



mei 2014

menu

amuse

Pannacotta van asperges met zalmtartaar

voorgerecht 1

Torentje van couscous met asperges, kreeft en een ganzeleverkrul

voorgerecht 2

Aspergesoep met kokkels

hoofdgerecht

Crépinette van lamsvlees met tuinboontjes en lamsoren

nagerecht

Sinaasappeltaartje, vanille-ijs met sinaasappelsaus en basilicumschuim

Pannacotta van asperges met zalmtartaar



14 personen

Ingrediënten:

asperges, zalm

200 g witte asperges
200 g groene asperges
4 bl gelatine
4 dl slagroom
1/2 st limoen
zout en peper

zalm tartaar:

175 g gerookte zalm
150 g zalmfilet, zonder graten en vel
1/2 bs bieslook
0,4 dl limoenolie
peper en zout



Bereiding:

1. Schil de witte asperges. Verwijder van de witte en groene asperges de harde uiteinden. Snijd de asperges in korte stukjes en houd ze apart.
2. Week 2 gelatineblaadje in ruim koud water.
3. Kook de groene asperges 5 minuten in de helft van de slagroom. Los de uitgeknepen gelatine op in het warme mengsel.
4. Pureer het mengsel met de staafmixer, wrijf door een grove zeef en breng op smaak met zout, peper en limoensap.
5. Vul ovale glaasjes voor 1/3 met een laagje groene aspergemousse en zet een paar minuten in de snelvriezer om op te laten stijven.
6. Maak op dezelfde wijze als hierboven(zie punt 2 t/m 4, kooktijd 10 minuten) een puree van de witte asperges met slagroom en gelatine, laat afkoelen en breng een laagje op de groene aspergemousse aan en laat opstijven.
7. Hak de gerookte zalm en verse zalm fijn en meng met wat fijngesneden bieslook en limoenolie.
8. Breng op smaak met peper en zout en verdeel voor uitserveren over de pannacotta.

Presentatie:

1. Serveer de pannacotta met zalmtartaar in ovale amuseglaasjes op kamertemperatuur.

voorgerecht 1

Torentje van couscous met asperges, kreeft en een ganzenleverkrul



14 personen

Ingrediënten:

couscous, asperges, kreeft

kreeft en asperges:

- 4 st kreeften van 500g,
groenten voor de bouillon, wortel
selderij en ui
- 14 st witte asperges
- 1 st citroen
- olijfolie
- peper en zout

couscous:

- 300 g couscous
- 2 st tomaten
- 5 el olijfolie
- 2 el sherryazijn
- peper en zout
- limoen

truffelmayonaise:

- 2 dl mayonaise, zie basisrecept
- 1 tl truffelolie
- 1 tl truffelpasta

rucola:

- 100 g rucola

ganzenlever:

- 150 g ganzenlever



Bereiding:

1. Vries de ganzenlever licht aan zodat er 14 plakjes van geschaafd kunnen worden.
2. Kook de kreeften één voor één gaar in de kokende bouillon ong. 7 minuten per kreeft.
3. Haal het vlees uit de pantsters, poten en scharen en bewaar tot gebruik.
4. Snijd voor gebruik het kreeftenvlees in stukjes (ong. gelijke grootte zoals de asperges).
5. Maak een mayonaise met truffelolie en spatel er als laatste de truffelpasta doorheen naar smaak.
6. Schil de asperges en kook ze beetgaar (bewaar het kookvocht voor de couscous), laat ze afkoelen en snijd voor gebruik in stukjes van ong. 1,5 cm.
7. Couscous: Kook de couscous 1 minuut in 4 dl aspergevocht.
8. Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het tomatenvlees in zeer kleine blokjes.
9. Snijd wat blaadjes rucola zeer fijn en voeg dit samen met de tomatenblokjes toe aan de couscous.
10. Breng de couscous op smaak met olijfolie, sherryazijn, peper, zout en limoenrasp en laat afkoelen.

voorgerecht 1

Torentje van couscous met asperges, kreeft en een ganzeleverkrul (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Meng de stukjes asperges voorzichtig met het kreeftenvlees en breng op smaak met een beetje olijfolie, citroensap, peper en zout.
12. Vlak voor uitserveren 14 krullen van de ganzelever maken met de kaasschaaf of een scherp mes.

Presentatie:

1. Neem een rond bord en zet in het midden een metalen ring.
2. Vul de ring met couscous en druk goed aan.
3. Leg op de couscous een pluk rucola.

