



juli & augustus 2014

menu

amuse

IJskoude avocadosoep met pittige krab

voorgerecht 1

Gegrilde slibtong, krokant spek en een salade van tuinbonen en bonenkruid

voorgerecht 2

Rode mul met bleekselderij en citrus

hoofdgerecht

Bresse duif met paksoi, ui en "sarladaise" aardappel
hierbij een saus van cassis en blauwe bessen

nagerecht

Aardbeien met een bavarois van champagne en basilicum
hierbij een sorbet van mascarpone

koffiegarnituur

Berliner bolletjes met appel kaneel marmelade

wijnen

Domaine Sauger Cheverny AC Loire 'Le petit Sancerre'
Parini Nero d'Avola Sicilië
Ill Follo DOC Prosecco Frizzante

IJskoude avocadosoep met pittige krab



14 personen

Ingrediënten:

- 2 st Komkommer
- 3 st Avocado
- 4 st Bosuitjes
- 2 st Limoen
- ½ bs Koriander
- 5 dl Dikke kokosmelk
- 150 gr Krabvlees (blikje) uitlekgewicht
- 2 el Arachideolie
- 1,5 tl Sambal oelek (let op dat het niet te sterk van smaak wordt, anders iets minder gebruiken)
- Zout, peper

Bereiding:

1. Schil de komkommers. Verwijder de zaadlijsten en snijd de komkommer klein.
2. Maak de avocado schoon en snijd het vruchtvlees klein.
3. Snijd de bosuitjes klein.
4. Hak de korianderblaadjes fijn (2 el).
5. Doe de komkommerstukjes, avocado, bosuitjes, 3 el limoensap en 2 el koriander in een blender en schenk er 5 dl ijskoud water bij.
6. Voeg wat zout en peper toe en pureer het mengsel glad.
7. Doe het mengsel over in een grote kom en roer de kokosmelk erdoor.
8. Maak af met zout en peper, en zet in de koelkast.
9. Maak de krab uit blik schoon.
10. Meng de olie, sambal, krab, 1 el limoensap en 1 el fijngehakte koriander in een kom.
11. Schep dit om en voeg zout en peper naar smaak toe.

Presentatie:

1. Zet kleine soepkopjes of glaasjes koud weg.
2. Serveer de soep in de soepkopjes of glaasjes en schep hierop een lepel van het pittige krabmengsel.

Gegrilde slibtong, krokant spek en een salade van tuinbonen en bonenkruid



14 personen

Ingrediënten:

- 1 recept krokant spek (zie bijlage)
- 1 recept gegrilde slibtong (zie bijlage)
- 1 recept salade van tuinbonen en bonenkruid (zie bijlage)

Bereiding:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak het krokant spek (zie bijlage).
3. Maak de gegrilde slibtong (zie bijlage).
4. Maak de salade van tuinbonen en bonenkruid (zie bijlage).

Doorgeven van het gerecht:

- Zet op ieder bord voorzichtig in het midden een ring van het spek.
- Maak de salade af zoals beschreven in de bijlage en verdeel deze luchtig en uiterst voorzichtig over de borden in de spekringen.
- Maak de slibtongen lauwwarm in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius gedurende plusminus 2 minuten.
- Leg op ieder bord om de spek ring voorzichtig drie slibtongen overlappend neer.
- Maak af met iets van de dressing en serveer direct

BIJLAGE VOORGERECHT KROKANT SPEK

Ingrediënten:

140 plakjes gerookt buikspek
Bakpapier, rvs ringen, opbindtouw

Bereiding:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Vet 20 rvs ringen in met iets olie.
3. Snijd uit het bakpapier 40 repen die om de rvs ringen passen.
4. Bekleed iedere rvs ring aan de buitenkant met één reep bakpapier.
5. Wikkel hieromheen twee plakjes van het gerookt ontbijtspek, overlappend omheen.
6. Wikkel hieromheen weer een reep bakpapier en zet deze vast met een stuk opbindtouw.
7. Bak het geheel zo af in een voorverwarmde oven van 150 graden Celsius totdat het spek, goudbruin en krokant is, laat afkoelen op de werkbank en verwijder uiterst voorzichtig het opbindtouw en de buitenste reep bakpapier, verwijder nu uiterst voorzichtig het spek en bewaar de spekringen op keukenpapier op een droge plek.

