



januari 2018

menu

amuse

Tomatenaspic met fruit de mer

voorgerecht 1

Zuurkoolsandwich met pastrami en morillejus

voorgerecht 2

Knolraap mierikswortelsoep met knapperig rundvlees

hoofdgerecht

Poussin in zoutkorst met aardappemuffin en winterse salade

nagerecht

Citroentaartje met gin tonic schuim en sinaasappelgranité

Tomatenaspic met fruit de mer



14 personen

Ingrediënten:

fruit de mer, kabeljauw, tomaten

tomatengelei:

9 dl groentebouillon
0,5 dl citroensap
10 st tomaten (500 gram)
0,5 dl witte wijnazijn
21 bl gelatine (35 gram)
175 g fruit de mer (kant-en-klaar)
14 st eetbare bloemblaadjes
halve bolvormpjes met
90 ml inhoud



vismousse:

250 g kabeljauwfilet (zonder vel)
2,5 dl visbouillon (let op: 30g concentraat op 1 ltr water)
6,5 bl gelatine (11 gram)
0,8 dl room

garnering:

50 g veldsla
1/3 tl mosterd
1 el witte wijnazijn
3 el olijfolie extra vergine
peper
1 el truffelolie

Bereiding:

1. **Tomatengelei:** Snijd de tomaten in grove stukken.
2. Weeg 40 (!!) g groenteconcentraat af. Verdun met water tot 9 dl. Breng de groentebouillon aan de kook, voeg de stukken tomaat toe en laat zachtjes koken gedurende 10 minuten.
3. Week 21 gelatineblaadjes (35g) in een ruime hoeveelheid koud water.
4. Snijd de fruits de mer in kleine stukjes en dep ze droog.
5. Schenk de bouillon door een zeef, bekleed met een neteldoek en laat het er rustig doorlopen zodat een heldere bouillon ontstaat.
6. Schenk terug in de pan. Zeef het citroensap en voeg het citroensap en de wijnazijn toe aan de aspic.
7. Voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes toe aan de warme aspic en laat ze helemaal oplossen (eventueel iets verwarmen). Verdeel de aspic over twee koude kommen, plaats deze in de blastchiller en klop na 3 minuten de aspic op met een garde en verwijder het schuim. Plaats opnieuw 3 minuten in de blastchiller, klop met een garde en verwijder het schuim.
8. Vul de vormpjes voor 3/4 met de dikker geworden aspic als volgt: Leg een bloemetje op de bodem van de vormpjes. Giet hier een laagje aspic op en verdeel hierover de helft van de fruits de mer. Giet hierover weer een laagje aspic en verdeel de andere helft van de fruits de mer hierover. Giet tenslotte hierover een laagje aspic tot de vormpjes voor 3/4 gevuld zijn. Laat opstijven in de koeling.

Tomatenaspic met fruit de mer (vervolg)



14 personen

Bereiding:

9. **Vismousse:** Week 6,5 gelatine blaadjes(11 gram) in een ruime hoeveelheid koud water.
10. Snijd de kabeljauwfilet in kleine stukjes. Voeg deze toe aan de visbouillon en breng aan de kook. Zet het vuur uit, voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes toe en laat ze helemaal oplossen. Doe de deksel op de pan en laat 10 minuten staan.
11. Pureer de vis met de bouillon met behulp van een staafmixer. Laat afkoelen (niet in de koeling plaatsen).
12. Klop de slagroom lobbijg en spatel door de afgekoelde vis.
13. Schep de vismousse op de opgesteven aspic, strijk glad en laat gedurende 30 minuten opstijven in de koeling.
14. **Garnering:** Was de veldsla en slinger hem droog.
15. Maak een dressing van mosterd, witte wijnazijn en olijfolie extra vergine. Voeg peper naar smaak toe.
16. Vlak voor uitserveren: Meng de veldsla met wat dressing.

