon · 54, 108, 127, 134
Dragon Mayonaise · 109
dragonolie · 108
Dragonolie · 108
droge witte wijn · 136
druivenpit olie · 24
druivenpitolie · 33, 93, 140

E

Edamame · 134
eend
 wild · 75
eenden
 wild · 29
eenden pootjes · 92
eendenlever · 47
eendenvet · 75
Eendenvet · 76
eieren · 10, 45
eiwitezout · 28
emulbinder · 89

Enoki · 45
Eryngii · 89, 129
Escabeche Bouillon · 110

F

Farina di grano duro · 35
Farina duro meel · 20
feta · 96
Fizzy (Texturas El Bulli) · 40
Flensjes · 40
flespompoen · 29, 33, 69
Flespompoen · 29
fleur de cornichon · 84
Fregula Al Nero · 87
Fregula al nero di Seppia · 87

G

g kokosmelk poeder · 69
gamba's · 65, 66
ganzenvet · 91, 92
Garam masala · 36, 145
Garnaal
 gemarineerd · 138
 gerookt · 138
 gesauteerd · 138
 tartaar · 138
garnalen
 grote · 6, 45
 Hollandse · 16
gazpacho · 137
Gebrande Uien Jus · 92
gecondenseerde melk · 70, 77
gedroogde chilipeper · 102
geëvaporeerde melk · 69
geitenbok racks · 67
geitenkaas · 14, 72, 143
Geitenkaas · 24
Geitenkaas Panna Cotta · 14
Geiten-Room-kaas · 24
geitenyoghurt · 127
Gekonfijte Eenden Poot · 92
Gekonfijte knoflook · 142
Gekonfijte Knoflook · 108
Gel van Appel · 31
Gel Vegetal (Sosa) · 40
gelatine · 14, 31, 42, 49, 50, 58, 77, 93, 94, 106, 114
gember · 69, 79, 83, 135
gember siroop · 17
gemberbier · 136
Gemberijs · 135
gemberpoeder · 135
gembersiroop · 89
Gember-Sojasaus dipsaus · 46
gemberwortel · 29, 45, 61, 98
gepasteuriseerd eigeel · 70
Gepocheerde appel · 31
Gerookte Feta Crème · 96

gerookte paprika poeder · 102
gevogelte bouillon · 129
Gevogelte Bouillon · 131
gevogeltefond · 8, 10, 18
Ginkgo-noten · 45
gist · 33
glasnoedels · 80
glucose · 77, 114
glucosesiroop · 84
glucosestroop · 14, 104, 105
gorgonzola · 125
Gorgonzola · 54
Gorgonzola-ijs · 125
goudkleurige spray · 58
granaatappel siroop · 102
Grand Marnier · 40
Granny Smith · 127
grapefruit · 138
Groen schuim · 42
Groene Asperges · 103
Groene Uienringen · 108
groentebouillon · 8, 12
Groentebouillon · 110, 122
Groenten Tempura · 48
Groentesoep · 137
Gruyère · 20
Gula Djawa · 85
Gula Merah · 85

H

ham
 gedroogde rauw · 10
 gerookte rauwe · 10
 Iberico · 33
handsinaasappels · 40
Hangop · 114
haricot vert · 116
Harina P.A.N. · 68
haring · 127
Haring
 gefrituurd · 127
Harissa · 102, 103
Hazelnot chocoladepasta · 22
Hazelnotboter · 140
Hazelnotcrunch · 15
hazelnotolie · 91
Hazelnotpasta koekjes · 22
hazelnoten · 14, 24, 33, 54, 91, 104, 140
Hertenvlees · 122
Hijiki bouillon · 47
Hijiki consommé · 47
hijiki zeewier · 47
Hollandaise saus · 38
Honey cress · 105
honing · 33, 40, 67, 106, 114
Honingraat · 114
houtschool · 75
Humus · 133

hunkue-meel · 85

I

ijsblokjes · 137
ijswater · 47
Inktvis-IJs · 49
inktvisinkt · 35, 49, 52

J

Jackfruit · 61
jakobsschelpen · 140
Japanse soja · 45
Japanse sojasaus · 116
jeneverbessen · 31, 131
Jus de Cèpes · 93
jus de truffels · 112