BIJLAGE VOORGERECHT GEGRILDE SLIBTONG

Ingrediënten:

- 15 stuks slibtong
- 3 dl witte wijn
- 3 blaadjes laurier
- 5 tenen knoflook
- 1 stuks eidooier
- 50 gram azijn
- 0,5 eetlepels gladde mosterd

Gegrilde slibtong, krokant spek en een salade van tuinbonen en bonenkruid (vervolg)



14 personen

BIJLAGE VOORGERECHT GEGRILDE SLIBTONG (VERVOLG)

Ingrediënten:

- 16 gram poedersuiker
- 6 draaien peper 3 gram zout
- 4 dl. arachide olie
- 50 gram notenolie

Bereiding:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de slibtongen schoon en knip de zijgraten weg.
3. Leg de slibtongen op een plateau met iets olijfolie, zorg ervoor dat de slibtongen aan beide kanten met olijfolie zijn ingesmeerd.
4. Gril aan beide kanten van de slibtongen een ruitmotief op een uiterst hete grill, laat de slibtongen afkoelen en fileer deze hierna.
5. Leg de slibtongfilets op een plateau met iets olijfolie, peper en zout en bestrooi de bovenkant ook met iets peper en zout, bewaar zo afgedekt op de werkbank.
6. Breng de graten van de slibtong met de witte wijn, laurier en de knoflook (snijd deze eenmaal doormidden) aan de kook en laat zo 30 minuten trekken, passeer door een fijne zeef en kook in tot ½ dl.
7. Meng de visbouillon met de staafmixer met de eidooier, azijn, poedersuiker, mosterd, peper en zout, voeg langzaam de arachide en noten olie toe zodat er een mooie gladde dressing ontstaat en bewaar deze afgedekt op de werkbank.

BIJLAGE VOORGERECHT SALADE VAN TUINBONEN

Ingrediënten:

- 2 kg tuinbonen
- 1 stuks sjalot
- ½ dl witte wijn azijn
- 2 takjes bonenkruid
- 1 krop frisée sla
- 2 bosjes ruccola

Bereiding:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Dop de tuinbonen en blancheer deze hierna beetgaar, dop hierna nogmaals, bewaar de tuinbonen afgedekt in de koeling.
3. Snipper de sjalot ragfijn en kook deze gaar in de witte wijn azijn (laat deze bijna geheel verdampen) en bewaar deze zo afgedekt op de werkbank.
4. Pluk de blaadjes van het bonenkruid en bewaar deze afgedekt op de werkbank.
5. Pluk de mooie gele kleine blaadjes uit de frisée sla, was deze goed, maak droog en bewaar afgedekt in de koeling.
6. Pluk de ruccola en bewaar afgedekt in de koeling.

Maak de salade a la minute af door de tuinbonen te mengen met de sjalot, bonenkruid, frisée en ruccola en breng op smaak met de dressing en iets peper en zout.

Rode mul met bleekselderij en citrus



14 personen

Ingrediënten:

- 1 recept bleekselderij en citrus (zie bijlage)
- 1 recept nage saus met koriander (zie bijlage)
- 9 stuks rode mul

Bereiding:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de bleekselderij met citrus (zie bijlage).
3. Maak de nage saus met koriander (zie bijlage).
4. Maak de rode mullen schoon en fileer deze, verwijder de graten en bewaar de mullen afgedekt in de koeling.

Doorgeven van het gerecht:

- Maak de bleekselderij af zoals beschreven in de bijlage.
- Maak de citrus lauwwarm door de bakken tijdig in de warmkast te zetten.
- Maak de saus af zoals beschreven in de bijlage.
- Bak de mul filets op de huid totdat deze nog net glazig zijn.
- Leg op ieder bord een bedje van de bleekselderij batonnettes en leg hierop een mulfilet. Leg op ieder mulfilet een segment van de sinaasappel, rode grapefruit en citroen.
- Leg hierop een paar van de zestes (warm).
- Maak af met de saus en serveer direct.

BIJLAGE TUSSENGERECHT BLEEKSELDERIJ EN CITRUS

Ingrediënten:

- | | |
|---------|-----------------|
| 4 stuks | sinaasappel |
| 4 stuks | rode grapefruit |
| 4 stuks | citroen |
| 1 stuks | verse gember |
| ½ dl | water |
| 50 gram | suiker |
| 2 stuks | bleekselderij |

Bereiding:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Snijd de sinaasappel en de rode grapefruit uit en bewaar de segmenten apart in een platte bak afgedekt op de werkbank.
3. Haal de zestes van de citroenen en snijd hierna de citroenen uit, bewaar de segmenten afgedekt in een platte bak op de werkbank.
4. Schil de gember en snijd deze in fijne julienne, blancheer de zestes van de citroen en de gember kort in kokend water en spoel koud, herhaal nogmaals zodat alles tweemaal geblancheerd is.
5. Laat de julienne van gember en citroen hierna gedurende 15 minuten zachtjes koken in het water met de suiker, voeg naar smaak iets witte wijn azijn toe zodat er een zoet zure smaak ontstaat, bewaar zo afgedekt op de werkbank.
6. Maak de bleekselderij schoon en snijd deze in batonnettes van plusminus 6 cm lang en bewaar deze afgedekt op de werkbank.

