



januari 2017

menu

amuse

Tarte tatin van uien

voorgerecht 1

Velouté van kastanjes en aardperen met chorizo en appel

voorgerecht 2

Kabeljauw met venkelcreme

hoofdgerecht

Kalfslende met krokant gebakken kalfszwezerik,
geglaceerde zoetzure uitjes, knoflookaardappelen en kalfsjus

nagerecht

Chocolade kaaspudding met trappistenijs

wijnen

San Marzano Sauvignon Malvasia Bianco Salento, Italië, 2015

Ghercina Langhe Rosso DOC, Italië, 2014

Montegado Delgado Zuleta Pedro Ximénez Sherry DO, Spanje

Tarte tatin van uien



14 personen

Ingrediënten:

Uien

taartbodem:

250 g patisserie bloem

125 g boter

5 g zout

1 dl water

uiencompote:

12 st rode uien(groot)

50 g boter

100 g suiker

3 dl groentefond

groenten:

1 st knolraap

1 st wortel

24 st bietenblaadjes

½ st radicchio

1 st witlof

vinaigrette:

½ dl olijfolie

0,7 dl notenolie

0,7 dl chardonnayazijn

1 el truffelolie

garnering:

200 g comté kaas



Bereiding:

1. **Taartje:** Laat de boter op kamertemperatuur komen en snijd in kleine stukjes.
2. Meng de ingrediënten goed maar kneed het deeg niet te lang.
3. Laat het deeg 10 minuten rusten.
4. Rol het deeg egaal uit, steek er 14 rondjes uit en leg ze in beboterde vormpjes.
5. Zorg dat een randje deeg over steekt.
6. Prik met een vork gaatjes in het deeg.
7. Leg een stukje aluminiumfolie op het deeg en vul dit met steunvulling.
8. Bak deze taartjes in ongeveer 10 minuten in een oven van 200°C bruin.
9. Laat afkoelen en snijd de randen bij.
10. Uiencompote: Maak de uien schoon en snijd in kleine stukjes.

Tarte tatin van uien (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Kook de stukjes met de boter en suiker in de groentefond gaar in een open pan.
12. Schep wat uiencompote op de rondjes.
13. **Groenten:** Maak de raapjes schoon en snijd in plakjes van 3mm dikte. op de snijmachine.
14. Maak de wortel schoon en snijd hem in plakjes van 3mm dikte op de snijmachine.
15. Steek van elk 28 kleine rondjes.
16. Kook de plakjes beetgaar en laat ze afkoelen.
17. Maak de radicchio, bietenblaadjes en witlof schoon en snijd in kleine reepjes.
18. **Vinaigrette:** Maak een vinaigrette van de ingrediënten.
19. **Garnering:** Schaaf 28 mooie krullen van de kaas.

Presentatie:

1. Zet een taartje in het midden van elk bord.
2. Schik er de reepjes bladgroenten en rondjes raap en wortel in een grote cirkel omheen.
3. Besprenkel de groenten met de vinaigrette.
4. Verdeel de krullen kaas over de groenten.

Velouté van kastanjes en aardperen met chorizo en appel



14 personen

Ingrediënten:

kastanjes en aardperen

velouté:

500 g aardperen
500 g vacuümverpakte kastanjes
1 st ui
1 tn knoflook
2 dl droge witte wijn
1 l groentebouillon
1 dl room
25 g roomboter
nootmuskaat
peper en zout



garnering:

1 st Jonagold appel
150 g chorizo
2 el fijngehakte peterselie
½ st citroen
peper

Bereiding:

