



**BCE**

CULINAIREZAKENCLUB

## Februari 2020

*Amuse*

### **Mousse van maïskip en tomatenjam.**

- Wijn: Witte Rhônewijn

*voorgerecht*

### **Coquille met aardappelcrèmesaus, kaantjes en roze peper.**

- Wijn: Witte Rhônewijn

- *Tussengerecht*

### **Gepekelde kabeljauw.**

- Wijn: Witte Rhônewijn

*hoofdgerecht*

### **Runder Ribeye uit de oven met ketchup-mosterdjus, bietentaartje en pommes duchesse.**

- Wijn: MontGras Quatro

*nagerecht*

### **Koekje met crèmeux van mandarijn, spongecake en een chocolade ganache**

- Wijn: Cointreau





## Mousse van maïskip en tomatenjam

14 personen

Amuse



hoofdingrediënten  
maïskipfilet

mousse

300 g maïskipfilet  
1,5 l kippenbouillon (30 gr concentraat op 1 liter water)  
200 ml room  
6 bl gelatine  
3 el cognac  
peper en zout

tomatenjam

olijfolie  
750 g tomaten  
20 g suiker  
1 st steranijs  
1 st laurierblad  
1 tl sambal oelek

garnering

7 pl proscuitto  
1 bk alla cress



### bereiding

1. **Mousse.** Maak 1,5 liter kippenbouillon en pocheer hierin de kipfilet gedurende 10 minuten. Controleer de gaarheid (kerntemperatuur 70°C).
2. Week de gelatineblaadjes in ruim koud water.
3. Verwarm de cognac en los hier vervolgens de uitgeknepen gelatineblaadjes in op.
4. Klop de room tot yoghurt dikte.
5. Maal de maiskipfilet in de keukenmachine heel fijn samen met de cognac en eventueel een beetje van de room.
6. Laat het mengsel afkoelen en vermeng met de rest van de room.
7. Breng de mousse op smaak met wat zout en peper en bewaar deze tot gebruik in de koeling.
8. Verwarm de oven voor op 100°C. Leg de plakken prosciutto tussen 2 vellen bakpapier en laat deze drogen in de oven.
9. **Tomatenjam.** Kruis de tomaten in en laat kort blancheren in kokend water. Ontvel en ontpit de tomaten en snijd ze in stukken.
10. Fruit de tomaten licht aan in de olijfolie. Voeg vervolgens de suiker, steranijs en laurier toe en kook de tomaten op een laag vuur tot moes en tot het vocht er grotendeels uit is.
11. Breng de tomatenjam op smaak met peper, zout en sambal. Verwijder de steranijs en het laurierblad en druk het geheel vervolgens door een grove zeef.
12. Laat de jam afkoelen.
13. Breek de gedroogde prosciutto in stukken.

### presentatie

1. Maak op het midden van een klein bordje een spiegeltje van de tomatenjam.
2. Leg hier een quenelle van de kippenmousse op.
3. Steek hier een stukje prosciutto in.
4. Garneer met wat plukjes alla cress.



## Coquille met een aardappelcrèmesaus, kaantjes en roze peper

14 personen  
voorgerecht

### hoofdingrediënten

#### aardappelcrèmesaus

350 g aardappelen (bonken)

50 g prei (witte gedeelte)

1/2 st venkel

25 g gerookt ontbijtspek

1 st ui

zonnebloemolie

1 tk tijm

1 st laurierblaadje

500 ml kippenbouillon (30gr concentraat op 1 liter water)