Aspergesoep met kokkels



14 personen

Ingrediënten:

asperges, kokkels

- 1,25 kg witte soepasperges
- 7 st witte asperges
- 25 g kippenbouillon (poeder)
- 35 g boter
- 35 g bloem
- 70 g eierdooier
- 1,25 dl slagroom
- 125 g crème fraîche
- kervel ter garnering
- 500 g kokkels
- 30 g boter
- scheut olijfolie
- 1 dl witte wijn
- peper en zout



Bereiding:

1. **Soep:** Schil de soepasperges en de 7 asperges voor de garnering en snijd er de onderste harde stukjes af.
2. Was de schillen en de stukjes, laat ze 10 minuten trekken in 1,3 liter kokend water en zeef het vocht.
3. Kook eerst de 7 asperges voor de garnering 7 minuten in het gezeefde aspergevocht, schep ze eruit en houd apart. BEWAAR het aspergevocht.
4. Kook vervolgens de soepasperges in het aspergevocht tot ze goed gaar zijn.
5. Pureer de soepasperges in het aspergevocht. Vul aan tot 1,7 liter indien nodig.
6. Los het kippenbouillonpoeder op in de aspergesoep.
7. Maak een roux van de boter met de bloem. Voeg de aspergesoep in gedeelten toe aan de roux en breng aan de kook, zodat de roux voor binding kan zorgen.
8. Voor uitserveren: Roer de eidooiers glad met de room en crème fraîche.
9. Roer er een deel van de hete soep door en giet alles terug in de pan.
10. Laat de soep al roerend binden ZONDER te koken en breng eventueel op smaak.
11. **Kokkels:** Was de kokkels goed. Verwarm boter, olijfolie en wijn in een hoge pan, voeg de kokkels toe en schud ze om.
12. Leg de deksel op de pan en verhit tot de kokkels open gaan en breng op smaak met peper en zout.
13. Giet de kokkels af en snijd de asperges voor de garnering in stukjes.

Presentatie:

1. Neem een rond bord en schep hier de soep in.
2. Garneer met de stukjes asperges en kokkels en werk af met wat takjes kervel.

Crépinette van lamsvlees met tuinboontjes en lamsoren



14 personen

Ingrediënten:

lamsvlees, tuinboontjes, lamsoren

vlees:

7 st lamsfilet (à 120g)
500 g lamsgehakt
2 tn knoflook
1 kg varkensnet
50 g gedroogd eekhoorntjesbrood
1 st ei
90 g eiwitten
1 el cognac
7 st nori vellen
zout en peper



saus:

2 st sjalot
10 st witte peperkorrels
2 st laurierblad
4 dl rode wijn
2 dl kalfsfond
2 dl lamsfond
30 g boter
5 st ansjovisfilet (potje)
1/2 st citroen
rösti
1 kg Nicola aardappelen
1 st ui
1 st ei
1 el bloem
olijfolie, peper en zout

groenten:

1,5 kg tuinbonen, vers
350 g lamsoren
boter
peper en zout

Bereiding:

1. **Vlees:** Bak de lamsfilets kort in olijfolie met wat boter. Laat afkoelen.
2. Week de gedroogde paddenstoelen 15 minuten in lauw water, knijp het overtollige water eruit, bestrooi met zout en zwarte peper en bak ze daarna kort aan in boter. Snijd ze klein.
3. Vermeng het lamsgehakt met de klein gesneden paddenstoelen, 2 uitgeknepen teentjes knoflook, 1 ei, 30 g eiwit, 1 eetlepel cognac, peper en zout.
4. Was het varkensnet grondig met koud water.
5. Spreid het gewassen varkensnet uit op het werkvlak en maak ervan 14 rechthoeken van ongeveer 15x20cm (zonder dikke vezels).
6. Knip de nori vellen op maat (ongeveer 10x15cm).

Crépinette van lamsvlees met tuinboontjes en lamsoren (vervolg)



14 personen

Bereiding:

7. Bestrooi de lamsfilets met peper en zout en snijd ze doormidden in de breedte. Bestrijk telkens een op maat geknipt nori vel met losgeklopt eiwit en pak de lamsfilet hiermee in. Verdeel het gehaktmengsel op de lamsfilets en pak ze daarna in met varkensnet.
8. ½ uur voor opdienen: Verwarm de oven met ingevette braadslede tot 180 graden.
9. Bak de crépinettes in boter rondom bruin en plaats 10 minuten in de voorverwarmde braadslede in de oven op 180 graden C.
10. **Groenten:** Dop de tuinbonen en kook ze in water met wat zout ongeveer 2 minuten tot ze bijna gaar zijn. Giet ze af en laat schrikken in koud water. Dop opnieuw.
11. Spoel de lamsoren schoon en slinger ze droog.
12. Vlak voor opdienen: Smelt boter in een koekenpan en voeg de dubbelgedopte bonen toe. Voeg vervolgens de lamsoren toe en bak kort. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper.
13. **Saus:** Snijd de sjalotjes fijn en fruit aan in boter. Blus af met de rode wijn. Voeg het laurierblad en de gekneusde peperkorrels toe. Kook in tot de helft.
14. Voeg de kalfs- en lamsfond toe en kook in tot de helft.
15. Zeef de saus en voeg allesbinder toe tot bijna sausdikte.
16. Leg de ansjovis 5 minuten in melk om te ontzouten en spoel af met koud water. Snijd de ansjovisfilets ultra fijn en meng tot een gladde massa met 30 gram zachte boter. Voeg wat citroensap naar smaak toe.
17. Monteer de saus vlak voor opdienen met de ansjovisboter.
18. ½ uur voor opdienen, rösti: Schil de aardappelen. Rasp ze fijn (direkt verwerken ivm. verkleuren).
19. Rasp de ui en meng met de geraspte aardappelen.
20. Voeg de bloem en het losgeklopt ei toe en breng op smaak met peper en zout.
21. Vorm 28 dunne platte rondjes (goed aangedrukt) van de aardappelrasp en bak ze in olijfolie in een koekenpan om en om goudbruin in 2 tot 3 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier en houd warm in een oven.