1. **Velouté:** Schil de aardperen en snijd deze in grove stukken. Hak de kastanjes grof.
2. Maak de ui en knoflook schoon en hak deze fijn.
3. Smelt de boter in een grote pan en bak de ui en knoflook kort. Voeg de aardperen toe en stoof deze kort.
4. Voeg de kastanjes toe en blus het geheel af met de witte wijn. Giet de groentebouillon erbij en laat het geheel 30 minuten zachtjes koken. Roer af en toe in de pan.
5. Voeg wanneer de groenten gaar zijn de room toe en pureer de soep met een staafmixer. Maak op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
6. **Garnering:** Schil de appel, snijd deze in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de partjes in kleine blokjes (brunoise). Besprenkel de appelblokjes met citroensap om verkleuring tegen te gaan. Snijd de chorizo in kleine blokjes.
7. Hak de peterselie fijn.
8. Kort voor het uitserveren: Bak de chorizo en appel in een hete pan in 2 à 3 minuten goudbruin. Maak op smaak met peper.

Presentatie:

1. Schep de velouté in een warm diep bord en werk af met de gebakken chorizo- en appelblokjes. Strooi er wat fijngehakte peterselie over.

Kabeljauw met venkelcreme



14 personen

Ingrediënten:

kabeljauw

venkelcreme:

4 st venkel
50 g boter
¼ st citroen
2 st steranijs
½ dl Pernod
½ st citroen
1 tl zout
1 el arrowroot
2 el water
1 el boter

saus:

2 st sjalotten
0,6 dl arachideolie
3 dl cava
5 dl visfond
50 g boter
1/4 st citroen
1 tl zout
1 el pro-espuma

kabeljauw:

900 g kabeljauwfilet met vel
25 g boter
1 el fleur-de-sel

garnering:

42 st druiven zonder pit
14 st muntblaadjes
1 dl olijfolie
14 st muntblaadjes

Bereiding:

1. **Venkelcrème:** Snijd de venkel in vieren en verwijder de kern.
2. Snijd de venkel in repen.
3. Smelt de boter in een grote bakpan waar een deksel op past. Voeg als de boter gesmolten is de venkel toe en roer goed om.
4. Voeg de 1/4 citroen en steranijs toe.
5. Blus af met de Pernod en laat even op hoog vuur inkoken.
6. Doe het deksel op de pan en laat op klein vuur garen.
7. Roer regelmatig om en voeg als het droog wordt wat water toe.
8. Verwijder na 30 minuten de steranijs en citroen.
9. Pureer de venkel in de blender in twee delen.
10. Wrijf de venkelpuree door een fijne zeef.



Kabeljauw met venkelcreme (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. **Vlak voor uitserveren:** Verwarm de puree en voeg een lepel boter toe.
12. Los de arrowroot op in wat water en voeg toe aan de puree.
13. Breng op smaak met zout en citroensap.
14. **Saus:** Snijd de sjalotten zeer fijn.
15. Zet ze op klein vuur aan in de arachideolie tot ze zacht zijn.
16. Blus ze af met de cava en laat deze inkoken tot 1,5 dl.
17. Voeg de visfond toe en laat tot de helft inkoken.
18. Breng de saus op smaak met zout en citroensap.
19. Snijd de koude boter in stukjes.
20. **Vlak voor uitserveren:** Klop de pro-espuma en koude stukjes boter met de staafmixer door de saus tot deze schuimig is.
21. **Kabeljauw:** Snijd de kabeljauwfilet in gelijke stukjes al naar gelang het aantal leden.
22. Bestrijk een voorverwarmde ovenschaal met de boter.
23. Leg de filets erin met het vel naar boven.
24. Zet de schaal ongeveer 14 minuten in een voorverwarmde hete lucht oven van 100°C.
25. Verwijder voorzichtig het vel van de filets.
26. Strooi wat korrels zout over de vis.
27. **Garnering:** Pel de druiven voorzichtig met een scherp mesje.
28. Snijd 14 muntblaadjes fijn en wentel de gepelde druiven erdoor.
29. Maal 14 muntblaadjes met de olijfolie zeer fijn in de blender.

