



juli 2017

menu

amuse

Amuse: kers-tomaatjes en watermeloen

amuse 2

Amuse: gorgonzolacrème met slakjes

voorgerecht

**Lauwwarme salade van rode poon, courgette,
tomatensalsa en pesto**

hoofdgerecht

Kalfshaas met morillesaus, pasta en groenten

nagerecht

**Nougatparfait met sorbet van passievruchten en
sinaasappelsalade**

wijnen

Hugo: Prosecco met vlierbessenbloesemlikeur | munt

2015 The Four Growers Chardonnay Zuid-Australië

2014 Vegazar Roble Ribera del Duero Spanje

Il Santo Vino Liquoroso Dolce Toscane Italië

amuse

Amuse: kers-tomaatjes en watermeloen

12 personen



Ingrediënten:

2 bossen basilicum van 25 gram
2 dl zonnebloemolie
kerstomaatjes (pomodori)
watermeloen
zwarte peper, zeezout
lollystokjes of prikkers



Bereiding:

- Pureer het basilicum (houd enkele kleine blaadjes achter voor de garnering) met de olie totdat het basilicum een fijne puree is geworden.
- Ontvel de tomaatjes.
- Schep met een meloenboor bolletjes uit de watermeloen.
- Leg de meloenbolletjes en de tomaten in de basilicumpuree en laat ze hierin even marinieren.
- Steek eerst een watermeloenbolletje en daarna een tomaatje aan het stokje. Bestrooi met versgemalen peper en zeezout. Garneer met een blaadje basilicum..

Amuse: gorgonzolacrème met slakjes

12 personen



Ingrediënten:

Gorgonzolacrème
2 sjalotten
4 tenen knoflook
4 eetlepels olijfolie
150 gram pancetta
1 dl Sambuca
4 dl slagroom
200 gram gorgonzola (extra picante)
60 gram geroosterd amandelschaafsel
6 eetlepels gehakte bieslook of petersel
zeezout en zwarte peper
1 blikje kleine slakjes (30 stuks in een blik)
prikkers



Bereiding:

- Laat de gesnipperde sjalot en fijngehakte knoflook glazig worden in de olijfolie.
- Voeg de gesnipperde pancetta toe en laat even meebakken.
- Blus af met de Sambuca en voeg de room en in blokjes gesneden gorgonzola toe.
- Breng langzaam al roerende aan de kook en laat zachtjes een beetje indampen.
- Laat een beetje afkoelen en schep er de amandelen en gehakte bieslook of peterselie door. Maak op smaak met peper en zout.
- Laat verder afkoelen. Vul de glaasjes. Steek een slakje aan een prikker en leg op het glas.
- Serveer op kamertemperatuur met crostini.

voorgerecht

Lauwarme salade van rode poon, courgette, tomatensalsa en pesto



12 personen

Ingrediënten:

Rode poonfilets en groenten

24 filets van rode poon

olie

boter

fleur de sel*)

6 Nicola aardappelen

2 groene courgettes

peper en zeezout

Tomatensalsa

12 pomodoritomaten

2 chilipepers

enkele takjes oregano

sap van 2 limoenen

tabasco

peper en zout

Pesto

4 bossen basilicum van 50 gram

40 gram geroosterde pijnboompitten

40 gram geraspte Parmezaanse kaas

2 tenen knoflook

4 dl olijfolie

peper en zout 12 ansjovisfilets

12 basilicumblaadjes



Bereiding:

- Rode poon:

- Kerf het vel van de vis in met een zeer scherp mes. Bak kort in olie en boter op de velkant.

Bestrooi vlak voor het serveren met fleur de sel.

- Snijd de aardappelen in plakjes, kook net gaar. Afkoelen.

- Snijd de courgette in drie stukken.

- Snijd er de groene schil in dikke plakken af en snijd deze in reepjes.

- Blancheer kort. Bestrooi met peper en zout.

Salsa:

- Rooster de tomaten en de peper in een oven van 180° totdat ze een beetje beginnen te kleuren.

- Verwijder de zaden uit de peper, pureer ze met de rest van de ingrediënten en maak op smaak met limoen, tabasco, peper en zout.