Presentatie:

1. Stort op kleine ronde bordjes.
2. Garneer met wat aangemaakte veldsla.

Zuurkoolsandwich met pastrami en morillejus



14 personen

Ingrediënten:

zuurkool

morillejus:

15 g morilles (gedroogd)
1 tn knoflook
2 st sjalot
3 dl Kalfsfond
1,5 dl room
1 dl Madeira
boter

zuurkool:

600 g zuurkool
1 st ui
25 g ganzenvet
1 st goudreinet
2 st kruidnagel
2 st laurierblad
6 st jeneverbessen
6 st witte peperkorrels
2 tk tijm
50 g katenspek (heel stukje)
5 dl witte wijn
1 st citroen
neteldoek

sandwich:

4 st courgette
1/8 bs tijm
1/8 bs rozemarijn
1,5 dl olijfolie extra vergine
1 st citroen
szechuanpeper (gemalen)
4 pl bruin tramezzinibrood

hazelnootcreme:

250 g blanke hazelnoten
2 dl slagroom

garnering:

14 pl pastrami
10 st verse dadels
1 bk daiconcress



Bereiding:

1. **Morilles:** Laat de morilles twee maal een kwartier weken, eerst in lauw water, daarna in heet water. **Bewaar het weekvocht.** Spoel de morilles na beide weekbeurten af in stromend water. Snijd de morilles overlangs doormidden en laat ze uitlekken. Zet terzijde.

Zuurkoolsandwich met pastrami en morillejus (vervolg)



14 personen

Bereiding:

2. Decanteer het weekvocht, voeg de Madeira toe en laat reduceren tot er bijna niks meer over is (**er bij blijven!!**).
3. Snipper 1 sjalot en snijd de knoflook fijn.
4. Zweet de sjalot aan in wat boter, bak de knoflook even mee en voeg de kalfsfond toe. Laat inkoken tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Zeef de saus en voeg dan het sterk ingekookte morille/Madeira -vocht toe en de room. Laat tot sausdikte inkoken.
5. **Zuurkool:** Pel de ui en snijd deze in dunne ringen. Schil de appel, snijd deze brunoise en besprenkel met citroensap (om verkleuren tegen te gaan). Doe de specerijen en de tijm in een stukje neteldoek en bind dicht met een touwtje.
6. Laat de zuurkool uitlekken en haal deze met 2 vorken uit elkaar en snijd het iets kort.
7. Fruit de ui zachtjes in het ganzenvet goudgeel.
8. Voeg de zuurkool, appel, katenspek, het kruidenbultje en 5 dl witte wijn toe.
9. Laat de zuurkool nu 3 kwartier op de doorkookplaat zachtjes koken tot het vocht bijna verdampt is.
10. Verwijder het katenspek en het kruidenbultje.
11. **Sandwich:** Snijd de courgette overlangs op de snijmachine (stand 4) in dunne plakken.
12. Hak de tijm en rozemarijn fijn. Pers de citroen uit.
13. Maak een marinade van 1,5 dl olijfolie extra vergine, 30 ml citroensap, 1 theelepel tijm, 1 theelepel rozemarijn en szechuanpeper (naar smaak).
14. Marineer de courgetteplakken minimaal 30 minuten in deze marinade.
15. Droog de courgetteplakken op keukenpapier en snijd ze af met een lengte van ongeveer 12 cm. Leg er een plakje zuurkool op en maak er rolletjes van.
16. Snijd het tramezzinibrood in plakken van 6 bij 12 cm en rooster deze onder de Salamander goudbruin.
17. **Hazelnootcrème:** Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan. Laat afkoelen en hak ze grof.
18. Doe de grof gehakte noten in een kleine steelpan en voeg de room toe. Breng tegen de kook aan en laat de noten in ongeveer 20 minuten garen (**er bij blijven!!**). Laat het mengsel afkoelen en draai het glad mbv. de staafmixer.
19. Doe de hazelnootcrème in een spuitzak met een grove gladde spuitmond en zet terzijde.
20. Vlak voor uitserveren: Snipper 1 sjalot en zweet deze aan in wat boter, voeg de morilles toe en bak ze enkele minuten zachtjes op laag vuur.
21. Vlak voor uitserveren: Monteer de saus met wat klontjes koude boter en breng op smaak met zout en peper.
22. **Garnering:** Ontpit de dadels en verdeel ze overlangs in 6 stukjes.

