



juli / augustus 2016

menu

amuse

Gerookte makreelrilette met hangop, aardappel, appel en knolselderij

voorgerecht

Aardappel-preisoep met vongole en verse roomkaas en citrus

hoofdgerecht

Entrecote, gepofte zoete aardappel en knolselderij-jus

nagerecht

Citroentaartje met gin tonic schuim en basilicumgranité

wijnen

Zolo Torontes wit, Mendoza Argentinië, 2015

Paololeo Negroamaro rood, Puglia Italië, 2014

Limoncello Italië

Gerookte makreelrilette met hangop, aardappel, appel en knolselderij



10 personen

INGREDIËNTEN

Makreel rilette

5		gerookte makrelen
200	gram	Zuivelmakers hangop
2	eetl.	gehakte dille
		gladde mosterd
		peper en zout

Aardappel-hangop zalf

500	gram	aardappelen, kruimig
200	gram	Zuivelmakers Hangop Culinair
2	dl.	olijfolie
1		citroen
		zout

Truffelaardappelpapier

100	gram	truffelaardappel
100	gram	eiwit
		peper en zout

Appel-knolselderijsalade

1		groene appel
100	gram	knolselderij julienne
2	eetl.	Zuivelmakers hangop
		zout en peper



Een echte Hollandse compositie met makreel en hangop in de hoofdrol. Het voorgerecht omvat een mooie combinatie tussen de rooksmaak van de makreel en het frisse van de Zuivelmakers Hangop Culinair. De appel-knolselderijsalade en aardappel-hangop zalf geven structuur en maken de smaakbeleving spannender.

WERKWIJZE MAKREELRILETTE

- Pluk de gerookte makreel. Let op de kleine graatjes!
- Meng met de hangop en de mosterd.
- Meng de gehakte dille erdoor.
- Breng op smaak met zout en peper.

WERKWIJZE AARDAPPEL-HANGOPZALF

- Zet de aardappel met schil op in ruim koud water met zout.
- Breng aan de kook en kook voor 25-30 minuten tot door en door gaar.
- Pel de schil van de aardappel.
- Druk door een trommelzeef met behulp van een patisserieschraper of door een bolzeef met behulp van een lepel.
- Nu heb je 'pommes à la neige', oftewel aardappelsneeuw.
- Voeg in een pan of mengkom de hangop toe en meng goed door.
- Meng met de olijfolie en breng op smaak met zout en rasp van citroen.

Gerookte makreelrilette met hangop, aardappel, appel en knolselderij (vervolg)



10 personen

WERKWIJZE APPEL-KNOLSELDERIJSALADE

- Snij flinterdunne julienne van de knolselderij en de groene appel.
- Maak direct aan met de hangop en breng op smaak met peper en zout.

WERKWIJZE KROKANTE TRUFFELAARDAPPEL

- Kook de truffelaardappeltjes gaar, verwijder de schil en duw door een fijne zeef.
- Meng met eiwit totdat een beslag ontstaat met de dikte van pannenkoekbeslag.
- Breng op smaak met zout en peper maar houd er rekening mee dat de massa indroogt en dus zouter wordt.
- Smeer dun uit op siliconenmatten en droog ongeveer 30 minuten in een oven van 80°C.
- Bewaar in een goed afgesloten box met siliconenkorrels.

AFWERKING

- Maak quenelles of een andere vorm naar wens met de makreelrilette en verdeel over de borden.
- Slaat er dopjes van de koude aardappel-hangopzalf bij en verdeel de appel-knolselderijsalade hier over. Garneer met pittige rucola of mosterdcees en werk af met de truffelaardappel.

voorgerecht

Aardappel-preisoep met vongole en verse roomkaas en citrus



10 personen

INGREDIËNTEN

Vongole

1500 gram vongole
knoflook
witte
wijn
olie
zout en
peper

Vichysoisse

500 gram aardappel,
kruimig
150 gram ui
100 gram venkel
150 gram prei
50 gram boter
1 liter kookvocht
van de
vongole
2 dl. room
150 gram Lebo
verse
roomkaas,
naturel

Citroencrème

200 gram Lebo
verse
roomkaas,
naturel
citroen

Overig

bieslook
citroen



Een variant op de klassieke vichysoisse met de heerlijke smaak van schelpdieren. Het originele recept van vichysoisse hebben we aangepast omdat we het kookvocht van de vongole gebruiken waar al veel smaak in zit. De rijke smaak krijgt deze soep door de toevoeging van Lebo verse roomkaas naturel. De soep kan koud en warm gegeten worden.

