



mei 2016

menu

amuse

Coquilles met asperges en Parmezaanwafels

voorgerecht 1

Tempura van groene en witte asperges met zoete paprikasaus en zalmroerei

voorgerecht 2

Kabeljauw met garnalen en aspergesaus

hoofdgerecht

Lamsbout met tomatensalade met geroosterde citroen, aardappelspaghetti
en rozemarijnsaus

nagerecht

Compositie van aardbeien

wijnen

Torro del Falasco Garganega, Veneto, Italie, 2014

Terrapura Cabernet Sauvignon Merlot, Conchagua Valley, Chili, 2014

Elio Perrone Bigarò Rosato, Tinella, Italië, 2013

Coquilles met asperges en Parmezaanwafels



14 personen

Ingrediënten:

parmezaanse wafel:

150 g parmezaanse kaas

asperges:

14 st witte asperges AA

boter

15 ml olijfolie extra vierge

5 ml witte wijnazijn

70 g amandelen

coquilles:

14 st coquilles

fleur de sel

roze peperkorrels

olijfolie extra vierge

garnering:

12 tl zwarte viseitjes

125 g prei kiempjes



Bereiding:

1. **Parmezaanse wafel:** Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Maak eerst de Parmezaanwafels.
3. Rasp de Parmezaanse kaas.
4. Maak op 2 met bakpapier beklede bakplaten 2x 7 dus in totaal 14 kleine hoopjes geraspte Parmezaanse kaas met voldoende tussenruimte.
5. Druk de hoopjes plat.
6. Bak 10 minuten in de oven tot de wafels goudbruin zijn.
7. Neem de wafels uit de oven.
8. Til ze voorzichtig met een metalen spatel van het papier en drapeer ze om een met aluminiumfolie beklede deegroller.
9. Laat de wafels zo afkoelen
10. **Coquilles:** Snijd de rauwe coquilles horizontaal in dunne plakken.
11. Marineer de coquilles door ze te bestrooien met fleur de sel en gemalen roze peper en sprenkel er 1 eetlepel olijfolie extra vierge over.
12. **Asperges:** Schil de asperges, snijd de onderkant er af en snijd ze in kleine, schuine stukjes.
13. Verhit de boter in een pan.
14. Doe er de asperges en 2 eetlepels licht gezouten en gepeperd water in.
15. Laat 10 minuten stomen met het deksel op de pan. Laat de asperges afkoelen.
16. Maak in een schaal een dresssing van de olijfolie extra vierge en de witte wijnazijn.
17. Doe er de asperges en amandelen in en schep alles goed om.

Presentatie:

1. Verdeel de asperges over de 14 glaasjes.
2. Schep er een laagje viseitjes op.
3. Schep er dan de plakjes coquille op en garneer met de preikiempjes.
4. Serveer de glaasjes en geef de Parmezaanwafels erbij.

Tempura van groene en witte asperges met zoete paprikasaus en zalmroerei



14 personen

Ingrediënten:

asperges

asperges:

14 st witte asperges AA

14 st groene asperges AA

tempura beslag:

600 g tempurameel

1 tl vijfkruiden poeder

6 dl ijskoud water

90 g eiwit

peper en zout

zoete paprika saus:

3 st zoete rode puntpaprika

6 st sjalot

3 tn knoflook

2 st lombokpepertjes

6 tl suiker

2 st limoen

zalm roerei:

14 st eieren

0,1 dl room

75 g gerookte zalm

boter

peper en zout

scherp puntig nagelschaartje

garnering:

1/2 bs dille



Bereiding:

1. Knip met een scherp puntig nagelschaartje de eischalen in de lengte doormidden en laat de eieren in een kom glijden.
2. Leg tot gebruik de eischalen in water om breken te voorkomen.
3. **Asperges:** Schil de witte asperges en verwijder de harde onderkant. Kook de asperges beetgaar en laat goed uitlekken. De groene asperges hoeven niet geschild te worden, maar verwijder wel de harde onderkant. (Koken van witte asperges: Leg ze in een pan met koud water; met aluminiumfolie de pan goed afdekken; vuur onder de pan; wanneer aluminiumfolie bol staat nog 3 minuten op het vuur laten staan; vervolgens van vuur afhalen en 10 minuten laten staan). Kook de groene asperges beetgaar en laat ze goed uitlekken. Let op groene asperges hebben een kortere kooktijd dan de witte.
4. Droog ze af met een keukendoek en wentel ze door wat tempurameel en houd ze apart.
5. **Zoete paprikasaus:** Hak de sjalot en de knoflook fijn en bak ze vervolgens aan in wat olie, zonder te kleuren.