100 ml slagroom

#### garnituur

350 g Roseval aardappelen

1 st venkel

10 g roze peperkorrels

200 g Lardo Nostrano

21 st coquilles

750 ml visfond 25 g concentraat





### bereiding

1. **Aardappelcrèmesaus.** Schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken. Snijd het wit van de prei in ringen. Snijd de venkel en het spek in blokjes. Pel en snipper de ui.
2. Verwarm een scheutje zonnebloemolie in een pan en fruit hierin de prei, venkel, spek, ui, de tijm en het laurierblaadje aan zonder het te laten kleuren.
3. Voeg de aardappelen en de bouillon toe en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur laag en kook tot de aardappelen gaar zijn.
4. Voeg de room toe en breng het geheel opnieuw aan de kook. Neem de pan van het vuur en pureer met behulp van de staafmixer het geheel tot een saus. Passeer eventueel door een grove zeef.
5. **Garnituur.** Was de aardappelen en snijd in kleine blokjes (brunoise). Snijd de venkel in blokjes (brunoise).
6. Kook de aardappelblokjes in de visfond beetgaar en kook de venkel in water beetgaar, giet af en koel terug in koud water. Laat heel goed uitlekken en meng de aardappel en venkel door elkaar. Breng op smaak met peper en zout.
7. Wrijf de roze peperkorrels fijn in de vijzel en wrijf ze vervolgens door een grove zeef.
8. Snijd de Lardo Nostrano in blokjes van 1cm. Bak ze uit in het eigen vet. Laat uitlekken op keukenpapier.
9. **VLAK VOOR UITSERVEREN:** Verwarm de saus en doe over in sauskommetjes. Verwarm het groentegarnituur in een klontje boter.
10. Dep de coquilles droog en bak deze in in de boter en snijd ze door.

### presentatie

1. Vul, in het midden van een bolbord, een kleine kookring met het groentegarnituur.
2. Leg hier dakpansgewijs de 3 halve coquilles op.
3. Strooi er enkele uitgebakken blokjes Lardo Nostrano omheen.
4. Strooi en vervolgens wat roze peperpoeder overheen.
5. Schenk aan tafel de saus in de borden.



## Gepekelde kabeljauw

14 personen  
tussengerecht

### hoofdingrediënten

#### gepekelde kabeljauw

900 g kabeljauwhaas  
30 g coloroso pekelzout  
10 g suiker  
1 l water  
1 afsluitbare plastic bak

#### pasta

300 g semolina (bloem)  
3 st eieren

#### tomatenbouillon

1 kg rijpe trostomaten  
1 el olijfolie  
1 st ui  
0,5 st rode peper  
1 l groentebouillon ( 30 g concentraat op 1 liter)

2 tk tijm  
1 tk oregano  
1 tk basilicum  
peper en zout

#### groenten

300 g spruitjes  
250 g shiitake  
1 st koolrabi

#### garnering

1 bk basilicum of daikon cress





### bereiding

1. **Gepekeld kabeljauw.** Verwarm 100 ml water en los het zout en de suiker erin op.
2. Doe over in een maatbeker en vul aan met koud water tot een liter.
3. Verdeel de kabeljauw in 14 porties en leg de kabeljauw met het pekelwater in een afsluitbare bak en laat tot gebruik pekelen.
4. **Pasta.** Maak het pastadeeg volgens algemeen recept met de Kitchen-aid en laat het een half uur rusten in plasticfolie.
5. Plaats de deegkneder voor pasta en maak (t/m stand 5) lappen deeg. Maak ze niet te lang. Leg de lappen op een met bloem bestoven theedoek. Maak met de Kitchen-aid (met hulpstuk) tagliatelle. Laat de tagliatelle met bloem bestoven op de theedoeken liggen totdat ze gekookt moeten worden.
6. **Tomatenbouillon.** Verwijder de kroontjes van de tomaten en snijd ze in stukken.
7. Snipper de ui en snijd de peper fijn. Maak de groentebouillon.
8. Verhit olie in een flinke pan, fruit de gesnipperde ui tot ze glazig en zacht zijn (niet bruin laten worden!). Voeg de rode peper toe en laat even meebakken.
9. Voeg de tomatenstukken toe en laat al roerend slinken. Schenk de hete groentebouillon erbij en voeg de tijm, oregano en basilicum toe. Laat koken tot de tomaten uit elkaar vallen.
10. Giet de bouillon door een zeef in een andere pan en druk de restanten goed uit. Breng op smaak met peper en zout.
11. **Groenten.** Schil de koolrabi en snijd in stukjes. Maak de spruitjes en shiitake schoon en snijd de spruitjes en shiitake doormidden.
12. Breng de tomatenbouillon tegen de kook aan en voeg eerst de stukjes koolrabi toe en na twee minuten de spruitjes. Kook de groente in ongeveer 5 minuten beetgaar.
13. Bak de shiitake in olijfolie gaar en breng op smaak met peper en zout.
14. Verhit de oven voor op 180°C. Haal de vis uit de pekel, dep droog en smeer ze in met een beetje olijfolie. Leg ze in een ingevette ovenschaal, zet 10 minuten in de oven tot de vis gaar is.
15. Kook de pasta beetgaar in gezouten water.