Presentatie:

1. Leg de crépinette aan de zijkant van het bord of tranceer de crépinette met een elektrisch mes en leg aan de zijkant van het bord.
2. Leg de rösti's tegen de crépinette aan.
3. Verdeel de groenten en werk af met de saus

nagerecht

Sinaasappeltaartje, vanille-ijs met sinaasappelsaus en basilicumschuim



14 personen

Ingrediënten:

sinaasappel, vanille-ijs

sinaasappeltaartje, tuillebakje:

60 g geschaafde amandelen
250 g bruine basterdsuiker
125 g bloem
60 g boter
dl sinaasappelsap
75 g pure chocolade

crème suisse:

1 st vanillestokje
dl melk
1 dl slagroom
60 g eierdooiers
50 g suiker
30 g bloem
1 dl slagroom (geklopt)
2 el Grand Marnier

sinasappelmengsel:

3 st sinasappels
3 el sinasappelmarmelade

vanille-ijs:

1 st vanillestokje
3 dl melk
3 dl slagroom
180 g eierdooiers
200 g suiker

sinasappelsaus:

200 g suiker
2 dl sinaasappelsap

basilicumschuim:

1 bs basilicum van 50 gr
1 dl water
100 g suiker
dl water
1 dl slagroom
bl gelatine



Bereiding:

1. **Tuillebakje:** Smelt de boter en meng met de rest van de ingrediënten, behalve de chocolade, tot een glad beslag. Laat 30 minuten rusten.
2. Maak bolletjes van ong 25 g van het deeg en druk voorzichtig plat op een met een siliconenmatje bedekte bakplaat.
3. Leg 2 bolletjes op een matje want het deeg loopt uit.
4. Bak ze goudbruin in ong. 8 minuten op 180 graden.

Sinaasappeltaartje, vanille-ijs met sinaasappelsaus en basilicumschuim (vervolg)



14 personen

Bereiding:

5. Laat ze iets afkoelen en vouw ze over een omgekeerd klein metalen bakje tot een tuillebakje. Herhaal dit tot je 14 bakjes hebt. Als je beslag over hebt, kun je er koekjes van bakken voor bij de koffie.
6. Smelt de chocolade au bain Marie en bestrijk hiermee de bodem van de afgekoelde bakjes. Bewaar in een afgesloten trommel.
7. **Crème Suisse:** Splijt een vanillestokje in de lengte en laat 15 min. trekken op laag vuur in de melk en room. Houd een scheutje koude melk achter.
8. Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg toe aan het melkroommengsel.
9. Roer de eierdooiers met de suiker, bloem en achtergehouden melk tot een glad mengsel.
10. Verwarm het mengsel met een deel van het warme roommengsel.
11. Giet alles in het melkroommengsel en laat onder goed roeren koken totdat de bloem gaar is geworden (1-2 min.).
12. Laat dit mengsel afkoelen, voeg de geklopte room toe en breng op smaak met Grand Marnier (dit is de vulling voor het tuillebakje).
13. **Sinaasappel:** Snijd de sinaasappelpartjes uit de vliesjes en laat uitlekken.
14. Verwarm de marmelade en schep er de partjes sinaasappel door.
15. **Vanille ijs:** Splijt het vanillestokje in de lengte en laat 15 minuten trekken in het melkroommengsel op een laag vuur.
16. Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg toe aan het melkroommengsel.
17. Roer de eierdooiers met de suiker tot een glad mengsel, voeg voorzichtig het warme roommengsel toe en laat binden (niet koken).
18. Laat afkoelen en draai er ijs van.
19. **Sinaasappelsaus:** Laat suiker karameliseren en blus af met het sap.
20. Laat een beetje indampen en afkoelen.
21. **Basilicumschuim:** Verwijder de dikke stelen van de basilicum.
22. Blancheer de blaadjes en de dunnere stelen.
23. Breng water met suiker aan de kook, laat even doorkoken tot alle suiker goed opgelost is en laat afkoelen.
24. Voeg de basilicum toe aan het suikerstroopje en draai fijn in de keukenmachine.
25. Week de gelatine in ruim koud water.
26. Los de uitgeknepen gelatine op in ½ dl warm water.
27. Meng de slagroom, basilicumstroop en de gelatine met elkaar.
28. Giet alles in de kидde, zet er een patroon op, schud horizontaal en plaats in de koeling.

Presentatie:

1. Plaats een tuillebakje op een bord en vul dit met de crème suisse en daar bovenop de sinaasappelpartjes.
2. Vul een coupe met onderin de sinaasappelsaus, daarop het bolletje vanille ijs en werk af met een toef basilicumschuim en plaats naast het tuillebakje.