



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

JAARBOEK

2023 – 2024



Inhoud

Alle recepten zijn voor 15 personen

Amuses

| | |
|------------------------------|----|
| Paddenstoelen..... | 4 |
| Broccoli..... | 9 |
| Tartelette en Pani Puri..... | 14 |
| Pani puri..... | 14 |
| Hangop..... | 28 |
| Coquille..... | 35 |
| | 35 |
| Biet..... | 40 |
| Brioche..... | 45 |
| Amuses met biet..... | 51 |
| Arpège-eitje..... | 59 |

Voor- / tussengerechten

| | |
|------------------------------------|----|
| Aubergine..... | 5 |
| Dutch kingfish..... | 6 |
| Parelcouscous..... | 10 |
| Prei..... | 11 |
| Pompoen..... | 15 |
| Langoustine..... | 16 |
| Kwartel..... | 17 |
| Paling..... | 21 |
| Kreeft..... | 23 |
| | 25 |
| | 27 |
| Ui en aardappel..... | 29 |
| Schol..... | 31 |
| Knolselderij..... | 36 |
| Spitskool..... | 37 |
| Witlof..... | 41 |
| Tonijnpizza..... | 42 |
| Venkel..... | 46 |
| Makreel of zeebaars..... | 47 |
| Mosselen..... | 48 |
| Tonijn- en langoustinetartaar..... | 53 |
| Aspergesalade..... | 54 |
| Timbaaltje van asperges..... | 60 |
| Zwaardvis met couscous..... | 61 |
| Kreeft in een flensje..... | 62 |

Hoofdgerechten

| | |
|---------------------------------|----|
| Bavette | 7 |
| Kalfswang..... | 12 |
| Hert..... | 19 |
| Duif | 24 |
| Lamsrack..... | 32 |
| Rundersukade..... | 38 |
| Piepkuiken | 43 |
| Ossobucco | 49 |
| Zeebaars met lentegroenten..... | 56 |
| Lam met zoethout | 63 |

Nagerechten

| | |
|-------------------------------------------|----|
| Eclair | 8 |
| Appel..... | 13 |
| Meringue | 20 |
| Baileys..... | 26 |
| Chocoladetaartje | 34 |
| Baba | 39 |
| Appel..... | 44 |
| Rabarber | 50 |
| | 52 |
| | 55 |
| Rabarbercannelloni met gemberparfait..... | 57 |
| | 58 |
| Paris Brest..... | 64 |

Menu's

| | |
|------------------------------------|----|
| A - Menu september 2023..... | 4 |
| B - Menu oktober 2023..... | 9 |
| C - Menu november 2023..... | 14 |
| D- Menu december 2023 GNOCCHI..... | 21 |
| E- Menu januari 2024 | 28 |
| F - Menu februari 2024..... | 35 |
| G- Menu maart 2024..... | 40 |
| H- Menu april 2024 | 45 |
| I- Menu mei 2024 | 51 |
| J- Menu juni 2024..... | 59 |

A - Menu september 2023

PADDENSTOELEN

INGREDIËNTEN BEREIDINGWIJZE

SHIITAKEMOUSSE

9 g gelatine
250 g shiitakes
50 g ui
1 teentje knoflook
15 g boter
1 dl witte wijn
10 g kombu
100 g slagroom
15 g gedroogde shiitake
enkele zwarte peperkorrels
25 g sojasaus
30 g sherryazijn
2500 g slagroom

SHIITAKEMOUSSE

Wel de gelatine in koud water. Snij shiitake, ui en knoflook klein en fruit in boter tot glazig. Voeg de rest van de ingrediënten toe behalve de 5 dl slagroom. Laat alles rustig tot de helft inkoken en draai glad in de blender. Los de gelatine op in de massa. Klop de slagroom tot zachte pieken en spatel door de massa. Doe over in een spuitzak en leg in de koeling om op te stijven.



KONINGSBOLEET

koningsboleten

KONINGSBOLEET

Snij de koningsboleten in de lengte doormidden en snij een ruitpatroon in de snijkant. Bak de paddenstoelen op de snijkant in wat boter tot ze mooi bruin zijn. Draai de paddenstoelen om laat nog even doorgaren. Breng op smaak met zout.

gevulde ui

4 witte uien
1/4 bloemkool
50 g hazelnoten
hazelnootolie
gerookte olijfolie
sherryazijn
bieslook

GEVULDE UI

Schil de uien en snij ze doormidden. Kook de uien 20 minuten in gezouten water gaar en laat afkoelen. Haal de lamellen van de uien los. Maak "couscous" van de bloemkool in de Magimix. Hak de hazelnoten fijn. Bak de bloemkool met hazelnoten kort in wat olijfolie en breng op smaak met hazelnootolie, gerookte olie en sherryazijn. Roer de gesneden bieslook erdoor en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak. Spuit wat bloemkool in de lamellen van de uien en vouw dicht.

SESAMDRESSING

25 g zwarte sesamzaad
1 el tahin
2 tenen zwarte knoflook
25 g sushiazijn
1 dl water
2 el sojasaus
125 g Griekse yoghurt
25 g gerookte olijfolie
100 g zonnebloemolie
Xantana

SESAMDRESSING

Rooster de sesamzaadjes in een droge pan tot ze beginnen te geuren. Doe de sesam over in de blender en draai fijn. Voeg tahin en knoflook toe en laat helemaal glad draaien. Voeg azijn, water sojasaus en yoghurt toe en draai nog even. Voeg oliën geleidelijk toe tot een crème ontstaat. Voeg een mespunt Xantana toe en breng op smaak met zout en peper.

AUBERGINE

INGREDIËNTEN BEREIDING

AUBERGINE

9 aubergines
sojasaus
gerookte olie

AUBERGINE

Prik de aubergines in met een vork en pof ze in een oven van 200°C tot ze helemaal zacht zijn. Prik erin om de controleren of ze zacht zijn. Trek het velletje los van de aubergines en spreid ze open. Kwast de aubergine in met sojasaus en gerookte olie

HAZELNOOTSAUS

200 g hazelnoten
500 ml dashi
citroensap
sake

HAZELNOOTSAUS

Rooster de hazelnoten 8 minuten in een oven van 175°C tot goudbruin. Draai dashi met hazelnoten in 3 minuten glad in de blender. Laat infuseren. Vlak voor het opdienen de saus zeven. Breng de saus op smaak met citroensap, sake en zout.

MIERIKSWORTELCRÈME

1 potje mierikswortel
2 dl slagroom

MIERIKSWORTELCRÈME

Laat de mierikswortel in de slagroom 1,5 uur infuseren. Druk de room door een zeef. Klop de room op vlak voor het opdienen en breng op smaak met wat zout.

PETERSELIEOLIE

½ bos peterselie
2 dl zonnebloemolie

PETERSELIEOLIE

Draai de peterselie met de olie 7 minuten in de blender en laat infuseren tot vlak voor het opdienen. Zeef de olie.

KAPPERTJES

2 handjes kappertjes

KAPPERTJES

Droog de kappertjes en frituur ze in olie tot krokant en droog. Laat uitlekken op keukenpapier.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

maldon zout
Afrikaan bloemetjes

Verdeel ongeveer 50 gram aubergine in een ring. Leg een quenelle mierikswortelcrème midden op de aubergine. Versier de aubergine met bloemetjes en kappertjes. Schenk de hazelnootsaus om de aubergine met wat druppels peterselieolie. Strooi wat Maldon over het geheel.



DUTCH KINGFISH

INGREDIËNTEN BEREIDING

KINGFISH KINGFISH

1,2 kg Dutch kingfish Verwijder vel en graten van de kingfish. Snij de vis in plakjes en bewaar in de koeling.

TIJGERMELK TIJGERMELK

5 limoenen
50 ml sojasaus
1 cm gember
1 el suiker

Kook de sojasaus met plakjes gember en suiker in tot stroperig. Pers de limoenen. Verwijder de gember uit de sojasaus en meng met de limoensap. Leng de tijgermelk aan tot 3 dl met koud water.

SHIITAKE SHIITAKE

200 g shiitakes Snij de shiitakes in dunne reepjes. Bak de paddenstoelen in wat olie tot mooi donkerbruin. Breng op smaak met zout. Laat uitlekken op keukenpapier.

AVOCADO AVOCADO

3 avocado's Snij de avocado in dobbelsteentjes. Blaker de avocado met de brander.

MAIS MAIS

2 maiskolven Kook de mais in gezouten water. Snij de korrels van de kolf.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

paarse shisocress
koriandercress
1-2 el aji Amarillo pasta

Verdeel de vis over de borden. Lepel de tijgermelk over de vis. Doe puntje gele sambal op de vis. Leg een plukje shiitake op de vis. Verdeel de mais en avocado rondom. Versier met shiso- en koriandercress.



BAVETTE

INGREDIËNTEN BEREIDING

BAVETTE

1,5 kg bavette
knoflook
tijm

BAVETTE

Fatsoeneer de bavette en bak in wat olie bruin op hoog vuur. Temper het vuur en voeg een flinke klont boter toe. Als de boter uitgebruist is, de knoflook en tijm toevoegen. Bak de bavette aan beide kanten 4 minuten. Laat minimaal 5 minuten rusten en portioneer dan het vlees. Snij dwars op de draad!

RATATOUILLE

3 uien
6 tenen knoflook
2 puntpaprika's
2 courgettes
2 aubergines
2 el tomatenpuree
500 g tomaten
enkele blaadjes basilicum

RATATOUILLE

Snij alle groenten in blokjes. Snipper uien en knoflook en fruit in wat olijfolie. Voeg tomatenpuree toe en laat even mee bakken. Voeg alle groenten toe en schep goed om. Temper het vuur en laat de groenten rustig garen. Breng op smaak met zout, peper en blaadjes basilicum.

RODEWIJNSAUS

3 sjalotten
2 tenen knoflook
1 el suiker
1/2 dl balsamicoazijn
½ fles rode wijn
2 takjes tijm
2 laurierblaadjes
1 lt kalfsfond

RODEWIJNSAUS

Fruit de gesneden sjalotten en knoflook tot het begint te kleuren. Voeg suiker toe en laat even karamelliseren. Voeg balsamicoazijn toe en laat inkoken. Voeg rode wijn, tijm en laurier toe. Laat de wijn flink inkoken en voeg daarna de kalfsfond toe. Laat even inkoken en zeef de saus. Monteer de saus met boter en breng op smaak met zout en peper.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Verdeel de ratatouille in ringen over de borden. Leg de bavette naast de ratatouille en lepel de saus rondom.



ECLAIR

ECLAIR

150 g melk
150 g water
150 g boter
mespunt zout
150 g Am. bloem
6 eieren

ECLAIR

Breng melk, water, boter en een mespunt zout aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor. Doe de pan terug op het vuur en laat al roerend 3 minuten doorkoken. Haal de pan van het vuur en roer een voor een de eieren door de massa. Doe het beslag in een spuitzak met een kartelspuitmondje. Laat het beslag 1 uur rusten. Spuit "sigaren" van 12 cm op een stuk bakpapier (of Silpad). Kwast de eclairs in met losgeklopte ei. Bak de eclairs 20 minuten in een oven van 200°C. Laat in de oven helemaal afkoelen.

BANKETBAKKERSROOM

750 g melk
150 g suiker
½ vanillestokje
75 g custardpoeder
3 eidooiers
mespuntje zout

BANKETBAKKERSROOM

Roer een scheut melk, suiker, custardpoeder, dooiers en zout tot een glad papje. Breng de rest van de melk met de uitgeschraapte merg en vanillestok aan de kook. Verwijder het vanillestokje als de melk kookt. Giet een beetje hete melk bij het papje en roer goed door. Giet het papje bij de melk en breng al roeren weer aan de kook. Laat 2 minuten al roerend zachtjes doorkoken. Stort de massa op een plaat en dek af met plasticfolie. Zet in de koeling en laat helemaal afkoelen. Roer de afgekoelde banketbakkersroom los en doe over in een spuitzak met een klein spuitmondje.

CHOCOLADEGANACHE

150 g pure chocolade
150 g slagroom
30 g zachte boter
15 g invertsuiker

CHOCOLADEGANACHE

Breng slagroom aan de kook. Giet de slagroom over de chocolade en roer tot alles opgelost is. Roer de boter en invertsuiker door de chocolade als de massa onder 40°C is. Doe de ganache over in een spuitzak.

AARDBEIEN

500 g aardbeien
2 el balsamicoazijn

AARDBEIEN

Snij de aardbeien in plakjes. Marineer de aardbeien een uur in de balsamicoazijn.

2 bakjes honny cress

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Prik drie gaten in de onderkant van de eclairs en spuit banketbakkersroom in de eclairs. Spuit een baan ganache op de ganache. Plaats de plakjes aardbei dakpansgewijs op de ganache. Versier met blaadjes Honny cress.



B - Menu oktober 2023

BROCCOLI

BROCCOLITIMBAALTJE

1 kg broccoli
2 dl slagroom
200 g witbrood
6 eieren
nootmuskaat

BROCCOLITIMBAALTJE

Kook de broccoli gaar in gezouten water. Spoel af met koud water. Knijp overtollige water uit de broccoli en doe over in de Magimix. Voeg brood en eieren toe en draai glad. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Beboter timbaaltjes en verdeel de massa over de vormpjes. Plaats de vormpjes in een diepe gastrobak en giet er een laagje kokend water in. Gaar de timbaaltjes 45 minuten in een oven van 180°C.

KROEPOEK

120 g tapiocameel
400 g water
125 g spinazie

KROEPOEK

Doe water en tapiocameel in de blender en draai op hoge snelheid 2 minuten. Voeg spinazieblaadjes toe en draai weer 2 minuten. Breng op smaak met zout. Spreid flinterdun uit op een silpad/bakpapier en droog in een oven van 75°C. Breek in stukken en frituur kort in olie van 175°C.

COURGETTEPESTO

courgette
basilicum
olijfolie
zonnebloemolie
amandelen
Pecorino kaas
Parmezaanse kaas

COURGETTEPESTO

Snij de courgettes in stukjes en bak zacht in wat olie. Rooster de amandelen kort in een droge pan. Doe courgette, amandelen, basilicum, oliën in de blender en draai glad. Voeg als alles glad is de geraspte kazen toe en draai kort. Breng op smaak met zout en peper. Doe de pesto over in een spuitfles.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

broccoli cress
bloemetjes

Leg een timbaaltje midden op de borden. Spuit courgettepesto rondom. Versier met stukken kroepoek, bloempjes en broccoli cress.



PARELCOUSCOUS

COUSCOUS

500 g parelcouscous
½ el ras el hanout
2 gezouten citroenen
½ bos peterselie
sushiazijn

HARISSASCHUIM

250 g melk
250 g slagroom
125 g smokey harissa sauce
40 g sushiazijn
5 g zout
8 g pro espuma fred

TOMAATJES

50 kerstomaatjes

VINAIGRETTE

½ l karnemelk
mispunt Xantana
2 dl olijfolie
200 g spinazie
2 tenen knoflook

COUSCOUS

Bak de couscous met ras el hanout kort in wat olijfolie. voeg water toe tot alles onder staat. Laat zachtjes koken tot de couscous gaar is. Voeg steeds een beetje water toe tot de couscous gaar is. Roer regelmatig. Snij de gezouten citroen in piepkleine blokjes. Hak de peterselie fijn. Roer de citroen en peterselie door de couscous. Breng op smaak met sushiazijn en zout.

HARISSASCHUIM

Breng melk en slagroom aan de kook en haal van het vuur. Voeg harissa en sushiazijn toe en breng op smaak met zout. Meng met behulp van de staafmixer de pro espuma fred goed door de room. Zeef de saus en doe over in een ISI-fles. Breng op druk met twee patronen en schuld krachtig.

TOMAATJES

Doe de tomaatjes op een gastroplaat met een scheut olie. Pof de tomaatjes 20 minuten op 175°C.

VINAIGRETTE

Doe de karnemelk in een bekken en meng een mispunt Xantana erdoor met behulp van de staafmixer. Schil de knoflook en verwarm in olijfolie tot zacht. Doe de knoflookolie samen met de spinazie in de blender en draai tot egaal groen. Zeef de olie. Meng karnemelk met de groene olie maar roer zeer kort zodat de olie nog als belletjes in de melk zichtbaar is.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Verdeel de couscous in ringen op de borden. Leg drie tomaatjes op rand van de couscous. Spuit wat harissa schuim midden op de couscous. Lepel de vinaigrette rondom.