K

kaas
 geraspte oude- · 68
 Parmezaan · 28
Kadayif · 26
Kalamata olijven · 103
kalfsbotten · 67
Kalfsbotten · 20
kalfsfond · 112
Kalfsfond · 20, 112
kalfsgehakt · 112
kalfsmuis · 35
Kalfsoester · 20
kaneel · 135
kaneelstokje · 31
kaneelstokjes · 22, 29, 114
Kappa · 38
kappertjes · 54, 103, 118, 119
Karamel crumble · 58
Karamel-Pinda ijs · 104
kardemonpeul · 58
kardemonpeultjes · 98
karwijzaad · 96
kastanje champignons · 123
katenspek · 112
Katsuobushi · 45
kaviaar · 38, 138
 Tobiko zwart · 119
kerrie · 54
 Hindoestaanse Masala · 17
kerriepoeder · 86, 127
ketoembar · 12
kikkererwten · 133
Kingfish · 80
Kipchips · 81
kipfilet · 17
kippenbouillon · 26, 36
Kippenbouillon · 65

kippenkarkas · 131
kippenvleugels · 131
kleurstof
 rood · 49
knoflook · 10
 zwart · 8, 102
knoflookpuree · 108
knolselderij · 36, 91, 129
Knolselderijschuim · 129
Knolselderijsoep · 36
koenjit · 8, 85
koffie · 70
Kokkels · 47
kokos · 86
kokosmelk · 69, 79, 81, 85
kokosnoot · 68, 69, 70
Kokosroom · 85
komijn · 97
komijnzaad · 98, 102
komkommer · 54, 116
Komkommer · 106
 Zoetzure · 106
Komkommergelei · 107
komkommers · 84, 137
Komkommersap · 107
Komkommersorbet · 84
korenwijn · 31
koriander · 66, 79, 81, 98, 116
koriander zaad · 102
Korianderolie · 81
korianderzaad · 98, 145
Korstdeeg · 36
Kreeft · 38
 Canners · 38
kroepoek van piccalilly · 83
kruidenazijn · 17
Kruidenrook · 43
kruidnagels · 114
krulpeterselie · 118
kurkuma · 8, 54, 142
Kurkuma ei · 8
kwarktaart · 104
Kwarktaartjes · 104
Kwartel · 112
Kwartel karkas · 131
kwarteleieren · 84
Kwarteleieren · 28
kwarteleitjes · 43
kwartelpootjes · 133
Kwartelrouleau · 133
kwartels · 133

L

Lamsbout · 142
lamsschenkels · 12
Langoustine · 43
langoustine staartjes · 52
langoustines · 52

Langoustines · 52
laos · 81
Lasagne · 20
laurier · 8, 10, 11, 20, 36, 56, 58, 59, 131
laurierblaadje · 52
Lauriersaus · 11
lecithine · 81
lente uitjes · 20
lente-ui · 82, 118
lente-uitjes · 45
limoen · 16, 26, 40, 49, 58, 61, 63, 65, 67, 77, 79
limoenblad · 79
limoenen · 63
Limoenmayonaise · 134
Limoenrelish · 98
limoensap · 47, 81, 116
little gem · 43
Little gem · 17
Loempia · 116

M

Madeira · 112
maiskolven · 68
Maismeel · 68
maisolie · 29, 43
Makreelmayonaise · 35
makrelen · 35
Maldon zout · 35, 38, 43
Maldonzout · 139
mandarijnen · 16, 106
Mango · 85
Mango Saus · 67
mango's · 63
mango's · 17
Maple siroop · 102
Marinade · 116
Marmelade van rode ui · 10
marsepein · 94
mascarpone · 40, 93, 133
mayonaise · 35, 118
Mayonaise saus · 17
meirapen · 12
Melba toast · 18
melk · 22, 40
 gecondenseerde · 77
Merenque · 49
Micryo · 129
mierikswortel · 8
Mierikswortel · 24
Mierikswortelcrème · 8
mini worteltjes · 89
Mini worteltjes · 97
mirepoix · 26
Mirin · 45, 47, 138
Mitsuba · 47
ml Grand Marnier · 40
Morieljes · 143
Mosselbouillon · 110

mosterd · 17
 groen · 43
mosterdzaad · 54, 106
mungbonen · 96
munt · 78, 80, 116
muntblaadjes · 96

