



BCE

CULINAIREZAKENCLUB

Januari 2020

Amuse

Hartig wentelteefje met zalmousse, avocado en garnaltje

- Wijn: Malvasia wit

voorgerecht

Gebakken kabeljauw met zuurkool en aardappelsaus

soep

Veloute van pastinaak met lolly van eend

hoofdgerecht

Kalfssukade met spruitjes en pommes amandes

- Wijn: Montgras Bicentennial

nagerecht

Kahluamousse, chocolade brownie, espuma van kofte

- Wijn: Chocolate Grappa





Hartig wentelteefje met zalmousse, avocado en garnaaltje

14 personen

Amuse

Ingrediënten

Hartig wentelteefje

3 st tortilla wraps

heel ei, gepasteuriseerd barbeque magic

seasoning kruiden

Zalmousse

100 g gerookte zalm

35 g roomkaas

35 g slagroom

1 mp mierikswortelpuree

peper, citroensap

Avocadomousse

100 g avocadoblokjes, diepvries

2 el creme fraiche

limoensap

peper en zout

eventueel cayennepeper naar smaak

Garnering

75 g Hollandse garnalen

1 bk limoencress

Bereiding

Wentelteefje

1. Snijd de tortilla in 8 puntjes.

2. Laat ze 1 uur weken in gepasteuriseerd heel ei.

3. Leg de puntjes op een bakmat, bestrooi licht met de kruiden en leg er een bakmatje bovenop.

4. Bak ze af op 180°C gedurende 15 minuten.

Zalmousse

5. Doe de gerookte zalm met de roomkaas in de blender en draai tot een gladde massa.

6. Klop de room tot yoghurt dikte en spatel luchtig door de massa.

7. Breng op smaak met mierikswortelpuree, peper en citroensap.

8. Bewaar dit in een spuitzak met een glad mondje.

Avocadomousse

9. Pureer de avocado met de crème fraîche en breng op smaak met limoensap, peper en zout.

10. Bewaar dit in een spuitzak met een glad mondje.

Presentatie

11. Leg op een bordje een hartig wentelteefje en spuit daar 3 dopjes van de zalmousse en avocadomousse op.

12. Leg op de avocadomousse een garnaaltje en werk de zalmousse af met een blaadje limoencress.

13. Zet de overige wentelteefjes op tafel.





Gebakken kabeljauw met zuurkool en aardappelsaus

14 personen

Voorgerecht

Ingrediënten

Aardappelsaus

3 st aardappel, kruimig
500 ml visbouillon (geconcentreerd 30 g op 1 l)
30 g roomboter
100 g mager gerookt ontbijtspek, plakjes

Zuurkool

500 g zuurkool
1 st laurierblaadje
2 st jeneverbes
300 ml appelsap
roomboter, klontje

Olijvenvinaigrette

1 st sjalot
400 ml rundvleesbouillon van tablet
200 ml appelsap
1 tl gembersiroop
1 el appelcider azijn
2 el olijfolie
15 st zwarte olijven zonder pit

Kabeljauw

840 g kabeljauw
bloem
peper en zout



Bereiding

Aardappelsaus

1. Schil de aardappels, snijd in stukken en kook gaar in de visbouillon.
2. Pureer de aardappels kort met de staafmixer, niet te lang anders wordt de saus taai.
3. Eventueel visbouillon toevoegen tot roomdikte.
4. Voeg als laatste de roomboter toe.
5. Verwarm de oven op 175°C en leg de plakjes spek op een siliconenmatje.
6. Bak ze droog en krokant en dep met keukenpapier droog.
7. Verkruimel de spekjes.

Vinaigrette

8. Pel de sjalot, snipper fijn en fruit in wat olijfolie.
9. Blus af met vleesbouillon en de appelsap en laat inkoken tot 125 ml.
10. Hak de olijven fijn en voeg toe aan de ingekookte vloeistof.



11. Voeg vervolgens gembersiroop, ciderazijn en olijfolie toe en klop tot een dressing.

Zuurkool

12. Verwarm de zuurkool in de appelsap en voeg een laurierblaadje en jeneverbessen toe.

13. Laat ongeveer een half uur garen.

Kabeljauw

14. Voor uitserveren: Bestrooi de kabeljauw met peper en zout en haal door de bloem.

15. Bak de bebloemde kabeljauwstukken in 5 minuten krokant.

16. Verwarm intussen de aardappelsaus en laat de zuurkool goed uitlekken.

17. Verwijder het laurierblad en jeneverbessen uit de uitgelekte zuurkool.

Presentatie

18. Leg op een voorverwarmd bord een spiegel van de aardappelsaus, strijk uit met een lepel tot een cirkel en bestrooi met de spekgruis.