PREI

TARTE TATIN

8 preien
200 g boter
enkele blaadjes tijm
scheut witte wijn
2 vellen bladerdeeg
2 el miso
2 el crème fraîche

TARTE TATIN

Snij de wit van de preien overlans in tweeën. Geef het groen van de preien door aan het hoofdgerecht. Verwijder de buitenste bladeren. Doe de gesmolten boter, weinig tijmblaadjes en de witte wijn in een gastroplaat. Leg de prei in de gastroplaat met de snijkant naar beneden. Gaar de prei 30 minuten in een oven van 175°C. Verdeel de prei over de taartvormen met de snijkant naar beneden. Zorg dat de bodem helemaal bedekt is met prei. Roer crème fraîche en miso glad en strijk over de prei. Bedek de prei met het deeg. Stop het deeg bij de randen goed in. Prik wat gaatjes in het bladerdeeg. Bak de taart 25 minuten in een oven van 220°C. Laat de tarte tatin 3 minuten rusten en keer het samen met een snijplank om. Verwijder de taartvorm.

PREIHOOI

4 preien

PREIHOOI

Snij het wit van de preien in flinterdunne reepjes van 5 cm. Frituur de reepjes in een laagje olie op laag vuur tot krokant. Let op dat het niet te hard gaat en ze bitter worden. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Snij de tarte tatin in 8 stukken. Leg een stuk tarte tatin op de borden met een pluk preihooi erop.



KALFSWANG

KALFSWANG

2,5 kg kalfswang
2 uien
1 wortel
groen van de prei (tarte)
3 stengels bleekselderij
1 flesrode wijn

STAMPPOT

2 kg kruimige aardappels
½ lt melk
100 g boter
1 bak rucola

BOSPEEN

2 bossen bospeen
5 plakjes gember
3 tenen knoflook
3 steranijs
2 sinaasappels (vd appel)
3 takjes tijm

SAUS

braadvocht van de
kalfswangen

KALFSWANG

Fatsoeneer het vlees maar zout het niet. Snij alle groenten klein. Bak het vlees rondom goed bruin in olie. Doe het vlees over in een snelkookpan. Bak de groenten bruin in olie in dezelfde pan als het vlees en voeg ook toe bij de kalfswang. Blus af met rode wijn en schraap alle aanbaksels los. Doe de wijn bij het vlees en breng de pan op druk. Gaar de kalfswang 1 uur en laat van het vuur 10 minuten afkoelen. Open de pan en vis het vlees eruit. Geef het braadvocht door aan de saus. Laat het vlees op een rooster afkoelen. Portioneer het vlees in 15 stukken. Zout en peper het vlees vlak voor het opdienen en bak aan beide zijden krokant in olie.

STAMPPOT

Schil de aardappels en kook ze gaar in gezouten water. Verwarm melk en boter. Stamp de aardappels en roer zoveel melk en boter toe tot een smeuge puree. Snij de rucola fijn en roer op het laatst door de puree. Breng op smaak met zout en peper.

BOSPEEN

Schil de bospeen en snij in de lengte doormidden. Bak de bospeen in ruim olijfolie en boter tot ze beginnen te kleuren. Voeg gember, knoflook, steranijs en tijm toe. Pers de sinaasappels uit over de worteltjes. Dek de pan af en gaar de wortels. Breng op smaak met zout.

SAUS

Zeef het braadvocht van de kalfswangen. Kook het vocht in tot stroperig en breng op smaak met zout en peper.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Verdeel de stamppot over de borden met daarop een stuk vlees. Plaats de wortels rondom en lepel saus en bakvocht van de wortels om het geheel.



APPEL

SCONE

200 g bloem
25 g bakpoeder
5 g zout
100 g witte
basterdsuiker
250 g boter
200 g melk
1 ei

APPEL

8 Elstar appels
5 kruidnagels
2 kaneelstokjes
schil van 2 sinaasappels
1 fles rode wijn
100 g suiker

APPELPUREE

4 Elstar appels
100 g suiker
2 dl kokosroom
1 tl kaneel
1 limoen

ROOM

125 g crème fraîche
100 g mascarpone

SCONE

Meng bloem, bakpoeder, zout en suiker. Snij de boter in blokjes en voeg toe bij de bloem en kneed met de handen tot een korrelig deeg. Voeg ei en melk toe en meng. Laat het deeg 30 minuten rusten in de koeling. Beboter een gastroplaat. Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot 3 cm dikte. Steek er rondjes uit van 6 cm. Leg ze op de gastroplaat. Laat de scones 30 minuten rusten. Bak de scones 7 minuten in een oven van 220°.

APPEL

Schil de appels, halveer ze en verwijder klokkenhuizen. Breng de rest van de ingrediënten aan de kook in een pan. Doe appels in de kruidenwijn en laat 20 minuten pocheren. Haal de appels uit de pan en snij ze in dunne plakjes.

APPELPUREE

Schil de appels en verwijder de klokkenhuizen. Snij de appels in kleine stukjes. Doe de suiker in een pan en laat goudbruin karamelliseren. Voeg appels en kokosroom toe en roer goed. Laat de massa in koken tot een dikke puree. Doe de puree over in de Magimix en draai glad. Doe de puree over in een spuitfles of spuitzak.

ROOM

Roer crème fraîche en mascarpone apart los en spatel daarna voorzichtig samen. Meng voorzichtig, anders wordt het vloeibaar. Doe de room in een spuitzak en bewaar in de koeling.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Leg plakjes appel dakpansgewijs op de scones. Versier de scones met dotjes appelpuree en pistaches aan de randen. Spuit een dot room midden op de scones.



C - Menu november 2023

TARTELETTE EN PANI PURI

TARTELETTE

1 pak brickdeeg
50 gr boter
tartelette vormpjes

TARTELETTE

Steek rondjes uit het vel brickdeeg. Kwast de rondjes in met gesmolten boter. Leg twee rondjes op elkaar en leg ze op een tartelette vormpje. Druk een tweede vormpje op de eerste. Maak een stapel van 8 vormpjes hoog; eindig met een leeg vormpje. Leg het stapeltje op een gastroplaat. Leg een gewichtje op de stapel vormpjes. Bak de tartelettes 20 minuten goudbruin in een oven van 175°C. Laat even afkoelen en haal de tartelettes uit de vormpjes. Maak 15 tartelettes.

CASHEWNOTENCRÈME

250 g cashewnoten
50 g tahin
1 citroen

CASHEWNOTENCRÈME

Week de noten 1 uur in ruim water. Giet de noten af en doe in de Magimix en draai glad. Voeg tahin toe en draai nog wat. Voeg sap van een citroen toe en verdun de pasta tot een dikke crème met koud water. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

1 bakje borage cress
15 cashewnoten

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Spuut cashewnotencrème in de tartelettes en rasp er cashewnoten over. Versier met een blaadje cress. Dien samen op met de pani puri.

PANI PURI

PANI PURI

15 schijfjes pani puri
zonnebloemolie

PANI PURI

Verhit een laagje olie in een pannetje tot 200°C. Doe twee schijfjes in de olie en arroseer voortdurend met hete olie tot ze souffleren en goudbruin zijn. Laat de bollen uitlekken op keukenpapier. Doe over in een spuitzak.

TOFUCRÈME

300 g silken tofu
2 el sojasaus
2 el witte wijnazijn
3 el olijfolie

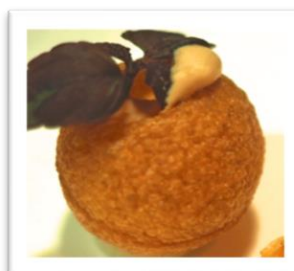
TOFUCRÈME

Draai tofu met miso glad crème in de Magimix. Voeg olijfolie toe tot een crème ontstaat. Breng op smaak met zout.

shiso purple cress

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Snij voorzichtig een kapje van de pani puri. Spuit wat tofucrème in de bol. Versier met een blaadje cress. Dien samen op met de tartelette.



POMPOEN

POMPOENVELLEN

2 flespompoenen
2 dl azijn
2 dl water
100 g suiker

VULLING

onderkanten van de
flespompoenen
200 g shiitake
handje peterselie
witte balsamico

CANNELLONI

pompoenvellen
vulling

BOUILLON

8 sjalotten
100 g shiitake
5 gedroogde shiitakes
eekhoortjesbroodpoeder

bieslook

POMPOENVELLEN

Snij de pompoen dwars doormidden. Geef het dikke deel (met pitjes) door aan de vulling. Schil de pompoen en schaaf flinterdunne plakjes met behulp van de mandoline (of snijmachine). Maak zoetzuur door de rest van de ingrediënten in een pan aan de kook te brengen. Haal de pan van het vuur en doe de plakjes pompoen in de zoetzuur en laat marineren.

VULLING

Smeer de pompoen in met olijfolie en zout en leg ze met de snijkant op een gastroplaat. Gaar de pompoen 30 minuten in een oven van 200°C. Lepel het vruchtvlees uit de pompoen en snij klein. Snij de shiitakes klein en bak goudbruin in olijfolie. Roer pompoen en shiitake door elkaar en breng op smaak met gesneden peterselie, witte balsamico en zout en peper. Doe over in een spuitzak.

CANNELLONI

Snij de pompoenvellen bij zodat ze gelijke rechthoeken zijn. Spuit een baan vulling op de pompoen en rol strak op. Maak 30 rollen. Plaats de rollen op een met olijfolie ingesmeerde gastroplaat met de naad naar beneden. Verwarm de cannelloni vlak voor het opdienen 5 minuten in een oven van 180°C.

BOUILLON

Snipper de sjalotten en karamelliseer ze in wat olijfolie. Voeg gesneden shiitake toe bak laat ook kleuren. Zet alles ruim onder water en breng aan de kook met de gedroogde shiitakes en een eetlepel eekhoortjesbroodpoeder. Laat de bouillon rustig inkoken tot de helft. Zeef de bouillon en breng op smaak met zout en peper.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Snij de bieslook in fijne ringen en strooi over de cannelloni. Leg twee cannelloni op de borden en schenk er bouillon rondom.



LANGOUSTINE

LANGOUSTINE

15 langoustines
Maldon zout

AARDAPPELMOUSSELINE

1 kg kruimige aardappels
5 dl slagroom
100 g boter

AARDAPPELKROKANTJES

3 aardappels

LANGOUSTINESAUS

karkassen van de
langoustines
1 ui
1 wortel
1 prei
3 el tomatenpuree
2 stengels bleekselderie

BIESLOOKOLIE

1 bos bieslook
2 dl zonnebloemolie

1 potje kaviaar

LANGOUSTINES

Pel de langoustines en geef de pantsers door aan de saus. Verwijder het darmkanaaltje en leg de langoustine op een gastroplaat. Bewaar afgedekt in de koeling tot gebruik. Brand de langoustines met de brander tot ze beginnen te kleuren. Kruid met Maldon zout. Leg ze even onder de warmhoudlampen.

AARDAPPELMOUSSELINE

Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken. Kook de aardappels gaar in gezouten water. Laat de aardappels 5 minuten uitdampen. Breng slagroom en boter aan de kook. Duw de aardappels door een zeef en roer de slagroom erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Zeef de mousseline en doe over in de ISI-fles. Breng op druk met twee patronen en schud krachtig. Houd warm.

AARDAPPELKROKANTJES

Schil de aardappels en snij ze in kleine dobbelsteentjes. Was de blokjes in koud water en dep goed droog. Frituur de aardappelblokjes in een laagje olie (niet te heet) tot ze niet meer borrelen. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.

LANGOUSTINESAUS

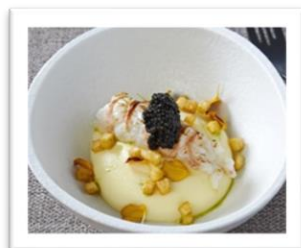
Doe de langoustine karkassen in de Magimix en draai ze stuk. Niet al te fijn draaien. Bak de gehakte langoustines in wat olie tot het vocht verdampt is. Voeg de gesneden groenten toe en laat kleuren. Voeg de tomatenpuree toe en laat ontzuren. Zet alles onder water en breng aan de kook. Laat rustig 30 minuten pruttelen en zeef de saus. Laat de saus inkoken tot een krachtige saus. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitfles.

BIESLOOKOLIE

Doe de bieslook, olie en een mespunt zout in de blender en laat 5 minuten op hoge snelheid draaien. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Spuit een dot aardappelmousseline op de borden. Leg een langoustine op de mousseline. Leg een quenelle kaviaar op de langoustine. Spuit langoustinesaus rondom tegen de mousseline. Spuit bieslookolie rondom de langoustineolie. Versier met aardappelkrokantjes.



KWARTEL

KWARTEL

8 kwartels

TUINBONEN

800 g tuinbonen

VULLING

vlees van de kwartelpootjes
6 dooiers
1 dl slagroom
50 g boter
helft van de tuinbonen

BALLOTINE

kwartelhuidjes
kwartelborstjes

UIENCRÈME

1 kg uien
1 dl slagroom
scheut witte wijnazijn
Xantana

SAUS

karkassen van de kwartels
ui
gevogeltefond
balsamicoazijn

KWARTEL

Verwijder het velletje en het vlees van de kwartels. Zorg dat het vel heel blijft. Geef het vlees van de pootjes door aan de vulling. Bewaar de borstjes voor de ballotine. Fatsoeneer de velletjes.

TUINBONEN

Blancheer de tuinbonen 1 minuut in gezouten water en verwijder de velletjes. Gebruik de helft voor de vulling en de rest voor de garnering.

VULLING

Doe het vlees van de kwartelpootjes in de Magimix en draai glad. Voeg dooiers (geef eiwitten door een het nagerecht) toe en draai nog even. Voeg slagroom toe en draai kort. Breng op smaak met zout en peper. Roer de tuinboontjes door de farce en doe over in een spuitzak.

BALLOTINE

Leg een stuk plasticfolie op het werkblad. Spreid de helft van de huidjes tegen elkaar op de folie in een rechthoek. Zorg dat er geen gaatjes zijn en dat het een rechthoek vormt. Leg een tweede stuk plasticfolie op het werkblad en verdeel de helft van de kwartelborstjes hierop. Leg een tweede stuk plasticfolie op de borstjes en plet de borstjes met een steelman tot een egale dunne laag. Fatsoeneer de kwartelborstjes zodanig dat ze dezelfde grootte hebben als de huidjes. Leg de borstjes op de huidjes en kruid met peper en zout. Spuit de helft van de vulling over de kwartelborstjes en rol strak op. Knoop touwtjes om de ballotine. Rol de ballotine strak op in plasticfolie. Herhaal voor de andere helft van de kwartels.

UIENCRÈME

Schil de uien en snij in stukjes. Fruit de uien tot goudbruin in wat olie met ruim zout. Blijf regelmatig roeren. Voeg slagroom en witte wijn toe en laat inkoken. Doe over in de Magimix en draai glad. Breng op smaak met zout en peper.

SAUS

Hak de karkassen klein en zet aan in olie. Bruin de karkassen flink. Voeg de gesnipperde ui toe en laat ook bruinen. Voeg gevogeltefond toe en laat rustig inkoken tot een derde. Zeef de saus en monteer met een klont boter. Breng op smaak met zout, peper en een scheutje balsamico.

tuinboontjes

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Bak de ballotine in olie rondom bruin. Voeg halverwege een klont boter toe. Laat enkele minuten rusten. Snij de ballotine in schijven en leg ze op een gastroplaat. Nappeer de kwartel met saus en leg tuinboontjes erop. Maak een hoopje uiencrème midden op de borden. Leg een ballotine hierop. Lepel wat saus rondom. Leg wat tuinboontje op het bord.



HERT

HERT

1,5 kg hertfilet
3 tenen knoflook
5 takjes tijm

ZUURKOOL

500 g zuurkool
1 ui
4 jeneverbessen
2 laurierblaadjes
witte wijn
2 aardappels

PASTINAAK

500 g pastinaak
boter
gevogeltesfond

RODE PORTSAUS

3 sjalotten
250 g champignons
100 g cranberries
2 tenen knoflook
1 fles rode port
4 takjes tijm
schil van 1 sinaasappel
1 l kalfsfond

HERT

Fatsoeneer de hertfilet. Laat het vlees minimaal 20 minuten op kamertemperatuur komen. Laat een pan heet worden en bak de hert rondom bruin in wat olie. Voeg halverwege een klont boter toe samen met de knoflook en tijm. Arroseeer het vlees. Leg het vlees op een rooster en gaar verder in een oven van 120°C tot een kerntemperatuur van 46°C. Laat enkele minuten rusten en snij het in mooie plakken.