Presentatie:

1. Spuit streepjes hazelnootcrème op het geroosterde tramezzinibrood.
2. Leg op elke snee brood drie courgetterolletjes.
3. Drapeer er 1 plak pastrami op.
4. Verdeel de in partjes gesneden dadels over de sandwich.
5. Trek een streep saus bovenlangs en een streep links en rechts van de sandwich.
6. Leg wat morilles op de strepen links en rechts van de sandwich.
7. Garneer de sandwich met wat daiconcress.

Knolraap mierikswortelsoep met knapperig rundvlees



14 personen

Ingrediënten:

knolraap en mierikswortel

knolraap-mierikswortelsoep:

1 st ui
1 l kippenbouillon (poeder)
700 g knolraap
3 dl room
3 el mierikswortel
0,50 dl wittewijnazijn
60 g suiker
cayennepeper
zout
zonnebloemolie



knapperig rundvlees:

250 g bavette
50 g maizena
2 st groene pepers

Bereiding:

1. **Knolraap-mierikswortelsoep:** Verhit 3 eetlepels zonnebloemolie in een grote pan op laag vuur.
2. Snipper de ui en voeg de snippers met een snufje zout toe aan de pan met de olie.
3. Leg het deksel op de pan en zweet de uiensnippers aan tot ze na ongeveer 10-15 minuten zacht zijn maar niet bruin.
4. Schil de knolraap en snijd de knolraap in kleine stukjes.
5. Voeg de knolraapstukjes en de kippenbouillon toe aan de pan met de uiensnippers.
6. Breng het geheel aan de kook.
7. Draai het vuur laag en laat de soep 10 tot 15 minuten onafgedekt sudderen tot de stukjes knolraap gaar zijn.
8. Roer de room erdoor en breng de soep weer aan de kook.
9. Roer de mierikswortel erdoor.
10. Pureer de soep met een blender.

Knolraap mierikswortelsoep met knapperig rundvlees (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Breng de wittewijnazijn en de suiker in een andere pan aan de kook.
12. Roer tot de suiker is opgelost.
13. Roer dit mengsel door de gepureerde soep.
14. Voeg zout en peper toe en houd de soep goed warm.
15. **Knapperig rundvlees:** Snijd de bavette in dunne reepjes.
16. Bestuif de bavettereepjes met maizena en schud de overtollige maizena er weer af.
17. Verhit 4 a 5 eetlepels zonnebloemolie in een grote koekepan op middelhoog vuur.
18. Voeg de bavette reepjes toe en bak ze goed knapperig.
19. Neem de bavettereepjes uit de pan en laat ze goed uitlekken op keukenpapier.
20. Snijd de groene pepers in dunne ringetjes met de zaadjes er nog in.
21. Strooi de groene peper ringetjes plus wat zout en cayennepeper over de bavettereepjes.

Presentatie:

1. Schep de soep in soepkommetjes.
2. Verdeel de reepjes bavette met de groene peperringen over de kommetjes.
3. Serveer direkt.

Poussin in zoutkorst met aardappemuffin en winterse salade



14 personen

Ingrediënten:

poussin, aardappel, wortels

zoutkorst:

2 kg grof zeezout (vb. Baleine, Marisol)
3 st eieren
1,1 l water
2 kg bloem
14 st poussin
1/4 bs tijm
7 tn knoflook
1/4 bs platte peterselie
14 st laurierblad
zout en peper



aardappelmuffin:

450 g aardappelen (vastkokend)
150 g bloem 00
20 g boter
1,1 dl melk
7 g gist (gedroogd)
2 st ei
1/4 bs platte peterselie
1/8 bs salie
4 el salieolie

salade:

2 st zwarte oerpeen
2 st gele oerpeen
2 st wortel (middelgroot)
1 st pastinaak (middelgroot)
2 st gekookte biet
3 st elstar
1 tn knoflook
1/4 bs basilicum
poedersuiker, olijfolie
0.5 dl ciderazijn
1,5 dl zonnebloemolie
1/2 bs bieslook
zout en peper

Bereiding:

1. **Zoutkorst:** Schep bloem (geen 00) en zout in een grote kom. Klop de eieren los. Voeg het koude water aan het mengsel van bloem en zout toe en vervolgens de eieren. Kneed tot een deeg. Laat 10 minuten rusten.
2. Rol uit in 14 lappen van ongeveer 3 millimeter dik op een met bloem bestoven werkvlak. Snijd er cirkels uit die groot genoeg zijn om de poussins te verpakken. Leg tijdens het verwerken een vochtige doek over de (gestapelde) lappen en het resterende deeg. Voeg iets water toe als het deeg te droog wordt.

