



maart 2015

menu

amuse

Appeltje eitje

voorgerecht 1

Coquille granité

voorgerecht 2

Kreeft met aardappelsalade en Serranoham

hoofdgerecht

Risotto met zwaardvis, gamba's en coulis van rucola

nagerecht

Kokosmousse met ananascoulis met meringue

wijnen

Mayr Grüner Veltliner, Ferdinand Mayr, Oostenrijk, 2013

Ch. Martinolles Chardonnay VV Limoux Blanc Domaine de Martinolles,
Frankrijk, 2013

La Hitaire Jardin d'Hiver Domaine la Hitaire, Frankrijk



14 personen

Ingrediënten:

ei

eieren:

15 st eieren
15 g wasabi sesamzaadjes
1 st eiertikkertje

komkommerschuim:

1 st komkommer
15 g suiker
zout en peper
1 dl room
1,5 bl gelatine
1 st limoen
1 el Chardonnay azijn

crème brûlée van soja:

25 ml room
130 g eidooier
1,5 dl melk
1,5 el sap van ingelegde gember
1 tl wasabipasta
1,5 el sojasaus (Kikkoman)

appel marshmallow:

100 g eiwit
1 st Granny Smith
60 g suiker
5 bl gelatine
12 g glucose
8 bl spinazie

**Bereiding:**

1. **eieren:** Tik het dopje van de eieren met het eiertikkertje en scheid het eigeel van het wit.
2. Het vlies uit het ei halen en de schalen voorzichtig schoonmaken.
3. Zet ze daarna even weg.
4. **Komkommerschuim:** Was de komkommers.
5. Pureer de komkommers fijn met de suiker en een snufje zout in de keukenmachine. Voeg peper naar smaak toe.
6. Doe het mengsel in een schaal en voeg het limoensap en een scheutje Chardonnay azijn naar smaak toe.
7. Week de blaadjes gelatine in een ruime hoeveelheid koud water en verwarm de room.
8. Neem de pan van het vuur en los de uitgeknepen gelatine op in de verwarmde room.
9. Voeg het komkommersmengsel toe en laat dit een half uur trekken.
10. Zeef het mengsel en breng over in de kille met 1 patroon en schud 3x.
11. **Crème brûlée van soja:** Meng alle ingrediënten, zeef dit mengsel door een grove zeef en giet in de schoongemaakte eierschalen.
12. Deze garen in een voorverwarmde oven op 120°C gedurende ongeveer 15 minuten tot de vulling gezet is maar niet gekookt.

Appeltje eitje (vervolg)



14 personen

Bereiding:

13. **Appel marsmallows:** Week de blaadjes gelatine in een ruime hoeveelheid koud water.
14. Verwijder het klokhuis van de appel, pureer de ongeschilde appel met de 8 blaadjes spinazie met de staafmixer en zeef het vocht.
15. Verwarm dit vocht (dit mag absoluut niet koken) en voeg van het vuur af de uitgeknepen gelatine en de glucose toe.
16. Klop het eiwit met de suiker stijf en voeg langzaam het appelmengsel toe. Stort dit mengsel

Presentatie:

1. Leg een hoopje keukenzout op een bord.
2. Plaats het ei daarop.
3. Garneren met de appelmarsmallows, komkommerschium en wasabi sesamzaadjes.

Coquille granité



14 personen

Ingrediënten:

coquille

coquille:

14 st coquille
1 st citroen
Valderama Picudo olie
zout en peper

basilicumcrème:

1/4 bs basilicum
8 bl spinazie
60 g eiwit
2 el Turkse yoghurt 10%
2,5 dl zonnebloemolie
zout

appelgelei:

2 st Granny Smith
8 bl spinazie
2,5 dl water
60 g suiker
3 bl gelatine

granité:

2,5 dl suikerwater(1:1)
0,6 dl Bacardi
3 st limoen



Bereiding:

