



maart 2017

menu

amuse

Geitenkaas met gedroogde tomaten en vruchten en een kletskep van harde geitenkaas

voorgerecht 1

Zalmspinazierol

voorgerecht 2

Bospaddestoelensoep met truffelschuim

hoofdgerecht

Gepocheerde kalfslende met ui en quinoa en polenta

nagerecht

Ganache van chocolade met een sorbet van citrusvruchten

wijnen

Sante Cristina Campogrande Orvieto DOC, Italië, 2015

Ponte Villoni Edizioni Privata, Puglia Italië, 2015

Quinta da Romaneira Fine Tawny Port, Portugal

amuse

Geitenkaas met gedroogde tomaten en vruchten en een klets kop van harde geitenkaas



14 personen

Ingrediënten:

Geitenkaas

geitenkaas met gedroogde tomaten en vruchten:

- 200 g gedroogde tomaten op olie
- 75 g gedroogde abrikozen
- 75 g gedroogde pruimen
- 75 g gedroogde vijgen
- 375 g verse zachte geitenkaas
- 2,25 dl slagroom
- 75 ml olijfolie
- peper en zout
- gedroogde tomatenflakes



klets kop:

- 200 g harde Hollandse geitenkaas aan een stuk

Bereiding:

1. **Geitenkaas met gedroogde tomaten en vruchten:** Giet de gedroogde tomaten af en draai ze daarna in een blender tot puree.
2. Snijd alle gedroogde vruchten in kleine stukjes en meng deze met elkaar.
3. Verkruiemel de geitenkaas in een kom. Laat in een kleine pan de slagroom lauw worden.
4. Voeg de olijfolie en de verkruiemelde geitenkaas toe en prak het geheel totdat je een romig mengsel hebt. Breng op smaak met peper en zout.
5. Doe het mengsel in een spuitzak.
6. **Klets kop:** Verwarm de oven voor op 200°C.
7. Verwijder de korst van de geitenkaas.
8. Rasp de kaas met een grove rasp.
9. Maak van de geraspte kaas 14 gelijke rondjes op een met een bakmatje beklede bakplaat.
10. Bak deze rondjes in ongeveer 12 minuten in de oven krokant.
11. Haal de rondjes voorzichtig van de bakplaat en laat afkoelen op keukenpapier.

Presentatie:

1. Spuit in de amuseglasjes een laagje van het geitenkaasmengsel.
2. Schep hierop een laagje puree van de gedroogde tomaten.
3. Doe daar weer een laagje van het geitenkaasmengsel op en daarna een laagje gedroogde vruchten.
4. Eindig met een laagje van het geitenkaasmengsel.
5. Garneer met een geitenkaasklets kop en wat gedroogde tomatenflakes.

Zalmspinazierol



14 personen

Ingrediënten:

zalmspinazierol:

- 225 g zalmfilet
- 300 g verse spinazie
- 120 g eidooier
- 120 g eiwit
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 175 g zachte magere kaas (Philadelphia)
- 3 el crème fraîche
- 2 st pomodori tomaten
- 1/4 bs bieslook
- 1/4 bs dille
- zout
- zwarte peper uit de molen



Bereiding:

1. **Zalmspinazierol:** Bekleed een bakplaat met bakpapier en vet deze in met wat olie.
2. Leg de filet op een met een siliconenmatje beklede bakplaat. Bedek met aluminiumfolie.
3. Verwarm de oven voor op 180°C.
4. Was de spinazie en kook met aanhangend water gedurende 2 minuten. Giet af en knijp het resterende vocht er zoveel mogelijk uit.
5. Hak de spinazie fijn. Meng de spinazie met de eidooier, de geraspte kaas en breng op smaak met zout en peper.
6. Klop de eiwitten stijf. Spatel ze door het spinaziemengsel.
7. Verdeel het mengsel in een dunne laag over de met bakpapier beklede bakplaat. Bak het spinaziemengsel in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 10-12 minuten goudbruin.
8. Bak ondertussen ook de zalm in de oven (met folie) gedurende 8-10 minuten.
9. Haal het spinaziemengsel uit de oven en keer op een groot vel vetvrij bakpapier en laat afkoelen.
10. Haal ook de zalm uit de oven en laat afkoelen. Verdeel deze vervolgens in vlokken.
11. Kruis de tomaten in en dompel ze in kokend water. Verwijder het vel. Halveer de tomaten en verwijder de zaadjes. Snijd de tomaten brunoise.
12. Snijd de bieslook fijn (1 eetlepel).
13. Hak de dille (1 eetlepel).
14. Roer de magere kaas met de crème fraîche glad.
15. Meng de zalmvlokken met de in stukjes gesneden tomaten, de fijngesneden bieslook en de fijngehakte dille.
16. Breng op smaak met zout en peper.
17. Smeer het kaasmengsel over het spinaziemengsel, verdeel er de zalmvlokken met tomaat en kruiden over en rol het geheel in de lengte op.
18. Zet koud weg tot uitserveren.
19. Snijd nog wat bieslook en hak nog wat dille voor de garnering.