### presentatie

1. Verdeel de bouillon met de stukjes koolrabi en spruitjes over diepe borden.
2. Leg in het midden een hoopje pasta, leg de vis op de pasta en verdeel de shiitake erover.
3. Bestrooi met wat cressblaadjes.



# Runder Ribeye uit de oven met ketchup-mosterdjus, bietentaartje en pommes duchesse

14 personen

hoofdgerecht

## hoofdingrediënten

1,5 kg runder ribeye

beurre culinair

peper en zout

## ketchup-mosterd jus

400 g gepelde , gehakte tomaten

30 g mosterd

0,5 st ui

0,5 st rode paprika

1 tn knoflook

0,5 tl selderijzout

1 st laurierblad

snufje gemalen piment

2 st kruidnagel

snufje mosterdpoeder

vers gemalen zwarte peper

st sjalot

250 ml runderfond (7,5 g concentraat)

250 ml rode wijn

## taartje van chioggiabiet, brie en walnoot

300 g bloem

150 g boter

60 g gepasteuriseerd eigeel

2 g zout

8 st chioggiabietjes

350 g brie

14 st walnoten

2 st ui

60 ml appelsap

2 el honing

100 ml olijfolie

125 ml room

60 ml gepasteuriseerd heel ei

14 tk tijm

14 quichevormpjes met vaste bodem

boter om in te vetten

blindbakbonen

## pommes duchesse

1 kg kruimig kokende aardappelen

60 g gepasteuriseerd heel ei

100 g ongezouten boter

Nootmuskaat, peper en zout







### Bereiding

1. **Ribeye.** Laat de ribeye op kamertemperatuur komen. verwarm de oven voor op 100°C.
2. Verwarm beurre culinair in een koekenpan en bak het vlees rondom bruin. Bewaar de bakboter voor de jus! Bestrooi het vlees met peper en zout en laat het buiten de pan even rusten.
3. De gewone oven: Plaats een bakje met water onderin de oven. Zet het vlees in de oven en laat doorgaren tot de kerntemperatuur van 55°C bereikt is (gebruik de digitale vleesthermometer). Haal dan het vlees uit de oven en laat onder aluminiumfolie 5 minuten rusten alvorens aan te snijden.
4. Zet het vlees in de oven. Druk op de temperatuurtoets en stel de temperatuur in op 100°C met knop.  
Steek de kerntemperatuurmeter (ligt in de oven) in het vlees. Stel de kerntemperatuur in op 55°C Ventilator op halve snelheid instellen. Haal het vlees uit de oven als de kerntemperatuur bereikt is en laat onder aluminiumfolie 10 minuten rusten alvorens aan te snijden.
5. **Ketchup mosterd jus.** Maak eerst de ketchup.
6. Snipper de ui, hak de paprika fijn en pers de knoflook uit.
7. Doe alle ingrediënten in een middelgrote pan en breng al roerend op middelhoog vuur aan de kook, draai laag en laat onafgedekt sudderen, roer regelmatig tot de ketchup dik en tot de helft is ingekookt. Verwijder het laurierblad en de kruidnagel.
8. Roer de ketchup in de blender of keukenmachine glad.
9. Snipper de sjalot en fruit aan in wat boter, blus af met de rode wijn, roer goed door en doe over in een steelpan. Laat tot een derde inkoken en voeg dan de runderfond toe. Laat dit tot de helft inkoken, voeg dan 100 ml aan de ketchup toe en roer goed door elkaar. Breng op smaak met peper en zout.
10. **Taartje van chioggiabiet.** Meng de bloem met het zout en de boter tot een kruimeldeeg in de keukenmachine.
11. Voeg het eigeel en 4 eetlepels koud water toe en draai tot een soepel deeg.  
Wikkel in huishoudfolie en leg 30 minuten te rusten in de koeling.
12. Verwarm de oven voor tot 200°C. Schil de bietjes en snijd ze in dunne plakjes op de snijmachine.
13. Meng in een ovenschaal honing, olijfolie en tijm en leg de bietenplakjes erin. Breng op smaak met zeezout en peper. Zorg dat alle bietjes bedekt zijn met het mengsel.
14. Rooster de bietjes 20 minuten in de oven. Schep halverwege een keer om en draai de temperatuur van de oven terug naar 180°C.
15. Snijd de ui in hele dunne ringen. Verwarm in een koekenpan olijfolie en bak de uienringen op laag vuur glazig. Voeg appelsap toe en laat inkoken tot ze zacht en zoet zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.
16. Vet de quichevormpjes royaal in met boter! Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak dun uit. Snijd cirkels uit het deeg en bekleed de ingevette quichevormpjes ermee. Prik met een vork wat gaatjes in het deeg en bak de taartjes met blindbakbonen 10 minuten voor. Verwijder de blindbakbonen.
17. Klop de room en eieren door elkaar en breng op smaak met peper en zout.
18. Verdeel de uienringen over de bodem van de taartjes, driekwart van de brie en vervolgens dakpansgewijs de bietjes. Leg de rest van de brie erop en giet er wat van het roommengsel over. Leg op elk taartje een walnoot en een takje tijm. Bak de bietentaartjes in 30 minuten gaar.
19. **Pommes duchesse.** Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze in water met zout gaar en giet af, maar vang een kopje kookwater op.
20. Verwarm de oven voor op 190°C.
21. Pureer de aardappelen met behulp van de pureeknijper. Klop het ei los.
22. Roer het ei en de boter door de puree en stamp tot een smeugig mengsel. Voeg wat van het kookvocht toe om de puree smeugiger te maken. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
23. Schep de puree in een spuitzak en spuit 42 rozetten van 4 cm doorsnee op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de pommes duchesse in ca. 25 minuten in het midden van de oven goudbruin.

