



april 2017

menu

amuse

Gefrituurd zacht gekookt eitje met creme van zalm en kaviaar

voorgerecht 1

Groenteterrine Cees Helder met geconfijt kwartelpootje

voorgerecht 2

Zeeduivel a la de Librije

hoofdgerecht

Speenvarkencarre met zoetzure pompoentapenade en loempia met rijst

nagerecht

Creme brulee van limoncello, aardbeitjes en yoghurtijs met limoen

wijnen

Marquisino Godello, Spanje Wit, 2010

Carpess de Egame Rioja, Spanje Rood, 2013

Limoncello

Gefrituurd zacht gekookt eitje met creme van zalm en kaviaar



14 personen

Ingrediënten:

ei

ei:

14 st ei, m
bloem, eiwit , paneermeel
zalm
150 g gerookte zalm
60 g creme fraiche
10 stng bieslook
peper en zout

garnering:

7 sn casinobrood
haringkaviaar, zwart
14 stng bieslook



Bereiding:

1. Kook de eitjes 5 minuten in kokend water en spoel ze goed koud af.
2. Pel de afgekoelde eitjes voorzichtig.
3. Paneer ze eerst met bloem, daarna twee keer met eiwit en paneermeel.
4. Voor uitserveren 2,5 minuut frituren op 175°C.
5. Snijd de gerookte zalm in kleine blokjes.
6. Snijd de bieslook fijn en houd 14 sprietjes over voor garnering.
7. Meng de gerookte zalm met wat bieslook snippers en naar eigen inzicht een hoeveelheid crème fraîche.
8. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
9. Steek 2 rondjes van 5 cm uit ieder sneetje brood.
10. Steek hieruit een rondje van 2,5 cm.
11. Rooster de ringen in de oven op 150°C lichtbruin en vlak voor uitserveren nog even onder de salamander.

Presentatie:

1. Leg in het midden van het bord een broodring.
2. Snijd na het frituren van het ei de bovenkant met een mes eraf.
3. Zet het ei in de broodring en leg het eikapje ernaast.
4. Schep een lepeltje zalmcrème op het eitje en leg daarop een beetje kaviaar.
5. Garneer met een spriet bieslook.

Groenteterrine Cees Helder met geconfijt kwartelpootje



14 personen

Ingrediënten:

diverse groenten

terrine, 28 cm half rond:

100 g bloemkool
100 g broccoli
100 g shii-take
100 g haricots verts
100 g doperwten, diepvries
100 g knolselderij
100 g bospeen
2 dl room
3 dl groentenfond
1 tk rozemarijn
2 tk tijm
2 st sjalot
5 g agar agar

salade van kwartel:

75 g mesclun
28 st geconfijte kwartelpootjes

dressing:

1 dl druivenpitolie
1 el wittewijnazijn
1 el truffeltapenade
peper en zout



Bereiding:

1. **Terrine:** Bedek de terrine met plastic folie.
2. Snijd de bloemkool in roosjes.
3. Schil de bospeen en snijd er blokjes van.
4. Snijd de haricots verts in stukjes.
5. Schil de knolselderij en snijd in blokjes.
6. Kook de groenten per soort beetgaar en spoel ze meteen af met ijskoud water.
7. Laat de groenten goed uitlekken en meng ze.
8. Verwijder de steeltjes van de shii-takes en snijd in blokjes.
9. Bak de shii-takes kort in de boter, giet het bakvocht weg en voeg de blokjes bij de groenten.
10. Verwarm de groentenfond met de room, rozemarijn, tijm en gehakte sjalot en laat een half uur trekken op de doorkookplaat.

Groenteterrine Cees Helder met geconfijt kwartelpootje (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Zeef de vloeistof, roer er de agar agar door en laat 2 minuten zachtjes koken.
12. Laat iets afkoelen en meng met de groenten. Breng het op smaak met peper en zout.
13. Breng in de terrinevorm, zodra de massa niet meer uitzakt en laat in de koeling verder opstijven.
14. **Salade:** Was de salade en slinger droog.
15. Verwarm de kwartelpootjes in de oven op 90°C.
16. Meng de olie, azijn en tapenade met de staafmixer homogeen en breng op smaak met peper en zout.
17. Meng de salade met de dressing.