Presentatie:

1. Snijd 14 plakjes van de zalmspinazierol.
2. Leg op het midden van een bord 1 plakje.
3. Garneer het geheel met een beetje bieslook en dille.

Bospaddestoelensoep met truffelschuim



14 personen

Ingrediënten:

bospaddestoelen

bospaddestoelensoep:

250 g bospaddestoelen

2 st sjalotten

25 g boter

30 g bloem

1 l kippenbouillon van poeder

15 g cèpes gedroogd

2 dl room

5 tk kervel

zout

peper



truffelroom:

1½ dl slagroom

1 tl truffelsalsa

zout

peper

Bereiding:

1. **Paddestoelensoep:** Maak de paddestoelen schoon en snijd ze zeer fijn.
2. Pel en snipper de sjalot zeer fijn.
3. Fruit de gesnipperde sjalotten in boter glazig, voeg de kleingesneden paddestoelen toe en laat meefruiten.
4. Maak de kippenbouillon en laat er de cèpes 10 minuten in trekken, verwijder de cèpes uit de bouillon.
5. Maak een roux van 25 g boter en 30 g bloem, voeg daar de kippenbouillon aan toe, laat 5 minuten doorkoken.
6. Voeg de paddestoelen en de room toe en breng de soep op smaak.
7. Snijd de kervel fijn en roer vlak voor uitserveren door de soep.
8. **Truffelroom:** Klop de slagroom op tot yoghurt dikte en spatel de truffelsalsa erdoor.

Presentatie:

1. Doe de soep in een glaasje en lepel de room er bovenop.

hoofdgerecht

Gepocheerde kalfslende met ui en quinoa en polenta



14 personen

Ingrediënten:

kalfslende

kalfslende:

1½ l sterke runderfond
1,4 kg kalfslende
2 st sjalot
4 tk tijm
1 tk rozemarijn
gembersiroop

uiencrème:

3 st witte uien
1½ dl room
boter
zout
peper

rode uienring met quinoa:

2 st rode uien
100 g tempurameel
100 g gepofte quinoa

mini mais:

14 st mini mais
½ l jus d'orange
2 tk tijm
1 tl kurkuma
25 g boter

bimi:

500 g bimi

polenta:

7½ dl water
180 g maismeel
5 g zout
100 g geraspte Parmezaanse kaas
75 g boter
1 tn knoflook
eiwit
bloem
pankomeel



Gepocheerde kalfslende met ui en quinoa en polenta (vervolg)



14 personen

Bereiding:

1. **Kalfslende:** Verwarm de oven voor op 100°C. Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Breng de runderfond aan de kook, leg de kalfslende in de fond en draai het vuur uit.
2. Laat de kalfslende gedurende 6 minuten in de fond liggen, haal de kalfslende uit de fond en leg hem in een braadslee in de voorverwarmde oven tot een kerntemperatuur van 54°C.
3. Snipper de sjalotten, zet ze aan in wat boter, samen met de tijm en rozemarijn, voeg de fond erbij en laat inkoken tot een saus. Breng op smaak met peper en zout en eventueel een scheutje gembersiroop.
4. Vlak voor uitserveren: Gril of bak de kalfslende aan beide zijden en laat rusten.
5. **Uiencrème:** Maak de witte uien schoon en snipper ze fijn.
6. Doe boter in de pan en bak de witte uien aan, voeg de room erbij en draai fijn met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.
7. **Rode uienringen met quinoa:** Maak de rode uien schoon en snijd in 14 dunne ringen.
8. Maak het tempurameel aan met een beetje ijskoud water. Haal de uienringen door de tempura en vervolgens door de gepofte quinoa.
9. Frituur de ringen krokant op 180°C.
10. **Mini mais:** Breng de jus d'orange met de tijm, kurkuma en boter aan de kook, voeg de mini mais toe en laat gaar koken.
11. Bimi. Maak de bimi schoon en kook beetgaar in water met zout.
12. Polenta. Meng het water met zout en maismeel en kook dit op tot een dikke massa.
13. Voeg de Parmezaan, boter en kleingesneden knoflook toe en stort het in een platte bak met bakpapier eronder en laat afkoelen.
14. Steek er met een steker rondjes uit van ca. 5 Ø, haal ze eerst door wat bloem, dan door eiwit en daarna door pankomeel en frituur ze krokant op 180 °C.