Poussin in zoutkorst met aardappemuffin en winterse salade (vervolg)



14 personen

Bereiding:

3. Poussin: Knip/snij de vleugeltjes eraf en maak de poussins rond. Bind eventueel de pootjes aan elkaar met bindtouw. Bestrooi de binnenkant met peper. Stop in de buikholte een takje tijm, een blaadje laurier, een takje peterselie en een halve gekneusde teen knoflook.
4. Leg de poussins afzonderlijk op een deeglap en pak ze in (zoals bij klei). Maak het deeg goed dicht, gebruik eventueel een kwastje met water om het deeg te bevochtigen. Let op: een klein gaatje veroorzaakt een schoorsteen waaruit alle stoom en sappen ontsnappen en het hele proces mislukt! Leg ze terzijde en bedek ze met een vochtige doek.
5. Verdeel de poussins over twee bakplaten in de Rational.
6. N.B. Indien de Rational een geluidssignaal geeft altijd knop (8) even ingedrukt houden. Druk op aan (1). Wacht tot de verlichting in de oven aangaat. Druk op 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 200°C met knop (19). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17). Bak de poussins 35 minuten (kerntemperatuur 75°C). Haal ze uit de oven en laat ze 10 minuten rusten.
7. **Aardappelmuffin:** Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water gaar. Haal de aardappelen door de pureeknijper. Weeg hiervan 300 gram af in een grote kom.
8. Hak de peterselie fijn en voeg twee eetlepels toe aan de puree.
9. Hak de salie fijn en voeg 1 eetlepel toe aan de puree.
10. Smelt de boter. Kluts de eieren in een kom los met de melk en roer de bloem (00) en gist hierdoor. Voeg dit mengsel en de gesmolten boter toe aan de puree en meng zorgvuldig. Roer tenslotte de salieolie erdoor. Breng op smaak met zout en ruim peper.
11. Dek de kom af met plasticfolie en laat de massa rijzen op een warme plek.
12. 45 minuten voor uitserveren: Vet de muffinvormen in met boter en vul ze met behulp van een spuitzak met grote spuitmond voor 3/4 met de massa. Laat nogmaals rijzen.
13. Bak de muffins af op 175°C voor ongeveer 15 tot 20 minuten.
14. **Salade:** Houd alle groenten apart (gele en zwarte oerpeen geven nogal wat kleur af).
15. Schil de pastinaak. Snijd deze in reepjes van ongeveer 5cm lang en 1cm breed.
16. Snijd de wortels in reepjes van ongeveer 5cm lang en 1cm breed.
17. Pel de teen knoflook en snijd deze in flinterdunne plakjes.
18. Bestrooi de wortels en pastinaak met de plakjes knoflook en besprenkel ze met olijfolie. Verdeel ze gescheiden van elkaar over twee bakplaten en gaar ze in een oven van 200°C. Hou het in de gaten: de groenten moeten een mooie geroosterde kleur hebben, dus niet bleek en niet zwart (de pastinaak heeft een kortere bereidingstijd, dus tussentijds uit de oven halen). Zet alles apart terzijde.
19. Snijd de rode bieten in blokjes van ongeveer 1 bij 1cm. Maak de biet aan met een beetje poedersuiker en olijfolie. Zet apart.
20. Snijd de ongeschilde appel in kleine partjes en bak deze in olijfolie tot ze gaan kleuren. Zet eveneens apart.

hoofdgerecht

Poussin in zoutkorst met aardappemuffin en winterse salade (vervolg)



14 personen

Bereiding:

21. Snijd de basilicumblaadjes in smalle reepjes en gebruik hiervan twee eetlepels.
22. Vlak voor uitserveren: Meng alle groenten en verwarm gedurende 5 minuten bij 100°C. Voeg vervolgens de reepjes basilicum toe.
23. **Dressing:** Knip de bieslook fijn.
24. Klop de ciderazijn met de zonnebloemolie tot een dressing. Voeg 3 eetlepel bieslook toe en peper naar smaak. Verdeel het mengsel over 3 sauskommetjes.