Presentatie:

1. Leg een lepel venkelcrème aan een zijde van het bord.
2. Leg 3 druifjes er op een lijn naast.
3. Leg de kabeljauwfilet naast de druifjes en garneer bovenop met wat schuim.
4. Verdeel enkele druppels muntolie rondom en op de druifjes.

hoofdgerecht

Kalfslende met krokant gebakken kalfszwezerik, geglaceerde zoetzure uitjes, knoflookaardappelen en kalfsjus

14 personen



Ingrediënten:

kalfslende, kalfszwezerik

kalfslende en kalfsjus:

1400g kalfslende met een vetrandje
3 dl kalfsbouillon
4 el geklaarde boter
1 dl kalfsbouillon
1 dl room
geconcentreerde kalfsbouillon
1/2 st citroen
25 g koude boter
peper en zout

kalfszwezerik:

600 g kalfszwezerik
1 st winterwortel
1 st prei
1 stng bleekselderij
1 st ui
4 tk tijm
2 bl laurier
2 el geklaarde boter
bloem
peper en zout

geglaceerde zoetzure uitjes en knoflookaardappelen:

30 st zilveruitjes
40 g suiker
3 el balsamicoazijn
28 st roseval aardappel
2 bol knoflook
3 st uien
14 st bospeentjes
25 g boter
losgeklopt eiwit, bloem



Bereiding:

1. **Kalfszwezerik:** Spoel de zwezerik met ruim water schoon. Schil de winterpeen en snijd deze in blokjes. Was de prei en snijd deze in dunne ringetjes. Was de bleekselderij en snijd deze in blokjes. Schil de ui en snipper deze grof.
2. Breng 1,5 liter water aan de kook en voeg de winterwortel, prei, bleekselderij, ui, tijm en laurier toe. Laat het 15 minuten koken. Voeg de kalfszwezerik toe en breng het opnieuw kort aan de kook. Neem de pan direct van het vuur en laat de kalfszwezerik in de bouillon afkoelen. Haal de afgekoelde zwezerik uit de bouillon en pel het dunne vlies eraf evenals eventuele peesjes. Snijd in mooie plakjes en zet afgedekt terzijde.
3. **Kalfslende:** Verwarm een hete lucht oven voor op 100°C. Kook 3 dl kalfsbouillon tot de helft in en zet apart.

Kalfslende met krokant gebakken kalfszwezerik, geglaceerde zoetzure uitjes, knoflookaardappelen en kalfsjus (vervolg)

14 personen



Bereiding:

4. Peper en zout de kalfslende. Verhit de geklaarde boter in een braadslee en leg de kalfslende er met het vetrandje naar beneden in. Bak het op halfhoog vuur af en toe omkerend rondom bruin. Zet het vlees met de vetrand naar boven in de hete lucht oven, steek een digitale thermometer in het vlees en braad het medium-gaar tot een kerntemperatuur van 54°C (1,5-2,5 uur, afhankelijk van het gewicht en dikte van het vlees).
5. Neem het vlees uit de braadslee en laat het losjes toegedekt met aluminiumfolie rusten op een warme plaats of in een oven van 54°C of lager.
6. Giet het braadvocht uit de braadslee in een sauspan. Voeg 1dl kalfsbouillon toe aan de braadslee om de braadresten los te weken en voeg dit bij het braadvocht in de sauspan. Voeg nu de ingekookte kalfsbouillon en de room toe. Voeg naar smaak wat geconcentreerde kalfsbouillon toe. De saus moet een duidelijke kalfssmaak hebben. Monteer de saus met koude klontjes boter en breng de jus op smaak met citroensap, peper en zout.
7. Schil de uien en snijd deze in smalle ringen.
8. Schrap de bospeentjes en snijd deze julienne.
9. **Gegelaceerde uitjes:** Kook de uitjes 1 minuut (zodat ze makkelijker te pellen zijn) en pel ze. Verwarm in een pannetje 40 gram suiker met 2 eetlepels water. Laat het inkoken tot de suiker lichtbruin is.
10. Voeg de uitjes en de balsamicoazijn toe. Voeg wat heet water toe om de suiker weer vloeibaar te maken. Damp de vloeistof zachtjes in tot dik vloeibaar (niet laten koken). Houd de uitjes warm op de warmhoudplaat.
11. **Knoflookaardappelen:** Schil de aardappelen met een tourneermesje in gelijkmatige 'tonnetjes' zodat ze allemaal dezelfde vorm hebben. Pel de knoflooktenen en halveer ze. Kook de aardappelen met de gehalveerde knoflooktenen in water met zout beetgaar. Houd ze warm.
12. Vlak voor uitserveren: Wentel de uienringen 2x door losgeklopt eiwit en vervolgens door de bloem en frituur ze in olie van 180°C goudbruin en knapperig.
13. Smelt de boter in een pan, voeg de gesneden bospeen, de resterende 10 gram suiker, een bodempje water en een snufje zout toe en stoof de worteltjes beetgaar. Houd ze warm.
14. Vlak voor uitserveren: Meng 2 eetlepels bloem met peper en zout, doe dit in een plastic zak en schud hier de plakjes zwezerik in. Verhit de geklaarde boter in een koekenpan en bak de zwezerik krokant.
15. Snijd 14 plakken van de kalfslende en halveer de plak.

