



februari 2017

menu

amuse
Soepje

voorgerecht 1

Thaise rosbiefsalade met een hete kip curry snack

voorgerecht 2

Egg nets, gevuld met garnalen, St.Jacobsschelpen
en shii-take met Thaise vissaus

hoofdgerecht

Groene Thaise curry met rundvlees

nagerecht

Lychee granite, mandarijn-yuzu cremeux en zoete rempejeh

wijnen

Phebus Chardonnay-Semillion, Patagonia Argentinië, 2015

Paul Jaboulet Aîné Côtes du Rhone Secret de Famille, Frankrijk, 2011

Paul Jaboulet Aîné Le Chant des Griolles Muscat de Beaumes-de-Venise,
Frankrijk, 2011



14 personen

Ingrediënten:

mais, gerookte eendenborst

soepje:

550 g maiskorrels, diepvries
8 dl kokosmelk
1,25 l kippenfond
1 el gele currypasta, naar smaak
1 tl yuzupoeder, naar smaak
1 bs bosui
300 g eendenborstfilet
kersenmot



Bereiding:

1. **Eendenborst:** Verwijder het grootste gedeelte van het vet.
2. Gebruik dit vet om na het roken de eendenborst in te bakken.
3. Leg de eendenborst op de velkant in de rookoven en rook gedurende 6 minuten.
4. Smelt het eendenvet in de pan en bak de eendenborst rosé.
5. Laat afkoelen tot gebruik.
6. Soepje: Breng de maiskorrels, kokosmelk en gevogeltefond aan de kook en laat dit gedurende 20 minuten zachtjes inkoken tot ong. 1,8 liter.
7. Blender de soep en druk de soep indien nodig door een grove zeef.
8. Laat de soep zonodig verder inkoken en breng op smaak met gele curry, yuzu, peper en zout.
9. Snijd de bosui in ringetjes en de gerookte eendenborst in smalle reepjes.

Presentatie:

1. Neem een voorverwarmd bord met bolvorm, leg de reepjes eendenborst in de bolvorm en overgiet met de soep.
2. Garneer met de ringetjes bosui.

Thaise rosbiëfsalade met een hete kip curry snack



14 personen

Ingrediënten:

rosbief, kip

rosbief:

3 tn knoflook
4 st korianderwortels
1/2 tl zwarte peper
2 el zonnebloemolie
400 g rosbief
zonnebloemolie

salade:

2 st botersla
500 g kersttomaatjes
1 st komkommer
4 st lente-uitjes
koriander

dressing:

2 el vissaus
2 st limoen
1 el sojasaus dark
1 st rode peper
2 tl bruine suiker



Bereiding:

1. **Rosbief:** Pel de knoflook. Hak de knoflook en korianderwortels fijn. Breng over in een vijzel, voeg 2 eetlepels zonnebloemolie en een halve theelepel vers gemalen zwarte peper toe en meng tot een gladde massa. Wrijf het vlees in met deze pasta.
2. Verhit wat zonnebloemolie in een koekenpan. Braad het vlees kort op hoog vuur om en om aan beide kanten bruin (kerntemperatuur 54°C). Haal het vlees uit de pan en laat afkoelen.
3. Salade: Was de sla en slinger hem droog. Scheur de bladeren in kleine stukjes.
4. Snijd de kersttomaatjes doormidden.
5. Snijd de komkommer in vieren en verwijder de zaadlijsten. Snijd vervolgens in stukjes.
6. Hak de lente-uitjes fijn.
7. Meng alle ingrediënten in een kom en zet terzijde.
8. **Dressing:** Pers de limoenen uit. Verwijder de zaadjes en zaadlijsten van de rode peper en hak ze heel fijn.
9. Meng in een kom 2 eetlepels vissaus, 2 eetlepels limoensap, 1 eetlepel donkere sojasaus, 1 eetlepel fijngehakte rode peper en 2 theelepels bruine suiker. Roer tot de suiker is opgelost. Zet terzijde.
10. Pluk de blaadjes van de koriandersteeltjes en hak ze fijn. Zet terzijde.