N

Namelake citroen · 77
norivel · 107
Nougatine · 14
Nuoc Cham · 116

O

oesters · 42
 Creuses · 42
okra · 65
olie
 raapzaad · 144
olijfolie
 gerookte · 93
 Valderrama Grand Crue · 141
Olijfolie
 Ocal van Valdorama · 14
 Picodu · 139
Olijfolie ijs · 14
olijven
 gesuikerd · 14
 zwart · 14
Olijven Tuille · 103
ontbijtspek · 28
oolong thee · 96
ossenhaas · 118

P

paddenstoelen · 133
 gedroogd · 91
 gemengd · 20
paddenstoelen emulsie · 93
Paddenstoelen Tempura · 93
Pancetta · 142
Pandan pasta · 85
Pandan Pasta · 85
Pandan Saus · 85
panko · 42
Panko · 138
Pannenkoekjes · 85
papaja's · 63
papaya · 61, 157
Pappardelle · 103
paprika · 118, 137
 gemarineerd · 118
 groen · 61
 rood · 62, 102
paprikapoeder

 gerookt · 8
parelcouscous · 12
parelmoer kleurpoeder · 58
Parels van marinade · 23
Parmezaan · 72, 74, 100, 101, 131
Parmezaanse kaas · 87, 133
Pasta · 52
pastabloem · 52, 131
Pastinaak Chips · 123
Pastinaak Puree · 122
pastinaken · 122, 123
patentbloem · 40
pecannoten · 135, 136
Peentjes · 89
Pekelwater · 76
pekeltout · 76
peper
 groen · 137
 rode · 80, 106
 rood · 62, 65
peperkorrels · 96
 roze · 144
pepers
 rood · 63
pépites · 89
Perenijis · 94
Peren-Tatin · 125
persinette · 74
perssinaasappels · 40
peterselie · 12, 26, 35, 38, 42, 46, 48, 51, 52, 72, 80, 92, 100,
 103
 platte · 140, 142
Peterselie · 74
Peterselieolie · 111
peterseliestelen · 45
piccalilly · 83
Piccalilly · 54
Pijlinktvis · 99
pijnboompitten · 100, 112
Pika di Papaya · 62
Pinda Krokant · 105
pinda's · 83, 86, 104, 105
Pindasaus · 83
pistache nootjes · 92
pistache noten · 63, 100
pistachenoten · 14
Pistache-pijnboompittenkorst · 100
Pistachepoeder · 15
Pita Broodjes · 96
poedersuiker · 40, 95
polenta · 100
Polenta frite · 100
Pommes fondant · 75
pompoenpitolie · 92
Pompoentoffe · 29, 33
Ponche Crema · 70
Ponzu · 47, 48
port
 rood · 29
Port · 114

rood · 20
Praliné Van Pecannoot · 136
prei · 51, 74, 100
prei crème · 51
pro sorbet · 84
Procureur · 91
Pulled Eryngii · 89
Purple Cress · 117

Q

quinoa · 98

R

raapolie · 12
radicchio rosso · 35
radijs · 80
radijzen · 6
Ras el Hanout · 89
ravioli
 vulling · 143
Ravioli · 24, 131, 142
Rawit · 79, 98, 102, 116
Red mustard cress · 93
Remouladesaus · 118
Ribeye · 102
Ribeye Marinade · 102
rietsuiker · 85, 86
rijstazijn · 43, 47, 116
rijstolie · 54
Rijstvel · 108
 krokant · 108
rijstvellen · 116
Risotto · 133
Risottorijst · 74
Rivierkreeftjes · 18
Rock Chives · 73
rode besjes · 70
Rode bessen coulis · 70
rode bietjes · 24
rode linzen · 89
Rode Wijnsaus · 123
Romanesco · 33, 83
rookmot · 6
Rookmot · 35
rookspek · 112
room · 8, 10, 11, 14, 16, 18, 20, 25, 26, 29, 30, 33, 40, 42, 49,
 51, 54, 58, 125
Roomkaas · 24
Roti Jala · 85
rozemarijnpoeder · 68
rozenblaadjes · 102
rozijnen · 69, 135
rucola · 36, 100
Rucolasoep · 36
Runderbouillon · 120
Rundertartaar · 118
Rutte Korenwijn · 31