ZUURKOOL

Snipper de ui en fruit het tot goudbruin. Voeg zuurkool, jeneverbessen en laurierblaadjes toe. Roer goed door de voeg een glas witte wijn toe. Laat de zuurkool 1½ uur zeer langzaam stoven (plaatje onder de pan). Voeg meer wijn toe als het te droog wordt. 20 minuten voor het opdienen de geraspte aardappel toevoegen, doorroeren en verder laten garen. Verwijder jeneverbessen en laurier en breng op smaak met peper en zout.

PASTINAAK

Schil de pastinaak en snij ze in schijven van 2 cm. Bak de pastinaak in boter tot ze kleuren. Voeg gevogeltesfond toe tot alles onder staat. Laat langzaam inkoken tot alle fond verdampd is en de pastinaak geglaceerd is.

SAUS

Snij de sjalotten en champignons klein. Fruit sjalotten, champignons, cranberries en knoflook in een klont boter tot de uien glazig zijn. Blus af met port en laat flink inkoken. Voeg sinaasappelschil, tijm en fond toe en laat rustig tot sausdikte inkoken. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper. Monteer met een klont boter.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Leg een plak zuurkool midden op de borden. Leg een plak hert ertegenaan. Versier met pastinaak. Lepel saus rondom.



MERINGUE

MERINGUE

6 eiwitten
mespunt zout
300 g suiker
200 g poedersuiker

GEL

200 g mangocoulis
200 g passievruchtcoulis
50 g suiker
5 g agaragar

TUILLE

60 g honing
60 g eiwit
50 g boter
50 g bloem
mespunt zout

ANANASSAUS

1 ananas
150 g suiker
20 g gember
1 kaneelstokje
5 kruidnagels

bloempjes

MERINGUE

Klop eiwitten in de KitchenAid op hoge snelheid tot ze volume hebben. Breng de snelheid terug en voeg de suiker in drie delen toe en blijf kloppen tot de suiker opgelost is. Vouw de poedersuiker door de meringue. Doe de meringue over in een spuitzak. Maak 15 mooie rondjes op bakpapier en bak droog in een uur op 110°C.

GEL

Breng mango en passievrucht coulis met suiker aan de kook. Voeg agaragar toe en laat 2 minuten doorkoken. Proef en voeg meer suiker toe indien gewenst. Stort de massa op een gastroplaat en zet in de koeling om op te stijven. Snij de gelei in stukken en doe over in de Magimix. Draai tot een egale gel en doe over in een spuitfles.

TUILLE

Zorg dat de boter zacht is. Roer alle ingrediënten tot een egale pasta. Smeer het beslag in de mal en bak in ongeveer 7 minuten gaar in een oven van 160°C. haal de tuilles uit de mal als ze nog warm zijn. Maak 15 tuilles.

ANANASSAUS

Maak de ananas schoon en snij in stukjes. Bak de ananas in een klont boter tot het begint te kleuren. Voeg de rest van de ingrediënten toe en zet onder water. Breng aan de kook en laat 10 minuten doorkoken. Verwijder kruidnagels en kaneel en doe over in de blender. Draai tot glad en zeef de saus. Laat afkoelen.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Leg een meringue midden op de borden. Spuit dotjes gel op de meringues en leg bloempjes en een tuille erop. Lepel de saus rondom.



D- Menu december 2023

PALING

PALING

500 g hele gerookte palingen

PALINGBOUILLON

4 sjalotten
palingafsnijdsels
2 laurierblaadjes
1 lt. visfond

BEIGNET

300 g aardperen
180 g palingbouillon
4 g zout
240 g bloem
30 g maïzena
2 eieren

PALINGGEL

150 g palingbouillon
1 blaadje gelatine
1 g agaragar
Bakspray

CITRUSGEL

75 g citroensap
75 g limoensap
80 g water
20 g gembersiroop
80 g suiker
4 g agaragar
2 g Gellan

paling brunoise
1 potje kaviaar

PALING

Snij de paling achter de kop in. Snij de filet eraf door het mes tegen de graten aan te snijden van de kop naar de staart. Herhaal voor de andere zijde. Snij de buikholte met graatjes eraf. Duw het huidje voorzichtig los van de filets met de vingers en zorg dat de filets intact blijven. Geef de kop, vel en graten door aan de palingbouillon. Snij de filets in brunoise.

PALINGBOUILLON

Fruit de gesneden sjalotten in wat olie. Voeg de palingafsnijdsels toe en laat even meebakken. Voeg visfond toe en laat rustig inkoken tot de helft. Zeef de bouillon.

BEIGNET

Kook de aardperen in gezouten water gaar. Snij de aardperen doormidden en knijp de pulp eruit. Schraap de schillen goed schoon met een lepeltje. Geef de schillen door aan het hoofdgerecht. Pureer de aardpeer, zout, eieren en bouillon in de Magimix. Doe over in een bekken en klop bloem en maïzena erdoor. Zeef het beslag in een ISI-fles en breng op druk met twee patronen en schud krachtig.

PALINGGEL

Wel de gelatine in koud water. Breng de palingbouillon met agaragar aan de kook en laat een minuut doorkoken. Haal van het vuur af en los de gelatine op in de bouillon. Spuit bakspray een gastroplaat en verdeel de gelei over de platen. Zorg voor een egaal dun laagje. Laat opstijven in de koeling. Gebruik een ronde stekker om kleine rondjes te steken.

CITRUSGEL

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat een minuut doorkoken. Stort de massa op een gastroplaat en laat opstijven in de koeling. Doe de gelei in de Magimix en draai tot een gladde gel. Doe over in een spuitfles.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Breng olie tot 180°C en laat een kleine pollepel heet worden in de olie. Haal de pollepel uit de olie en spuit voor de helft vol met beignetbeslag. Leg een theelepeltje paling brunoise in het beslag. Spuit nog wat beslag op de paling en dompel onder in de olie. Frituur de beignets goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier. Leg de beignet op een dotje citrusgel op de bordjes. Spuit nog wat citrusgel op de beignets. Leg theelepeltje paling brunoise en rondje palinggel op de beignet en daarop een beetje kaviaar.

GNOCCHI



UIENBOUILLON

6 uien
3 g zout
½ knolselderij
250 g Madeira
2 l water
8 zwarte peperkorrels
12 korianderkorrels
3 takjes tijm
mespunt Xantana
sherryazijn

CANTHARELLEN

500 g cantharellen

CRÈME

300 g cantharellen (boven)
2 sjalotten
4 g zout
2 dl groentebouillon
15 g sherryazijn
2 dl slagroom
mespunt Xantana

DRAGONOLIE

30 g blaadjes dragon
150 g zonnebloemolie

ARTISJOKKEN

8 artisjokken

GNOCCHI

1 kg kruimige aardappels
grof zout
35 g Parmezaanse kaas
2 eidooiers
100 g 00 bloem

UIENBOUILLON

Snipper 4 uien en fruit ze in wat olie tot ze karamelliseren. Snij de 2 resterende uien in kwarten en blaker ze met de brander. Snij de knolselderij in blokjes. Blus de pan met gekarameliseerde uien af met Madeira. Voeg knolselderij en geblakerde uien toe samen met water, tijm en peper- en korianderkorrels. Laat de bouillon langzaam inkoken tot de helft. Zeef de bouillon en draai er een mespunt Xantana door met behulp van de staafmixer. Breng op smaak met zout en sherryazijn.

CANTHARELLEN

Vul de gootsteen met lauw water en ruim zout. Laat de cantharellen er 5 minuten in drijven om alle zand en vuil los te weken. Doe de cantharellen over in de slacentrifuge en slinger ze droog. Selecteer 200 g mooie kleine cantharellen en geef de rest door aan de crème.

CRÈME

Snipper de sjalotten en fruit in wat olie. Zodra ze kleuren de cantharellen toevoegen en ook laten kleuren. Voeg wat zout toe. Blus af met groentebouillon, sherryazijn en slagroom. Laat flink inkoken en doe over in de blender. Draai glad in de blender. Voeg als alles glad is een mespunt Xantana toe. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitfles. Houd warm.

DRAGONOLIE

Doe de dragon en olie in de blender en laat 5 minuten op volle snelheid draaien. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

ARTISJOKKEN

Snij de artisjokken in 8 stukken en smeer ze in met wat zonnebloemolie.

GNOCCHI

Pof de aardappels een uur op een laagje grof zout in een oven van 190°C. Laat de aardappel iets afkoelen en lepel ze leeg. Duw de kruim door een zeef in een bekken. Voeg dooiers en bloem toe en kneed tot een soepel deeg. Rol het deeg uit tot een rol van 2 cm. Snij de rol in stukjes van 3 cm en gebruik een gnocchiplank om er mooie gnocchi van te maken. Leg de gnocchi op een bebloemde gastroplaat. Kook de gnocchi in gezouten water tot ze drijven en doe over op een met olie ingesmeerde gastroplaat.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Bak de gnocchi in een grote pan met olie bruin. Voeg cantharellen, artisjokken en een paar klonten boter toe. Bak alles bruin en verdeel over de borden. Spuit wat dragonolie op het geheel en verdeel de uienbouillon over de borden. Versier met zorri cress.

KREEFT

Kreeftenboter

4 kreeften
750 g boter
3 stengels citroengras

Pompoencrème

3 fles pompoenen
6 sjalotten
6 dl groentebouillon
3 dl slagroom
mespunt Xantana

Tuille

60 g eiwit
40 g olie
10 g boter
40 g suiker
3 g zout
50 g bloem
4 g inktvisinkt

Hollandaise

2 dl witte wijn
2 dl appelciderazijn
2 takjes tijm
5 peperkorrels
3 kumquats
140 g appelciderazijn
4 g zout
100 g eidooier
50 g kreeftenboter
1 el mayonaise

pompoenolie

Kreeftenboter

Doodt de kreeften en draai de koppen eraf. Draai de klauwen los van de koppen. Duw de steel van een lepel in de staart tussen het pantser en vlees. Kook de kreeften 6 minuten en laat ze direct afkoelen in ijswater. Haal het vlees uit de pantsers en bewaar het vlees in de koeling. Bak de pantsers in wat olie tot de koppen kleuren. Voeg boter en gesneden citroengras toe en laat opkoken. Bewaar de kreeftenboter 45 minuten in de warmhoudkast en zeef het daarna.

Pompoencrème

Snij de pompoen doormidden en verwijder de zaadjes. Smeer de snijzijde in met olie en wat zout en plaats op de zijzijde op een Silpad en pof 1 uur in een oven van 200°C. Lepel de pompoen uit de schil. Fruit de gesnipperde sjalotten in wat olie en voeg de pompoen toe. Voeg daarna groentebouillon en slagroom toe en laat rustig inkoken tot bijna alle vocht verdampt is. Doe over in de blender en draai glad. Voeg een mespunt Xantana toe en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak en houd warm.

Tuille

Meng alle ingrediënten tot een egaal beslag. Smeer een beetje beslag in de mallen en bak 20 minuten in een oven van 160°C. Haal de tuilles uit de mallen en laat afkoelen. Herhaal tot er 15 tuilles zijn.

Hollandaise

Maak en castric door wijn, azijn, tijm, peperkorrels en gesneden kumquats in te koken tot de helft. Zeef de castric. Breng de castric aan de kook en gebruik een staafmixer om de dooiers tot schuim te kloppen. Zet de pan terug op het vuur en klop met de garde tot de massa gebonden is. Klop kreeftenboter erdoor tot een mooie Hollandaise ontstaat. Klop als laatste een eetlepel gewone mayonaise erdoor. Doe de Hollandaise in de ISI-fles en bewaar in de warmhoudkast.



Eindbewerking en presentatie

Portioneer de kreeft en verwarm het 5 minuten in de kreeftenboter. Kruid de kreeft met Maldon zout en citroenrasp. Spuit een hoop pompoencrème op de borden. Spuit wat Hollandaise op de crème. Leg de kreeft op de Hollandaise. Versier de kreeft met een tuille. Schenk een eetlepel pompoenitolie rondom.

DUIF

Saus

5 kg eenden- en
duivenkarkassen
1 knolselderij
1 prei
1 wortel
3 stengels bleekselderij
2 uien
1 bol knoflook
6 takjes tijm
4 laurierblaadjes
2 g korianderzaadjes
3 g peperkorrels
100 g boter

Hooicrème

2 knolselderij
10 g hooi
2 lt. groentebouillon
500 g slagroom
5 g zout

Pommes soufflé

5 vastkokende
aardappels
eiwit
aardappelmeel

Duif

8 Anjou duiven
eendenvet
tijm
laurierblaadjes
tijm
hooi

Saus

Bruineer de karkassen in een oven van 200°C tot donkerbruin. Doe de karkassen over in twee hogedrukpannen en zet onder water. Breng aan de kook en schelp alle schuim eraf. Maak alle groenten schoon en snij in stukken. Verdeel de groenten en kruiden over de pannen en breng op druk. Laat de bouillon 1 uur op druk koken en zeef daarna de bouillon. Laat inkoken tot een krachtige saus overblijft. Breng de saus op smaak met zout, peper en witte wijnazijn. Monteer de saus met boter.

Hooicrème

Bind het hooi op met slagerstouw. Snij de knolselderij in blokjes. Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Dek af met een cartouche en laat rustig inkoken tot bijna alle vocht verdampt is. Verwijder het hooi en doe de rest over in de blender. Draai glad. Voeg een mespunt Xantana toe en draai nog even. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitfles.

Pommes soufflé

Snij de aardappels in dunne plakjes met de mandoline. Zeef wat aardappelmeel op een rij aardappelplakjes. Kwast overtollige aardappelmeel van de plakjes. Kwast een tweede rij aardappelplakjes in met eiwit. Leg een plakje met aardappelmeel op een plakje met eiwit met de eiwit tegen het aardappelmeel aan. Niet op de plakjes drukken. Steek rondjes uit de aardappelplakjes. Frituur enkele rondjes tegelijk in olie van 175°C. Arroseeer de plakjes voortdurend en laat souffleren en goudbruin kleuren. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Duif

Snij de pootjes van de duiven. Stroop het dijvlees naar beneden tot het gewricht en snij het botje weg. Bind het dijvlees op zodat het huidje aan de buitenkant zit. Konfijt de duivenpootjes in eendenvet met tijm en laurier 1½ uur op 90°C. Haal de pootjes uit het vet en brand ze krokant met de brander. Zeef en bewaar het eendenvet voor de volgende avond.

Snij de duiven en coffre. Bewaar de afsnijdsels voor de saus van de volgende dag. Bak de duiven op de huid in wat olie goudbruin. Draai de duiven om en voeg een flinke klont boter en wat takjes tijm toe. Arroseeer de duiven een minuutje. Leg de duiven op een met hooi belegde gastroplaat en gaar de duiven 15 minuten in een oven van 110°C. Laat de duiven 10 minuten rusten en snij de borsten los. Bewaar de karkassen voor de volgende avond.

Aardpeer

schillen v d aardperen

Groentebouillon

1 winterwortel
2 uien
2 prei
5 stengels bleekselderij

bosje waterkers

Aardpeer

Frituur de aardpeerschillen goudbruin en krokant in olie van 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Groentebouillon

Doe alle groenten in de Magimix en draai fijn maar niet tot pasta. Fruit de groenten in wat olie tot ze kleuren. Voeg 3 liter water toe en breng aan de kook. Laat 10 minuten trekken en zeef de bouillon. De bouillon is ook voor de kreeft en gnocchi.

Eindbewerking en presentatie

Spuit een ring hooicrème op de borden met behulp van een grote ring. Spuit ook een dot crème in de ring. Snij de duivenborsten in de lengte doormidden leg in de ring. Leg pommes souffles en aardperen naast de duif. Lepel saus in de ring. Versier met blaadjes waterkers.



BAILEYS

Chocoladecrème

300 g witte chocolade
140 g melk

Chocolade

15 g cacaoboter
150 g witte chocolade
groene kleurstof
tandenstokers

Baileys roomijs

4 dl Baileys
220 g melk
330 g slagroom
125 g suiker
100 g eidooier
3 g stabilisator

Siroop

3 bakjes accla cress
260 g appelsap
25 g ahornsiroop
20 g appelazijn
mespunt Xantana

Appelgel

2 dl appelsap
80 g gembersiroop
20 g appelazijn
3,5 g agar agar

Tuille

60 g eiwit
40 g zonnebloemolie
10 g boter
50 g suiker
25 g bloem
25 g cacaopoeder

Chocoladecrème

Spreid de chocolade op een gastroplaat en toast het 12 minuten op 150°C tot goudbruin. Laat de chocolade iets afkoelen en doe het samen met de melk in de blender. Draai glad in 5 minuten en doe over in een spuitfles. Spuit de chocoladecrème in de quenelle mallen en laat in de vriezer opvriezen.