- Pesto:

- Pureer alle ingrediënten in een blender of keukenmachine.

- Maak op smaak met peper en zout.

Kalfshaas met morillesaus, pasta en groenten

12 personen



Bereiding:

Kalfshaas

1.200 gram kalfshaas
peper en zout
boter, olie

Morillesaus

20 gram gedroogde morilles
4 sjalotjes
2 teentjes knoflook
zonnebloemolie
4 dl Madeira
10 dl kalfsfond*)
maïzena
50 gram boter

Gemengde groenten

250 gram doperwten (diepvries)
250 gram haricots verts
250 gram wortel
2 sjalotjes
200 gram kleine cantharellen

600 gram Pasta



Bereiding:

- Bestrooi de kalfshaas met peper en zout en bak aan alle kanten bruin in de boter met olie.
- Zet voor het serveren $\pm$ 1 uur in een oven van 120°. Kerntemperatuur 55°.
- Laat het vlees 30 minuten rusten op een lauwarme plaats.
- Snijd in niet te dikke plakjes. Leg in een warme schaal en zet nog even in een warme oven.
- Week de morilles $\pm$ 2 uur in zoveel lauw water dat ze onder staan.
- Laat de sjalot en de knoflook in een scheutje olie glazig worden.
- Voeg de Madeira toe en laat indampen tot 1/3.
- Voeg de kalfsfond, de morilles en het weekvocht toe en damp langzaam in tot de helft. Zeven.
- Snijd de morilles in stukjes en voeg weer toe aan de saus.
- Bind op sausdikte met maïzena en monteer met de koude boter.
- Blancheer de doperwten, de haricots verts en de wortel per soort beetgaar.
- Bak het gesnipperde sjalotje en de cantharellen in een klontje boter en voeg alle andere groenten toe.
- Laat warm en glanzend worden. Maak op smaak met peper en zout.

Het weekvocht van de morilles kan zand bevatten. Zeef het door een papieren koffiefilter.

Serveer met pasta.

nagerecht

Nougatparfait met sorbet van passievruchten en sinaasappelsalade



12 personen

Ingrediënten:

Parfait

2 dl slagroom
80 gram honing
50 gram suiker
2 eetlepels water
2 eiwitten

Vulsel

50 gram pecannoten
50 gram zachte nougat
50 gram bigareaux *)
50 gram pistachenoten

Passievruchtensorbet

2½ dl suikerstroop*)
2½ dl passievruchtenpuree
1 eiwit

Meringue

2 eiwitten
100 gram suiker

Sinaasappelsalade

8 sinaasappels
8 passievruchten
2 dl suikerstroop



Bereiding:

- Klop de slagroom lobbig en zet koud weg.
- Verwarm de honing met de suiker en het water tot 115° (gebruik de kernthermometer). Laat een beetje afkoelen.
- Klop het eiwit stijf.
- Voeg al kloppende de hete honing-suikeroplossing toe en blijf kloppen totdat het koud is.
- Schep de slagroom en het fijngehakte vulsel door het eiwit.
- Leg ringen van 6 - 7 cm op een blad met bakpapier.
- Meng de ijskoude suikerstroop met de ijskoude passievruchtenpuree en draai er in de sorbetière een sorbet van.
- Klop het eiwit stijf en voeg het toe aan de sorbet als deze begint te bevriezen.
- Bewaar tot gebruik in de diepvries. Zet 1 - 1½ uur voor het gebruik in de koelkast.
- Klop het eiwit stijf en voeg de suiker al kloppend toe. Klop totdat het eiwit in pieken staat.
- Schep de meringue voor het serveren op de parfait en gratineer met de koksbrander.
- Snijd de sinaasappelpartjes tussen de vliezen uit. Schep ze in een zeef en laat ze uitlekken.
- Snijd de passievruchten doormidden en schep er het vruchtvlees uit.
- Voeg de suikerstroop toe aan de passievruchten en schep door de salade.
- Schep de parfait in de ringen. Maak daarbij een holte waar later een bolletje sorbet in kan liggen en laat bevriezen.

*) Bigareaux of Franse vruchtjes zijn gekonfijte kersen.

