



maart 2018

menu

amuse

Glaasje met geitenkaasmousse met paprikagelei en bladerdeegstengel

voorgerecht 1

Salade van gefrituurde gamba's

voorgerecht 2

Soepje van knolselderij, zoete aardappel, appel, peterselieolie en marjolein

hoofdgerecht

Speenvarkenracks met rijst en gebakken paksoi

nagerecht

Pannacotta van sinaasappel en soepje van citrusvruchten

Glaasje met geitenkaasmousse met paprikagelei en bladerdeegstengel



14 personen

Ingrediënten:

geitenkaas met honing

geitenkaasmousse:

350 g geitenkaas met honing (Bettine)
2 dl slagroom

kruidenolie:

15 g basilicum
15 g kervel
15 g platte peterselie
1 dl zonnebloemolie
peper en zout

paprikagelei:

scheutje olijfolie
1 st sjalot
2 st rode punt paprika
3,5 dl water
2 el suiker
2 bl gelatine
peper en zout

bladerdeegstengels:

2 pl bladerdeeg
eidooier
grof zeezout



Bereiding:

1. **Geitenkaasmousse:** Verwarm de geitenkaas licht en roer deze glad met de handmixer.
2. Klop de slagroom lobbij, schep deze door de geitenkaas en spuit het mengsel in glaasjes.
3. **Kruidenolie:** Blancheer de kruiden en laat goed uitlekken.
4. Pureer de kruiden met de olie in de blender.
5. Schep voorzichtig wat kruidenolie door de geitenkaasmousse zodat er een gemarmerd effect ontstaat.
6. **Paprikagelei:** Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water.
7. Snipper het sjalotje fijn en fruit aan in de olijfolie.
8. Verwijder zaden en zaadlijsten van de paprika en snijd deze in blokjes, voeg toe en laat zachtjes meefruiten.
9. Giet het water erbij, voeg de suiker toe en laat 15 minuten zachtjes koken.
10. Pureer het mengsel met de staafmixer en passeer door een grove zeef.
11. Verwarm opnieuw en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe aan het mengsel.
12. Breng op smaak met peper en zout.
13. Breng het mengsel over in een spuitflacon met brede mond.
14. **Bladerdeegstengels:** Bestrijk het bladerdeeg met losgeklopt eidooier en bestrooi met grof zout.
15. Snijd in reepjes van 0,5 cm en bak goudbruin in een oven van 200°C.

Presentatie:

1. Zet de glaasjes met de geitenkaasmousse op een bordje.
2. Spuit een laagje paprikagelei op de geitenkaasmousse.
3. Steek in elk glaasje een bladerdeegstengel.

Salade van gefrituurde gamba's



14 personen

Ingrediënten:

gamba, Galia meloen

salade:

2 st Galia meloen
75 g Rucola sla
1 bk shiso purper
42 st gamba, ongepeld middelmaat

tempurabeslag:

160 g tempurameel
2 dl ijskoud water
gemberpoeder, naar smaak
kerriepoeder, naar smaak
zout



ketjapolie:

1 st sjalotje
3 el ketjap manis
3 el olijfolie
1 el gembersiroop

kerriemayonaise:

1 st sjalotje
1 tl kerriepoeder
arachide olie, scheut
½ st granny smit
4 el water
100 g mayonaise, zelf maken
1 el gembersiroop

Bereiding:

1. Steek met een bolletjessteker bolletjes uit de meloen.
2. Was de rucola en slinger deze droog.
3. Meng de ingrediënten voor het tempurabeslag door elkaar.
4. Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal.
5. **Ketjapolie:** Snipper een sjalotje en voeg de overige ingrediënten toe en meng goed door elkaar.
6. **Kerriemayonaise:** Snipper het sjalotje en fruit deze samen met de kerrie licht aan met een scheutje arachideolie en laat afkoelen.
7. Snijd een halve appel brunoise (hele kleine blokjes), voeg dit met de mayonaise, water en gembersiroop toe aan het sjalot-kerriemengsel en meng alles goed door elkaar.
8. Vlak voor uitserveren: Haal de gamba's door het tempurabeslag en frituur ze op 180°C goudbruin.