Presentatie:

1. Leg een plak van de terrine op een bedje salade met de kwartelpootjes er tegen aan.

Zeeduivel a la de Librije



14 personen

Ingrediënten:

zeeduivel, aardappel

zeeduivel:

980 g zeeduivel (zonder vel)

aardappelmousseline:

1000g aardappelen (kruimig)

40 g boter

olijfolie extra vergine

1,5 dl volle melk

1 dl room

zout, peper

nootmuskaat

zoethoutdressing:

4 dl gevogeltefond

100 g zoethoutsnippers

2 el aceto balsamico

2 dl olijfolie extra vergine

zout, peper

groentebouillon:

1 st ui

1 st wortel

1 st prei

2 tk tijm

1 st laurierblad

0.5 dl kookwijn (wit)

1 l water

peper

serranoham:

7 pl Serranoham

garnering:

0,25 bs platte peterselie



Bereiding:

1. **Zeeduivel:** Verdeel de vis in porties overeenkomstig het aantal leden. Bestrooi met zout.
2. **Zoethoutdressing:** Breng de gevogeltefond aan de kook, voeg de zoethoutsnippers toe en laat gedurende 1 uur langzaam trekken op de doorkookplaat.
3. Zeef dit mengsel en voeg 2 eetlepels aceto balsamico toe.
4. Klop beetje bij beetje de olijfolie erdoor. Breng de dressing op smaak met zout en peper.
5. **Groentebouillon:** Maak de ui, wortel en prei schoon. Snijd in kleine blokjes.

Zeeduivel a la de Librije (vervolg)



14 personen

Bereiding:

6. smelt een klontje boter in een diepe pan en fruit de groenten met de tijm gedurende 5 minuten. Voeg 1 liter water, de witte wijn en iets peper toe.
7. Breng aan de kook en laat op laag vuur ongeveer 25 minuten trekken.
8. Zeef de bouillon.
9. **Aardappelmousseline:** Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Kook ze in gezouten water gaar. Giet af, doe terug in de pan, zet een deksel op de pan en laat 10 minuten staan en haal ze vervolgens door de pureeknijper.
10. Smelt de boter en meng deze er doorheen.
11. Verwarm de melk en room in een steelpan en schep zo luchtig mogelijk door de puree.
12. Roer 2 tot 3 eetlepels olijfolie beetje bij beetje door de puree. Het is de bedoeling dat de mousseline glad en een beetje vloeibaar wordt.
13. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
14. Hang een grove bolzeef in een pan en wrijf met de bolle kant van een lepel de mousseline erdoor.
15. **Serranoham:** Halveer de plakken en bak de Serranoham krokant in een koekenpan en leg op keukenpapier.
16. Vlak voor uitserveren: Gaar de zeeduivel in 5 tot 10 minuten in de hete bouillon, zonder deze te laten koken. Verwarm de mousseline en de dressing.
17. **Garnering:** Hak de peterselie fijn.

Presentatie:

1. Maak mbv. een ring van 10cm een spiegeltje mousseline op een warm bord.
2. Plaats hierop de zeeduivel.
3. Leg een 1/2 plak krokante Serranoham op de zeeduivel.
4. Schep de warme dressing om de mousseline heen.
5. Garneer met de peterselie.