19. Drapeer hierop de zuurkool.

20. Leg de kabeljauw op de zuurkool en schep hierop de olijvenvinaigrette.



Veloute van pastinaak met lolly van eend

14 personen

tussengerecht

Soep

Ingrediënten

Veloute

- 300 g knolselderij
- 400 g pastinaak
- 2 st sjalot
- 800 ml kippenbouillon v tablet
- 150 ml melk
- 150 ml room
- 1 st laurierblad

Bladerdeeglolly

- 2 st geconfijte eendenbouten
- 2 el rozijnen, geweld
- 2 stng bosui
- oestersaus, let op naar smaak!
- peper en zout
- eigeel, gepasteuriseerd
- sesamzaadjes
- bladerdeeg, rol
- ronde steekvorm 6 cm
- 14 st lollystokjes

Garnering

- 1/4 bs bieslook



Bereiding

Soep

1. Schil en snipper de sjalot.
2. Schil de pastinaak en knolselderij en snijd in blokjes van 2,5 cm.
3. Verwarm wat olijfolie en fruit hierin voorzichtig de sjalot, pastinaak en knolselderij, zonder deze te laten kleuren.
4. Voeg vervolgens bouillon, room, melk en laurierblad toe.
5. Laat het zachtjes garen.
6. Passeer de groenten door een zeef, haal het laurierblad eruit en bewaar het kookvocht!!
7. Pureer de groenten in de keukenmachine glad en voeg daarna het kookvocht toe tot je een mooie dikte hebt van de soep.



8. Breng op smaak met zout en peper.

9. Knip de bieslook fijn voor de garnering.

Bladerdeeg lolly

10. Wel de rozijnen 15 minuten in lauw water en dep daarna goed droog.

11. Pluk het vlees van de eendenbouten en snijd een beetje fijn.

12. Meng het vlees met de gewelde rozijnen, oestersaus, fijngesneden bosui en wat peper en zout naar smaak.

13. Neem het bladerdeeg en steek hier met een ronde stekervorm 28 rondjes uit (2 pp) van ongeveer 6 cm.

14. Leg een stokje in het midden van het plakje.

15. Bestrijk de randjes met losgeklopt ei.

16. Leg daarop de vulling, plak dicht met een bladerdeeggrondje en druk goed aan.

17. Strooi er sesamzaadjes over.

18. Bak in de oven op 190°C goudbruin.

Presentatie

19. Serveer de soep in een glaasje, zet op een bordje en leg er een lolly naast.



Kalfssukade met spruitjes en pommes amandes met zuurkool

114 personen

Hoofdgerecht

Ingrediënten

Kalfssukade

1.5 kg kalfssukade aan een stuk

600 ml kalfsbouillon (30g op 1 l)

4 tn knoflook

3 st sjalot

3 bl laurier

200 ml rode wijn

4 el mosterd

200 ml madeira

1/2 st winterwortel

200 g knolselderij

Spruiten

600 g spruiten

20 g macadamia noten, geroosterd

granaatappelpitjes

suiker

boter

Pommes amandes met zuurkool

750 g aardappel

70 g eidooier, gepasteuriseerd

120 g heel ei, gepasteuriseerd

150 g zuurkool

bloem

200 g geschaafde amandelen

zout en peper





Bereiding

1. Let op begin meteen met het vlees.
Kalfssukade
 2. Bestrijk aan beide kanten het vlees met mosterd en masseer dit goed in.
 3. Wentel voorzichtig door de bloem.
 4. Verhit beurre culinaire in een pan en braad op middelhoog vuur enkele minuten goudbruin.
 5. Pel en snipper de sjalotten. Pel de knoflook en snijd grof.
 6. Schil en snijd de knolselderij en wortel in blokjes.
 7. Verhit olijfolie in een grote stoofpan en fruit alles aan.
 8. Blus af met rode wijn, Madeira en kalfsfond en voeg laurier blad toe.
 9. Doe er de kalfssukade bij en gaar op de doorkookplaat.
 10. Het vlees moet minstens 1 cm onderstaan.
 11. Zeef de jus als de sukade gaar is en laat de jus indampen tot sausdikte.
 12. Doe de jus in een grote pan, leg de in plakken gesneden sukade erin zodat het vlees de jus opzuigt en laat glanzen. Lepel de jus over het vlees.
- Pommes amandes**
 13. Schil en was de aardappels en snijd in gelijke stukjes.
 14. Kook de aardappels met wat zout gaar.
 15. Breng de zuurkool aan de kook en gaar langzaam in wat water en boter.
 16. Pureer de aardappels met een pureeknijper.
 17. Laat de zuurkool goed uitlekken, snijd fijn en meng door de puree van aardappels.
 18. Breng op smaak met peper en zout en voeg eidooier toe.
 19. Laat de massa afkoelen in de koeling.
 20. Vorm van het mengsel kleine balletjes.
 21. Haal ze door de bloem en daarna door losgeklopt heel ei.
 22. Rol ze door de geschaafde amandelen.
 23. Zet ze eventueel in de vriezer.
 24. Frituur voor uitserveren op 175°C goudbruin.
- Spruiten**
 25. Kook de spruiten beetgaar en giet af.
 26. Voor uitserveren: Verhit 60 gram roomboter met wat suiker en karameliseer hier voorzichtig de spruitjes in.
 27. Rooster de noten en hak in fijne stukjes
 28. Haal de pitjes uit de granaatappel.
- Presentatie**
 29. Leg een plak sukade met ingekookte saus in het midden van het bord.
 30. Leg er de spruitjes en de pommes amandes omheen als een cirkel.
 31. Verdeel de granaatappelpitjes tussen de spruiten en werk af met de fijngehakte macadamia.



