



maart 2014

menu

amuse

Filotorentje met kip en avocadomousse

voorgerecht 1

Luikse sla met schol en een fijn kruidenslaatje

voorgerecht 2

Gekaramelliseerde rivierpaling op paksoi en spinazie met sesam en gember

hoofdgerecht

Eendenfilet met passievruchten- abrikozensalsa, patates panadera met appel, broccolimoos en olorosoglace

nagerecht

Latte-cotta met chocolade-ijs en kerriebiscotti

wijnen

La Hitaire Les Tours VdP Côtes de Gascogne Frankrijk, 2012

Borsao Barrica DO Campo de Borja Spanje, 2011

PX Sherry Spanje

Filotorentje met kip en avocadomousse



14 personen

Ingrediënten:

Filotorentje:

- 2 st kipfilet (450 g)
- 3 st filodeegvellen (grote)
- 3 el sesamzaadjes
- 3 st tomaat
- 50 g friséesla
- olijfolie
- peper en zout

Avocadomousse:

- 2 st avocado
- 50 g crème fraîche
- 1 st limoen
- peper en zout



Bereiding:

1. **Filotorentje:** Bestrooi de kipfilets met peper en zout. Verhit 1 eetlepel olijfolie in de pan en bak hierin de kipfilets gaar. Laat de filets afkoelen en snijd in dunne plakken.
2. Steek 42 rondjes uit de 3 filodeegvellen (14 per vel). Bestrijk de rondjes met olie, bestrooi ze met sesamzaadjes en leg ze op een bakmatje op een bakplaat. Bak af in een voorverwarmde oven van 180° C tot ze bruin en knapperig zijn. Laat afkoelen.
3. Verwijder het vel en de zaadlijsten van de tomaten en snijd ze in kleine blokjes.
4. **Avocadomousse:** Schil en ontpit de avocados. Pureer het vruchtvlees en voeg hier de crème fraîche aan toe. Breng op smaak met limoensap, peper en zout. Bewaar tot gebruik in een spuitzak.

Presentatie:

1. Maak als volgt 14 torentjes:
2. Leg een filodeeggrondje op het midden van het bord, spuit hier een laagje avocadomousse op, leg er een filodeeggrondje op gevolgd door een laagje kip en een laagje tomaat.
3. Dek af met een filodeeggrondje en garneer met een takje friséesla.

Luikse sla met schol en een fijn kruidenslaatje



14 personen

Ingrediënten:

Luikse sla:

750 g vastkokende aardappelen
500 g tuinbonen (diepvries)
850 g scholfilet
1 st ui
100 g gerookte spekblokjes
bloem
boter
witte wijnazijn
peper en zout

Kruidenslaatje:

150 g veldsla
30 g alfalfa
30 g preischeuten
30 g radijssla (gekiemd radijszaad)

Vanillevinaigrette:

1 st vanillestokje
12 st zwarte peperkorrels
1,5 dl zonnebloemolie
1 st citroen



Bereiding:

1. **Vanillevinaigrette:** Kneus de peperkorrels, snijd het vanillestokje overlangs door en schraap het merg eruit.
2. Doe het merg, het stokje en de peperkorrels samen met de olie in een pan en verwarm tot 50°C.
3. Haal de pan van het vuur en laat tot gebruik marineren op kamertemperatuur. Voeg citroensap naar smaak toe.
4. **Luikse sla:** Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en kook ze beetgaar.
5. Bak het spek kort in wat boter, haal het spek eruit en zet apart. **Bewaar de spekpan!!**
6. Snijd de vis in reepjes, kruid met peper en zout en haal door wat bloem en bak ze aan in de spekpan. Schep alles uit de pan.
7. Snipper de ui, bak de aardappelblokjes aan, voeg de gesnipperde ui en de tuinboontjes toe en schud door elkaar. Schep alles uit de pan.
8. Meng de ingrediënten van de Luikse sla (punt 6 en 7) **voorzichtig** door elkaar.
9. Roer de aanbaksels los met de wijnazijn en wat water en gebruik dit vocht om de Luikse sla mee te bedruipen.
10. **Kruidenslaatje:** Meng de veldsla met de alfalfa, preischeuten en radijssla en bedruip met de vanillevinaigrette.