Presentatie:

1. Neem een rond bord en verdeel de sla met de meloenbolletjes over de borden.
2. Verdeel de gefrituurde gamba's over de salade.
3. Bedruppel met ketjapolie en kerriemayonaise.
4. Werk het geheel af met wat blaadjes shiso purper.

Soepje van knolselderij, zoete aardappel, appel, peterselieolie en marjolein



14 personen

Ingrediënten:

knolselderij, zoete aardappel

soep:

1 el boter
1 el olijfolie
1 st rode ui
2 tn knoflook
350 g knolselderij
350 g zoete aardappel
1 st pink lady
9 dl groentebouillon, poeder
2 st laurierblad
1 el marjolein blaadjes
1,5 dl slagroom
peper en zout
peterselie ter garnering



peterselieolie:

40 g peterselie, platte
1,6 dl olijfolie extra vergine
zeezout

Bereiding:

1. **Soep:** Schil de knolselderij en de zoete aardappel.
2. Snipper de ui en pers de knoflook uit.
3. Doe boter in een pan, voeg de olie toe en fruit hierin de ui en de knoflook op laag vuur.
4. Maak 9 dl groentebouillon van poeder.
5. Snijd de knolselderij en zoete aardappel in blokjes.
6. Voeg dit samen met de bouillon en laurierblad toe aan de ui en knoflook.
7. Laat het geheel ongeveer 25 minuten zachtjes koken tot de groenten gaar zijn.
8. Haal de laurierblaadjes eruit en pureer de soep.
9. Voeg de room toe, breng op smaak met peper en eventueel zout en laat nog even koken.
10. Snijd de appel zeer fijn brunoise.
11. **Peterselieolie:** Blancheer het peterselieblad, knijp dit goed uit en pureer dit samen met de olijfolie in de blender.

Presentatie:

1. Leg onder in het soepkopje blokjes appel.
2. Vul de kopjes met de soep, garneer met peterselieolie en bestrooi met blaadjes marjolein.

Speenvarkenracks met rijst en gebakken paksoi



14 personen

Ingrediënten:

speenvarken, groenten, rijst

speenvarken

(let op meteen mee beginnen):

42 st speenvarkenracks
600 g speenvarkenfilet
boter
200 g Beluga linzen
2 el korianderblaadjes

marinade

(let op meteen mee beginnen):

1 dl sojasaus
1 dl ketjap manis
3 el sherryazijn
1 el korianderzaad
5 st anijssterren
1 st gember van 6 cm
2 stng citroengras
2 el honing
1 st limoen

saus:

1 el boter
1 tn knoflook
1 st sjalot
75 g champignons
150 g mire-poix (1/4 prei, 2 tk selderij, 1/8 venkel)
1 el sherryazijn
3 dl droge sherry
4,5 dl kalfsfond

rijst met parmaham en prei:

400 g Basmati rijst
1 st sjalot
50 g prei
40 g parmaham
6 dl groentenfond (30 g concentraat op 1 ltr water)
boter

paksoi:

1 kg paksoi
1 st sjalot
boter, peper en zout



Bereiding:

1. **Marinade:** Pers de limoen uit, snijd de gember fijn, kneus de citroenstengels en meng dit met de andere ingrediënten van de marinade. Breng aan de kook, laat 15 minuten zachtjes trekken en zeef daarna.
2. **Speenvarkenfilet:** Snijd de filet in reepjes, overgiet met de marinade en laat 1 uur trekken.

Speenvarkenracks met rijst en gebakken paksoi (vervolg)



14 personen

Bereiding:

