



Januari 2019

Menu

Amuse

Filet American van kalf met augurk

voorgerecht 1

Carpaccio van langoustinestaartjes met pompoencremeux en citrus

vootrgerecht 2

Uiensoep wonton style

hoofdgerecht

Beef bulgogi met taugé in Lardo di Collonato en taugé tempura

nagerecht

Als tarte tatin gebakken bananecake met vanille-ijs en mascarpone

Wijnen:

Voorgerecht

Branco Dao DOC Quinta do Ribiero Santo

Hoofdgerecht

Grey Rock Hawke's Bay Pinot Noir

Dessert

Windesheimer Schlosskapelle Nahe, M. Schäfer 2007



Filet American van kalf met augurk

Herkenbare ingrediënten en toch een verrassende presentatie. Vooral de twee bereidingen van augurk zijn heel speciaal en passen qua smaak perfect bij de verse filet americain. De crouton van zuurdesem zorgt voor het nodige contrast.

Amuse of tussengerecht voor 10 personen.

Ingrediënten

Augurkbloempjes

- 10 augurkbloempjes (cornichon fleurs)
tempura aangemaakt met water

Zuurdesemcroutons

- 10 plakjes zuurdesem van 2x6 cm.
olijfolie of geklaarde boter

Augurkengelei

- 100 gram augurken inlegvocht
- 1 gram bladgelatine
- 0,5 gram agar agar

Filet americain

- 150 gram kalfsmuis
- 1 eetl. mayonaise
- 0.5 eetl. ketchup
- 1 theel. mosterd
- 0.5 eetl. Japanse sojasaus
olijfolie, peper en zout



Werkwijze filet americain

- Draai de kalfsmuis twee maal door de fijne plaat van de gehaktmolen of laat de slager dit doen.
- Meng de overige ingrediënten en breng op smaak met de olijfolie, peper en zout.

Werkwijze augurkengelei

- Verwarm het augurken inlegvochten de agar agar, breng het tegen de kook.
- Haal van het vuur en voeg de in koud water geweekte gelatine toe.
- Schep het schuim er voorzichtig af.
- Giet de gelei op een gastronormplaatje en verwijder de laatste luchtballen door voorzichtig met een gasbrander over het oppervlak te gaan. Laat stevig worden.



Werkwijze augurkenbloempjes

- Haal de bloempjes door de tempura en frituur in hete olie.

Werkwijze zuurdesemcroutons

- Bak de croutons in geklaarde boter en laat uitlekken op keukenpapier.

Afwerking

- Snijd de gelei in strakke banen en spuit er de filet americain op met behulp van een spuitzak.
- Rol in en leg op de crouton.
- Garneer met de tempura van augurkenbloem.



Carpaccio van langoustinestaartjes met pompoencremeux en citrus

Voorgerecht voor 10 personen.

Ingrediënten

Sudachi gel

| | | |
|---|------|-------------|
| 2 | dl. | sudachi sap |
| 1 | gram | agar agar |
| 2 | gram | Elastic |



Opmaak langoustinecarpaccio

| | | |
|-----|-------|--|
| 20 | | grote geplette langoustine- staartjes |
| 10 | stuks | rond uitgestoken afgebakken brickdeeg |
| 300 | gram | Noordzeekrabbvlees aangemaakt met 1 sjalot en mayonaise |
| 30 | | rauwe plakjes appel (2 appels) |

Sinaasappel citroengras gel

| | | |
|---|------|--|
| 2 | dl. | sinaasappelsap gearfumeerd met citroengras |
| 1 | gram | agar agar |
| 2 | gram | elastic |

Grapefruit rode peper gel

| | | |
|---|------|---|
| 2 | dl. | grapefruitsap met naar smaak rode peper |
| 1 | gram | agar agar |
| 2 | gram | elastic |

Pompoencremeux

| | | |
|-----|----------|--|
| 600 | gram | pompoenpuree (zelf maken of diepvriescoulis) |
| 200 | gram | wortelsap |
| 100 | gram | eidooiers |
| 100 | gram | room |
| 100 | gram | boter |
| 10 | gram | lota |
| 10 | blaadjes | gelatine zout en sambal |



Werkwijze pompoencremeux

- Week de gelatine in koud water.
- Ondertussen de pompoenpuree, wortelsap, eidooiers en room in de thermoblender verwarmen tot 70°C.
- Iota toevoegen en opmonteren met de boter.
- Als laatste de voorgeweekte gelatine erin oplossen.
- Op smaak brengen met zout en sambal.
- Storten op een plaat zodat een laag ontstaat van ongeveer 1 centimeter dikte en laten opstijven in de koeling.
- Uitsteken op gewenste grootte.