Kahluamousse, chocolade brownie, espuma van koffie

14 personen

nagerecht

Ingrediënten

Kahluamousse

7 bl gelatine (klein formaat)
180 g eidooier, gepasteuriseerd
180 g eiwit gepasteuriseerd
150 ml melk
150 ml kahlua
2 el oploskoffie
180 g suiker
300 ml slagroom

Espuma van koffie

75 ml sterke koffie
100 ml melk
2 el suiker
150 ml slagroom
2 bl gelatine

Chocolade brownie

120 g amandelpoeder
100 g suiker
3 st eieren
100 g pure chocolade
100 g boter
1 tl amandelessence
7 g bakpoeder
14 st amandelen

Crumble

20 g suiker
20 g amandelpoeder
25 g boter
20 g bloem
15 g amandelen
15 g hazelnoten

Garnering kahluamousse

1 el oploskoffie
2 el poedersuiker
1 el kaneel





Bereiding

Kahluamousse

1. Week de gelatineblaadjes in ruim koud water.
2. Meng eidooier met 4 eetlepels melk.
3. Kook de resterende melk met kahlua en 2 eetlepels oploskoffie.
4. Neem de pan van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatine toe.
5. Voeg de hete oplossing bij het mengsel van eidooier en melk en verwarm au bain marie tot het lobbige en schuimig is.
6. Laat de massa afkoelen.
7. Klop de eiwitten stijf samen met de suiker in de Kitchen-aid.
8. Klop de slagroom lobbige.
9. Spatel de slagroom door het afgekoelde koffiemengsel en spatel daarna de luchtige eiwitten er doorheen.
10. Bekleed de binnenkant van de steekringen met plastic foliereepjes.
11. Doe er de mousse in en laat opstijven in de koeling.
12. Meng oploskoffie, poedersuiker en kaneel goed door elkaar en strooi dit vlak voor uitserveren over de mousse.

Espuma

13. Week de gelatine in ruim koud water. Meng alle overige ingrediënten en breng dit even aan de kook.
14. Voeg de uitgeknepen gelatine toe.
15. Giet het warme mengsel in een sifon en gebruik 2 patronen, schud voorzichtig en zet tot gebruik in de koeling.

Crumble

16. Hak de noten grof en meng alle ingrediënten met elkaar.
17. Druk iets plat tot een dikke koek en leg dit op een siliconen matje.
18. Doe dit in een voorverwarmde oven op 200°C tot deze goudbruin is geworden.
19. Draai eventueel de massa geregeld om tot deze egaal van kleur is.
20. Laat afkoelen en maak er crumble van.

Brownie

21. Verwarm de oven voor op 175°C.
22. Klop de eieren en de suiker goed los tot een wit mengsel.
23. Smelt de chocolade en de boter au bain marie.
24. Spatel er voorzichtig de wit geklopte eieren onder.
25. Voeg amandelpoeder, bakpoeder en amandelessence toe.
26. Bekleed een vierkante schaal met bakpapier en vul met het beslag.
27. Bak het beslag ongeveer 20 minuten op 175°C.
28. Controleer het beslag of het gaar is door er met een stokje in te prikken.
29. Rooster 14 st amandelen.
30. Snijd de afgekoelde brownie in repen en leg er een geroosterde amandel op.

Presentatie

31. Haal de mousse uit de steker, leg op een bord en bestrooi met een mengsel van kaneel, poedersuiker en koffie.
32. Spuit een toef espuma in een glaasje en zet op het bord.
33. Leg er een reep van de brownie naast op het bord.
34. Werk af met de crumble.