Getempereerde chocolade

Cacaoboter smelt op laag vuur. Haal van het vuur en los de witte chocolade erin op met behulp van de staafmixer. Voeg naar behoefte kleurstof toe en meng nogmaals. Tempereer de chocolade door het te tableren tot 32°C. Haal de chocoladecrème uit de mallen en steek er tandenstokers in. Haal de chocoladecrème door de getempereerde chocolade en laat in de koeling verder ontdooien.

Baileys roomijs

Laat de Baileys inkoken tot de helft. Pas op dat het niet aanbrandt. Haal van het vuur en voeg melk, slagroom, suiker en dooier toe. Verwarm al kloppend tot 85°C en haal van het vuur. Roer de stabilisator erdoor en doe over in de ijsmachine. Draai er roomijs van en schep er 15 quenelles van. Leg de quenelles in de vriezer om verder op te stijven.

Siroop

Doe alle ingrediënten in de blender en draai helemaal egaal lichtgroen. Zeef de siroop en bind iets met een mespunt Xantana.

Appelgel

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat een minuut doorkoken. Stort de gelei op een gastroplaat en laat opstijven in de koeling. Als het hard is de gelei in de Magimix tot gel draaien en overdoen in een spuitfles.

Tuille

Meng alle ingrediënten tot een glad beslag. Spreid een beetje van het beslag in de mallen en bak de tuilles 12 minuten in een oven van 160°C af tot krokant. Haal de tuilles uit de mal als ze nog warm zijn.

Crumble

100 g pistachenootjes
100 boter
100 g suiker
70 g bloem
40 g witte chocolade
2 g Maldon zout

Crumble

Doe alle ingrediënten over in de Magimix en draai tot een deeg. Spreid het deeg uit op een Silpad en bak in 25 minuten gaar in een oven van 150°C. Roer iedere paar minuten zodat er een mooie crumble ontstaat.

Eindbewerking en presentatie

Spreid twee eetlepels crumble op de borden. Plaats een chocolade- en een ijsquenelle in de crumble. Lepel wat siroop over het geheel. Versier met dotjes appelgel en een tuille.



E- Menu januari 2024

Receptuur van Mike Leussink

HANGOP

Cocktail

6 granny smith appels
5 stengels bleekselderij
1 dl gin
2 dl siroop (1:1)
citroen

Gemarineerde appel

2 granny smith appels
2 dl cocktail

Bleekselderij

2 stengels bleekselderij
2 dl cocktail

Citrus zestes

citroen
limoen
mandarijn
2 dl siroop (1:1)

Meringue

200 g Silvia poeder
100 g gemberbier

Crème fraîche parels

200 g crème fraîche
2 g agaragar
1 lt zonnebloemolie

Hangop

1 l yoghurt
250 g poedersuiker
1 vanillestokje

groen van bleekselderij



Cocktail

Maak een siroop door 2 dl water met 200 gram suiker aan de kook te brengen. Laat doorkoken tot alle suiker opgelost is. Haal van het vuur en voeg de gin toe. Doe het mengsel over in de opvangbak van de sapcentrifuge. Centrifugeer de appels en bleekselderij in het siroopmengsel.

Gemarineerde appel

Schil de appels en snij in dunne plakjes op de mandoline. Steek kleine rondjes uit de plakjes. Doe de rondjes appel samen met de cocktail in een bakje. Zet het bakje in de vacuüm machine zonder vacuümzak. Trek drie keer vacuüm. Laat marinieren tot gebruik.

Gemarineerde bleekselderij

Trek de draden van de bleekselderij en snij in dunne plakjes op de mandoline. Doe de plakjes bleekselderij samen met de cocktail in een bakje. Zet het bakje in de vacuüm machine zonder vacuümzak. Trek drie keer vacuüm. Laat marinieren tot gebruik.

Citrus zestes

Snij de schil van de citroen, limoen en mandarijn met behulp van een dunschiller. Snij de schillen in flinterdunne reepjes. Blancheer de zeste drie kort in kokend water. Laat de zestes marinieren in siroop tot gebruik.

Meringue

Doe Silvia poeder samen met het gemberbier in de KitchenAid en klop in 15 minuten tot een stevige meringue. Doe over in een spuitzak. Spuit dotjes meringue op bakpapier en droog de meringue in een oven van 100°C.

Crème fraîche parels

Doe de zonnebloemolie in de vriezer. Breng een klein beetje crème fraîche aan de kook met de agaragar. Laat 1 minuut doorkoken. Meng met de rest van de crème fraîche en doe in een spuitfles. Druppel de crème fraîche in de koude olie. Haal de parels uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.

Hangop

Laat de yoghurt zo lang mogelijk uitlekken in een fijne zeef. Roer poedersuiker en vanillemerg door de yoghurt. Doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Spuut hoopjes hangop op de borden. Versier de hoopjes met de appel rondjes, bleekselderij plakjes en groen van bleekselderij. Verdeel meringue en crème fraîche parels over de borden. Verdeel de zestes rondom.

UI EN AARDAPPEL

Pakoras

- 8 rode uien
- 4 groene pepers
- 1 tl ajowan zaadjes
- 1 tl rode chilipoeder
- 5 cm verse gember
- 20 spinazieblaadjes
- pluk koriander
- 2 tl zout
- 5 el kikkererwtenmeel

Yoghurt kadhi

- 500 g yoghurt
- 2 el kikkererwtenmeel
- 6 dl water
- 1 ½ tl zout
- 1 tl kurkumapoeder
- 2 el ghee
- 2 gedroogde rode pepers
- 1 tl komijnzaad
- 5 curryblaadjes
- 1 limoen

Gevulde aardappel

- 15 grote aardappels
- 2 lt water
- 2 tl zout
- 2 tl kurkuma
- zonnebloemolie

Vulling

- 2 gedroogde vijgen
- 2 el rozijnen
- 25 g paneer
- 25 g cashewnoten
- 1 Papadum
- 2,5 cm geraspte gember
- 2 groene pepers
- plukje koriander
- zout
- limoensap

Pakoras

Snij de uien in dunne halve ringen en rest van de ingrediënten klein. Meng met zout en laat 10 minuten trekken om wat vocht uit de uien en spinazie te trekken. Voeg net zoveel kikkererwtenmeel toe tot de uien aan elkaar plakken (niet te veel meel). Verhit een laag zonnebloemolie tot 170°C en frituur kleine hoopjes van het uienbeslag 3-4 minuten tot goudbruin en krokant. Duw de hoopjes iets plat en keer halverwege om. Laat uitlekken op keukenpapier.

Yoghurt kadhi

Klop de yoghurt, kikkererwtenmeel, water, kurkuma en zout glad. Breng het yoghurtmengsel aan de kook en laat 8-10 minuten zachtjes inkoken tot het iets dikker is. Verwarm de ghee tot het begint te roken. Voeg pepers, komijn en curryblaadjes toe. Na enkele seconden de ghee in de yoghurt schenken. Klop de ghee door de yoghurt en houd warm.



Gevulde aardappel

Schil de aardappels en steek er cilinders van 5 cm uit. Steek uit iedere cilinder een gat van 4 cm. Maak 30 cilinders. Breng water met zout en kurkuma aan de kook. Voeg de aardappelcilinders toe en breng weer aan de kook en giet af. Verhit een laag olie tot 140°C en frituur de cilinders tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Snij de binnenste cilinders in kleine brunoise. Frituur de aardappelblokjes tot goudbruin en krokant en laat ook uitlekken op keukenpapier.

Vulling

Frituur in hete olie de papadum en laat uitlekken op keukenpapier. Bak de cashewnoten 20 minuten in oven op 160°C en Snij alle ingrediënten van de vulling tot “suiker”. Breng op smaak met zout en citroensap. Vul de cilinders met de vulling.

Marinade

2 el yoghurt
1 el slagroom
1 el geraspte gember
1 el geraspte knoflook
½ tl kurkuma

Tomatensaus

2 el ghee
400 g tomaten
1 cm verse gember
2 tenen knoflook
2 peulen kardemom
2 kruidnagels
1 laurierblaadje
125 ml water
10 blaadjes fenegriek
1 tl chilipoeder
3 el slagroom
1 tl suiker

Marinade

Meng alle ingrediënten voor de marinade. Kwast de aardappelcilinders in met marinade. Bak de cilinders in 10-12 minuten krokant in een oven van 180°C.

Tomatensaus

Smelt de ghee in een pan en voeg de geraspte knoflook en gember toe. Laat 30 seconden bakken en voeg de rest van de ingrediënten toe. Laat zachtjes inkoken tot een saus. Pureer de saus met de staafmixer tot een glanzende saus. Breng op smaak met fenegriekblaadjes, suiker en zout.

Eindbewerking en presentatie

Leg de pokoras in de lepeltje yoghurt kadhi yoghurt en de aardappelcilinders in een lepeltje tomatensaus.

SCHOL

Schol

- 4 schollen
- 16 gamba's
- ½ tl kurkuma
- ½ tl zwart uienzaad
- ½ tl chilipoeder
- spinazieblaadjes
- 1 tl garam masala
- 1 el boter

Schol of Tarbot

Fileer de schollen. Wrijf de kurkuma en uienzaadjes in de filets en laat 15 minuten pekelen. Kruid de gamba's met zout en een kleine beetje chilipeper. Dompel de spinazieblaadjes even in koken water en dep daarna droog. Leg een visfilet op de werkbank en bedek met blaadjes spinazie. Sprengel iets garam masala over de spinazie. Leg een gamba op het dunne einde van de visfilet en rol strak op. Zet vast met een prikker. Herhaal voor alle filets.

Vlak voor het opdienen de visrolletjes om en om bakken in wat olie. Zet de rolletjes rechtop op een bakplaat met wat klontjes boter. Gaar de vis verder in een oven van 180°C.

Groene saus

- 1 ui
- 5 cm verse gember
- 6 knoflooktenen
- 4 groene pepers
- 50 g cashewnoten
- 150 g koriander
- 10 g muntblaadjes
- 1 el zonnebloemolie
- ½ tl mosterdzaad
- 2 gedroogde pepers
- 1 tl zout
- ½ tl suiker
- 1 citroen

Groene saus

Sauteer de gesneden ui, gember, knoflook en groene peper tot de ui zacht is. Voeg grof gehakte cashewnoten toe en bak tot de noten goudbruin zijn. Haal van het vuur en voeg koriander en munt toe. Pureer de saus in de Magimix. Verhit olie met mosterdzaadjes en pepers tot de zaadjes poffen. Voeg de groene saus toe en breng weer aan de kook. Haal van het vuur en breng op smaak met zout, suiker en citroensap.

Eindbewerking en presentatie

Maak een streep groene saus op de borden en leg een visrolletje rechtop ernaast.



LAMSRACK

Lamsrack

lamsrack van 15 botjes

Marinade 1

1 el gember
1 el knoflook
1 tl chilipeper
1 tl zout
sap van 1 citroen
½ tl garam masala

Marinade 2

1 el cashewnoten
2 el uien
2 el yoghurt

Muntsaus

5 el muntblaadjes
2 el korianderblaadjes
3 groene pepers
2 el ghee
250 g cashewnoten
4 tl yoghurt
1 rode ui
1 tl zout
1 el slagroom
citroen

Okra

800 g okra
2 tl komijnzaad
2 uien
2 tomaten
1 tl rode chilipoeder
3 cm verse gember
1 tl zout
1 tl mango poeder
½ tl garam masala

Lamsrack

Verwijder vet en vliezen van het lamsvlees. Smeer het vlees in met marinade 1 en laat 30 minuten marineren. Vlak voor het bakken het vlees insmeren met marinade 2.

Bak het lamsvlees rondom bruin in wat olie en doe over in een oven van 130°C tot een kerntemperatuur van 55°C. Laat 5 minuten rusten en snij het vlees in porties.

Marinade 1

Wrijf de gember en knoflook met zout tot past onder een mes. Meng pasta met de rest van de ingrediënten.

Marinade 2

Maal gebrande cashewnoten en tot een pasta in de Magimix (of vijzel) en voeg wat water toe tot smeug. Bak de uien tot goudbruin en draai tot een gladde pasta. Meng beide en voeg yoghurt toe.

Muntsaus

Doe de munt, koriander en pepers in de Magimix en draai tot een pasta. Week de gebrande cashewnoten 20 minuten in water met 1 kardemom en folie. Draai tot een pasta (eventueel met een beetje water) in de Magimix. Bak de cashewpasta in ghee voor 5 minuten en voeg dan de yoghurt toe. Bak tot de massa gaat schiften. Voeg de snipperde rode ui toe en bak nog een minuut. Roer de muntpasta erdoor en breng op smaak met zout, slagroom en citroensap.

Okra

Maak de okra schoon en snij in tukjes van 1 cm. Verhit een laagje olie tot het walmt. Frituur de stukjes okra 30 seconden en laat uitlekken op keukenpapier. Snipper de uien en fruit in een beetje olie tot ze kleuren. Voeg de gesneden tomaten toe en bak tot het iets ingekookt is. Voeg chilipoeder toe en bak nog 2 minuten. Voeg okra, gesnipperde gember en mangopoeder toe. Breng op smaak met zout en garam masala.

Aubergine

2 aubergines
1 tl komijnzaad
3 knoflooktenen
1 ui
1 tl rode chilipoeder
1 tl komijnpoeder
2 tomaten
2,5 cm verse gember
2 groene pepers
1 tl zout
plukje koriander
½ tl garam masala

Aubergine

Smeer de aubergines in met olie en pof ze 20-30 minuten in een oven van 200°C. Prik in de aubergines om te controleren of ze gaar zijn. Laat de aubergines iets afkoelen en verwijder de schillen. Prak de aubergines met een vork. Verhit een beetje olie en voeg de komijnzaadjes toe. Als de zaadjes poffen, de gesneden knoflook en uien toevoegen en bakken tot ze kleuren. Voeg de chilipoeder, komijnpoeder, gesneden tomaten, gember en groene pepers toe en smoor alles tot sausdikte. Voeg de geprakte aubergine toe en breng op smaak met zout, gesneden koriander en garam masala.

Eindbewerking en presentatie

Lepel wat muntsaus op de borden en plaats het lamsvlees erin. Leg een hoopje okra en aubergine naast het vlees.



CHOCOLADETAARTJE

Bananensorbet

10 bananen
35 g eiwit
35 g witte wijnazijn
1 dl siroop 1:1
1 dl water

hard wenerdeeg

300 g bloem
200 g boter
100 g suiker
1 ei

chocolade gomasio

150 g witte sesamzaadjes
10 g zout
52 g poedersuiker
52 g chocolade
52 g paillete feuilletine

chocolade cremosa

250 g melk
250 g slagroom
76 g suiker
100 g dooier
350 g chocolade
3 blaadjes gelatine

Yuzu-karamel

170 g suiker
15 g water
50 g yuzusap
310 g water
7 g agaragar
50 g slagroom

tuille

125 g suiker
½ dl sinaasappelsap
60 g boter
35 g bloem

banaan

3 bananen
rieksuiker

zwarte sesampasta

Bananensorbet

Leg de bananen op een gastroplaat en pof ze 20 minuten op 160°C. verwijder de schillen van de bananen en doe met de rest van de ingrediënten in de Magimix en draai glad. Duw de massa door een zeef en draai er sorbet van in de ijsmachine. Maak kleine bolletjes als de sorbet klaar is en laat in de vriezer verder opstijven.

Hard wenerdeeg

Kneed alle ingrediënten tot een deeg. Wikkel het deeg in plastic en laat 1 uur in de koeling rusten. Rol het deeg uit tot 3 mm dikte en snij in de vorm van de mallen. Bak het deeg af in een oven van 160°C.

Chocolade gomasio

Rooster de sesamzaadjes in een pan. De warme zaadjes samen met zout, poedersuiker en chocolade in de Magimix mengen tot een compacte massa. Voeg de paillete feuilletine toe en draai nog heel even. Rol de massa uit tot een dikte van 5 mm en laat in de koeling opstijven. Snij de gomasio in de gewenste vorm.

Chocolade cremosa

Wel de gelatine in koud water. Breng melk, slagroom en suiker aan de kook. Giet het hete melkmengsel over de dooiers en verwarm weer tot 80°C. Los de gelatine erin op. Giet het warme mengsel over de chocolade en roer tot alle chocolade opgelost is. Zeef de massa. Verdeel de cremosa over de vormen. Druk er een stuk gomasio in en dek af met een stuks hard wener. Laat in de koeling/vriezer opstijven.