Werkwijze drie soorten gels

- De ingredienten per recept apart afwegen.
- Per recept het geheel verwarmen en 1 minuut laten doorkoken.
- In een platte bak storten en laten afkoelen en geleren.
- Daarna zeer fijndraaien in een blender.
- Schep dit in een spuitzak met dun glad spuitmondje.

Afwerking

- Langoustinestaartjes pletten en op smaak brengen met zout.
- Rond uitsteken en op de pompoencremeux leggen.
- Dit bovenop de brickdeeg rondjes leggen.
- Van de krabsalade een mooie quenelle draaien en op de langoustine carpaccio leggen.
- De gels om en om op de carpaccio spuiten.
- Aankleden met de plakjes appel



Uiensoep wonton style

De klassieke Franse uiensoep heeft als belangrijkste componenten uien, bouillon, brood en kaas. Met behulp van de creatieve tool *wereldsmaken* uit het Culinair Toolbook gingen we aan de slag en creëerden we deze Aziatische variant. In plaats van het brood gebruiken we hier met gekaramelliseerde uien gevulde wontons. De bouillon wordt op smaak gebracht met uienstroop en tsuyu, wat een licht rokerig karakter geeft. Als krokante bijlage flinterdunne schotsen van Parmezaanse kaas met uienzaad.

Voorgerecht voor 10 personen.

Ingrediënten

Parmezaanschotsen

| | | |
|-----|-------|--|
| 100 | gram | zeer fijn geraspte oude Parmezaanse kaas |
| 10 | gram | bloem |
| 1 | eetl. | nigella (uienzaad) |

Wonton

| | | |
|-----|------|------------------------|
| 20 | | wonton velletjes |
| 300 | gram | gekaramelliseerde uien |

Gekaramelliseerde uien

| | | |
|--------|------|-----------------|
| 700 | gram | uien |
| 2 | | steranijs, heel |
| 80 | gram | roomboter |
| 60 | gram | water |
| snufje | | Zout |

Bouillon

| | | |
|---|----------|---------------------------------|
| 2 | liter | kippenbouillon |
| 4 | eetl. | tsuyu (soja met dashi en mirin) |
| 2 | stengels | lente-ui |



Werkwijze bouillon

- Breng de kippenbouillon aan de kook en breng op smaak met de tsuyu



Werkwijze gekaramelliseerde uien

- Maak de uien schoon, halveer en snijd in halve ringen van ongeveer 5 millimeter dikte.
- Smelt de helft van de roomboter in een grote braadpan en laat uitbruisen.
- Voeg de gesneden uien en de steranijs toe en laat dit ongeveer een half uur op middelmatig vuur langzaam karamelliseren. Neem hier de tijd voor anders worden de uien bitter.
- Schep de uien in een kleine braadslede en meng er de rest van de roomboter, het zout en het water door. Dek nu af met aluminiumfolie en laat in 2 uur karamelliseren in een oven van 125°C.

Werkwijze wontons

- Leg de velletjes wonton deeg op de werkbank en leg er ongeveer een theelepel gekaramelliseerde uien op.
- Smeer de randen in met water of eiwit en vouw ze dicht.
- Kook of stoom ze gaar.

Werkwijze Parmezaanschotsen

- Meng de Parmezaanse kaas met de bloem en nigella.
- Verhit een koekenpan met anti aanbak laag en strooi er een dunne laag van het kaasmengsel in.
- Laat goudbruin bakken en draai vervolgens om.
- Bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.

Afwerking

- Verdeel de bouillon en de wontons over de borden en werk af met gesneden lente-ui en Atsinacress.
- Geef er een Parmezaanschots bij.



• Beef bulgogi met taugé in Lardo di Collonato en taugé tempura

•



- **EVERS SPECIALS - TAUGÉ** Taugé is een ontkiemde mungboon. Deze kiemgroente is vooral bekend uit de Aziatische keuken. Het wordt zo kort mogelijk verhit om de verfijnde smaak en tere en knapperige structuur te behouden. Het is een gezonde groente vol met plantaardig eiwit, vitaminen en mineralen.