Presentatie:

1. Haal de poussins uit de zoutkorst en leg op het bord.
2. Maak op het bord met de salade en de aardappelmuffin een culinaire compositie.
3. Zet 3 kommetjes met dressing op tafel.

nagerecht

Citroentaartje met gin tonic schuim en sinaasappelgranité



14 personen

Ingrediënten:

citroen

harde wener deeg:

100 g suiker

200 g boter

300 g patisserie bloem

1 st ei

2 tl bakpoeder

taartvulling:

6 st citroen

350 g suiker

6 st ei

270 g eidooier

300 g roomboter

gin tonic schuim:

4 dl tonic

1 dl gin

1 st limoen

50 g pro espuma freddo

sinaasappelgranité:

60 g suiker

4 st sinaasappel

80 g ananaskersen (fysalis)

garnering:

14 st ananaskersen(fysalis)



Bereiding:

1. **Harde wener deeg:** Doe suiker en boter bij elkaar in een kom en roer het een beetje los.
2. Doe het ei erbij en roer goed.
3. Zeef de bloem en de bakpoeder en voeg aan het boter en suiker mengsel toe.
4. Maak hier een deeg van.
5. Zet het deeg verpakt in plasticfolie een half uur in de koelkast.
6. Rol na een half uur het deeg uit en leg in de ingevette bakvorm.
7. Prik met een vork gaatjes in de bodem leg er bakpapier in vul met steunvulling en bak het deeg 15 minuten voor op 175°C
8. Haal de steunvulling eruit en bak nog 10 minuten op 175°C .
9. **Citroenvulling:** Boen de citroenen goed af met heet water.
10. Rasp de citroenen en pers ze daarna uit. Doe de rasp en het sap in een kom.

Citroentaartje met gin tonic schuim en sinaasappelgranité (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Meet 300 gram van het citroensap en de citroenrasp af.
12. Voeg hieraan de eidooiers, eieren en de suiker toe.
13. Verwarm dit mengsel op laag vuur en **blijf heel goed roeren** anders gaan de eieren stollen.
14. Als het mengsel licht begint te binden voeg je de helft van de boter toe en verwarm je het mengsel weer verder.
15. Als het mengsel op de achterkant van een lepel blijft hangen de rest van de boter toevoegen.
16. Het mengsel blijven verwarmen tot het dik vloeibaar is.
17. Laat het mengsel wat afkoelen.
18. Giet de citroenmassa in de vorm en bak 15 tot 20 minuten af in een oven van 175°C tot het mengsel gestold is maar in de kern nog wobbelig is.
19. **Gin tonic schuim:** Vermeng alle ingrediënten en doe ze in een sifon.
20. Laad de sifon met 2 patronen en zet tot gebruik in de koeling.
21. **Sinaasappelgranité:** Breng 100 ml water met de suiker aan de kook en laat 5 minuten inkoken.
22. Laat de siroop afkoelen.
23. Boen 2 sinaasappels schoon met heet water en rasp de oranje schil ervanaf.
24. Pers daarna de sinaasappels uit dus ook de geraspte.
25. Haal de fysalis vruchtjes uit hun jasje en pureer ze met de staafmixer.
26. Wrijf de puree door een zeef en meng met het sinaasappelsap, de rasp en de suikersiroop.
27. Doe het mengsel in een kom en zet in de snelvriezer.
28. Roer de granité regelmatig met een vork tot je mooie losse schilfers hebt.
29. Zet de granité dan in de gewone vriezer.

Presentatie:

1. Snijd de taart in 14 puntjes.
2. Leg een puntje op een bord en spuit op het puntje de gin-tonic schuim.
3. Leg een lepel sinaasappelgranité naast de taartpunt.
4. Leg op ieder bord een fysalis vruchtje.