Yuzu-karamel

Maak een blond karamel van de suiker met 15 gram water. Blus af met yuzusap. Breng 310 gram water aan de kook met agaragar e laat 1 minuut doorkoken. Meng agaragar water met de yuzu-karamel en roer tot een egaal mengsel. Laat in de koeling opstijven en draai de gelei tot een gel in de Magimix. Meng slagroom erdoor en doe over in een spuitzak.

tuille

Verwarm sinaasappelsap met boter tot de boter gesmolten is. Voeg de suiker toe en roer tot de suiker opgelost is. Voeg bloem toe en roer tot een glad beslag. Koel het beslag en smeer uit op een stuk bakpapier. Bak 10 minuten af in een oven van 185°C. Snij de tuille in repen.

banaan

Maak 30 bolletjes met een parisienneboor uit de bananen. Rol de bolletjes door de rietsuiker en karamelliseer met een brander.

Eindbewerking en presentatie

Duw de chocoladetaartjes uit de mallen en plaats op de borden. Leg twee bolletjes banaan naast het taartje. Spuit toefjes yuzu-karamel op de borden. Leg een bolletje sorbet op de borden. Versier met dotjes zwarte sesampasta en een tuille.

F - Menu februari 2024

COQUILLE

Ceviche Ceviche

20 coquilles
50 g limoensap
1 tl rode peper
1 el koriander
1 tl vanillezout
100 g olijfolie
limoenen

Spoel de coquilles 5 minuten onder koud stromend water. Dep de coquilles droog en snij ze in dunne plakjes. Verdeel de plakjes over de borden. Meng limoensap met vanillezout en verdeel over de plakjes. Snij de rode peper zeer fijn en verdeel over de coquilles. Versier coquilles met koriander, olijfolie en limoenrasp. Laat 15 minuten trekken.

Vadouvancrème Vadouvancrème

50 g eiwit
100 g yoghurt
15 g vadouvan
300 ml zonnebloemolie

Myoteer de vadouvan in een beetje zonnebloemolie. Haal van het vuur en voeg de rest van de zonnebloemolie toe. Laat de olie afkoelen tot kamertemperatuur. Zeef de olie. Doe de eiwit en yoghurt in de blender en laat draaien tot een homogene massa. Voeg druppelsgewijs de vadouvanolie toe tot een dikke crème ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Doe de crème over in een spuitfles.

Mosterdzaadjes Mosterdzaadjes

100 g mosterdzaadjes
100 g sushiazijn
150 g water

Doe alle ingrediënten in een pannetje en breng aan de kook. Laat op laag vuur koken tot de zaadjes zacht zijn.

Eindbewerking en presentatie

2 grapefruits
borage cress
daikon cress

Snij de partjes uit de grapefruit en verdeel ze in stukjes over de coquilles. Spuit dotjes crème en verdeel wat mosterdzaadjes over de ceviche. Versier met blaadjes cress.



KNOLSELDERIJ

Knolselderij

2 kg knolselderij

Knolselderij

Was de knolselderij en boen schoon. Snij de knol en plakken van 2 cm dikte. Smeer de plakken in met olijfolie en leg ze op een gastroplaat. Pof de knolselderij gaar in een van 200°C tot ze goed gekarameliseerd zijn. Geef door aan de gyoza, balletjes en bouillon.

Gyoza

45 gyoza velletjes
1 knolselderijplak
2 koningsboleten
2 sjalotten
2 tenen knoflook
1 rode pepertje
sojasaus

Gyoza

Snij knolselderij, koningsboleet, sjalot, knoflook en pepertje in zeer kleine brunoise. Fruit alles in een beetje olijfolie tot de sjalotten gaar zijn. Blus af met wat sojasaus en laat afkoelen. Maak 45 gyoza's. Kook de gyoza kort in gezouten water en laat uitlekken op een rooster. Dep droog en bak de gyoza goudbruin en krokant in wat olie vlak voor het opdienen.

Knolselderijballetjes

3 knolselderijplakken
beurre blanc

Knolselderijballetjes

Steek kleine balletjes uit de plakken knolselderij met behulp van een parisienneboor. Maak 7 balletjes per persoon. Glaceer de balletjes in wat beurre blanc vlak voor het opdienen.

Beurre blanc

1 knolselderijplak
250 g champignons
1 stuk kombu
slagroom
boter
limoensap

Beurre blanc

Pureer de knolselderij en champignons met wat water in de Magimix/blender. Doe de puree over in een pan en voeg 1 liter water toe. Breng aan de kook en voeg de kombu toe. Laat 20 minuten trekken en zeef de bouillon. Kook de knolselderijbouillon in met de slagroom tot sausdikte. Klop er de boter door en breng op smaak met limoensap en zout.

Chermoula-olie

1 el chermoula mix
handje spinazie
1 bosui
2 dl zonnebloemolie

Chermoula-olie

Myoteer de chermoula in wat olie tot het geurt. Haal van het vuur en voeg de rest van de olie toe. Laat 20 minuten trekken. Doe de chermoulaolie samen met de spinazie en bosui in de blender en draai glad. Zeef de olie en doe in een spuitfles.

Eindbewerking en presentatie

Leg 3 gyoza's op de borden. Verdeel de knolselderijballetjes over de borden. Schuim de beurre blanc op en verdeel over de borden. Druppel wat chermoulaolie in de beurre blanc. Versier met cress.

rock chives cress



SPITSKOOL

Groentebouillon

1 ui
2 tenen knoflook
½ grote winterwortel
2 stengels bleekselderij
stukje knolselderij
2 blaadjes laurier
10 peperkorrels
10 korianderkorrels
dashipoeder
sojasaus

Groentebouillon

Draai de ui, knoflook, wortel, bleekselderij en knolselderij fijn in de Magimix, maar niet tot puree. Fruit de groenten in wat olie op hoog vuur tot ze iets kleuren. Voeg laurier, peper- en korianderkorrels toe met 2 liter water. Laat de groentebouillon 20 minuten trekken en zeef het. Breng de bouillon op smaak met dashipoeder en sojasaus.

Spitskool

3 spitskolen

Spitskool

Verwijder de lelijke buitenste bladeren van de spitskolen. Snij de kolen in de lengte doormidden. Snij ieder halve kool in drieën en zorg er voor dat de kern de bladeren nog aan elkaar houdt.

Krokante uitjes

10 sjalotten
50 g zonnebloemolie
50 g boter

Krokante uitjes

Maak de sjalotten schoon en snij ze in de lengte doormidden. Snij de sjalotten in dunne halve ringen. Bak de uitjes in wat olie en boter op middel vuur tot ze krokant en goudbruin zijn. Breng op smaak met zout.

Saus

kookvocht van spitskolen
boter

Saus

Kook het kookvocht van de spitskolen in tot de helft. Proef en kook eventueel nog wat in. Vlak voor het opdienen een klont boter in de saus doen en met de staafmixer opschuimen. Breng op smaak met zout en peper.

Bieslookolie

1 bos bieslook
2 dl zonnebloemolie

Bieslookolie

Snij de bieslook in stukken. Voeg de bieslook samen met de olie in de blender en draai in 5 minuten glad. breng de olie op smaak met zout en peper. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

½ bos bieslook

Eindbewerking en presentatie

Op de gastroplaat de spitskool bedekken met krokante uitjes en wat gesneden bieslook. Gebruik een paletmes om de kool op de borden te plaatsen. Schenk er wat bieslookolie naast. Schuim de saus op met de staafmixer en enkele lepel over de bieslookolie.



RUNDERSUKADE

Sukade

2 kg rundersukade
mosterd
bloem
1 ui
1 wortel
1 fles Madeira
1 fles rode wijn
1 lt. kalfsfond
2 takjes tijm
2 tenen knoflook
2 laurierblaadjes

Sukade

Masseer het vlees goed in met mosterd. Bestrooi het vlees met zout en peper. Bebloem de sukade en bak rondom goudbruin in olijfolie en boter op niet te hoog vuur. Doe het vlees in de snelkookpan. Snipper de ui en wortel. Bak de groenten in het bakvet van het vlees tot het kleurt. Voeg Madeira en rode wijn toe en laat flink inkoken. Voeg de kalfsfond, tijm, knoflook en laurier toe en schenk alles in de snelkookpan bij het vlees. Breng de snelkookpan op druk en laat 45 minuten koken. Vis het vlees uit de pan en zeef het kookvocht. Kook het kookvocht in tot een krachtige saus ontstaat. Breng de saus op smaak met zout en peper. Portioneer het vlees.

Schorsenerenchips

2 schorseneren

Schorsenerenchips

Schrob de schorseneren schoon onder stromend water. Snij flinterdunne plakjes van de schorseneren met behulp van de mandoline. Frituur de plakjes goudbruin en krokant in een laagje olie. Laat de olie niet te heet worden en de plakjes niet te bruin. Laat de chips uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Spruitjespuree

800 g spruiten
2 tenen knoflook
1 takje tijm
500 ml kippenbouillon
boter

Spruitjespuree

Halveer de spruitjes en doe in een pan samen met de knoflook en tijm. Schenk zoveel kippenbouillon bij de spruitjes dat ze bijna onder staan. Kook de spruiten gaar. Vis de spruiten uit het kookvocht en doe over in de Magimix. Voeg boter toe en draai glad. Voeg net zoveel kookvocht toe tot een mooie puree ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Leg een stuk vlees midden op de borden. Spuit flinke dotten spruitjespuree rondom. Werk af met saus. Strooi de schorsenerenchips over het vlees.



BABA

Baba

330 g eieren
15 g honing
15 g verse gist
240 g bloem
4,5 g zout
90 g boter

Peer

400 g suiker
800 g water
2 tonkabonen
4 g zout
8 peren
5 g agaragar
100 g whisky

Karamelcrème

90 g glucosesiroop
100 g suiker
170 g slagroom
120 g glucosesiroop
1 tonkaboon
4 g Maldon zout
60 g boter
20 g rum
16 g dulcey chocolade

Ganache

210 g slagroom
60 g glucosesiroop
150 g dulcey chocolade
3 g zout
18 g gelatinepoeder
330 g slagroom
90 g karamelpoeder

Karamelpoeder

150 g suiker

Baba

Doe alle ingrediënten in de kom van de KitchenAid. Draai op halve snelheid 5 minuten tot alles goed gemengd is. Verhoog de snelheid en laat nog 5 minuten draaien. Laat afgedekt 30 minuten rusten. Doe het beslag over in een spuit zak en vul de mallen. Laat een uur rijzen en bak daarna 5 minuten op 195°C. Verlaag de temperatuur in de oven naar 165°C en bak voor nog 10 minuten. haal uit de oven en laat helemaal afkoelen. Snij de baba's bij. Laat de baba's weken in de siroop tot gebruik.

Peer

Maak karamel van de suiker. Schenk water bij de karamel en roer tot de karamel opgelost is. Rasp de tonkaboon in de siroop en schenk whisky erbij. Schil de peren en snij ze doormidden. Verwijder het klokkenhuis. Pocheer de peren in de siroop tot ze zacht zijn. Haal de peren uit de siroop en snij ze in brunoise. Bewaar de peren brunoise in een paar lepels siroop. Geef de rest van de siroop door aan de baba's.

Karamelcrème

Maak een karamel van de suiker en glucosesiroop. Verhit ondertussen de andere glucose met slagroom, zout en tonkaboon. Als de karamel goudbruin is, de hete room toevoegen en verhitten tot 106°C. Haal van het vuur, verwijder de tonkaboon en laat afkoelen tot 45°C en voeg boter, chocolade en rum toe. Gebruik de staafmixer om een gladde crème te maken en doe over in een spuitzak. Laat in de koeling opstijven.



Ganache

Verhit slagroom met glucosesiroop tot 80°C. Giet de hete room in een bekken met de chocolade, zout en gelatinepoeder. Roer met een spatel tot alles opgelost is. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng met de staafmixer tot de karamel opgelost is. Giet alles in een gastroplaat en zet afgedekt in de koeling tot vlak voor het opdienen. Klop de ganache stijf met de mixer en doe over in een spuitzak.

Karamelpoeder

Doe de suiker in een pan met een paar lepels water. Maak een donkere karamel en stort het op een plaat. Laat helemaal afkoelen. Breek de karamel in stukken en maal tot poeder in de Magimix.

Eindbewerking en presentatie

Leg een baba midden op de borden. Maak een ring van de peren brunoise rondom de baba. Spuit een dot karamelcrème op de baba. Spuit een flinke dot ganache boven op de baba. Versier de baba met wat karamelpoeder.

G- Menu maart 2024

BIET

biet

5 grote rode bieten
gerookte olijfolie

aluminiumfolie

vulling

200 g gorgonzola
200 g mascarpone
2 el hazelnootolie
50 g walnoten

dressing

1 dl frambozenazijn
50 g honing
1 dl balsamicoazijn

balsamicoazijn

gehakte hazelnooten
scarlet cress
rucola cress

Biet

Besprenkel de bieten met gerookte olijfolie en strooi er wat zout op. Pak de bieten individueel in aluminiumfolie. Pof de bieten 1 uur in een oven van 200°C. Schil de bieten en snij er dunne plakjes van op de snijmachine.

Vulling

Rooster de walnoten in een droge pan. Hak de noten fijn. Roer alle ingrediënten tot een homogene massa. Breng op smaak met peper en zout. Doe de vulling in een spuitzak. Spuit een dot vulling op een plak biet. Leg een tweede plakje biet op de vulling en duw de lucht eruit en vorm tot een ravioli. Snij de randen bij met een steker. Maak 45 ravioli.

Dressing

Verwarm alle ingrediënten van de dressing tot de honing opgelost is en roer tot een vinaigrette. Breng op smaak met peper en zout.

Eindbewerking en presentatie

Plaats drie ravioli op de borden. Lepel dressing over de borden. Versier de ravioli met hazelnootjes, cress en balsamicoazijn.



WITLOF

witlof

15 stronken witlof
1 lt. sinaasappelsap
3 laurierblaadjes
20 g kurkuma
10 g venkelzaadjes

salietuille

30 g bloem
30 g eiwit
8 g salieblaadjes
20 g boter
6 g suiker
15 ml water
5 g zout

wortelmousseline

250 g winterwortel
250 ml sinaasappelsap
8 draadjes saffraan
150 g boter

pinda's

Witlof

Pers de sinaasappels. Doe alle ingrediënten in een pan en zorg dat de witlof net onder staat. Dek af met een cartouche. Breng aan de kook en laat rustig garen. Vis de witlof uit het kookvocht en zet apart. Zeef het kookvocht en kook het in tot stroperig. Leg op dat het niet verbrandt.

Vlak voor het opdienen de witlof in de lengte doormidden snijden en op de snijkant in wat olie bakken tot gekaramelliseerd. Haal de witlof uit de pan en leg op een gastroplaat en lepel wat sinaasappelstroop op de witlof.

Salietuille

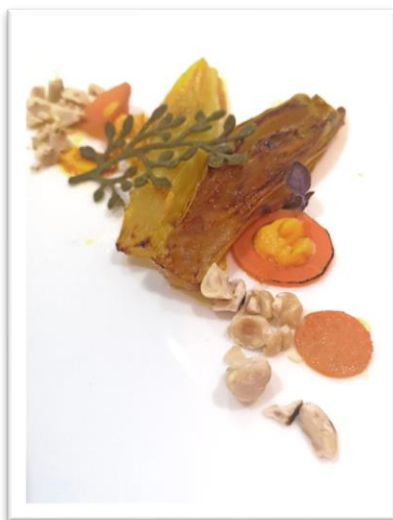
Doe alle ingrediënten in de blender en draai tot een gladde egaal beslag. Spreid het beslag uit over de boompjes mal. Bak de tuilles 4 minuten in een oven van 160°C. Haal de tuilles uit de mal en laat afkoelen. Maak 15 tuilles.

Wortelmousseline

Snij de wortel klein en kook gaar in sinaasappelsap en saffraan. Doe de wortel in de Magimix met de boter en draai tot een mousseline. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Hak de pinda's fijn en strooi over de witlof. Maak een streep wortelmousseline op de borden. Leg de witlof in/naast de mousseline. Versier met een tuille.



TONIJNPIZZA

pizzabodem

1 pak brickdeeg
sesamzaadjes

kaaschème

250 g ricotta
50 g Parmezaanse kaas
250 g crème fraîche
2 el wasabi pasta

tonijn

750 g tonijn

mierikswortelmayonaise

300 g mayonaise
(ei-mosterd-azijn-2 dl olie)
wasabi pasta

gembergel

100 g stemgember bolletjes
50 g sushi azijn
250 g appelsap
4 g agaragar

sojavinaigrette

½ dl sushi azijn
2 dl olijfolie
1 dl sojasaus
sap van 1 limoen

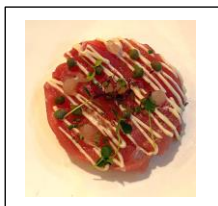
bieslook
kappertjes
2 bakjes shiso purper cress
2 bakjes tahoon cress

Pizzadeeg

Steek rondjes van 12 cm uit het brickdeeg. Strijk wat olijfolie op het deeg. Strooi wat sesamzaadjes op het deeg. Maak 30 rondjes (plus enkel extra voor de breek). Bak de pizzabodems op een stuk bakpapier goudbruin en krokant in een oven van 175°C. Laat op een rek afkoelen.