Tempura van groene en witte asperges met zoete paprikasaus en zalmroerei (vervolg)



14 personen

Bereiding:

6. Voeg nu de zeer fijngesneden puntpaprika en lombok (verwijder de zaadjes) toe en laat alles op matig vuur bakken.
7. Voeg dan de suiker er aan toe en wat zout. Blus af met 6 el limoensap en laat afkoelen.
8. Vul 14 eierschalen met de zoete paprikasaus
9. **Zalmroerei:** Snijd de zalm in reepjes.
10. Klop de eieren los met de room en wat peper en zout.
11. Smelt de boter in een pan met hoge rand, voeg het eimengsel toe en laat op een zacht vuur langzaam al roerend stollen tot een glanzende massa.
12. Schep vlak voor het opdienen de zalmreepjes er door en houd wat reepjes achter voor de garnering.
13. Vul 14 eischalen met roerei en houd wat eimengsel apart voor garnering
14. Garneer het gevulde ei met enkele reepjes zalm.
15. **Tempurabeslag:** Meng het tempurameel met het ijskoude water en roer het glad.
16. Breng het beslag op smaak met peper, zout en vijfkruidenpoeder
17. Het beslag moet zo dik zijn dat het aan de bolle kant van een lepel blijft hangen.
18. Voeg aan het beslag kort voor het bakken de stijfgeklopte eiwitten toe.
19. Kort voor uitserveren: Haal eerst de witte asperges stuk voor stuk door het beslag, voeg ze achter elkaar toe aan olie van 180°C in de frituur en bak ze krokant.
20. Laat ze even uitlekken op keukenpapier en houd warm in een oven van 100°C.
21. Herhaal dit voor de groene asperges.

Presentatie:

Serveren:

1. Leg een groene en een witte asperge naast elkaar op een voorverwarmd bord.
2. Trek een streep met het warme eimengsel over het bord en plaats daarop de 2 eischalen met zoete paprikasaus en zalmroerei.
3. Garneer tot slot met wat dille.

Kabeljauw met garnalen en aspergesaus



14 personen

Ingrediënten:

kabeljauw en asperges

kabeljauw:

800 g kabeljauw
1 st citroen
300 g kastanjechampignons
1 st sjalot

asperges:

14 st witte asperges
14 st groene asperges

garnalensaus:

200 g grijze garnalen
1,5 dl room
2,5 dl schaaldierenfond
20 g boter
20 g bloem

aspergesaus:

5 dl gevogeltesfond
50 g boter
500 g soepasperges

garnering:

1/4 bs peterselie



Bereiding:

1. **Garnalensaus:** Beurre manié: De boter op kamertemperatuur laten komen zodat deze zeer smeuïg is, dan vermengen met de bloem (bijv. met een vork) tot een homogene massa.
2. Voeg aan de schaaldierenfond de room toe en laat goed doorwarmen. Bind de saus met de beurre manié tot een mooi lopende saus. Laat even doorkoken om de bloem te garen (gebruik niet meer beurre manié dan nodig is).
3. Voeg de garnalen toe en breng op smaak met peper en zout.
4. **Asperges:** Schil de witte en groene asperges en kook ze afzonderlijk beetgaar. Groene en witte asperges hebben verschillende kooktijden. (Koken van witte asperges: Leg ze in een pan met koud water; met aluminiumfolie de pan goed afdekken; vuur onder de pan; wanneer aluminiumfolie bol staat nog 3 minuten op het vuur laten staan; vervolgens van het vuur afhalen en 10 minuten laten staan).
5. **Aspergesaus:** Snijd de soepasperges in stukken en doe ze samen met het gevogeltesfond in een pan. Kook ze goed gaar.