Speenvarkencarre met zoetzure pompoentapenade en loempia met rijst



14 personen

Ingrediënten:

speenvarkenkoteletten,
flespompoen (grote)

pompoentapenade:

1.5 dl kookwijn (wit)
0.5 dl wittewijnazijn
0.5 st limoen
0.5 st citroen
1 st verse gember (3 cm)
2 st steranijs
0.5 st serehstengel
1,5 tl korianderkorrels
180 g suiker
3,5 dl water
0,5 tl gedroogde chiliringetjes
1 st flespompoen (grote)



loempia gevuld met rijst:

100 g rijst
14 st loempiavellen doorsnee 15 cm
125 g kastanjechampignons
125 g oesterzwammen
2 st sjalotten
2 tn knoflook
zout, peper
0,25 bs bieslook
2 kg speenvarkencarre (er moeten 14 koteletjes uit gesneden worden)
2 st sjalot
2 dl Banyuls
8 dl kalfsfond
boter
zout, peper

beukenzwammen:

300 g beukenzwammen (witte)

Bereiding:

1. **Pompoentapenade:** Rasp de schil van de halve limoen en halve citroen. Pers beide helften uit. Snijd de gember in plakken. Kneus de korianderkorrels. Verkruiemel het pepertje.
2. Doe de suiker in een pan met 3,5 dl water, de azijn, de witte wijn en specerijen.
3. Breng dit aan de kook, zet het vuur lager en laat 10 minuten zachtjes koken.
4. Maak de pompoen schoon en zorg dat je ongeveer 800 gram vruchtvlees overhoudt.
5. Snijd het pompoenvlees in kleine blokjes en voeg deze toe aan de siroop.
6. Breng het geheel opnieuw aan de kook, zet het vuur lager en laat de pompoen zachtjes koken totdat deze gaar is.
7. Zet het vuur uit, doe de deksel op de pan en laat de pompoen afkoelen in de specerijenstroop.

Speenvarkencarre met zoetzure pompoentapenade en loempia met rijst (vervolg)



14 personen

Bereiding:

8. Giet de pompoen af boven een vergiet. Verwijder de steranijs, serehstengel en de plakjes gember.
9. Doe de pompoenblokjes in een kom en zet er even de staafmixer op tot je een grove puree hebt verkregen.
10. Vlak voor uitserveren: Verwarm de pompoentapenade in een scheutje olijfolie.
11. **Loempia:** Snipper de sjalotten en hak de knoflook fijn.
12. Snijd de paddestoelen zeer fijn.
13. Fruit sjalotten en knoflook aan in de boter en voeg de fijn gesneden paddenstoelen toe.
14. Laat kort op hoog vuur bruin bakken.
15. Breng pittig op smaak met peper, zout en de fijngesneden bieslook en zet weg tot gebruik.
16. 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. Meng de rijst, als deze droog is, met het paddestoelenmengsel.
17. Leg het loempiavel met de punt naar beneden en leg er wat rijstmengsel op.
18. Sla de zijken naar elkaar toe en rol de loempia op.
19. Plak de randen vast met een beetje water.
20. Frituur ze voor uitserveren goudbruin op 175°C.
21. **Speenvarkencarré:** Dep het vlees goed droog en kruid licht met zout en peper.
22. Verhit boter in een koekenpan en schroeit het vlees snel dicht en laat mooi bruin worden. Houd het braadvocht apart voor de saus.
23. **Let op: 2 manieren om het vlees te garen.**
 1. Breng het vlees over in een ingevette braadslede en plaats in een hete oven van 100°C. Steek een digitale thermometer in het midden van het vlees en verhit tot een kerntemperatuur van 65°C. Voor uitserveren de ribben trancheren.
24.
 2. Breng het vlees over in een ingevette braadslede en zet in de Rational. N.B. Indien de Rational een geluidssignaal geeft altijd knop (8) even ingedrukt houden (CONTINUE). Druk op aan (1). Wacht tot de verlichting in de oven aangaat. Druk tegelijkertijd op de blauwe toets (4) en de rode toets (5). Stel direct daarna de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Druk op de temperatuurtoets (6) en stel de temperatuur in op 100°C met knop (19). Druk op druppel (2) om vocht toe te voegen (Deze moet gaan knippen). Voeg 30 procent vocht toe door knop (19) naar links te draaien (display 30 procent blauw, 70 procent rood). Steek de kerntemperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in het vlees. Druk op de bovenste IQT (12) en stel de kerntemperatuur in op 65°C met de draaiknop (19). Druk nogmaals op IQT (12). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).
25. **Saus:** Schil en snipper de sjalotten. Bak de sjalotten aan in het braadvocht van de speenvarkencarré.
26. Blus het geheel af met Banyuls en voeg de kalfsfond toe.
27. Laat tot de helft inkoken.
28. Zeef de saus en monteer deze met koude klontjes boter en bind eventueel met allesbinder.
29. Breng op smaak.
30. **Beukenzwammen:** Vlak voor uitserveren: Bak de beukenzwammen in wat boter en breng stevig op smaak met zout en peper.