Kaaschème

Roer alle ingrediënten bij elkaar en breng op smaak met peper en zout.



Tonijn

Vries de tonijn kort in. Snij flinterdunne plakjes van de tonijn op de snijmachine. Leg de plakjes op 15 stukjes plasticfolie dakpansgewijs in een rondje ter grootte van de pizzabodems. Keer de tonijn op een pizzabodem en verwijder voorzichtig de plasticfolie.

Mierikswortelmayonaise

Maak een mayonaise met behulp van de staafmixer. Meng naar smaak wasabi pasta bij de mayonaise en doe over in een spuitfles.

Gembergel

Blancheer de gember kort en spoel af. Pureer de gember met de appelsap en de sushi azijn in de blender. Meng de agaragar erdoor en breng het geheel aan de kook. Kook het geheel een minuut en giet de massa vervolgens in een schaal. Koel de massa tot een gelei in de koeling en draai het geheel daarna op in de Magimix tot een gladde gel. Doe over in een spuitfles.

Sojavinaigrette

Roer alle ingrediënten tot een vinaigrette en breng op smaak met peper en zout.

Eindbewerking en presentatie

Spuit dunne strepen mayonaise op de 15 tonijn pizza's. Versier de tonijn met toefjes gembergel, kappertjes, bieslookringetjes en cress. Smeer een laag kaaschème op andere 15 pizzabodems. Leg de tonijnpizza op de kaaspizza, lepel een beetje vinaigrette over de pizza en serveer direct.

PIEPKUIKEN

piepkuiken

8 poussins
100 g boter

Piepkuiken

Verwarm de oven voor op 160°C. Snijd de piepkuikens in de lengte over de helft met een scherp en hard mes. Maak de binnenkant goed schoon en droog. Bestrooi de piepkuikens rondom met zout en peper. Smeer de piepkuikens goed in met de boter en plaats op een plateau. Gaar voor 20-25 minuten in een oven van 160°C. Plaats vervolgens onder de salamander om de huid goed droog en goudbruin te krijgen. Ongeveer 3-5 minuten. Laat de piepkuikens nu 3-5 minuten rusten alvorens te serveren.

bloemkoolcrème

1 bloemkool
3 tenen knoflook
50 g sojasaus
300 g honing
300 g slagroom

Bloemkoolcrème

Snij de bloemkool in kleine stukjes. Kook de bloemkool gaar in water zonder zout. Geef het kookwater door aan de saus. Doe alle ingrediënten in een blender en draai glad. Doe de bloemkoolsaus over in een pan en kook in tot crème dikte. Blijf roeren. Breng op smaak met peper en zout. Doe over in een spuitfles.

aardappelfondant

500 g aardappels
1 lt. gevogeltelfond
5 takjes tijm

Aardappelfondant

Schil de aardappels en steek er cilinders uit ter grootte van de prei ringen. Maak 30 cilinders. Kook de aardappels halfgaar in water zonder zout en giet af. Geef het kookwater door aan de saus. Doe de aardappels met de fond en tijm in een pan en laat rustig inkoken tot het vocht nagenoeg verdampt is en de fond een mooi laagje vormt rondom de cilinders.

prei

½ bos tijm
200 g olijfolie
500 g prei

Prei

Doe de tijm in een gastrobak en blaker het met de brander. Meng de tijm met de olijfolie. Was de prei en snij de wit van de prei in cilinders van 2 cm hoog. Kook de prei kort in water zonder zout. Giet af en geef het kookwater door aan de saus. Bruineer de prei in de tijmolie. Breng op smaak met peper en zout.

meirapen

500 g meirapen
enkele eetlepels saus

Meirapen

Was de meirapen en snijd in 15 porties. Kook de groenten beetgaar in water zonder zout. Geef het kookwater door aan de saus. Verwarm de meirapen in een paar lepels saus. Breng op smaak met peper en zout.

saus

kookwater van de groenten
250 g boter

Saus

Kook het kookwater van de groenten in tot het mooi van smaak is. Neem 6 deciliter bouillon en breng aan de kook. Voeg vervolgens de boter koud en in blokjes toe onder continu walsen van de pan om zo te monteren tot een botersaus. Breng op smaak met zout en peper.



Eindbewerking en presentatie

Spuut een ring van bloemkoolcrème op de borden om een “dam” te maken. Schik de kip, aardappel, prei en meirapen op de rand van de dam. Lepel de saus in het midden.

APPEL

compote **Compote**

6 Elstar appels
2 el boter
150 g suiker
snuifje kaneel
scheut witte wijn

Schil de appels en snij ze in blokjes. Bak ze even in boter. Voeg suiker en kaneel toe en laat iets karamelliseren. Voeg een scheut witte wijn toe en laat zachtjes met de deksel op de pan tot compote koken. Mix met de handmixer tot een compote; dus niet te glad. Geef 200 g compote aan het ijs. Doe de rest in een spuitzak.

roomijs **Roomijs**

500 ml melk
1 vanillestokje
100 g dooier
160 g suiker
2 g cortina
500 g slagroom
200 g appelcompote

Breng melk en gespleten vanillestokje aan de kook en laat 15 minuten van het vuur trekken. Klop dooiers met suiker in de KitchenAid tot een witte crème ontstaat. Voeg de dooiercrème bij de melk en verwarm tot 85°C. Verwijder het vanillestokje en voeg slagroom, cortina en compote toe. Doe alles in de ijsmachine en draai er ijs van.

amandelkrokant **Amandelkrokant**

150 g amandelschilfers
70 g suiker
40 g eiwit

Meng alle ingrediënten en spreid dun uit op een stuk bakpapier. Bak in 20 á 30 minuten goudbruin en krokant in een oven van 160°C. Roer af en toe zodat een crumble ontstaat.

yoghurtcrème **Yoghurtcrème**

100 g slagroom
25 g suiker
100 g dikke yoghurt

Klop de slagroom en suiker stijf. Spatel de yoghurt door de slagroom tot een egale crème. Doe over in een spuitzak.

appel **Appel**

3 Elstar appels
5 el olijfolie
1 stokje vanille

Schraap de pitjes uit de vanillestokje. Meng olijfolie en vanillepitjes. Snij één appel in zeer dunne wiggen. Schil de andere appels en snij ze in dobbelstenen van 1 cm. Bedek de appel direct met de vanilleolie.

Eindbewerking en presentatie

Spuut een kronkelige baan yoghurtcrème op de borden. Plaats een quenelle ijs midden op de borden. Versier het bord met dotjes compote, amandelkrokant en appel.



H- Menu april 2024

BRIOCHE

brioche

1 briochebrood

paddenstoelen

500 g kastanjechampignons
boter
mayonaise
mosterd
mierikswortelpuree

zwarte knoflookketchup

80 g zwarte knoflook
1 zakje dashi
40 g sojasaus
140 g sushiazijn
70 g suiker
2,5 g agaragar

champignonplakjes

15 witte champignons
eekhoortjesbroodpoeder

Brioche

Snij de briochebrood in plakken van 2 cm. Snij de plakken bij tot staven van 2x2x10 cm. Kwast de brioche in met olijfolie en plaats op een gastroplaat. Lat het brood licht kleuren in een oven van 160°C.

Paddenstoelen

Snij de paddenstoelen in kleine brunoise. Bak de champignons in wat olie tot ze beginnen te kleuren. Voeg de boter toe en bak tot de paddenstoelen goed bruin zijn. Laat helemaal afkoelen. Breng de paddenstoelen op smaak met mayonaise, mosterd, mierikswortelpuree en zout en peper.

Zwarte knoflookketchup

Doe 33 dl water in een pannetje. Voeg alle ingrediënten toe aan het water. Breng aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Stort alle op een plaat en laat in de koeling/vriezer opstijven. Doe de gelei over in een Magimix en draai tot gel. Doe de ketchup over in een spuitfles.

Champignonplakjes

Snij de champignonhoedjes in dunne plakjes met behulp van de mandoline. Steek kleine rondje uit de plakjes. Bestrooi de helft van de plakjes met eekhoortjesbroodpoeder met behulp van een zeefje.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de paddenstoelen over de briochestaafjes. Spuit wat toefjes zwarte knoflook ketchup op de paddenstelen. Plaats om en om de plakjes champignon op de ketchup.



VENKEL

ingemaakte venkel Venkel

2 venkelknollen
250 g water
125 g ristazijn
100 g suiker
1 el korianderzaad
schil van 1 citroen

Snij het groen van de venkel en geef door aan de beurre blanc. Snij de venkel doormidden en schaaft er flinterdunne plakjes van met behulp van de mandoline. Breng de rest van de ingrediënten aan de kook en roer tot de suiker opgelost is. Voeg de venkel toe en doe over in een bakje. Doe het bakje in een grote vacuümzak en trek vacuüm. Laat marinieren tot gebruik.

knolselderij Knolselderij

1 knolselderij
boter
1 takje rozemarijn
3 takjes tijm

Was de knolselderij grondig zodat alle zand verwijderd is. Kook de knol een uur in ruim water tot zacht. Haal de knolselderij uit het water en laat drogen. Bak de knol in ruim boter met rozemarijn en tijm tot helemaal bruin. Arroseeer voortdurend. Het vuur moet niet te hoog zijn, anders verbrandt de boter.

beurre blanc Beurre blanc

2 sjalotten
75 ml azijn
75 ml witte wijn
venkelgroen
250 g slagroom
250 g boter

Zweet de gesnipperde sjalotten aan in een eetlepel boter. Voeg azijn, witte wijn en venkelgroen toe en laat inkoken tot de helft. Zeef de castric en voeg slagroom toe. laat weer tot de helft inkoken. Monteer op het laatst met boter en breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

limon cress

Snij de knolselderij in porties. Leg een pluk venkel op de borden. Leg naast de venkel een stuk knolselderij en lepel wat beurre blanc op de borden. Versier met limon cress.



MAKREEL OF ZEEBAARS

makreeltartaar

3 makrelen
1 limoenen
olijfolie

Makreeltartaar

Fileer de makrelen en verwijder graatjes en vel. Snij de vis in brunoise. Breng op smaak met limoenrasp, limoensap, olijfolie en peper en zout.

avocadocrème

avocado's
yoghurt
1 citroen

Avocadocrème

Schil de avocado's en pureer samen met de yoghurt in de Magimix. Breng op smaak met citroensap, zout en peper. Doe over in een spuitzak.

roomkaas

250 g roomkaas

Roomkaas

Roer de roomkaas wat los met een beetje water. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

sinaasappelgelei

bloedsinaasappels
4 g agaragar
4 g gelatinepoeder

Sinaasappelgelei

Maak 500 ml sinaasappelsap. Breng aan de kook met de agaragar. Laat 1 minuut doorkoken en haal van het vuur. Roer de gelatinepoeder erdoor tot het opgelost is. Stort de massa op een gastroplaat en zorg dat er een dun laagje ontstaat. Laat in de koeling opstijven.

crostini

zuurdesembrood

Crostini

Snij het (bevroren) brood in zeer dunne plakjes op de snijmachine. Steek rondjes uit de plakjes. Kwast de rondjes in met olijfolie. bak de plakjes goudbruin in een oven van 170°C tot goudbruin.

Eindbewerking en presentatie

5 plakjes pata negra
goji bessen
borage cress

Spuut een dot avocadocrème op een bord en dresseer de tartaar hierop. Leg een plakjes pata negra op de tartaar en dan de crostini. Leg hierop de gelei en garneer met de goji bessen en cress.



MOSSELEN

mosselen

2 kg mosselen
1 venkelknol
100 g sjalot
100 g prei
5 tenen knoflook
2,5 dl witte wijn

Mosselen

Snij de groenten klein en fruit aan in wat olijfolie in een grote diepe pan. Voeg de witte wijn toe en breng aan de kook. Voeg de mosselen toe en doe de deksel op de pan. Schud flink met de pan iedere 30 seconden. Haal na twee minuten de pan van het vuur en laat de deksel op de pan. Laat de mosselen 5 minuten staan. Haal de mosselen uit de schelpen.

xo velouté

100 g sjalot
2 tenen knoflook
30 g gember
1 rood pepertje
40 g xo saus
200 ml Shaoxing Chinese wijn
1 lt Kippenfond
4 dl slagroom
200 g boter
limoen

Xo velouté

Snipper sjalot, knoflook, gember en pepertje en fruit in wat zonnebloemolie tot het kleurt. Voeg Xo saus en Chinese kookwijn toe en laat tot een kwart inkoken. Voeg kippenfond toe en laat tot de helft inkoken. Voeg slagroom toe en laat iets inkoken. Zeef de saus en duw zoveel mogelijk smaakstoffen door de zeef. Klop de boter door de saus met behulp van de staafmixer. Breng op smaak met limoensap, zout en peper.



mosselcrème

10 mosselen
1 ei
25 g sushiazijn
2 dl zonnebloemolie
1 citroen

Mosselcrème

Doe de mosselen, ei en sushiazijn in een beker en draai glad met de staafmixer. Voeg langzaam olie toe tot een crème ontstaat. Breng op smaak met zout en citroensap. Doe over in een spuitfles.

peterselieolie

½ bos peterselie
2 dl zonnebloemolie

Peterselieolie

Blancheer de peterselie kort in kokend water. Spoel direct af met koud water. Knijp zoveel mogelijk vocht uit de peterselie. Doe de peterselie met zonnebloemolie in de blender met een snuif zout. Draai 2 minuten op de hoogste stand tot een egale groene olie. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

lamsoren

100 g lamsoren

Lamsoren

Stoof de lamsoren kort in wat boter tot ze zacht worden.

Eindbewerking en presentatie

Spuut dotjes mosselcrème midden in diepe borden. Verdeel de mosselen en lamsoren op de crème. Verdeel de Xo velouté over de borden en spuit wat peterselieolie in de velouté.

OSSOBUCCO

ossobuco Ossobuco

15 kalfsschenkels
1 ui
½ wortel
2 stengels bleekselderij
75 g tomatenpuree
3 dl witte wijn
1 lt. kalfsfond

Druk het merg uit de kalfsschenkels en spoel deze met water. Kruid de schenkels met zout en peper en bak ze in wat geklaarde boter. Haal ze uit de pan, voeg de mirepoix toe en blus af met de witte wijn. Voeg de tomatenpuree toe en daarna de kalfsjus. Breng het geheel aan de kook en doe de schenkels terug in de pan. Gaar de schenkels gedurende 2,5 uur in de pan met een deksel erop. Haal de schenkels uit de pan, zeef de saus en voeg de plakjes merg toe.

risotto Risotto

400 g risottorijst
50 g sjalotten
50 g bleekselderij
1 dl witte wijn
plukje saffraan
80 g Parmezaanse kaas
1 lt. kippenfond

Snipper de sjalotten en bleekselderij. Verhit wat olijfolie en fruit hierin de sjalot en de bleekselderij zonder te kleuren. Voeg de rijst toe, blus deze af met de wijn en laat deze bijna helemaal reduceren. Voeg de kippenbouillon en de saffraan toe en roer tot het geheel aan de kook komt. Doe een deksel op de pan en zet deze in een oven van 185°C gedurende 18 minuten. Haal de risotto uit de oven en meng de geraspte Parmezaanse kaas door de risotto.

gremolata Gremolata

2 tenen knoflook
½ bos peterselie
½ bos bladselderij
1 citroen

Snij de knoflook zeer fijn. Snij de peterselie en bladselderij fijn. Roer alles door elkaar en breng op smaak met citroenrasp en zout en peper.

zuurdesembroodkruim Broodkruim

zuurdesembrood

Draai het brood tot kruim in de Magimix. Meng het kruim met wat olijfolie en spreid uit over een gastroplaat. Bak krokant in een oven van 175°C.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de risotto over de borden. Leg de schenkels op de risotto. Lepel de jus en merg over de ossobuco. Strooi de gremolata en broodkruim over het geheel.