1. **Coquilles:** Snijd de coquilles brunoise (in kleine blokjes).
2. Marineer dit met citroensap, olie, peper en zout.
3. Zet koel weg.
4. **Basilicumcrème:** Pureer de zonnebloemolie met de basilicumblaadjes en de spinazie in de keukenmachine. Zeef dit mengsel.
5. Meng de eiwitten met de yoghurt. Voeg langzaam de basilicumolie toe tot het geheel zich bindt als een dikke mayonaise. Breng op smaak met zout.
6. **Appelgelei:** Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water.
7. Los de suiker op in 2,5 dl kokend water en pureer de ongeschildde appels (zonder klokhuis) met de spinazie. Zeef dit mengsel door een grove zeef, verwarm het even (niet koken) en voeg de uitgeknepen gelatine toe.
8. Zet een platte schaal in een bak met ijs(zie vriezer) om snel af te koelen.
9. **Granité:** Los 125 gram suiker op in 1,25 dl kokend water op.
10. Meng het suikerwater met de rum en het sap van de limoenen.
11. Neem een platte, niet te kleine rvsbak, giet het mengsel daarin en plaats in de blastchiller. Schraap, zodra het mengsel begint aan te vriezen, de massa los door elkaar. Herhaal dit regelmatig, zodat granité ontstaat. Bewaar de granité in de vrieskast.

Presentatie:

1. Leg de coquilles in een cocktailglas en dek af met de basilicumcrème.
2. Lepel op de crème links de granité en rechts de appelgelei.

Kreeft met aardappelsalade en Serranoham



14 personen

Ingrediënten:

kreeft, Serrano ham

kreeft/kreeftenjus:

4 st kreeft (500g)
500 g dop kreeftenschalen
1 st ui
1 tn knoflook
45 g tomatenpuree
0,5 dl cognac
10 st saffraandraadjes
1/2 bs koriander
1/2 bs basilicum
1,5 l kippenfond
olijfolie



aardappelsalade:

3 st grote aardappelen (vastkokend)
3 st artisjok
1 st citroen
2 st Granny Smith
1 tk basilicum
kreeft (kleine stukjes)
30 g bloem
1 l koud water
2 el citroensap
1 tl zout

dressing (aardappelsalade/cannelloni):

0,5 dl rode wijnazijn
1,5 dl olijfolie extra vergine
peper, zout, poedersuiker

cannelloni:

2 st courgette (middelgroot)
100 g Turkse yoghurt 10%
1 tk munt
kreeft (grote stukken)

serranoham schuim:

3,5 dl room
60 g Serranoham
1 dl kippenfond
40 g boter
peper en zout

court bouillon:

1 st Wortel
1 st Ui
1 stng Bleekselderij
1 dl Droge witte wijn
1 st Laurierblaadje
8 st Peperkorrels
1 tk Tijm
Zout

Kreeft met aardappelsalade en Serranoham (vervolg)



14 personen

Bereiding:

1. **Court bouillon:** Wortel wassen en in plakjes snijden. Ui pellen en in ringen snijden. Bleekselderij schoonmaken en in stukjes snijden. In pan wortel, ui, bleekselderij, witte wijn, laurier, tijm, peperkorrels en een snufje zout met 1,5 liter water aan de kook brengen. Bouillon ca. 30 minuten laten trekken. Bouillon laten afkoelen en zeven.
2. **Kreeft:** Kook de kreeften één voor één gedurende 5 minuten (gewicht 500g) in de Court bouillon.
3. Dompel de kreeft in koud water om verder garen tegen te gaan. Haal het vlees uit de pantsters, poten en scharen.
4. Leg de mooie stukken kreeft apart voor de bovenzijde van de salade.
5. Gebruik de kleine stukjes kreeft om door de salade te mengen.
6. Bewaar de kreeftenschalen voor de saus.
7. **Kreeftenjus:** Zet de kreeftenschalen en de dop met de fijngesneden ui aan in een grote pan met wat olijfolie.
8. Voeg de fijngesneden knoflook en de tomatenpuree toe en verwarm deze kort mee.
9. Afblussen met de cognac langs de rand van de pan.
10. Voeg vervolgens de kippenfond toe.
11. Voeg de saffraandraadjes en de kruiden met steeltjes toe en laat dit een uurtje trekken.
12. Daarna passeren door een zeef.
13. Inkoken tot sausdikte en eventueel licht binden met allesbinder.
14. Op smaak brengen met peper en zout (of geconcentreerde kippenfond).
15. **Aardappelsalade:** Snijd de steel van de artisjokken kort af en pel de blaadjes van de artisjokken, verwijder het hooi met een lepel en dompel ze in een kom met water waaraan 2 eetlepels citroensap per liter is toegevoegd.
16. Schil de bodem zo af dat het wit te voorschijn komt.
17. Dompel regelmatig in de kom met water en citroensap om verkleuring tegen te gaan en bewaar ze hierin.
18. **Artisjokken koken:** Roer de bloem glad met een scheutje water.
19. Voeg al kloppend het resterende water, het citroensap en het zout toe.
20. Breng het water aan de kook en laat 5 minuten doorkoken. LET OP: niet laten overkoken, erbij blijven!!!
21. Leg de artisjokbodems in het kokende water.
22. Breng het water weer aan de kook en laat de bodems in ongeveer 30 minuten gaar worden.
23. Voeg indien nodig tijdens het koken heet water toe; de bodems moeten steeds onder staan.
24. Laat als de tijd het toelaat de artisjokbodems afkoelen in het kookvocht.
25. Dep ze droog en snijd brunoise (in kleine blokjes).
26. Snijd de aardappelen in plakken van 1cm en kook ze in gezouten water (beet)gaar.
27. Snijd de plakken vervolgens in kleine blokjes van 3mm.
28. Schil de appels, haal het klokhuis eruit en snijd brunoise.
29. Snijd de blaadjes basilicum in dunne reepjes.
30. Meng de brunoise gesneden aardappelen, artisjokbodems en appels voorzichtig.
31. Voeg de kleine stukjes kreeft en de basilicumreepjes toe.
32. Voeg vervolgens een ruime hoeveelheid dressing naar smaak toe.
33. **Dressing:** Maak een dressing van olijfolie (extra vergine) en wijnazijn. Voeg zout, peper en poedersuiker naar smaak toe.
34. **Cannelloni:** Snijd de courgettes op de snijmachine in de lengte in 28 dunne repen (stand 5).

Kreeft met aardappelsalade en Serranoham (vervolg)



14 personen

Bereiding:

35. Bestrijk met een kwastje de courgette met de dressing van olijfolie, rode wijnazijn, peper en zout.
36. **VLAK VOOR UITSERVEREN:** Leg 2 plakjes courgette naast elkaar zodat ze elkaar net overlappen. Snijd de munt zeer fijn en vermeng met de yoghurt, bestrijk hiermee de binnenkant van de courgette en leg hier een stukje kreeft op.
37. Oprollen en nogmaals bestrijken met de dressing.
38. **Serranoham schuim:** Breng 3,5 dl room aan de kook. Voeg 1el kippenfond en 40 gram boter toe.
39. Zet de warmtebron laag, voeg de fijngesneden Serranoham toe en laat 20 minuten zachtjes trekken.
40. Zeef dit mengsel.
41. **VLAK VOOR UITSERVEREN:** Verwarmen en opschuimen met de staafmixer.

Presentatie:

1. Maak op een voorverwarmd bord een spiegel van de kreeftenjus en leg daar de canelloni op.
2. Maak een bolletje van de aardappelsalade en leg dit op het bord.
3. Schuim de Serranoham saus op en garneer hiermee het bord.

Risotto met zwaardvis, gamba's en coulis van rucola



14 personen

Ingrediënten:

Zwaardvis

zwaardvis:

900 g zwaardvisfilet

risotto:

1,5 st ui

1,5 el olijfolie

350 g risottorijst

1 tl kurkuma

2,5 dl droge witte wijn

1 l groentebouillon

1 st citroen

0,5 st courgette (middelgroot)

40 g geraspte Parmezaan

gamba:

28 st gamba

olijfolie, peper en zout

coulis van rucola:

100 g rucola

25 g pijnboompitten

2 dl Zonnebloemolie



Bereiding:

1. **Risotto:** Verwarm olijfolie in een pan en fruit de gesnipperde uien licht aan. Voeg de risotto en kurkuma toe, fruit enkele minuten mee en blus daarna af met de witte wijn.
2. Voeg geleidelijk de bouillon toe (wacht tot het vocht geabsorbeerd is voor je de volgende schep toevoegt). Na ongeveer 30 minuten is de risotto klaar.
3. Rasp de citroen en pers deze uit. Was de courgette en snijd in plakjes van 3mm en halveer deze.
4. Als de risotto bijna klaar is de courgette toevoegen.
5. **VLAK VOOR UITSERVEREN:** Voeg de Parmezaanse kaas, boter en citroensap én rasp, peper en zout naar smaak toe.
6. Zwaardvis: Dep de zwaardvis droog en portioneer deze.
7. Vlak voor uitserveren: Grill de zwaardvis in een grillpan en breng op smaak met peper en zout.
8. **Coulis van rucola:** Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan.
9. Was de rucola en slinger hem droog. Houd enkele blaadjes apart als garnering.
10. Meng in de keukenmachine de rucola met de geroosterde pijnboompitten en voeg geleidelijk zoveel olijfolie (extra vergine) toe, totdat je een smeuijige massa krijgt.
11. **Gamba's:** Pel de gamba's en laat de staart er aan zitten.
12. Verwijder het darmkanaal.
13. **Vlak voor uitserveren:** Bak de gamba's in olijfolie en breng op smaak met peper en zout.

hoofdgerecht

Risotto met zwaardvis, gamba's en coulis van rucola (vervolg)



14 personen

Presentatie:

1. Doe de risotto in een grote steker op het midden van een warm bord.
2. Leg hier de gegrilde zwaardvis bovenop.
3. Doe de coulis in een spuitflacon en spuit een cirkel rondom de risotto.
4. Garneer met de gamba's en de rucola.

Kokosmousse met ananascoulis met meringue



14 personen

Ingrediënten:

ananas

kokosijs:

3 dl kokosmelk
3 dl slagroom
180 g eidooiers
150 g suiker
1 el kokos essence

meringue:

90 g eiwit
100 g kristalsuiker
60 g basterdsuiker
1 st vanillestokje

ananas lolly:

1 st ananas
14 st ijsstokjes
30 ml pina colada

ananasoulis:

1 st ananas
1 st citroen
50 g suiker

kokos mousse:

100 ml kokosmelk
kokosijs



Bereiding:

1. **Kokosijs:** Zet de kokosmelk met de room op het vuur en laat het tegen de kook aankomen.
2. Roer de eidooiers met de suiker tot een glad mengsel, voeg voorzichtig het warme roommengsel toe en laat binden (niet koken).
3. Laat afkoelen en draai er ijs van.
4. **Meringue:** Klop de eitwitten stijf in een kom.
5. Doe alle suikers er geleidelijk bij met het uitgeschraapte vanillestokje tot het goed door elkaar gemengd is.
6. Verwarm de oven voor op 125 graden.
7. Plaats bakpapier op de bakplaat .
8. Spuit met een spuitzak met een gekarteld mondje torentjes op het bakmatje.
9. Plaats de bakplaat in de oven en bak de schuimpjes in 150-180 minuten hard.
10. Laat de ovendeur op een kiertje staan.
11. **Ananas:** Schil de ananas met de ananasschiller en snijd het vruchtvlees brunoise (kleine stukjes).
12. Doe het vruchtvlees in een pan met dikke bodem samen met suiker en citroensap.
13. Verwarm 15 minuten op een middelhoog vuur onder voortdurend roeren.

nagerecht

Kokosmousse met ananascoulis met meringue (vervolg)



14 personen

Bereiding:

14. Haal de pan van het vuur als de ananas zacht is .
15. Pureer de ananas tot een dikke coulis en zet in de koelkast.
16. **Ananas lolly:** Schil de verse ananas en verwijder de harde kern, snijd in 42 niet te dunne stukken.
17. Leg de stukken in een bakje en overgiet met de pina colada en laat zo lang mogelijk marineren.
18. Een half uur voor uitserveren: Steek op elk stokje 3 stukjes ananas en leg deze in de vriezer.
19. **Kokosmousse:** Meng met een keukenmachine de kokosmelk en het kokosijs tot een glad mengsel.

Presentatie:

1. Verdeel de helft van de ananascoulis over de glaasjes, voeg de kokosmousse toe en eindig met de rest van de coulis.
2. Zet het glas op een bord en leg er een torentje van eiwitschuim bij.
3. Leg het stokje met de bevroren ananas op het glas met de kokosmousse.