Gaar de bleekselderij a la minute in een mengsel van boter en bouillon totdat deze net gaar zijn, breng op smaak met peper en zout en verwerk in het gerecht.

Rode mul met bleekselderij en citrus (vervolg)



14 personen

BIJLAGE TUSSENGERECHT NAGE SAUS MET KORIANDER

Ingrediënten:

2 stuks	ui
1 stuks	prei
2 stuks	bleekselderij stengel
5 stuks	wortel
1 bol	knoflook
1 stuks	citroen
10 stuks	witte peperkorrel
20 stuks	roze peperkorrel
1 stuks	laurierblad
2 stuks	steranijs
1 takje	peterselie, koriander, dragon, tijm, kervel
2 dl	witte wijn
1 stuks	rode grapefruit
40 ml	olijfolie
1 eetlepel	gesneden koriander
150 gram	boter

Bereiding:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Snijd de ui, prei, bleekselderij en wortel in kleine stukjes en doe deze in een ketel, snijd de bol knoflook eenmaal doormidden en voeg toe, snijd de citroen in plakjes en voeg toe, voeg de peperkorrels, laurier en steranijs toe.
3. Zet het geheel net onder met water en breng aan de kook.
4. Laat het geheel 10 minuten zachtjes koken, voeg nu de resterende kruiden toe en laat nog twee minuten rustig doorkoken.
5. Haal van het vuur en voeg de witte wijn toe, laat het geheel zo afkoelen op de werkbank. Zeef als de saus is afgekoeld het geheel en kook hierna in tot plusminus 2,5 dl en bewaar deze in een kleine pan op de werkbank.
6. Snijd de rode grapefruit uit en bewaar de segmenten afgedekt op de werkbank.

Maak de saus a la minute af door deze op te koken, klop met een garde de segmenten van de rode grapefruit door de saus, klop de olijfolie en de gesneden koriander door de saus met een garde. Klop vlak voor het opdienen de boter in kleine blokjes door de saus en breng op smaak met zout en eventueel iets peper.

Bresse duif met paksoi, ui en "sarladaise" aardappel hierbij een saus van cassis en blauwe bessen



14 personen

Ingrediënten:

- 1 recept "sarladaise" aardappel (zie bijlage)
- 1 recept saus van cassis en blauwe bessen (zie bijlage)
- 9 stuks bresse duif
- 6 stuks mini paksoi
- 60 stuks verse zilverui
- 1 dl honing
- ½ dl aceto balsamico
- 2 dl kalfsfond

Bereiding:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de "sarladaise" aardappel (zie bijlage).
3. Maak de saus van cassis en blauwe bessen (zie bijlage).
4. Maak de bresse duiven schoon en bind deze op, bewaar zo op afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.
5. Maak de mini paksoi schoon en maak de bladeren los, verwijder iets van het groen en bewaar de paksoi afgedekt in de koeling tot doorgifte van het gerecht.
6. Maak de zilverui schoon en blancheer deze beetgaar, spoel NIET koud maar laat uitwasemen op een schone doek, maak ondertussen in een braadpan een karamel van de honing en voeg hieraan de droge zilveruien toe, bak kort mee en blus af met de aceto balsamico, laat iets inkoken en voeg de kalfsfond toe, laat kort doorkoken en bewaar het geheel zo op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

Doorgeven van het gerecht:

- Braad de duiven tijdig rondom aan in iets olie en boter en gaar deze gedurende 5 minuten na in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius, laat hierna minimaal 15 minuten rusten op een warme plek.
- Snijd de boutjes als eerste van de duiven en gaar deze nog kort na in iets boter in een braadpan op middelmatig vuur, snijd de borstfilets van de duif en breng op smaak met peper en zout, houd warm.
- Maak de sarladaise aardappels tijdig af zoals beschreven in de receptuur. Maak de cassis saus af zoals beschreven in de receptuur.
- Blancheer de paksoi uiterst kort in gezouten kokend water en stoof deze hierna in iets gesmolten boter, breng op smaak met peper en zout.
- Maak de zilveruitjes warm in hun vocht.
- Zet op ieder bord net iets uit het midden een sarladaise aardappel en leg hierop iets van de paksoi en de zilverui en leg hierop het boutje van de duif.
- Trancheer de duivenborst en leg deze als een waaier voor de aardappel. Maak af met de saus en iets kervel en serveer direct.