Thaise rosbiëfsalade met een hete kip curry snack (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. **Kip curry:** Snipper de rode ui. Pel de knoflook en hak deze fijn.
12. Verhit wat zonnebloemolie in een koekenpan. Bak de kipfilets bruin en haal uit de pan.
13. Bak vervolgens de fijngesneden ui in deze koekenpan glazig. Voeg aan het eind de fijngesneden knoflook en het kruidnagelpoeder toe en bak deze kort mee.
14. Voeg vervolgens de bloem, chilipoeder, bruine suiker, kurkuma, kaneel, bouillon, kokosmelk en 1 theelepel citroensap toe en laat 5 minuten op laag vuur zachtjes pruttelen.
15. Snijd de kip in blokjes van ongeveer 2 bij 2 cm en laat deze ongeveer 10 minuten garen in de saus. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Vlak voor uitserveren: Breng op smaak met zout.

Presentatie:

1. Meng de salade met de helft van de dressing.
2. Snijd de rosbiëf in dunne plakjes en besprenkel met de andere helft van de dressing.
3. Haal de kip uit de saus en bewaar de saus om de kip mee te napperen op het bord.
4. Neem een rond bord en leg in het midden de salade.
5. Leg aan de ene kant van de salade de rosbiëf met de dressing en aan de andere kant de kipblokjes met wat saus erover heen.
6. Strooi fijngehakte korianderblaadjes over de rosbiëf.
7. Serveer direct.

Egg nets, gevuld met garnalen, St.Jacobsschelpen en shii-take met Thaise vissaus



14 personen

Ingrediënten:

garnalen, coquille , pijlinktvis, shii-take

egg nets:

8 st ei
arachideolie

vulling:

200 g shii-take
250 g roze garnalen
5 st coquille
200 g pijlinktvistubes (diepvries)
4 st kaffirlimoenblaadjes (diepvries)
125 g tauge
75 g cashew noten
1/2 st rode peper
6 st rode Thaise sjalotjes
1/4 bs koriander (ligt bij het voorgerecht)
1/4 bs munt
arachideolie

thaise vissaus:

1 st rode peper
3 tn knoflook
3 st limoen
100 g tafelsuiker (fijn)
1.5 dl Thaise vissaus
1.5 dl rijstwijnazijn
1 dl water
korianderstelen (ligt bij het voorgerecht)
witte peper

garnering:

2 st limoen

Bereiding:

1. **Egg nets:** Klop de eieren goed los en haal ze door een grove zeef.
2. Giet wat van dit mengsel in een plastic knijpflacon, die voorzien is van een tuit met een kleine opening.
3. Verhit een antiaanbakpan en smeer deze in met wat zonnebloemolie.
4. Houd de knijpflacon boven de pan en maak zigzaggend een netstructuur op de bodem. Bak het eimengsel op laag vuur tot dat dit gestold is (de kleur moet lichtgeel blijven).
5. Haal het net van ei voorzichtig uit de pan en leg op bakpapier. Dek af met bakpapier en doe dit 14x (al naar gelang het aantal leden van de groep).
6. **Vulling:** Borstel de shii-takes schoon en verwijder de stelen en snijd in plakjes.
7. Verhit wat zonnebloemolie in een koekenpan en bak hierin de shii-takes kort aan. Breng ze over in een kom en zet terzijde.
8. Pel de Thaise sjalotjes en snijd ze in zeer dunne ringen.



Egg nets, gevuld met garnalen, St.Jacobsschelpen en shii-take met Thaise vissaus (vervolg)



14 personen

Bereiding:

9. Snijd de St.Jacobsschelpen in de lengte doormidden en vervolgens in vieren.
10. Snijd de pijlintvistubes in smalle ringen.
11. Rooster de cashewnoten.
12. Verwijder de puntjes van de taugé.
13. Hak de limoenblaadjes zeer fijn.
14. Verwijder de zaadjes en zaadlijsten van de rode peper en hak in zeer fijne stukjes.
15. Pluk de blaadjes van de korianderstelen en hak deze fijn. Bewaar de korianderstelen voor de saus.
16. Pluk de blaadjes van de muntstelen en hak deze fijn.
17. **Garnering:** Snijd de limoenen in 14 partjes.
18. **Thaise vissaus:** Verwijder de zaadjes en zaadlijsten van de rode peper en snijd in zeer fijne stukjes.
19. Pel de knoflook en snijd deze fijn.
20. Pers de limoenen uit en meet 1 dl af.
21. Snijd de stelen van de koriander en hak deze fijn.
22. Doe alle vloeistoffen in een kom en los de suiker hierin op. Voeg vervolgens de rode peper, knoflook en 6 theelepels fijngehakte korianderstelen toe. Voeg zwarte peper naar smaak toe. Meet hiervan 180 ml af (zie punt 23) en breng de rest over in sauskommetjes.
23. **Vlak voor uitserveren:** Verhit wat zonnebloemolie in een koekenpan en bak hierin de St. Jacobsschelpen en pijlintvistubes gedurende 2 minuten en voeg vervolgens de garnalen toe.
24. Haal de pan van het vuur. Voeg de shii-takes en 180 ml saus toe. Breng aan de kook en haal direct van het vuur. Voeg de limoenblaadjes, taugé, cashewnoten, rode peper, sjalot, 1 eetlepel muntblaadjes en 1 eetlepel korianderblaadjes toe. Meng zorgvuldig.

Presentatie:

1. Leg een net van ei op een voorverwarmd rond diep bord.
2. Leg in het midden van het net de vulling.
3. Garneer met wat fijngehakte koriander- en muntblaadjes en een partje limoen.
4. Zet de sauskommetjes op tafel en giet wat saus op het gerecht.

Groene Thaise curry met rundvlees



14 personen

Ingrediënten:

Thaise aubergines, rundvlees

groene currypasta:

15 st groene chilipepers
2 st sjalot
6 tn knoflook
1 st gemberwortel (6cm)
1/4 bs koriander (ligt bij het voorgerecht)
5 st kaffirlimoenblaadjes
zonnebloemolie
1,5 el korianderzaad, heel
1,5 tl komijnzaad, heel
3/4 tl zwarte peperkorrels
1,5 tl garnalenpasta



rundercurry:

1.4 kg ossehaaspuntjes
15 st Thaise aubergines
100 g Thaise babyaubergines
1 l kokosmelk
3 stng citroengras
3 st rode chilipeper
6 st kaffirlimoenblaadjes
0.6 dl vissaus
3 tl palmsuiker
groene currypasta (in pot), naar smaak
zonnebloemolie
3 tk Thaise basilicum

jasmijnrijst:

400 g jasmijnrijst

Bereiding:

1. Groene currypasta: Verwijder de steeltjes en zaadjes van de groene pepers, pel de sjalotten en knoflook, schil de gemberwortel en hak alles grof. Hak eveneens de steeltjes van de koriander grof. Snijd de kaffirlimoenblaadjes zeer fijn. Doe alles in de kleine blender van de keukenmachine, voeg 1 eetlepel zonnebloemolie toe en maal tot een fijne pasta.
2. Rooster het koriander- en komijnzaad ongeveer 1 minuut in een droge koekenpan op middelhoog vuur, tot ze geurig zijn.
3. Stamp de geroosterde specerijen, zwarte peperkorrels en 1 theelepel zout in de vijzel tot een fijn poeder. Voeg het specerijenmengsel en anderhalve theelepel garnalenpasta toe aan de pasta in de keukenmachine en meng zorgvuldig. Breng over in een kom en zet terzijde.
4. Jasmijnrijst: Spoel de rijst in een zeef af met koud water en laat uitlekken. Breng water aan de kook (neem 2x de hoeveelheid van de rijst aan water) en laat de rijst in ongeveer 20 minuten zachtjes garen.
5. Rundercurry: Snijd de stengels citroengras in drie stukken en kneus deze.

Groene Thaise curry met rundvlees (vervolg)



14 personen

Bereiding:

6. Snijd de rode pepers doormidden en verwijder het steeltje en de zaadjes.
7. Halveer de kaffirlimoenblaadjes.
8. Snijd de ossehaaspuntjes in stukjes van ongeveer 1.5x1.5 cm.
9. Snijd de Thaise aubergines in zes stukken en pluk de bolletjes van de stelen bij de babyaubergines.
10. Pluk de blaadjes van de Thaise basilicum en hak deze fijn.
11. Verhit 1 eetlepel zonnebloemolie in een grote braadpan.
12. Voeg de zelfgemaakte currypasta toe en verhit hem al roerend op middelhoog vuur tot hij geurig is.
13. Voeg de kokosmelk en het citroengras toe en breng alles zachtjes aan de kook en laat iets indampen. Voeg vervolgens de twee soorten aubergines, chilipepers, kaffirlimoenblaadjes, vissaus en palmsuiker toe.
14. Laat alles ongeveer 6 minuten zachtjes koken totdat de aubergines zacht zijn.
15. Voeg eventueel nog groene currypasta (in pot) naar smaak toe.
16. Zet weg tot gebruik.
17. Vlak voor uitserveren: Bak het rundvlees in twee porties kort aan in een hete wok (stand 5) in wat zonnebloemolie en voeg dit toe aan de verwarmde curry. Verhit alles nog 2 minuten.
18. Haal van het vuur en verwijder citroengras, limoenblaadjes en de rode pepers.
19. Serveer direkt.

Presentatie:

1. Schep de rijst op een voorverwarmd bord.
2. Schep de rundercurry ernaast.
3. Bestrooi de curry met de fijngesneden Thaise basilicum.

nagerecht

Lychee granite, mandarijn-yuzu cremeux en zoete rempejeh



14 personen

Ingrediënten:

lychee, mandarijn

lychee granite:

230 g lychees uit blik
1,25 dl bruiswater, half flesje
3 el lychee alcohol 14%

mandarijn-yuzu cremeux:

4 bl gelatine klein formaat,
anders 2 grote
2,4 dl mandarijnsap
2 el yuzusap
120 g heel ei, gepasteuriseerd
120 g eidooier, gepasteuriseerd
80 g suiker
120 g roomboter

sweet rempejeh:

1 tl ketoembar (koriander)
2 dl kokosmelk
60 g poedersuiker
60 g rijstbloem
25 g zelfrijzend bakmeel
1 tl kurkuma (geelwortel, koenjit)
75 g ongezouten pinda

garnering:

1/2 bs mint
2 st kiwi
2 st carambola, stervrucht
2 st mandarijn

Bereiding:

1. **Lychee granite:** Pureer de uitgelekte lychees uit blik met iets sap en meng dit met bruiswater en lycheealcohol.
2. Zeef dit door een grove zeef en schenk in een diepe bak en zet in de snelvriezer.
3. Schep het elk half uur om met een vork om mooie schilfers te krijgen.
4. Als de granite klaar is zet hem in de gewone vriezer.
5. **Mandarijn-yuzucremeux:** Week de gelatine in ruim koud water.
6. Breng het mandarijnsap met yuzu aan de kook.
7. Klop het ei met eidooiers en suiker los.
8. Giet het kokende sap in gedeelten erdoor.
9. Schenk de massa terug in de pan en gaar de massa op laag vuur **zonder te koken**.
10. Los in het warme mengsel de uitgeknepen gelatine op.



nagerecht

Lychee granite, mandarijn-yuzu cremeux en zoete rempejeh (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Laat de massa afkoelen tot ong. 30 graden en mix er de in stukjes gesneden roomboter doorheen.
12. Verdeel de cremeux over de cocktailglazen tot de helft van het glas en laat opstijven in de koeling.
13. **Sweet rempejeh:** Roer een beslag van alle ingrediënten behalve de pinda's.
14. Als het beslag te dun is voeg dan wat extra rijstbloem toe.
15. Rooster de pinda's. Laat ze afkoelen en voeg ze vervolgens toe aan het beslag.
16. Verhit de wok met arachideolie tot 180°C (stand 4/5). Gebruik hiervoor de digitale thermometer. Pak een grote eetlepel en verhit de onderkant in de arachideolie. Schep met deze hete lepel wat beslag met pinda's uit de kom, steek de lepel met beslag in de hete olie en schuif het beslag met een andere lepel in de olie. Bak de koekjes één voor één goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.
17. Bestrooi voor uitserveren de sweet rempejeh met poedersuiker.
18. Snijd de kiwi en carambola in plakken.
19. Schil de mandarijnen snijd de partjes tussen de vliezen uit.

Presentatie:

1. Neem de cocktailglazen gevuld met de cremeux uit de koeling.
2. Leg er wat lychee granite op.
3. Steek er schuin een koekje bij en garneer met het fruit en een minttakje.