hoofdgerecht

Speenvarkencarre met zoetzure pompoentapenade en loempia met rijst (vervolg)



14 personen

Presentatie:

1. Plaats een ronde steker in het midden van een groot bord en vul deze met wat pompoentapenade.
2. Leg het uiteinde van de kotelet op de tapenade aan de linkerkant van het bord.
3. Leg de loempia ernaast.
4. Giet de saus over het vlees.
5. Garneer met de beukenzwammen.

nagerecht

Crème brulée van limoncello, aardbeitjes en yoghurtijs met limoen



14 personen

Ingrediënten:

room, limoncello

crème brulée:

2,5 dl melk
7 dl room
260 g eidooier, gepasteuriseerd
160 g suiker
75 g limoncello
1 st limoen
rietsuiker voor de afwerking.

tuille bakje:

200 g eiwit, gepasteuriseerd
200 g poedersuiker
100 g boter
100 g bloem
100 g amandelpoeder

aardbeien:

250 g aardbeien

ijs:

8 dl volle boeren yoghurt
2 dl slagroom
1 dl melk
160 g poedersuiker
1 el limoensap
60 g eiwit, gepasteuriseerd

garnering:

14 st minttopjes



Bereiding:

1. **Crème brulée:** Breng de room met de melk aan de kook.
2. Klop de eidooiers met de suiker los en roer de warme room geleidelijk door het dooiermengsel.
3. Voeg vervolgens de limoncello en rasp van limoen toe en klop glad.
4. Giet in bakjes en dek af met plastic folie.
5. Zet de bakjes met crème brulée op een bakplaat met een klein laagje water zodat ze iets onderstaan en laat ongeveer 35 minuten garen in de oven op 125°C.
6. Het mengsel moet aan de buitenkant iets stevig zijn en in het midden nog zacht.
7. Zet weg in de koeling tot gebruik.
8. **Tuilles:** Doe de zachte boter in een kom en spatel de gezeefde bloem erdoor.
9. Klop de eiwitten los met een garde en spatel door het botermengsel.
10. Spatel de poedersuiker en amandelpoeder voorzichtig onder het beslag en laat 15 minuten afgedekt rusten in de koelkast.

nagerecht

Crème brulée van limoncello, aardbeities en yoghurtijs met limoen (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Strijk met een paletmes het beslag flinterdun uit in ronde cirkels van ongeveer 12 cm op een siliconenmat.
12. Bak af in een oven van 180°C.
13. **SNELWERKEN** : Vouw het koekje om de buitenkant van een metalen bakje zodat er een bakje ontstaat.
14. Bewaar in een afgesloten trommel tot gebruik.
15. **IJs**: Giet yoghurt, melk, suiker en limoensap in een kom en meng goed.é
16. Klop de slagroom half stijf en meng met het yoghurtmengsel.
17. Klop eiwit bijna stijf en spatel door het mengsel.
18. Draai in de ijsmachine ijs.
19. **Aardbeien**: Maak de aardbeien schoon.
20. Wanneer de aardbeien groot zijn eventueel halveren.

Presentatie:

1. Neem een langwerpig bord.
2. Karameliseer de rietsuiker op de crème brûlée met een gasbrander.
3. Zet er een schaalje crème brûlée op het bord en een tuille gevuld met een bolletje yoghurtijs en garneer met een blaadje mint.
4. Garneer in het midden met wat aardbeities bestrooid met poedersuiker.