hoofdgerecht

Bresse duif met paksoi, ui en "sarladaise" aardappel hierbij een saus van cassis en blauwe bessen (vervolg)

14 personen



BIJLAGE HOOFDGERECHT SARLADAISE AARDAPPEL

Ingrediënten:

20	grote bonken
3 dl	ganzenvet
300 gram	gerookt buikspek
5 takjes	tijm
	peper en zout

Bereiding:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Kook de aardappels in de schil gaar laat afkoelen, en schil voorzichtig
3. Steek m.b.v. een steker met een doorsnede van plusminus 3 a 4 cm een cilinder uit elke aardappel.
4. Snijd uit iedere cilinder aardappel drie schijfjes van plusminus 1 cm dik, prak de resterende aardappel grof met een puree stamper en bewaar op de werkbank.
5. Smelt het ganzenvet, smeer 20 cocottes in met iets van het ganzenvet, leg in iedere cocotte onderin een rondje bakpapier en giet hier iets ganzenvet op, zet het geheel in de koeling om op te stijven.
6. Snijd het spek op de snijmachine in dunne plakjes en hierna in fijne brunoise, bak het spek in het resterende ganzenvet lichtbruin en giet af.
7. Meng het spek met de tijm (alleen de blaadjes plukken), zout, peper en de geprakte aardappel, maak het geheel smeug met iets ganzenvet.
8. Haal de cocottes uit de koeling en leg in iedere cocotte drie schijfjes van de aardappel onderin, verdeel het aardappelmengsel over de cocottes en druk het geheel goed aan met een lepel zodat alle gaten zijn opgevuld, strijk de bovenkant met een natte lepel glad.
9. Zet plusminus 10 minuten voor het doorgeven van het gerecht de cocottes op de bakplaat om de onderkant te kleuren en zet de cocottes hierna in een voorverwarmde oven van 200 graden Celsius gedurende 6 tot 8 minuten, stort de cocottes hierna op keukenpapier om het overtollige ganzenvet te verwijderen en verwerk direct in het gerecht.

hoofdgerecht

Bresse duif met paksoi, ui en "sarladaise" aardappel hierbij een saus van cassis en blauwe bessen (vervolg)

14 personen



BIJLAGE HOOFDGERECHT SAUS VAN CASSIS EN BLAUWE BESSEN

Ingrediënten:

200 gram	blauwe bessen (diepvries)
2 dl	crème de cassis
5 dl	kalfsfond
	Zout, peper en verse blauwe bessen

Bereiding:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Kook de blauwe bessen met de crème de cassis in tot 1/3.
3. Voeg de kalfsfond toe en reduceer het geheel tot de helft, breng op smaak met iets zout en peper en zeef het geheel door een uiterst fijne zeef.
4. Bewaar de saus zo op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

Maak de saus a la minute af door deze aan de kook te brengen, van het vuur af met een klein klontje boter te monteren en iets verse blauwe bessen toe te voegen.

nagerecht

Aardbeien met een bavarois van champagne en basilicum hierbij een sorbet van mascarpone



14 personen

Ingrediënten:

- 1 recept aardbeien en een bavarois van champagne en basilicum (zie bijlage)
- 1 recept sorbet van mascarpone (zie bijlage)
- 1 recept krokant deeg (zie bijlage)
- 2 dl slagroom
- 20 gram suiker
- 20 topjes mint
- 2 dl frambozen coulis
- 20 gram suiker

Bereiding:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de aardbeien en een bavaroise van champagne en basilicum (zie bijlage).
3. Maak de sorbet van mascarpone (zie bijlage).
4. Maak het krokant deeg (zie bijlage).
5. Klop de room met de suiker op en bewaar deze afgedekt in de koeling tot doorgifte van het gerecht.
6. Pluk de topjes van de mint en bewaar deze in ijskoud water op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.
7. Kook de frambozen coulis op met de suiker en doe deze in een spuitfles, bewaar deze op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

Doorgeven van het gerecht:

- Stort de taartjes van aardbeien met een bavaroise van champagne en zet deze net uit het midden op een rond bord.
- Zet hier schuin naast een kuipje van het krokante deeg vast met iets van de geslagen room. Garneer met de frambozen coulis en de mint. Schep een quenelle van de mascarpone sorbet in het kuipje en serveer direct.