Ingrediënten

Beef bulgogi

| | | |
|-----|----------|-------------------------------|
| 1 | kilo | diamanthaas (rund) |
| 50 | gram | sesamzaad, geroosterd |
| 5 | | bosuitjes |
| 5 | teentjes | knoflook |
| 2 | cm. | verse gemberwortel, geschild |
| 50 | gram | suiker |
| 1,5 | dl. | sojasaus |
| 1 | dl. | water |
| 1 | eetl. | sesam-olie |
| 1 | eetl. | rode bonenpasta (Mein Chiang) |
| 50 | ml. | Rijstwijn |



Taugé in Lardo di Collonato

| | |
|------|--------------------|
| N.B. | <u>taugé</u> |
| | Lardo di Collonato |
| | viooltjes |
| | verse kruiden |

Taugé tempura

| | | |
|-----|------|---------------|
| 100 | gram | tempurameel |
| 80 | gram | ijskoud water |
| 80 | gram | wodka |
| | | peper en zout |
| 250 | gram | Taugé |
| | | Panko |

Overig

gefrituurde uitjes
chilisaus



Werkwijze beef bulgogi

- Kneus de sesamzaadjes in de vijzel of in de keukenmachine.
- Hak de bosuitjes, de knoflook en de gember fijn.
- Roer in een bekken een marinade van de helft van de sojasaus, het water, 2/3 van de suiker, 2/3 van de gekneusde sesamzaadjes, de fijngehakte gember, 2/3 van de knoflook en wat bosui.
- Voeg peper naar smaak toe en marineer de sukade hier circa ruim een uur in.
- Neem de rest van de sojasaus, sesamolie, suiker, knoflook, de rode bonenpasta en de rijstwijjn en draai hier in de blender een saus van.
- Voeg de ragfijn gesneden bosui en geroosterd sesamzaad toe.
- Roer in een andere kom de rest van de sojasaus met de sesamolie tot een sausje. Pers de rest van de knoflook erboven uit en roer de bonenpasta met de rest van de suiker, de rijstwijjn, wat bosui en de rest van het sesamzaad.
- Breng op smaak met enkele druppels chilisaus.
- Rooster het vlees aan op een hete grill of plancha en zet weg afgedekt in de warmtekast(50 gr

Werkwijze taugé in Lardo di Collonato

- Snijd de Lardo met behulp van een snijmachine in zeer dunne plakken.
- Leg ze op een met vetvrij papier bekleed plaatje.
- Plaats dit in de vriezer en laat volledig bevriezen.
- Leg de plakjes bevroren Lardo op een snijplank met voldoende tussenruimte.
- Leg in het midden een paars viooltje en verse kruiden.
- Leg er een bosje taugé op en rol dit in.
- Laat de Lardo à la minute smelten onder de salamander of met behulp van een brander.

Werkwijze taugé tempura

- Maak een tempurabeslag van wodka en tempurabloem. Zorg dat het beslag yoghurt dikte is, het mag nog wat klontjes bevatten.
- Haal de taugé door een beetje droge tempurabloem.
- Haal de taugé door het beslag en dan door de panko.
- Frituur de taugé op 180°C en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Afwerking

- Leg het geportioneerde vlees op de borden en garneer met de saus ragfijn gesneden kruiden en gefrituurde uitjes.
- Serveer met de Lardo di Collonato en tempura.



Als tarte tatin gebakken bananencake met vanille-ijs en mascarpone

Het beste van twee werelden: deze combinatie van heerlijke 'sticky' cake met een tarte tatin van gebakken banaan. De cake is heerlijk smeuïg en kan ingezet worden als gebak maar in kleine porties ook als component in een dessert. Met het cakemeel van Koopmans Professioneel maak je een ambachtelijke cake met een vleugje citroen.

Receptuur voor 2 cakeblikken.

Ingrediënten

Overig

250 gram vanille-ijs basisrecept

Cake

250 gram Koopmans cakemeel

200 gram roomboter

200 gram suiker

citroen en limoenrasp

3 eieren (of 150 gram gepasteuriseerd ei)

50 ml. Melk

Banaan

1 kilo bananen

80 gram roomboter

150 gram rietsuiker

1 vanillepeul

Mascarpone

200 gram mascarpone

1 citroen

20 gram Poedersuiker

Bosje mint



Werkwijze banaan

- Smelt de boter en los de suiker er in op.
- Schraap de vanillepeul leeg en voeg dit toe.
- Bedek de bodems van twee vierkante bakblikken ermee.
- Snijd geschilde bananen in de lengte doormidden en leg met de snijkant op de karamel.



Werkwijze cake

- Klop de boter wit en luchtig in de keukenmachine.
- Voeg de suiker en de rasp van de citroen toe en draai samen luchtig.
- Voeg al draaiende een voor een de eieren toe.
- Schep er het gezeefde Koopmans Professioneel Cakemeel door en meng goed.
- Voeg als laatste de melk toe.
- Verdeel het beslag over de cakeblikken met banaan.
- Bak 40 à 50 minuten in een oven van 160°C.

Werkwijze mascarpone

- Roer de mascarpone los met een garde en meng er de suiker en citroen door.
- Doe de massa in een spuitflesje en bewaar in de koeling.

Afwerking

- Haal de cakes uit de oven en draai om op een plateau.
- Snij in stukken en serveer lauwwarm.
- Werk af met de mascarpone vanille-ijs en mint