Presentatie:

1. Snijd de lende in dunne plakken.
2. Leg op elk bord 2 plakjes kalfslende.
3. Leg er wat uiencrème naast en verdeel de mini mais, bimi, gefrituurde polenta er omheen en zet de gefrituurde uienring ertussen.
4. Lepel wat saus over het vlees en serveer uit.

nagerecht

Ganache van chocolade met een sorbet van citrusvruchten



14 personen

Ingrediënten:

bodem van brownies:

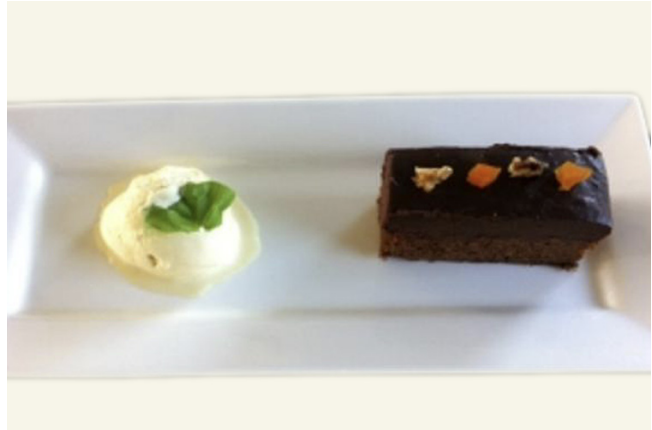
150 g pure chocolade (Callebout)
150 g roomboter
125 g suiker
125 g licht bruine basterdsuiker
1 zk vanillesuiker
150 g zelfrijzend bakmeel
1/2 tl zout
4 st ei
50 g gepelde walnoten

ganache:

200 g citrusvruchtenpuree
(Fruit Puree van Boiron)
40 g fijne kristalsuiker
50 g glucosesiroop
100 g roomboter (op kamertemperatuur)
225 g melkchocolade (Callebout)
225 g pure chocolade (Callebout)
5 tk munt

sorbet van citrusvruchten:

2,5 dl citrusvruchtenpuree (Fruit Puree van Boiron)
225 g suiker
30 g eiwit



Bereiding:

1. **Bodem van brownies:** Verwarm de oven voor op 175°C. Bekleed een vierkante ovenschaal met bakpapier.
2. Hak de walnoten fijn.
3. Smelt in een pan op een laag vuur de boter en de chocolade. Roer regelmatig.
4. Haal de pan van het vuur en roer de suiker, de basterdsuiker en de vanillesuiker door de chocolade.
5. Roer vervolgens het bakmeel en het zout door het chocolademengsel.
6. Voeg al roerend één voor één de eieren toe.
7. Roer de fijngehakte walnoten door het beslag.
8. Doe het beslag in de ovenschaal en strijk glad.
9. Plaats de ovenschaal in het midden van de voorverwarmde oven en bak de bodem in ongeveer 30 tot 35 minuten gaar.
10. Laat de brownie bodem ongeveer 30 minuten afkoelen. (**LET OP: BROWNIE BODEM IN OVENSCHAAL LATEN ZITTEN**).

Ganache van chocolade met een sorbet van citrusvruchten (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Ganache: Verwarm de vruchtenpuree met de kristalsuiker en de glucosestroop totdat alle suikers zijn opgelost.
12. Doe de chocolade (puur en melkchocolade) in een aparte pan.
13. Giet de vruchtenmassa, zodra deze 70°C is (**gebruik een digitale thermometer**), over de chocolade.
14. Roer goed door totdat de chocolade helemaal gesmolten is.
15. Laat de massa afkoelen tot 34°C. Roer er vervolgens de in klontjes gesneden boter door heen totdat deze helemaal gesmolten en opgenomen is.
16. Laat de massa afkoelen tot ongeveer 32°C. Giet deze dan op de bodem van de brownies.
17. Zet weg in de koeling.
18. Vlak voor uitserveren: Snijd 14 ganaches van 10cm x 3 cm.
19. **Sorbet:** Doe 225 ml water en 225 gram suiker in een pan. Los op een matig vuur de suiker al roerende op. Kook het suikermengsel ongeveer 1 minuut. Haal de pan van het vuur en laat de siroop afkoelen.
20. Meng 2,5 dl citrusvruchtenpuree met de siroop.
21. Klop 30 gram eiwit totdat het bijna stijf is en roer hier het citrusvruchtenmengsel door. Zorg dat alle ingrediënten goed worden vermengd.
22. Draai de massa in de ijsmachine tot een stevige sorbet.

Presentatie:

1. Leg de ganache op een bordje.
2. Garneer met een blaadje munt.
3. Serveer er een bolletje sorbetijs bij.