BIJLAGE NAGERECHT AARDBEIEEN MET EEN BAVAROIS VAN CHAMPAGNE EN BASILICUM

Ingrediënten:

- | | |
|------------|-----------------|
| 1 kg | aardbeien |
| 3 blaadjes | gelatine |
| 150 gram | champagne |
| 65 gram | kwark |
| 1 stuks | eiwit |
| 15 gram | poedersuiker |
| 200 gram | room |
| 20 gram | suiker |
| 5 blaadjes | basilicum |
| | Cake |
| 1 dl | crème de menthe |
| 1 dl | champagne |
| 3 blaadjes | gelatine |

Aardbeien met een bavarois van champagne en basilicum hierbij een sorbet van mascarpone (vervolg)

14 personen



BIJLAGE NAGERECHT AARDBEIEN MET EEN BAVAROIS VAN CHAMPAGNE EN BASILICUM (VERVOLG)

Bereiding:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Bekleed de ringen met de plasticfolie, verwijder de kroontjes van de aardbeien en snijd deze in plakjes en bekleed de binnenkant van elke ring dakpansgewijs met de plakjes aardbei zodat er een mooie ring ontstaat, snijd de cake in dunne plakjes en steek hier rondjes uit zodat deze precies in de ring passen en de aardbeien op hun plek houden, zet het geheel zo in de koeling.
3. Week de gelatine in koud water, verwarm de champagne lichtjes en los hierin de gelatine op, laat afkoelen en meng met de kwark.
4. Klop de eiwitten luchtig en stijf en voeg tijdens het kloppen langzaam de poedersuiker toe, klop de room met de suiker stijf en luchtig.
5. Meng het champagnemengsel met de luchtige eiwitten en spatel hier als laatste de room doorheen, snijd nu de blaadjes basilicum met een uiterst scherp mes in ragfijne julienne en spatel deze door de mousse.
6. Stort de massa in de ringen en zet gelijk terug in de koeling en laat opstijven.
7. Verwarm de crème de menthe en de champagne lichtjes en week onder tussen de twee blaadjes gelatine, knijp goed uit en los op in de warme massa, laat afkoelen en schep hiervan een dun laagje op de champagne mousse, zet terug in de koeling en bewaar zo tot doorgifte van het gerecht.

BIJLAGE NAGERECHT SORBET VAN MASCARPONE

Ingrediënten:

6 dl	water
300 gram	suiker
2 stuks	vanillestokjes
375 gram	mascarpone
2 stuks	citroen

Bereiding:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Breng het water met de suiker en de vanillestokjes (gesplitst) aan de kook, haal van het vuur en laat het geheel nog 30 minuten trekken.
3. Meng de mascarpone met het sap van de citroen in de keukenmachine, giet de afgekoelde suikersiroop erbij en blijf mengen tot een gladde massa.
4. Zeef het geheel door een uiterst fijne zeef en draai er hierna ijs van in de ijsmachine, bewaar het ijs tot doorgifte van het gerecht in de vriezer.

nagerecht

Aardbeien met een bavarois van champagne en basilicum hierbij een sorbet van mascarpone (vervolg)

14 personen



BIJLAGE NAGERECHT KROKANT DEEG

Ingrediënten:

1 stuks	sinaasappel
200 gram	poedersuiker
75 gram	bloem
75 gram	amandel schaafsel
75 gram	zachte boter

Bereiding:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Haal de zestes van de sinaasappel en snijd deze fijn, de sinaasappel uit.
3. Meng de poedersuiker, de bloem en het amandel schaafsel in een kom met een spatel.
4. Voeg de zachte boter, het sinaasappelsap en de sinaasappel zestes toe en meng goed.
5. Zet het mengsel een half uur koud weg in de koeling.
6. Smeer het beslag m.b.v. de mal in rondjes op de bakmatjes en bak het geheel af in een voorverwarmde oven van 175 graden Celsius gedurende 5 minuten, haal uit de oven als het geheel goudbruin is, laat kort afkoelen en vorm in eier rekjes.
7. Bewaar zo op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

koffiegarnituur

Berliner bolletjes met appel kaneel marmelade



14 personen

Ingrediënten:

- | | |
|----------|-------------------------------|
| 1 recept | berliner bollen (zie bijlage) |
| 1 potje | marmelade van appel (ambacht) |
| | poedersuiker |

Bereiding:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de berliner bollen (zie bijlage).
3. Vul de bollen m.b.v. een spuitzak met de marmelade van appel.
4. Bestuif de bollen met poedersuiker.
5. Bewaar zo tot doorgifte van het gerecht.

Doorgeven van het gerecht:

Schik de berliner bolletjes netjes op diverse bordjes en serveer deze zo bij de koffie.