Presentatie:

1. Leg links op een langwerpige bordje wat van het kruidenslaatje.
2. Verdeel daarnaast in de lengte de Luikse sla en bedruip met het vocht van nr. 9.

Gekaramelliseerde rivierpaling op paksoi en spinazie met sesam en gember



14 personen

Ingrediënten:

Gekaramelliseerde rivierpaling:

980 g verse palingfilets
ongezouten boter
vloeibare honing
zout
gemalen szechuanpeper
14 st houten prikkers

Saus:

500 g palingkoppen en graten
4 tk tijm
1 bl laurier
4 st peterseliestengels
2 el sojasaus (Pearl River Dark Soy)
1 dl rijstazijn

Paksoi en spinazie:

500 g paksoi
1 tn knoflook
1 cm gember
750 g spinazie
3 st sjalotten
sojaolie
peper en zout
nootmuskaat
sesamolie
sesamzaadjes

Garnituur:

1 st preistengel



Bereiding:

1. **Gekaramelliseerde rivierpaling:** Klop de palingfilets iets platter, rol ze spiraalvormig op en prik ze aan een stokje.
2. Bak ze aan in de ongezouten geklaarde boter in een pan met anti aanbaklaag.
3. Haal de paling uit de pan en bewaard deze met de honing.
4. Karamelliseer kort in de pan en bewaar het bakvocht.
5. Leg de paling in een ovenschaal en kruid met weinig zout en gemalen szechuanpeper. Dek af en houd warm.
6. **Saus:** Bereid een fumet met de palingkoppen en graten, tijm, laurier, peterseliestengels, peper en zout en 1 liter water (ongeveer 20 minuten).
7. Passeer door een zeef. Zet in de blastchiller tot het vet gestold is en schep het vet eraf. Breng de saus weer aan de kook en laat voor de helft inkoken.
8. Deglaceer de pan (van punt 4) met sojasaus en rijstazijn en laat inkoken.
9. Voeg de ingekookte fumet bij de deglace en kook in tot de saus wat stroperig is.
10. **Paksoi en spinazie:** Snijd de paksoibladeren en stengels in reepjes, blancheer kort in kokend water en laat uitlekken.
11. Plet een halve teen knoflook en hak de gember in stukjes.
12. Roerbak de geplette knoflook en gehakte gember in de wok en voeg de paksoi toe.

Gekaramelliseerde rivierpaling op paksoi en spinazie met sesam en gember (vervolg)



14 personen

Bereiding:

13. Was de spinazie en slinger droog.
14. Snipper de sjalotten en hak de andere helft van de knoflookteen fijn.
15. Stoof de spinazie met de gesnipperde sjalot en gehakte knoflook kort in sojaolie en kruid met peper, zout en nootmuskaat, en overgiet met sesamolie.
16. Laat de spinazie uitlekken en meng er net voor het serveren wat geroosterde sesamzaadjes door.
17. **Garnituur:** Snijd het wit van de prei julienne, blancheer in kokend water, spoel koud, laat uitlekken en drogen.
18. Frituur de prei op 150° C.

Presentatie:

1. Leg de spinazie en paksoi in een ring op het bord.
2. Schik daarop de paling met daar bovenop de gefrituurde prei.
3. Lepel de saus er omheen.