Kabeljauw met garnalen en aspergesaus (vervolg)



14 personen

Bereiding:

6. Haal ze uit de bouillon en mix alles fijn in de blender.
7. Zeef de saus. Voeg 50 gr. koude boter toe (niet meer koken!).
8. Voeg als de saus te dik is nog wat gevogeltebouillon toe.
9. **Kabeljauw:** Verwarm de oven voor op 180 °C.
10. Borstel de champignons schoon en snijd ze in kwarten. Bak ze met het fijn gesnipperde sjalotje en houd apart.
11. Portioneer de kabeljauw in 14 porties en kruid met peper en zout. Leg de stukken naast elkaar in een vuurvaste schaal en besprenkel met wat citroensap en verwarm afgedekt met folie circa 15 minuten in de oven.
12. Schik voor het serveren het warme champignon mengsel op de vis.

Presentatie:

Serveren

1. Leg de asperges om en om (1 wit, 1 groen) op een bord en leg de met het champignonmengsel bedekte vis ernaast.
2. Serveer de garnalensaus bij de vis en de aspergesaus over de asperges.
3. Garneer met een takje peterselie.

Lamsbout met tomatensalade met geroosterde citroen, aardappelspaghetti en rozemarijnsaus



14 personen

Ingrediënten:

Lam, aardappel (vastkokend, middelgroot)

lamsbout:

2 kg lamsbout ontbeend en opgebonden
2 tn knoflook
2 tk rozemarijn
4 el honing
2 el grove mosterd
peper
zout
boter



tomatensalade met geroosterde citroen:

2 st citroen
400 g kleine tomaatjes, mix van geel en rood
1 st granaatappel
½ st rode ui
3 tk salie
4 tk peterselie
3 tk munt
3 el olijfolie
1½ el granaatmelasse
1 mp gemalen piment
½ tl fijne kristalsuiker
zout en peper

aardappelspaghetti:

8 st frietaardappelen

rozemarijnsaus:

2 st sjalot
2 tn knoflook
4 dl lamsfond
3 dl witte wijn
4 dl room
1 tk rozemarijn
peper, zout
boter

Bereiding:

1. **Lamsbout:** Pel de knoflook en snijd de teentjes in plakjes. Pluk de takjes rozemarijn.
2. Maak met de tip van je koksmees enkele inkepingen in de lamsbout van ongeveer 2 cm diep. Steek daarin telkens een plakje knoflook en wat rozemarijn.
3. Verwarm de oven voor op 80°C. Peper en zout de lamsbout en braad deze rondom bruin aan.
4. Leg de lamsbout in een braadslede en leg er bovenop een paar klontjes boter.
5. Maak glazuur door honing en grove 5. mosterd te mengen.

Lamsbout met tomatensalade met geroosterde citroen, aardappelspaghetti en rozemarijnsaus (vervolg)

14 personen



Bereiding:

6. Plaats de braadslede in de voorverwarmde oven en steek er de digitale vleesthermometer in. Wanneer de kerntemperatuur 50°C is, haal dan het vlees uit de oven.
7. Schep het glazuur van honing en grove mosterd over het vlees. Zet het vlees terug in de oven en zet de temperatuur van de oven op 120°C.
8. Wanneer de kerntemperatuur 58°C is, is het vlees mooi rosé. Haal het vlees uit de oven en laat het even rusten.
9. **Aardappelspaghetti:** Schil de frietaardappelen. Draai met de spirali de frietaardappelen tot spaghetti. Zet deze in het water.
10. **Tomatensalade met geroosterde citroen:** Halveer de citroenen over de lengte, verwijder de pitten, en snijd de citroenen in plakjes van 2 mm.
11. Verhit de oven voor op 175°C.
12. Breng een kleine pan met water aan de kook en blancheer hierin de plakjes citroen 2 minuten. Leg de uitgelekte plakjes citroen in een schaal en giet er 1 eetlepel olijfolie over met ½ theelepel zout en de suiker. Snijd de salieblaadjes fijn. Meng alle ingrediënten en verdeel de plakjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
13. Zet de bakplaat 20 minuten in de voorverwarmde oven tot de citroen iets is ingedroogd. Haal de bakplaat uit de oven en laat de citroenplakjes afkoelen.
14. Halveer de tomaatjes. Snijd de muntblaadjes en peterselieblaadjes grof. Haal de pitten uit de granaatappel en snijd de rode ui in dunne ringen.
15. Meng alle ingrediënten (munt, peterselie, granaatappelpitten, rode ui) met de tomaatjes en voeg de granaatappelmelasse en piment toe. Breng op smaak met peper en zout. Meng tenslotte de citroenplakjes erdoor.
16. **Rozemarijnsaus:** Smelt wat boter in een pan en fruit de gesnipperde sjalot en knoflook. Blus af met de witte wijn en voeg de rozemarijn en lamsfond toe. Laat het trekken en inkoken tot een gewenste sausdikte.
17. Zeef de saus. Monteer de saus met koude boter en breng het op smaak met peper en zout. Houd de rozemarijnsaus warm.
18. Vlak voor het uitserveren: haal de aardappelspaghetti uit het water. Dep deze droog en frituur de aardappelspaghetti op 180°C in enkele minuten goudbruin.

Presentatie:

1. Snijd de lamsbout in fijne plakken.
2. Leg op het voorverwarmde bord de lamsbout, aardappelspaghetti en tomatensalade. Schep de rozemarijnsaus over het vlees.

Compositie van aardbeien



14 personen

Ingrediënten:

aardbeien

aardbeiensorbet:

5 dl aardbeien coulis
250 g suiker
1 st citroen
2 dl water
1 bl gelatine

parfait van aardbeien:

4 dl aardbeien coulis
0,5 dl water
170 g poedersuiker
1/2 st vanillestokje
1 st citroen
120 g eidooier (gepasteuriseerd)
4 dl slagroom

aardbeien met groene peperbollen en balsamico:

400 g aardbeien
1 st citroen
100 g suiker
balsamico
groene peperbollen op water

garnering:

1 bs munt
100 g aardbeien



Bereiding:

1. **Aardbeiensorbet:** Zet 14 langwerpige bordjes in de koeling. Week het blaadje gelatine in ruim water. Los in een pan de suiker in het water op door het aan de kook te brengen. Neem de pan van het vuur en los het uitgeknepen blaadje gelatine hierin op. Roer er de aardbeien coulis en het sap van een 1/2 citroen door. Draai het tot ijs in de ijsmachine.
2. **Parfait van aardbeien:**
3. Snijd het vanillestokje doormidden en schraap het merg er uit
4. Doe het merg met het water, citroensap en poedersuiker in een pan en verwarm het.
5. Laat het daarna afkoelen tot 70°C.
6. Voeg de eidooiers en 3dl van de aardbeien coulis toe en verwarm al kloppend tot 80°C om lichte binding te verkrijgen.
7. Haal van het vuur en klop nog 5 min in de Kitchen aid. Doe het mengsel in een ruime kom en laat het afkoelen.
8. Klop de room tot bijna stijf.
9. Meng de room voorzichtig met het aardbeienmengsel.

Compositie van aardbeien (vervolg)



14 personen

Bereiding:

10. Verdeel de achtergehouden aardbeienpuree over glaasjes.
11. Doe de parfait in een spuitzak en spuit hiermee de glaasjes vol.
12. Zet deze in de vriezer.
13. **Aardbeien met groene peperbollen en balsamico:** Maak de aardbeien schoon en snijd in plakken.
14. Meng voorzichtig met het citroensap, balsamico, suiker en groene peperbollen.

Presentatie:

Serveren:

1. Leg een bolletje aardbeiensorbet op een bordje.
2. Schep de aardbeien met groene peperbollen in een schaaltje.
3. Zet dit schaaltje en het glaasje met de parfait naast elkaar op een (langwerpig) bord.
4. Garneer met munt en wat aardbeien.