WERKWIJZE VONGOLE

- Zet de kokkels in een bak met koud water en haal de kokkels die drijven uit de bak.
- Haal de overige kokkels uit het water en maak droog.
- Maak de olie heet en voeg de kokkels toe (1 laag op de bodem bedekken).
- Blus af met de witte wijn.
- Voeg gehakte knoflook toe en stoof gaar (het kokkelvlees blijft dan bol staan).
- Voeg op het laatste moment gehakte peterselie toe.
- Breng op smaak met zout en peper.

voorgerecht

Aardappel-preisoep met vongole en verse roomkaas en citrus (vervolg)



10 personen

WERKWIJZE VICHYSOISSE

- Schil de aardappel en snij in stukken van 2 bij 2 centimeter.
- Snij de ui, venkel en prei in stukken van 1 bij 1 centimeter.
- Verhit de boter in een ruime pan tot licht bruisend.
- Voeg de gesneden aardappel en groente toe. Fruit licht aan.
- Blus af met het kookvocht en Lebo verse roomkaas naturel. Laat binnen 20 minuten gaar koken.
- Mix in de keukenmachine of met behulp van een staafmixer volledig glad.
- Passeer door een fijne puntzeef.
- Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- Koel de soep zo snel mogelijk terug tot 4°C.
- Serveer de soep koud.

WERKWIJZE CITROENCRÈME

- Roer de Lebo verse roomkaas naturel glad met een garde en voeg rasp en sap van de citroen toe.

AFWERKING

- Schep de vongole en de soep op diepe borden. Werk af met dopjes citroencrème en bieslook.

Entrecote, gepofte zoete aardappel en knolselderij-jus



10 personen

INGREDIËNTEN

Entrecote

1500 gram dubbele entrecotes
olijfolie
zout en peper

Gepofte zoete aardappel

6 zoete aardappels
1 bakje smeerbare brie (bijvoorbeeld President)
100 gram gerookt spek
40 gram sjalot gesnipperd

Zoete aardappelchips

1 zoete aardappel
zout
N.B. Ras el Hanout kruiden

Knolselderij-jus

1 knolselderij
2 gram ascorbinezuur



In deze compositie een gedeelde hoofdrol voor vlees en groenten. De entrecote wordt bereid onder de broiler wat zorgt voor een erg smakelijk resultaat door de Maillard reactie die hierbij plaatsvindt. De combinatie met gerookte jus van knolselderij en twee stoere bereidingen van zoete aardappel maakt dit hoofdgerecht tot een gegarandeerd succes.

Amerikaanse zoete aardappels bevatten meer voedingsstoffen (vezels, vitamines, bètacaroteen) en zijn smeuïger (meer vocht) dan zoete aardappels uit andere landen. Ook is de schil steviger en heeft meer smaak. Bovendien zijn ze maatvast, gemiddeld gaan er 4 zoete aardappels in een kilo.

WERKWIJZE ENTRECOTE ONDER DE BROILER

- Laat de entrecote op kamertemperatuur komen.
- Smeer in met olijfolie.
- Leg de entrecote onder de broiler en karamelliseer deze aan beide kanten, doe dit in shots van 2 maal 3 minuten en laat tussendoor rusten, hierna in de warmtekast van 50 gr

Entrecote, gepofte zoete aardappel en knolselderij-jus (vervolg)



10 personen

WERKWIJZE GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL

- Stoom de zoete aardappels in de schil gaar.
- Snij de gestoomde zoete aardappels aan de bovenzijde in en haal het vruchtvlees eruit. Dat gaat het gemakkelijkst met een lepel.
- Maak het vruchtvlees aan met uitgebakken spekjes, sjalot en zout.
- Doe dit weer netjes terug in de schil.
- Bak de zoete aardappel in de oven tot deze mooi opgewarmd is en smelt er wat vloeibare brie overheen.
- Garneer met bijvoorbeeld zuring of bieslookbloemen.