RABARBER

tarte tatin Tarte tatin

15 plakjes bladerdeeg
1 kg rabarber
200 g suiker
200 g boter

Snij de rabarber in 2 cm staafjes. Verhit boter met suiker heel rustig tot een blonde karamel. Lepel een lepeltje karamel in de bakjes en vul de bodem met staafjes rabarber. Steek rondjes bladerdeeg ter grootte van de bakjes uit en prik er flink wat gaatje in met een vork. Bedek de rabarber met de bladerdeeg. Bak de tarte tatin 20 minuten af in een oven van 200°C. Haal de bakjes uit de oven en snij de randen los. Stort de tarte tatin op de borden. Laat afkoelen tot handwarm.

yoghurtmousse

300 g yoghurt
75 g suiker
gelatine (7 gram)
150 g slagroom

Yoghurtmousse

Week de blaadjes gelatine (als je blaadjes gebruikt). Verwarm een beetje yoghurt en los de gelatine erin op. Roer er de rest van de yoghurt door. Laat 30 minuten opstijven in de koeling. Klop de slagroom stijf en spatel door de yoghurt. Laat opstijven in de koeling tot gebruik.

rabarberchips

2 stengels rabarber
100 g suiker
100 g water

Rabarberchips

Snij plakjes van 10-12 cm van de rabarber met behulp van een dunschiller. Breng water met suiker aan de kook en voeg de plakjes rabarber toe. laat heel even meekoken. Roer door elkaar en haal de plakjes uit de siroop. Leg de plakjes los van elkaar op een stuk bakpapier. Droog de plakjes tot krokant in een oven van 110°C.

Eindbewerking en presentatie

Leg een quenelle yoghurtmousse op de taartjes en steek er een rabarberchip in.



I- Menu mei 2024



AMUSES MET BIET

Rode Bietenflan

150 g rode biet
25 g room
30 g eidooier
40 g melk
2 g iota
2 g Gelatine

Flan van rode biet

Schil de bieten en snij ze in stukken. Kook de biet in gezouten water gaar. Zeef de bieten eruit en pureer deze. Week de gelatine in koud water. Meng 100 g bietenpuree met de room, eidooier, melk en zout. Pureer het mengsel en de iota met een staafmixer en verwarm au bain-marie tot 80°C en houdt op deze temperatuur gedurende 10 minuten. Knijp de gelatine uit, voeg deze toe aan het mengsel en pureer verder gedurende 1 minuut. Stort de massa in een bolmatje (3 cm), laat afkoelen.

Haring

2 zoute haringen
1 sjalot
20 ml sushiazijn

Haring

Fileer de haringen en snij deze in vierkante stukjes van 4 x 4 cm. Snij de sjalot in ragfijne ringen. Breng de sjalotringen over in een kom en zet deze in de vacuumeermachine en vacumeer deze met de sushiazijn en wat zout en peper 2 keer. Zeef de ringen uit de azijn.

Rode Bietengel

50 g bietensap
2 g shiso purple
1,5 g agar agar
limoensap

Rode bietengel

Breng het rode bietensap aan de kook, pureer met de staafmixer samen met de Shiso Purple. Roer de agar agar erdoor en breng 4 minuten aan de kook. Breng op smaak met limoensap en zout. Zeef en stort de massa uit op een plateau, laat dit gedurende 30 minuten in de koelkast rusten. Draai de gel glad met de blender.

Crumble van roggebrood

4 sneetjes roggebrood

Crumble van Fries roggebrood

Droog het roggebrood in de oven op 90°C en draai er vervolgens een crumble van.

Geitenkaascrème

200 g zachte geitenkaas
room
limoenrasp
roze peper

Geitenkaascrème

Roer de geitenkaas met room tot een spuitbare crème. Breng op smaak met fijngevreven roze peper en limoenrasp. Leg de crème in een spuitzak op kamertemperatuur.

Chioggiabiet

2 chioggiabiet
25 g olijfolie
15 g appelciderazijn

Chioggiabiet

Schil de chioggiabiet en snij deze bij tot een staaf van 4x4 cm, zodanig dat het ringenpatroon zichtbaar is op het vlak van 4x4 cm. Snij van deze minimaal 30 dunne plakken met de mandoline. Meng de appelciderazijn met de olijfolie en wat zout en voeg de plakken chioggiabiet toe. Vacumeer 2 keer om de marinade er goed in te laten trekken.

Gele biet

2 gele bieten
20 g olijfolie
15 g appelciderazijn

Gele biet

Strooi wat zout op de gele bieten. Pak de bieten individueel in aluminiumfolie in. Pof de bieten 30 minuten in een oven van 200°C. Schil de bieten en snij er met de mandoline 30 plakken van met een dikte van ongeveer 3 mm. Steek de plakken uit met een steker van 4 cm.

Eendenlevermoussecrème

150 g Eendenlevermousse
30 g zachte roomboter

Eendenlevermoussecrème

Laat de eendenlevermousse op kamertemperatuur komen. Roer de boter zacht en roer hier voorzichtig de eendenlevermousse doorheen. Breng hoog op smaak met zout en peper en breng over in een spuitzak met kartelmond.

Siroop van Balsamico

60 g balsamicoazijn

Siroop van Balsamicoazijn

Kook de balsamicoazijn in tot een nog vloeibare siroop. Breng de siroop over in een klein spuitflesje.

Eindbewerking en presentatie

topjes van dille
Boragebloemen

Amuse 1: Chioggiabiet met geitenkaasroom

Spuit een dot geitenkaasroom op een plakje chioggiabiet en dek deze af met een plakje chioggiabiet. Spuit een klein dotje bietengel midden op de laatste plak en decoreer met een dilletopje en plaats er een boragebloem tegenaan.

Atsinacress

Amuse 2: Gele Biet met eendenlevermoussecrème

Dep 15 van de plakken gele biet droog, leg ze naast elkaar en spuit op de gele bietenplakjes een streepjespatroon met de balsamicosiroop. Strooi hier losjes enkele fijngesneden losse blaadjes van de atsinacress op.

Spuit de eendenlevermoussecrème op een plakje gele biet en dek deze af met het gedecoreerde plakje gele biet.

shisocress purple

Amuse 3: Rode biet met haring en roggebrood

Druk de stukje haring aan de onderzijde in de crumble van roggebrood. Dek de stukjes haring af met enkele gemarineerde sjalotringen. Plaats hier de flan van rode biet op en decoreer deze met een shisocress.

Plaats de amuses op een langwerpige rechthoekige bord in de volgorde naast elkaar.

TONIJN- EN LANGOUSTINETARTAAR

Komkommervinaigrette

2 komkommers
2 groene jalapeño
15 takjes peterselie
15 takjes koriander
limoensap

komkommerrepen

15 snackkomkommers
20 ml sushiazijn

Zwarte knoflooksoja

5 tenen zwarte knoflook
50 g sojasaus
0,5 g agar agar
10 gram suiker

Tartaar van langoustine

15 langoustines
Arbequina olijfolie
limoensap

Tartaar van Tonijn

450 g tonijn
15 blaadjes koriander
zwarte knoflooksoja
Arbequina olijfolie
limoensap

dilletopjes
purple shisocress
green Shisocress
zwarte knoflooksoja
Daslookbloem
of Vlierbloesem



Komkommervinaigrette

Snij de jalapeño doormidden en verwijder de zaadlijsten. Pers het sap van de komkommers en de peterselie, koriander en jalapeño met de sapcentrifuge. Breng het sap op smaak met limoensap en zout.

Komkommerrepen

Snij van elke snackkomkommer 5 mooie repen van circa 2 mm dik. Bestrijk de repen met sushiazijn en leg de repen weer op elkaar. Maak zo 15 stapeltjes in een rechthoekig blik en plaats deze in de vacumeermachine en vacumeer deze 1 of 2 keer tot de repen voldoende buigzaam zijn. De resten van de komkommer kunnen verwerkt worden in de komkommervinaigrette.

Zwarte knoflooksoja

Verwarm de soja met de suiker en de agar agar totdat deze is opgelost. De soja mag niet te warm worden. Laat de soja afkoelen. Druk de zwarte knoflook door een zeer fijne zeef en roer deze door de soja. Bewaar wat knoflooksoja voor de decoratie.

Tartaar van langoustine

Haal de staarten uit de langoustines en verwijder zoveel mogelijk vlees uit de scharen. Geef de pantsers aan het hoofdgerecht. Snij het langoustinevlees in fijne tartaar. Maak de tartaar aan met de olijfolie, limoensap en zout.

Tartaar van tonijn

Verwijder de eventuele vliezen bij de tonijn en snij deze in fijne tartaar. Meng de tartaar met wat van de zwarte knoflooksoja. Breng de tartaar verder op smaak met wat olijfolie, limoensap en zout en roer er de fijngehakte blaadjes koriander door.

Eindbewerking en presentatie

Neem voor dit gerecht het kombord. Neem het bovenste reepje komkommer van de stapel en leg dit als een lus op het bord. Leg in de lus een lepeltje tonijntartaar. Leg een volgende reep van komkommerreep met de lus naar de andere zijde tegen de eerste aan en vul deze met een lepeltje langoustinetartaar. Herhaal dit vervolgens met afwisselend tonijn- en langoustinetartaar, met als laatste een lus met tonijntartaar. Leg op de tonijntartaar elk een druppel zwarte knoflooksoja met daarin gestoken een purple shisocress. Plaats op de langoustinetartaar een green shisocress met wat daslookbloemen of vlierbloesem. Steek tussen de komkommerrepen een dilletop.

Giet aan tafel de komkommervinaigrette in de komborden.

ASPERGESALADE

Groene aspergemarshmallow

- 2 bossen groene asperges
- 2 kruimige aardappel
- 7,5 blaadjes gelatine
- 90 g eiwit



aspergelinten

- 15 witte asperges

Aspergepuntenconfit

- 15 groene aspergepunten
- 15 witte aspergepunten
- 70 ml olijfolie
- 2 takjes dragon

Kruidenmayonaise

- appalciderazijn
- 5 gram mosterd
- 1 eidooier
- 50 ml olijfolie
- 150 ml zonnebloemolie
- 15 witte aspergepunten
- 10 takjes kervel
- 2 takjes dragon
- 2 tenen zwarte knoflook

Gepocheerde kwarteleitjes

- 15 kwarteleitjes
- Appalciderazijn

Groene aspergemarshmallow

Week de gelatine in koud water. Verwijder de uiteinden van de groene asperges. Snij 15 mooie punten van 5 cm van de groene asperges en houd deze apart. Snij de resterende asperges in kleine stukken. Was de aardappel. Snij de aardappel met schil in kleine stukken breng deze aan de kook in 600 ml water met een beetje zout. Kook de aardappel 20 minuten en voeg dan de aspergestukken toe. Kook deze nog 20 minuten mee. Zeef het kookvocht uit de massa door een kaasdoek en kook dit in tot 300 ml. Meng de vloeistof met de blaadjes gelatine en laat afkoelen. Klop het eiwit luchtig tot een vlokkerig geheel. Spatel het eiwit voorzichtig door het gelatinemengsel. Stort het mengsel in een bak met vetvrij papier zodat er een hoogte van ongeveer 2 cm ontstaat en laat 1,5 uur rusten in de koeling. Haal uit de koeling en steek er met een steker van ongeveer 2 cm doorsnede 45 marshmallows uit.

Aspergelinten

Schil de asperges en snij de bovenste 5 cm van de aspergepunten af. Bewaar de aspergekoppen. Verwijder het onderste harde deel van de asperges. Maak een aspergebouillon van de schillen en de afsnijdsels. Snij de asperges met de mandoline in lange linten. Gaar de linten op het laatste moment beetgaar in de aspergebouillon.

Aspergepuntenconfit

Verwarm de olijfolie met de dragon au bain-marie met wat zout. Voeg hier de witte en de groene aspergepunten aan toe en gaar deze beetgaar in de olie.

Kruidenmayonaise

Klop de eidooier los met de mosterd, wat peper en zout en wat appalciderazijn. Voeg druppelsgewijs wat olie toe tot de massa begint de binden, daarna kan de olie straalsgewijs worden toegevoegd. Breng 1/5 deel van de mayonaise over in een spuitzakje. Druk 2 tenen zwarte knoflook door een fijne zeef en roer deze door een volgende 1/5 deel van de mayonaise en breng deze ook over in een spuitzakje. Roer vervolgens de fijngesneden kervel en dragon door de resterende mayonaise en breng deze verder op smaak met peper en zout en of wat appalciderazijn

Gepocheerde kwarteleitjes

Breng water aan de kook met zout en een flinke scheut azijn, zet het vuur laag. Breek het kwarteleitje en roer flink in het water en giet de kwarteleitjes een voor een in de kolk. Pocheer de kwarteleitjes.

Eindbewerking en presentatie

Spuut afwisselend 3 dotjes gewone mayonaise en zwarte knoflookmayonaise tegen elkaar op het bord op ongeveer 5 cm buiten het centrum. Strijk met een strijkpalet de mayonaisedotjes in een vloeiende beweging uit naar het centrum. Dep de aspergelinten droog, roer wat voorjaarskruidenmayonaise door de aspergelinten en draai er 15 nestjes van. Plaats een middelhoge ring op het midden van het bord op een deel van de uitgestreken mayonaise en leg er de aspergelinten in. Druk een beetje aan en verwijder de ring. Zet een witte en groene aspergepunt tegen de aspergelinten aan en plaats er drie aspergemarshmallows tegenaan. Leg een gepocheerd kwarteleitje op de aspergelinten. Decoreer de aspergelinten met enkele kervelblaadjes.

ZEEBAARS MET LENTEGROENTEN

zeebaars

- 2 hele zeebaarzen van 1,3 kg
- Roomboter
- Olijfolie
- Saffraan



Op de huid gebakken zeebaars

Schub de zeebaars. Fileer de zeebaars en laat het vel op de zeebaarsfilet zitten. Verwijder alle graten. Proportioneer de zeebaarsfilet.

Maak een pekel van water en zout en pekel de zeebaarsstukken gedurende 15 minuten in de pekel. Spoel de filets en dep ze droog. Klaar de roomboter.

Maak een rondje van bakpapier. Leg het bakpapier in de pan en voeg 1 op 1 wat geklaarde roomboter en olijfolie toe. Wrijf wat saffraan fijn tussen 2 vingers en kruid hiermee de visfilets aan de vleeszijde. Voeg iets grof gemalen zeezout toe op de huid en wat versgemalen peper.

Bak de filets in een ruime pan op het bakpapier op middelhoog vuur aan de velzijde. Laat de filets rustig in de pan liggen maar zwenk de bakvloeistof iets rond in de pan. Als de filets aan de velkant licht bruin zijn gebakken, dan worden deze nog even aan de vleeszijde gebakken op getemperd vuur.

Laat de filets 2 minuten rusten voor uitserveren.

Visfond

- 2 Ui
- 2 Winterpeen
- 2 Stengels bleekselderij
- 1 Kleine venkel
- 2 Laurierblad
- 8 Gekneusde peperkorrels
- 5 Takjes tijm
- 1 Fles witte kookwijn
- Roomboter

Visfond

Verwijder de kieuwen van de zeebaars en spoel de afsnijdsels en de botten een keer af onder koud water. Was ook de koppen en de pantsers van de langoustines. Snij de wortel, ui, venkel en bleekselderij in fijne stukken. Zet de groenten aan in een beetje boter. Voeg laurierblad, tijm en peperkorrels toe. Bak deze nog even mee. Blus het geheel af met witte wijn en voeg een liter water toe. Voeg de graten, koppen en pantsers toe en laat op rustig vuur een half uur trekken. Zeef vervolgens de bouillon en kook deze in tot 1/3 van het oorspronkelijke volume.

Lentegroenten

- 15 lente-uitjes
- 15 jonge wortels
- 1,5 kg tuinbonen
- 750 g doperwtten
- 2 Takjes dragon
- 1 bosje groene asperges
- Roomboter

Lentegroenten

Pel de tuinbonen. Snij de lente-uitjes schuin door in stukken van 1 à 1,5 cm. Schil de wortels en laat 1 cm van het groen zitten. Verwijder van 30 kleine doperwtten een peul. Dop de rest van de doperwtten. Verwijder de harde delen van de asperges en snij deze vervolgens schuin in stukken van 2 cm. Maak het blanchevocht door 2 takjes dragon, 10 g suiker en 10 gram zout toe te voegen aan 0,5 liter water. Blancheer achter elkaar in dit vocht de wortels, tuinbonen, doperwtten, de doperwtten in de peul en de groene asperges. Dubbeldop de tuinbonen. Na het blancheren de groenten direct afkoelen in ijswater. Bak op het laatste moment de groenten vervolgens gezamenlijk in wat roomboter. Proportioneer de groenten op een plaat en laat houdt deze warm in de oven op 80°C.

Vissaus

- Roomboter
- Citroensap

Vissaus

Zeef de fond een laatste keer en monteer deze met kleine blokjes koude boter.