Eendenfilet met passievruchten- abrikozensalsa, patatas panadera met appel, broccolimoes en oloroso-glaze

14 personen



Ingrediënten:

Eendenfilet:

- 7 st tamme eendenfilet (cannettes)
à 240 g per stuk
- 1,5 dl oloroso sherry
peper, zout

Oloroso-glaze:

- 250 g kipkarkassen (zonder ballast)
- 250 g braadsticks (kip)
- 7,5 dl bruine fond
- 100 g mirepoix (prei, wortel, selderie)
- 2 tk tijm
- 1 bl laurier
- 2 tk peterselie
- 5 cl olijfolie extra vierge
gembersiroop
allesbinder

Passievruchten-abrikozensalsa:

- 10 st passievruchten
- 1 st limoen
- 100 g suiker
- 100 g gedroogde gewelde abrikozen
peper, zout

Patatas panadera:

- 4 st groene appel (Granny Smith)
- 5 st grote aardappel (frietbinten)
- 100 g boter
- 6 tk tijm
peper, zout, broodkruim

Broccolimoes:

- 1 kg broccoli
- 1 l kippenbouillon (poeder)
olijfolie, peper, zout



Bereiding:

1. **Eendenfilet:** Maak met een scherp mes inkepingen in de vetkant. **Let op: niet in het vlees snijden.**
2. Bak de filets 2 minuten in een anti aanbakpan **zonder** boter of olie eerst op de vetkant en daarna nog 2 minuten op de vleeskant.
3. Leg de filets op een rooster met de vetkant boven. Bestrooi met peper en zout en zet apart.
4. Ontvet de pan en deglaceer met de oloroso sherry. Zet weg.
5. **Oloroso-glaze:** Verwijder zoveel mogelijk vet en bak de karkassen en de braadsticks van kip in een koekenpan goed bruin. Voeg tenslotte de mirepoix toe en bak nog even mee. Blus af met de bruine fond en doe over in een sauspan. Voeg het bouquet garni (tijm, laurier en peterselie) toe en laat alles ongeveer een uur zachtjes sudderen.

Eendenfilet met passievruchten- abrikozensalsa, patatas panadera met appel, broccolimoos en oloroso-glaze (vervolg)

14 personen



Bereiding:

6. Zeef het geheel en zet 15 minuten in de blastchiller. Schep hierna het vet eraf.
7. kook het vocht vervolgens in tot de helft. Voeg de deglacage van de oloroso (punt 4) toe en breng op smaak met peper, zout en olijfolie en eventueel een scheutje gembersiroop. Eventueel binden met allesbinder.
8. **Salsa:** Lepel de passievruchten uit en verwarm met het limoensap en de suiker.
9. Snijd de abrikozen brunoise en voeg toe.
10. Verwarm de salsa opnieuw vlak voor het uitserveren.
11. **Patatas:** Schil de appels en verwijder de klokhuizen met een appelboor. Snijd met behulp van de snijmachine de appels in dunne plakken..
12. Schil de aardappelen en snijd deze eveneens met behulp van de snijmachine in dunne plakken. Blancheer vervolgens de aardappelplakken 2 minuten in kokend water en laat vervolgens afkoelen.
13. Schik de appel- en de aardappelplakken afwisselend op een bakplaat. Kruid met peper en zout en smeer in met gesmolten boter.
14. Strooi er wat broodkruim en tijmblaadjes over. Zet in een oven van 180° C tot het goudbruin en gaar is (30 à 40 minuten)
15. **Broccolimoos:** Gaar de broccoliroosjes zonder steel in de kippenbouillon.
16. Neem ze uit de bouillon en pureer met wat kookvocht tot een fijne moes.
17. Kruid met peper en zout en voeg een scheutje olijfolie toe.
18. **20 MINUTEN VOOR UITSERVEREN.** Gaar de **eendenfilets** in de oven op 180° C ongeveer 5 tot 7 minuten (kerntemperatuur 55° C) tot het vlees rosé is. Laat het vlees 10 minuten rusten in aluminiumfolie.
19. Verwarm de salsa en de broccolimoos.
20. Portioneer de eendenfilets.