S

Sabayon · 26, 136, 143
sake · 45
Sake · 47
Salade Quinoa Waterkers · 98
salie · 129
sambal badjak · 17
sambal oelek · 83
Sardineballetjes · 51
sardines · 51
Saus van Banjuls · 56
Saus van Langoustinepanters · 52
savooiekool · 112
scheermessen · 79
schelvis · 10
schenkel · 120
Schol · 87
schorseneren · 29
Schuim · 121
Semifreddo · 73
 avocado · 73
Semifreddo Van Walnoot · 114
Semolina · 142
Serranoham · 131, 133
sesam
 zwart · 138
 zwart gerookt · 84
sesamolie · 80, 83
sesamzaad · 80
 zwart · 45
sesamzaadjes · 73
sherry · 16
sherryazijn · 96, 98, 123
shiitake · 74
Shiitake
 gevuld · 45
Shiitake met hartige Custard · 45
Shiitakes · 45
Shiso Purple · 73
sinaasappel · 67
Sinaasappelcouscous · 12
sinaasappelrasp · 40
Sinaasappelrotsjes · 40
sinaasappels · 22
sinaasappelsalade · 40
sinaasappelsap · 12, 40
Sinaasappelsaus · 40
sinaasappelschil · 12
sinaasappelschillen
 gekonfijt · 22
Sint-Jacobs mosselen · 111
sjalot · 10, 18, 28, 72, 74, 76, 79, 82, 87, 89, 133
sjalotten · 56, 74
Sjalottenmarmelade · 56
Skrei · 101
slagroom · 40, 94, 106
Slakken · 72
sliptong · 26
snijbonen · 28, 89

Snijbonen Gel · 89
Snijboon a la Carbonara · 28
Soe-Oe · 116
Soep van korenwijn · 31
soja saus
 Japanse · 75
sojaboontjes · 134
sojasaus · 83
Spaanse peper · 73
Spaanse pepers · 102
Specerijenpasta · 98
speculaaskruiden · 40
spekblokjes · 42, 56
Spekkruimels · 28
spinazie · 20, 100, 109, 110, 131
Spinazieblaadjes · 132
spinsuiker · 40
Spinsuiker · 41
Spirulina · 42
Spitskool · 93
Sponge cake · 49
Sponge Cake · 87
Spongecake · 31
SPONSCAKE · 77
spruiten · 56
Steak Tartaar van Langoustine · 43
stemgember · 135
steranijs · 29, 114, 134
STIJVE BAL · 41
stokbrood · 18, 42
Stoofperen · 114
suiker
 bruine basterd · 135
sumak · 103
Sumak · 98
Sumak Crème · 103
sushi azijn · 31
sushiazijn · 87

T

tahin · 133
tamarinde pasta · 98
tapiocabloem · 81
tapiocameel · 83
Tarbot · 47
Tarbot in zoutkorst · 47
Tartaar
 van Kingfish · 80
Tarte Tatin · 94
Tataki van Kalf · 35
taugé · 116
tempura
 advocado · 73
Tempura · 47, 107
tempura meel · 93
tempurabeslag · 118
Tempurabeslag · 47
tempurabloem · 73

tempurameel · 118
tempuramix · 133
tijn · 8, 10, 12, 28, 36, 44, 52, 56, 138
toast · 34
Tobiko · 8
tofu · 116
tomaten
 pomodori · 134
 zongedroogde · 112
Tomatendruppels · 106
Tomatenmousse · 106
tomatenpuree · 52
tomatensap · 106
Tomatenvellen · 107
Tomberry tomaatjes · 88
tonijn · 63, 64, 116
truffelolie · 36
Truffelsaus · 112
truffeltapenade · 112, 113
Tuille · 145
tuinbonen · 38, 123, 143