Eindbewerking en presentatie

Leg wat groenten iets uit het midden van het bord. Besprenkel de groenten met een paar druppels citroensap. Plaats de zeebaarsfilet op de groenten en voeg de saus toe.

RABARBERCANNELLONI MET GEMBERPARFAIT

Gemberparfait

9 dl slagroom
200 g stemgember op
siroop
0,75 dl room
6 blaadjes gelatine
300 g eidooier
350 g suiker

Rabarbercannelloni

12 rode rabarberstelen
15 stuks acetaatfolie
10x12 cm
150 g suiker
10 g gellan
5 g kappa
plakband
30 stukjes acetaatfolie
4x4 cm

Rabarbergel

resterende
rabarberpuree Rode kleurstof

Roze room

150 ml slagroom
25 g poedersuiker
Rode kleurstof

Witte chocoladeplaatje

200 g witte chocolade
Rode kleurstof
Acetaatfolie ter grote van
een snijplank

Gemberparfait

Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom lobbij. Snij de stemgember in stukken en draai deze vervolgens heel fijn met een staafmixer. Verwarm de 0,75 dl room en los hier de uitgeknepen geweekte gelatine in op. Klop de eidooier met suiker tot een dikke massa en luchtig. Spatel de rest van de ingrediënten erdoor. Breng de parfait over in een spuitzak en leg deze gedurende 20 minuten in de koeling.

Rabarbercannelloni

Schil de rabarberstelen met een dunschiller en bewaar de schillen. Kook 400 g van de geschilde rabarber met de 100 g van de suiker en 200 g water gaar. Kook de schillen even mee tot deze zacht zijn. Haal de schillen eruit. Pureer het kookvocht met de rabarber. Meng de resterende 150 g suiker met de gellan en de kappa en roer deze door de puree. Verwarm de puree tot 85°C en haal de schillen hierdoor. Bewaar de overgebleven rabarberpuree voor de gel. Bewaar de overgebleven rabarberstelen voor de granité. Snij de rabarberschillen in stukken van 9 cm en leg ze strak naast elkaar tegen de 10 cm zijde van de acetaatfolie. Bedek de rabarberschillen met een dun laagje puree. Laat 3 cm onder aan vrij. Zet de plakjes vervolgens koud weg om op te stijven. Rol de cannelloni voorzichtig op en zet vast met wat plakband en spuit deze op met de gekoelde gemberparfait. Plaats een kapje acetaatfolie op de uiteinden en zet de cannelloni in de vriezer.

Rabarbergel

Breng de rabarbergel met kleurstof op kleur. Zet de gel in de koeling. Voor het uitserveren de gel met de staafmixer pureren en overbrengen in een spuitzak.

Roze room

Klop de slagroom stijf met poedersuiker en een druppeltje rode kleurstof. Breng de room over in een spuitzak.

Witte chocoladeplaatje

Druppel wat rode kleurstof op de acetaatfolie en strijk deze uit met een vochtig kwastje. Smelt 150 g van de witte chocolade au bain-marie. Zet de chocolade van het vuur en roer hier snel de resterende witte chocolade door totdat de temperatuur op 28 graden ligt. Smeer de chocolade uit op de acetaatfolie, dek de chocolade af met dunne folie en zet deze 5 minuten koud weg om verder op te stijven. Haal de chocolade uit de koeling, verwijder de folie en steek er 15 rondjes uit met een doorsnede van 5 cm en 15 rondjes van 4 cm. Dek de plaat weer af met folie en plaats deze terug in de koeling.

rabarbergranité

250 g geschilde
Rabarber
80 g suiker
150 ml water
10 ml citroensap
80 g suiker

Aclla cress
6 muntblaadjes

Granité van rabarber

Breng het water met suiker al roerend aan de kook. Voeg er de rabarber en het citroensap aan toe. Laat 7 minuten onder deksel stoven. Pureer de gestoofde rabarber met een staafmixer. Wrijf de rabarberpulp met een pollepel door een zeef in een kleine metalen braadslee. Laat afkoelen in de vriezer. Roer het bevroren mengsel om het half uur door met een vork.

Eindbewerking en presentatie

Haal de gevulde cannelloni uit de vriezer 15 minuten voor het uitserveren. Verwijder de acetaatfolie van de cannelloni. Laat de cannelloni op de bank even rusten. Haal de plaat met chocoladeplaatjes uit de koeling.

Plaats een gevulde cannelloni links op een gekoeld bord. Zet aan het uiteinde aan de achterzijde het grote chocoladerondje en vooraan het kleine rondje. De rode kleur moet aan de voorzijde zichtbaar zijn!

Plaats een strakke streep roze room rechts op het bord. Plaats hier 3 dotjes rabarbergel naast. Steek een aillacress in de rabarbergel.

Zet een quenelle rabarbergranité links en rechts naast de roze room. Plaats een chiffonade van muntblad op de granité.



J- Menu juni 2024

ARPÈGE-EITJE

eieren

15 eieren

Eieren

Tik het ronde einde van eieren met de eiertikker. Laat het eiwit eruit lopen en bewaar het voor het nagerecht. Was de eierschaal van binnen voorzichtig met water. Leg de eierschaal met de dooier in een eierdoos. Maak een paar extra eieren. Maak 15 “nestjes” van aluminiumfolie.

room

2 dl slagroom
sherryazijn
Maldon zout

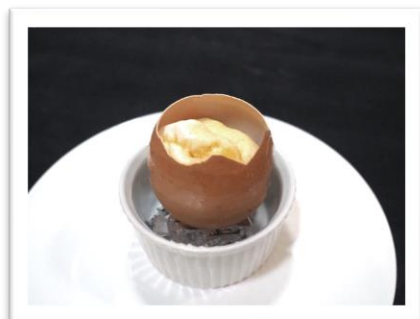
Room

Klop de slagroom lobbig (niet te stijf) en breng hoog op smaak met sherry azijn en Maldon zout. Doe het over in een spuitzak. Leg in de koeling tot gebruik.

15 tl gesneden
bieslook
zwarte peper
15 tl ahornsiroop

Eindbewerking en presentatie

Doe de eitjes in een pan met 5 cm kokend water (beter is met 2 of 3 pannen tegelijk te werken). Let op dat ze niet omvallen. Kook ze precies 3 minuten. Werk nu snel – maak daarom een treintje: haal ze uit het water en doe ze terug in het eierdopje. Draai een beetje zwarte peper over de dooier. Sprenkel er een theelepel gesneden bieslook over. Spuit er zoveel room over dat het eitje bijna vol is. Een paar vlokjes Maldon zout. Schenk er tenslotte een theelepel ahornsiroop over en zet het eitje in het aluminium nestje. Serveer direct.



TIMBAALTJE VAN ASPERGES

aspergetimbaaltje

30 asperges
1 dl melk
1,5 dl slagroom
4 eieren
6 eidooiers

Aspergetimbaaltjes

Schil de asperges en snij de kontjes eraf. Snij 10 cm van de kopjes van de asperges af en kook ze beetgaar in gezouten water. Houd warm. Kook de aspergestengels gaar in gezouten water. Doe de stengels in de blender en pureer. Weeg 600 gr puree af en geef de rest door aan de sabayon. Meng de aspergepuree met slagroom, melk, dooiers, eieren. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de massa over beboterde timbaaltjes. Doe de timbaaltjes in een gastrobak en giet er kokend water in tot de timbaaltjes half onder staan. Gaar de timbaaltjes 30-40 minuten in een oven van 120°C. Prik in een timbaaltje om te kijken of ze gaar zijn.

sabayon

6 eidooiers
2 dl witte wijn
2 el asperge edik
5 el aspergepuree
scheutje zonnebloemolie

Sabayon

Doe dooiers, witte wijn, edik en aspergepuree in een pan. Verhit al kloppend de massa tot een mooie saus ontstaat (75°C). Giet direct over in een bekken en breng al kloppend op smaak met zout en peper. Klop er een scheut olie door de sabayon tot glanzend.

Eindbewerking en presentatie

gele tomberry tomaatjes
kervel

Stort de timbaaltjes op de borden en lapel de sabayon erover. Versier met takjes kervel en enkele tomaatjes.



ZWAARDVIS MET COUSCOUS

zwaardvis

1,2 kg zwaardvis

bloemkool

1 bloemkool

500 gr suiker

5 dl water

3 dl Marokkaanse azijn

COUSCOUS

200 gr couscous

1 lt. bietensap

enkele blaadjes munt

1 citroen

cornichons

bloemen

Aclla cress

argonolie

Zwaardvis

Snijd de bevroren zwaardvis in plakjes op de snijmachine op stand 8.

Bloemkool

Snijd de bloemkool in piepkleine roosjes. Breng water en suiker aan de kook. voeg de azijn en bloemkoolroosjes toe. Laat de bloemkool marineren tot gebruik in het vocht.

Couscous

Breng bietensap aan de kook en giet het over de couscous tot het net onder staat. Dek af en laat 10 minuten garen. Breng op smaak met zout, peper, fijngesneden munt en citroenrasp.

Eindbewerking en presentatie

Leg de plakjes zwaardvis dakpansgewijs op een rechthoekig bord. Maak een smalle baan van couscous over zwaardvis. Versier de couscous met de bloemkoolroosjes, Aclla cress, stukjes cornichon en bloemen. Verdeel één theelepel argonolie over de zwaardvis.



KREEFT IN EEN FLENSJE

Kreeft

4 kreeften

Kreeft

Breng 5 liter water met 2 dl azijn aan de kook. Doe een kreeft in een lege pan en schenk er het kokend water over. Laat 2-3 minuten trekken en haal de kreeft eruit. Breng het water opnieuw aan de kook en herhaal voor de rest van de kreeften. Haal het kreeftenvlees uit de pantsers als de kreeften nog warm zijn.

kreeftenglace

kreeftenpanters
½ wortel
2 el tomatenpuree
2 takjes tijm
1 lt. water

Kreeftenglace

Hak de pantsers klein en zet ze aan in olie in een ruime pan. Let op dat ze niet verbranden. Voeg de rest van de ingrediënten toe en laat 1 uur trekken. Zeef en kook in tot een paar eetlepels overgebleven is.

vulling

kreeftenvlees
kreeftenglace
1 el sjalot
½ bos bieslook
200 g mascarpone

Vulling

Snijd het kreeftenvlees klein. Roer de gesneden bieslook, kreeftenglacé, fijngesnipperde sjalot en mascarpone door. Breng op smaak met zout en peper. Zet het in de koeling.

crêpes

250 g bloem
6 eieren
1 lt. melk
8 el boter
5 el bieslook

Crêpes

Klop de eieren en melk los. Doe de bloem en een beetje zout in een kom en klop de melk erdoor. Klop daarna de gesmolten boter erdoor. Zeef en roer de gesneden bieslook door het beslag. Bak de flensjes dun in een met olie bestreken pan. Laat ze nauwelijks kleuren. Vul ieder flensje met een bolletje kreeft en vouw rondom dicht. Plaats ze op een beboterde bakplaat met de vouwklant naar beneden. Strijk een beetje boter op de flensjes en zet in de koeling.

wortel-gembersaus

1,5 kg wortels
3 cm verse gember
scheut slagroom
150 g boter

Wortel-gembersaus

Maak wortel-gember sap in de sapcentrifuge. Breng het sap aan de kook en laat langzaam tot de helft inkoken. Roer de slagroom erdoor en laat binden. Klop vlak voor uitserveren de klontjes boter erdoor. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

4 bakjes Affilla cress

Verwarm de kreeftpakketjes 8-10 minuten in een oven van 175°C. Verspreid wat wortel-gembersaus over de borden. Leg de crêpes midden in de saus. Plaats een plukje Affilla cress boven op ieder crêpe.



LAM MET ZOETHOUT

Lamsvlees

1,5 kg lamslende (met
vetrandje)
stokjes zoethout
3 el bruine basterdsuiker

Lam

Snijd de lamslende bij, waarbij een reepje vet aan de bovenzijde overblijft. Halveer in de lengte de zoethout stokjes (dikke stokjes in kwarten). Steek enkele stukken zoethout door het vlees. Bestrooi met zout en peper en vacuummeer. Laat 60 minuten in de sous-vide bak op 60°C garen.

Open de zakken en wrijf de vetrand van het lamsvlees in met basterdsuiker. Bak het vlees op de vetrand in een niet te hete pan tot het vet gekarameliseerd en krokant is. Verwijder het zoethout. Trancheer het vlees.

Zoete aardappelpuree

8 zoete aardappels
200 gr boter

Aardappelpuree

Was en wikkel de zoete aardappels in aluminiumfolie met wat zout. Pof ze gaar in een oven van 175°C in 1 à 2 uur (afhankelijk van de grootte van de aardappels). Pel ze en druk door de pureeknijper. Haal de puree door een zeef voor een mooie gladde structuur. Breng op smaak met boter en zout. Houd de puree warm.

Saus

1 kg lamsbotten
5 dl lamsbouillon
6 el olijfolie

Saus

In de oven de lamsbotten bruin bakken. Laat de lamsbouillon met de botten inkoken tot een kwart over is. Breng op smaak met zout en peper en klop er olijfolie door.

atsina cress

Eindbewerking en presentatie

Maak een streep van aardappelpuree op een bord. Leg de plakjes lamslende erop en nappeer met de saus. Decoreer het geheel met atsina cress.



PARIS BREST

geroosterde hazelnoten

250 gr hazelnoten

soezen

200 gr melk
200 gr water
200 gr boter
200 gr bloem
7-8 eieren
10 gr suiker
5 gr zout
150 gr geroosterde
hazelnoten

hazelnootmouseline

500 gr melk
100 gr suiker
80 gr dooiers
70 gr puddingpoeder
160 gr hazelnootpraliné
260 gr boter

chocoladeschaafsel

100 gr donkere chocolade



hazelnoten

30 geroosterde hazelnoten
150 gr suiker
tandenstokers

poedersuiker
2 bakjes Honny cress

Geroosterde hazelnoten

Leg de hazelnoten op een gastroplaat en rooster ze goudbruin in 10 minuten in een oven van 175°C. Gebruik de hazelnoten voor de soezen en hazelnoten met karamel.

Soezen

Doe de geroosterde hazelnoten in de Magimix en draai tot poeder. Breng melk, water, boter, suiker en zout aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor. Zet de pan terug op het vuur en laat al roerend het mengsel 2 minuten doorkoken. Doe de massa in de KitchenAid en klop er de eieren één voor één door het beslag. Doe het deeg over in een spuitzak. Smeer een bakplaat in met gesmolten boter. Strooi er wat bloem over en tik de overtollig bloem weg. Druk een ring van 10 cm in de bloem als mal. Spuit het soezenbeslag op de mal (twee lagen). Maak 15 ringen. Bestrooi de soezen met de hazelnootpoeder. Breng de oven op 250°C. Doe de plaat met soezen in de oven en zet de oven uit. Na 10 minuten de oven op 160°C zetten en de soezen nog eens 10 minuten afbakken.

Hazelnootmouseline

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Breng melk aan de kook. Meng suiker, dooiers, puddingpoeder en hazelnootpraliné met enkele eetlepels melk. Giet de kokend melk bij de massa en roer door. Doe de massa weer in de pan en breng al roerend aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken. Haal van het vuur en stort in een gastroplaat en zet in de koeling. Laat tot 40°C afkoelen en klop er klontje voor klontje de boter door. Doe de mousseline over in een spuitzak met kartelmond.

Chocoladeschaafsel

Verwarm de chocolade au bain-marie tot vloeibaar. Schenk twee derde van de chocolade op een schoon werkblad. Bewerk de chocolade met een paletmes tot het wat dikker wordt. Doe de chocolade terug bij de rest van de chocolade en meng goed. Stort de chocolade weer op de werkblad en strijk uit tot enkele millimeters dik. Laat stollen en opstijven. Schraap over de oppervlakte van de chocolade met een paletmes en vorm chocolade schaaftsel. Wees voorzichtig; het schaaftsel is heel kwetsbaar.

Hazelnoten

Breng suiker met een scheut water aan de kook en maak een goudbruine karamel. Laat de karamel afkoelen tot het stroperig is. Steek een tandenstoker in een hazelnoot en doop in de karamel. De karamel moet zover afgekoeld zijn dat er draden aan de hazelnoot ontstaan. Maak 30 gekarameliseerde hazelnoten met een "staart".

Eindbewerking en presentatie

Snij de soezen horizontaal doormidden. Spuit een laag mousseline op de onderste helft. Leg de bovenste helft van de soezen op de onderste. Strooi poedersuiker op de soezen via een zeefje. Spuit kleine toefjes mousseline op de soezen. Versier de soezen met chocolade schaaftsel, Honny cress en hazelnoten.