WERKWIJZE ZOETE AARDAPPELCHIPS

- Was de zoete aardappel grondig.
- Snijd de zoete aardappel in plakken van ongeveer 2 millimeter dikte op snijmachine of mandoline.
- Frituur de zoete aardappel op 160°C, krokant maar niet bruin.
- Schep de zoete aardappel uit de frituur en laat uitlekken op papier.
- Bestrooi direct met zout en Ras el Hanout kruiden.
- Droog de chips verder na in de warmtekast.

WERKWIJZE KNOLSELDERIJ JUS

- Snijd de knolselderij in grove stukken.
- Haal de knolselderij door een sap centrifuge.
- Voeg het ascorbinezuur toe aan het sap tegen verkleuring.
- Zeef het vocht door een passeer doek.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Rook het sap licht in een rookoven of op een Big Green Egg.
- Bind het sap licht af met aardappelzetmeel en monteer naar wens met een paar klontje roomboter.

AFWERKING

- Zet de entrecote nog 1 a 2 min in de oven bij het opwarmen afbakken van de aardappels.
- Dresseer de diverse componenten op de borden en werk af met de zoete aardappelchips en de knolselderij jus.

Citroentaartje met gin tonic schuim en basilicumgranité



10 personen

INGREDIËNTEN

Citroentaart

1	plak	harde wenerdeeg, Koopmans Professioneel
300	gram	citroensap (en rasp van de schillen)
350	gram	suiker
6		eieren (middelgroot)
9		eidooiers
300	gram	Roomboter



Gin tonic schuim

4	dl.	tonic
1	dl.	gin
20	gram	limoensap
50	gram	pro

Basilicumgranité

100	gram	basilicumblaadjes
500	gram	water
90	gram	suiker

Lemon meringue taart is wereldwijd erg populair en word in de meeste gevallen afgewerkt met een meringueschuim. Hier hebben we het schuim vervangen door een gin tonic espuma. Gin tonic is nog steeds mateloos populair en de licht bittere smaak past perfect bij het taartje. De basilicumgranité zorgt voor wat extra spanning en diepgang en geeft een mooi temperatuurcontrast. Het harde wenerdeeg van Koopmans Professioneel is al op de juiste dikte uitgerold en dus gebruiksklaar, wat er voor zorgt dat je deze taartjes in een handomdraai maakt.

WERKWIJZE CITROENTAARTJE

- Smeer de passende bakvormpjes in met gesmolten boter.
- Maak gaatjes in het deeg met behulp van een vork of een speciale roller.
- Bekleed de vormpjes met het harde wenerdeeg.
- Bak 15 minuten op 160°C.
- Voor de vulling het citroensap, de rasp, eidooiers, eieren en suiker samen op laag voor verwarmen. Blijf goed roeren anders gaan de eieren stollen.
- Als de massa licht begint te binden, voeg je de helft van de boter toe en verwarm je weer verder.
- Als de massa op de achterkant van een lepel blijft hangen, de rest van de boter toevoegen.
- Verwarm de massa weer verder tot deze dik vloeibaar is.
- Laat de massa enkele minuten afkoelen.
- Giet de citroenmassa in de afgebakken vormpjes en bak 5 tot 8 minuten af in een oven van 230°C

nagerecht

Citroentaartje met gin tonic schuim en basilicumgranité (vervolg)



10 personen

WERKWIJZE GIN TONIC SCHUIM

- Alle ingrediënten vermengen en afvullen in een sifon van 0,5 liter.
- Voorzie de sifon van 2 patronen en bewaar tot gebruik gekoeld.

WERKWIJZE BASILICUMGRANITÉ

- Blancheer de basilicumblaadjes door kokend water over de basilicum blaadjes te gieten en gelijk weer in ijswater te koelen.(dit water staat niet in het recept)
- Meng de helft van het water(250), de suiker en de uitgelekte basilicum in een keukenmachine en draai tot een puree.
- Voeg de rest van het water(250) aan het mengsel toe en vries in.
- Roer regelmatig door met een vork zodat een mooie granité structuur ontstaat.

AFWERKING

- Plaats de citroentaartjes op de borden.
- Werk af met de granité en enkele basilicumblaadjes.
- Werk aan tafel af met het gin tonic schuim.