Presentatie:

1. Leg op een warm bord 2 plakken kalfslende, daarop de gefrituurde uienringen en daartussen en rondom de gebakken kalfszwezerik.
2. Schik de gekarameliseerde uitjes en de aardappeltjes en wat bospeen naast het vlees en druppel de ingekookte jus eromheen.
3. Serveer direct uit.

Chocolade kaaspudding met trappistenijs



14 personen

Ingrediënten:

Chocolade

chocolade-kaas pudding:

7 bl gelatine
3 1/2 dl volle melk
500 g ricotta kaas
175 g chocolade
1 st vanillestokje
25 g boter
3 1/2 dl room

trappistenijs:

5 dl room
2 fl trappistenbier
100 g suiker
240 g eidooier
2 el schenkstroop

garnering:

100 g chocolade galetjes



Bereiding:

1. **Chocolade-Kaaspudding:** Beboter 12 kleine bakjes heel licht.
2. Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap het merg eruit.
3. Doe de melk en de room in een pan.
4. Doe het merg met het stokje in het melk room mengsel en breng aan de kook.
5. Laat 10 minuten trekken en verwijder het stokje.
6. Laat de melk afkoelen in de koelkast tot handwarmte.
7. Week de gelatine in koud water, knijp ze uit en voeg aan de melk toe.
8. Smelt de chocolade au-bain marie.
9. Pureer de ricotta met de chocolade in de keukenmachine.
10. Meng de melk erdoor en stort het in de schaalpjes.

Chocolade kaaspudding met trappistenijs (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Laat het mengsel in de koelkast opstijven.
12. **Trappisten-ijs:** Doe het trappistenbier in een pan (6,6dl) en laat zachtjes inkoken tot 2,5 dl.
13. Voeg de room toe en breng opnieuw aan de kook.
14. Laat het trappist room mengsel 10 minuten trekken en koel het daarna terug (<65°C).
15. Doe de eierdooier met de suiker in de Kitchen aid en klop het mengsel tot het licht en schuimig is.
16. Vermeng dit met het trappist-room mengsel.
17. Giet het mengsel in de pan en klop de compositie tot ze gaat binden (85°C).
18. Zodra de vloeistof gaat binden, de pan in een bak koud water zetten en terug koelen.
19. Roer de stroop erdoorheen.
20. Laat het mengsel afkoelen.
21. Giet de compositie in de ijsmachine en draai er ijs van.
22. **Chocoladeschotsen:** Smelt de chocolade au-bainmarie en strijk deze dun uit op een bakmat.
23. Leg tot gebruik in de koeling om hard te worden.

Presentatie:

1. Stort de pudding midden op het bord en leg er een bolletje ijs bij.
2. Breek de chocolade in schotsen met koude handen.
3. Garneer met een chocoladeschots .