U

ui
 rode · 96
 rood · 24, 63
uien
 geel · 10
 rood · 8, 10, 42
 wit · 92
Uien crème · 8
Uiennoedels · 76
Uienpoeder · 75
Uienpuree · 75
uienringen
 gefrituurd · 118
uienzaad · 36
Unique binde · 104
Unique binder · 121, 125, 135
Unique Binder · 94

V

Vadouvan · 26
vanille pasta · 69, 70
vanillepasta · 114
vanillepeul · 26
Vanille-portsaus · 29
vanillestokje · 29
vanillesuiker · 49
varkensdarmnet · 142
Vene Cress · 72, 107, 115
venkel · 79
venkelgroen · 109
venkelzaad · 96, 98, 102
Verveine Suikersiroop · 145
Verveine thee · 145
Vichyssoise · 100

viool
 paars · 38
viooltjes · 14
Violtjes · 16
visbouillon · 79
visfond · 26
vissaus · 63, 81, 116
vleestomaten · 106
vlierbessen · 76
Vliersaus · 76
Volkorenbrood · 33
volkorenmeel · 33
vongole · 82
Vongole schelpen · 47

W

wakamé · 6
Wakamé · 45
Wakamé salade · 45
walnoten · 114
wasabi · 43
Wasabi Espuma · 87
Wasabi mayonaise · 43
Wasabi poeder · 87
waterkers · 45, 99, 137, 140
waterkersblaadjes · 141
Waterkersroom · 140
weckpotten · 6
whisky · 102
wijn
 witte · 76
wijnazijn · 101, 102
wijngaardslakken · 72
Wild Bouillon · 122
wildbouillon · 91
Wilde eend · 75
wilde eenden · 92
Wilde rijst · 54
wildfond · 29, 56
 eend · 76
Wildfond · 56
wildkarkassen · 56
wildzwijn · 91
wildzwijnfilet · 56
Williams-peren · 125
winterwortel · 10, 91, 127
witbrood · 142
witlof · 120
Witlof Cappuccino · 120
witte kool · 54
wodka · 10

kook · 73
wortel · 45, 47, 54, 120
Wortelemulsie · 93
Wortellint · 136
Wortelmousseline · 10
wortelsap · 12, 89, 93
Worteltaart · 135
worteltjes · 12

X

Xantana · 93

Y

yoghurt · 49, 77, 114
 griekse · 77
 Griekse · 77
yoghurtpoeder · 77
Yopol · 77
Yuzusap · 43

Z

Za'atar · 97
zalm · 26
 gerookt · 137
zalmeitjes · 138
Zanddeeg · 49
zeekraal · 38, 47
Zeekraal · 49
Zeetong · 26
Zeewier mouse · 49
zeewierpoeder · 49
zeezout · 94
zetmeel · 36
Zoethoutballetjes · 58
zoethoutwortel extract · 58
Zoetzure Wortel · 127
Zoetzuur · 83
zoetzuurmarinade · 54
Zoetzuurmarinade · 54
zout
 Himalaya zwart · 141
 Maldon · 64
zuring · 84
zuurdesembrood · 98
Zwarte knoflookgelei · 8
zwezerik · 83

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 hazelnootpastakoekjes	Rivesaltes Gerard Bertrand
november 2019	Bietenravioli/geitenkaas/rode ui	Riesling Trocken, Weingut Finger
	Zetong/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	Pompoentoffie met gegrilde coquille	Cava Segura Brut
	Vitello maccarello	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