3. Leg het laatste half uur ook de carré erbij. Bewaar de marinade, want deze heb je nodig voor de saus en het linzenmengsel.
4. Kook de linzen gaar in ongeveer 20 minuten.
5. Snijd de korianderblaadjes fijn.
6. Dep de reepjes vlees goed droog en bak ze bruin in de boter.
7. Schep de linzen en fijn gesneden koriander erdoor en breng op smaak met een beetje marinade. Voor uitserveren opwarmen.
8. **Racks:** Dep de racks droog en schroei het vlees dicht in een braadpan.
9. Breng het vlees in de oven op een kerntemperatuur van 60°C.
10. Voor uitserveren; De ribben trancheren.
11. **Saus:** Verhit wat boter en fruit daarin de knoflook en de sjalot.
12. Voeg de mire poix en de champignons toe en fruit deze mee aan.
13. Blus af met de sherryazijn, de sherry, 1 dl marinade en de kalfsfond.
14. Breng aan de kook en laat zachtjes inkoken tot de helft.
15. Passeer door een grove zeef.
16. Voor uitserveren: Monteren met boter of iets binden met allesbinder.
17. **Rijst:** Smelt wat boter, fruit de sjalot en voeg prei en reepjes parmaham toe.
18. Voeg de ongewassen rijst toe en laat deze glazig worden.
19. Voeg de warme bouillon toe en breng aan de kook.
20. Laat ongeveer 25 min zachtjes garen op laag vuur.
21. Breng op smaak met peper en zout en houd warm.
22. Bij doorgifte de rijst in timbaaltjes drukken en storten.
23. **Paksoi:** Snijd de stronken weg en snijd de paksoi in stukken van 4 cm.
24. Was de paksoi en laat goed uitlekken.
25. Voor uitserveren: Smoor de sjalotten in de boter, voeg de paksoi toe en bak kort. **Let op:** de paksoi moet knapperig blijven.
26. Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie:

1. Leg in het midden van het bord het mengsel van het reepjesvlees en de linzen.
2. Leg daar een 3 speenvarkencoteletjes tegen aan en overgiet gedeeltelijk met de saus.
3. Zet er een timbaaltje van rijst naast en aan de andere kant de paksoi.

nagerecht

Pannacotta van sinaasappel en soepje van citrusvruchten



14 personen

Ingrediënten:

sinaasappel

pannacotta:

1 st vanillestokje
6 bl gelatine (klein formaat)
8 dl room
2 st perssinaasappel
100 g suiker

koekje:

75 g poedersuiker
0,5 dl sinaasappelsap
35 g sesamzaadjes
30 g gesmolten boter
15 g bloem

soepje van citrusvruchten:

2 stng citroengras
75 g fijne suiker
3 dl zoete witte wijn, Muscat de Rivesaltes
1 st perssinaasappel, sap en schil nodig
4 st handsinaasappel
2 st rode grapefruit
1 st limoen, sap en schil nodig
1/2 bs mint

Bereiding:

1. **Pannacotta:** Snijd het vanillestokje open in de lengte en schraap het merg eruit.
2. Pers de sinaasappel en gebruik het sap.
3. Week de gelatineblaadjes in een ruime hoeveelheid koud water.
4. Doe de room, de suiker, het vanillestokje en merg en het sinaasappelsap in een steelpan en breng aan de kook.
5. Zorg ervoor dat de suiker goed is opgelost.



Pannacotta van sinaasappel en soepje van citrusvruchten (vervolg)



14 personen

Bereiding:

6. Knijp de geweekte gelatineblaadjes uit en voeg al roerend toe aan de room.
7. Giet het mengsel in ronde vormpjes en laat opstijven in de vriezer.
8. Haal de pannacotta op tijd uit de vriezer en laat op kamertemperatuur komen
9. **Koekje:** Doe alle ingrediënten in een mengkom en roer tot een glad beslag.
10. Strijk het beslag met een paletmes flinterdun uit op een bakmat.
11. Bak het koekje in de oven op 165°C gedurende ongeveer 7 minuten.
12. Laat het even afkoelen, snijd of breek het in de gewenste vorm en bewaar dit in een gesloten trommel.
13. **Soepje:** Plet het citroengras en doe het met wat suiker in een sauspan en laat dit even zweten zonder te kleuren en blus af met de wijn.
14. Voeg de rest van de suiker, geraspte schil, en sap van limoen en sinaasappel toe.
15. Breng aan de kook en laat zachtjes trekken.
16. Zeef het soepje en zet koel weg.
17. Snijd de schil inclusief het wit van de sinaasappel en grapefruit af zodat je enkel het vruchtvlees overhoudt.
18. Snijd tussen de vliezen mooie partjes uit de sinaasappel en grapefruit.

Presentatie:

1. Haal de pannacotta uit de vormpjes en stort deze in een diep bord.
2. Dresseer de partjes om en om in een cirkel rondom de pannacotta.
3. Overgiet de partjes citrusvruchten met het soepje.
4. Werk het af met een koekje en mint.