Presentatie:

1. Maak met behulp van een ronde steker een rondje broccolimoos rechts onderaan op een warm bord.
2. Leg er de geportioneerde eendenfilets op.
3. Plaats een quenelle van de salsa boven op het bord, samen met een lijntje oloroso-glaze.
4. Schik de patatas panadera links op het bord.

Latte-cotta met chocolade-ijs en kerriebiscotti



14 personen

Ingrediënten:

Latte-cotta:

5 dl melk
1 st vanillestokje
50 g suiker
3 bl gelatine

Garnering latte-cotta:

1,5 dl slagroom
suiker

Karamelsaus:

100 g suiker
2 dl room

Espresso-ijs:

2,3 dl room
2,3 dl espresso
185 g suiker
65 g eidooier
2 dl room

Chocolade-ijs:

1,3 dl room
105 g eidooier
65 g suiker
5,3 dl melk
200 g callebaut chocolade

Kerriebiscotti:

150 g eiwit
150 g poedersuiker
150 g bloem
75 g pistache nootjes (gepeld)
50 g sultana's
10 g milde kerriepoeder



Bereiding:

1. **Latte-cotta:** Week de gelatine in ruim koud water. Snijd het vanillestokje open. Voeg het vanillestokje en de suiker toe aan de melk, verwarm het geheel en laat het een beetje inkoken. Verwijder het vanillestokje en schraap het merg er uit. Voeg dit weer bij de melk.
2. Los de uitgeknepen blaadjes gelatine op in de warme massa (goed roeren).
3. Vul de glaasjes (bestemd voor de latte-cotta) tot ongeveer 1/3 met de afgekoelde massa en zet koel weg.
4. **Espresso-ijs:** Klop de eidooiers met de suiker wit schuimig. Breng 3,5 dl room met de espresso aan de kook. Giet wat van het hete mengsel bij de eidooiers en klop los. Giet terug in de pan en blijf roeren totdat het mengsel bindt. LET OP het mengsel mag niet koken!!!! (werk eventueel au bain Marie) Laat afkoelen en voeg daarna 2 dl geslagen room toe en draai tot ijs in de ijsmachine en bewaar in de vriezer.

Latte-cotta met chocolade-ijs en kerriebiscotti (vervolg)



14 personen

5. **Chocolade-ijs:** Klop de eidooiers met suiker wit schuimig. Breng de melk met de room aan de kook. Giet wat van het hete mengsel bij de eidooiers en klop los. Giet terug in de pan en blijf roeren totdat het mengsel bindt. **LET OP het mengsel mag niet koken!!!!** Smelt de chocolade au bain Marie en los deze op in het warme mengsel. Laat afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine en bewaar in de vriezer.
6. **Kerriebiscotti:** Klop de eiwitten met de poedersuiker stijf. Meng het kerriepoeder met de bloem en schep voorzichtig door het schuim. Meng vervolgens de pistachenoten en de sultana's door het schuim. Doe het schuimmengsel in een cakevorm en bak af in een voorverwarmde oven van 180° C gedurende 25 à 30 minuten. Laat de biscotti afkoelen.
7. Snijd, als de biscotti afgekoeld is, deze vervolgens in dunne plakken met behulp van de snijmachine. Bak deze plakjes gedurende 5 minuten in de oven op 140° C.
8. **Karamelsaus:** Karamelliseer de suiker en blus voorzichtig af met kokende room en laat afkoelen.
9. **Slagroom:** Klop voor de garnering van de latte-cotta 1,5 dl gezoete slagroom stijf.

Presentatie:

1. Haal de voor 1/3 gevulde glaasjes uit de koeling.
2. Maak in de glaasjes laagjes van de latte-cotta, het espresso-ijs en de karamelsaus en sluit af met een toefje geslagen room.
3. Zet het glaasje op een bord.
4. Serveer met een bolletje chocolade-ijs en de biscotti.