Maand	Gerecht	Wijn
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 Lergenmuller
	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
september 2020	Pastechi jackfruit i karni met pika di papaya	Chardonnay 2019 Casa Saint Pierre
	Tonijn met korst van pistache, papaya salsa,	Grauburgunder Bischofskreuz Karl Pfaffmann
	Cubaans gemarineerde geiten rack met caribische groenten, mangosaus en funchi hasá	Pra dell'albi bardolino superiore
	Cassave pone, ananas-kokos ijs En met rum geïnjecteerde ananas en gebakken banaan	Ponche Crema
september 2021	Champignon/slakken/geitenkaas/biet	Antech Émotion Bru
	Avocado/coquilles/avocado	Grüner Veltliner 2019 Von den Terrassen Austria
	Risotto/prei/shiitake/Parmezaan	Saint Véran 2018 Bouéhard Aînée Fils
	Eend/ui/vlier	Réserve Chinon 2017 Val de Loire
	Citroen/roodfruit/citroen	Moscato di Asti
oktober 2021	Thaise scheermessen	Peregrino Albari
	Vietnamese kingfish tartaar	Grüner Veltliner vom Berg, 201
	Gado gado	Bintang bier
	Banaan met pinda, kokos en kerrie	White port
november 2021	Schol, biet, fregula al nero di seppia, wasabi	Mas Saint Pierre Chardonnay Pays d'OC
	Luchtige wortel crème, snijbonen, eryngii	Reinberger Zweigelt Wagram Rosé 2018
	Wild zwijn, knolselderij, paddenstoelensaus	Fraga da Galhofa Douro DOC Reserva 2015
	Wilde eend, spitskool, wortel, cèpes, gebrande ui	Mas Saint Pierre Grenache Noir Côtes Catalanes 2017
	Peer en amandel	Van het huis: witte wijn of Prosecco
februari 2022	Mungbonen met gerookte feta mini worteltjes, krokante pita, crème van geroosterde courgette	Fontaine du Clos 2018, Chardonnay 2
	Mini pijlinktvis met amandeltarator en l imoenrelish, salade van rode quinoa en waterkers	Reinberger Rosé, 2018

Maand	Gerecht	Wijn
	Skrei met pistache pijnboompittenkorst vichyssoise van rucola en peterselie polenta parmezaan frites en aioli	Rondineto Passerina Savini
	Tagliatelle met harissa r ibeye rollade krokante kappertjes, olijven tuille en sumak crème	Barbera d'Alba Superiore DOC Ceste Vini
	Gebakken kwarktaart met ricotta hazelnoten chocolade, ganache karamel pinda ijs pinda krokant	Cedovim White, Porto White 3
maart 2022	Tomaat en komkommer	Alsace Joseph Cattin, Pinot Blanc, 2020
	Tartaar van gebraden diamanthaas	Chateau Beauchêne, Côtes du Rhône Villages, 2019
	Sint jacobsmossel courgette chorizo En escabechebouillon	Beranger Viognier
	Gevulde kwartel met cantharellen	Montefalco Rosso
	Semifreddo van walnoot honing en stoofpeer	Brachetto, Piemonte
april 2022	Voorjaars loempia's	Alsace Pinot Blanc 2020
	Tartaar van ossenhaas met kaviaar en Gemarineerde rode en gele paprika	Kleine Zalze, Chenin Blanc 2021
	Hertenmedaillons sous vide Met tuinboontjes en pastinaakchips	Caca Nord Negre 2014, Conca de Barberà
	Gekaramelliseerde peren tatin Met gorgonzola ijs en room	Late Harvest Muscatel, Santa Alicia Chili 2020
mei 2022	Haring met bietenhangop	Cirrino Spumante Brut
	Coquille met knolselderij en paddenstoelen	Fraga da Galhofa Reserva 2019
	Kwartelrouleau met humus, risotto, edamame en antiboise	Spatburgunder trocken 2020
	Worteltaart met gemberijs, sabayon van gemberbier, Crèmeux van basilicum en wortellint	Gewurztraminer Spätlese trocken 2019
juni 2022	Gazpacho van komkommer met zalm	Prosecco
	Vier bereidingen van garnaal	ESTD Hardys, William Hardy, Chardonnay 201
	Jakobsschelpen met hazelnootboter en waterkersroom	Chinon Cabernet Franc
	Gevulde lamsbout met asperges, morieljes en ravioli	Colpasso. Nero D'Avola
	Aardbeien, champagnesorbet, aardbeien en vanilleroom	Cava Semi secco