### presentatie

1. Leg midden op het bord een plak ribeye.
2. Zet links van het vlees het bietentaartje en rechts 3 pommes duchesse.
3. Lepel wat van de ketchup mosterd jus over het vlees.



## Koekje met een crémeux van mandarijn, spongecake en een chocolade ganache

14 personen  
nagerecht

### hoofdingrediënten

#### koekje van bretons zanddeeg

140 g boter  
1/2 tl vanille extract  
140 g suiker  
70 g eidooier gepasteuriseerd  
195 g bloem  
5 g bakpoeder  
2 g zeezout

#### pistache spongecake

150 g eiwit gepasteuriseerd  
100 g suiker  
100 g eidooier gepasteuriseerd  
25 g bloem  
40 g pistachepasta  
8 st kartonnen bekertjes  
groene kleurstof

#### chocolade ganache

200 ml slagroom  
150 g pure chocolade callets  
75 g melk chocolade callets

#### crémeux van mandarijn

66 g suikerstroop (33 gr suiker en 33 gr water)  
53 g eiwit  
10 g suiker  
4 bl gelatine  
90 g mandarijncoulis  
170 ml slagroom

#### gemarineerde mandarijnpartjes

4 st mandarijn  
50 g mandarijncoulis  
50 g suikersiroop (50 gr water en 50 gr suiker)  
30 ml cointreau





### bereiding

1. **Koekje van Bretons zanddeeg.** Klop de zachte boter (op kamertemperatuur) met het vanille extract, suiker en eidooiers tot een luchtig geheel. Voeg de gezeefde bloem, bakpoeder en grof zeezout toe en meng alles kort tot een homogene massa. Laat het deeg afgedekt met folie een half uur rusten in de koeling.
2. Rol het deeg vervolgens uit op 2,5 mm dikte. Snijd 14 repen deeg van 14 x 3 cm. Leg deze op een met een bakmatje beklede bakplaat en bak af in een oven van 170°C gedurende ongeveer 17 minuten.
3. **Pistache spongecake.** Blender de ingrediënten tot een egale massa. Wrijf door een grove zeef, voeg een paar druppels groene vloeistof toe en meng goed. Doe het mengsel vervolgens in een kide met 2 gaspatronen. Laat 1 uur in de koeling rusten. Prik een gaatje in de onderkant van de kartonnen bekertjes en vul deze tot maximaal  $\frac{1}{4}$  met het beslag uit de kide. Bak ze vervolgens één voor één 40 tot 50 seconden in de magnetron op de hoogste stand en laat ze ondersteboven afkoelen. Haal de cake uit de bekertjes en verdeel in kleine plukjes (3 per persoon).
4. **Crèmeux van mandarijn.** Week de gelatine in ruim koud water. Maak de suikersiroop door 33 gram water en 33 gram suiker te koken op 120°C. Gebruik hiervoor de digitale thermometer. De stroop moet helder blijven en mag niet boven de 120°C uitkomen.
5. Klop het eiwit en de suiker in de Kitchen-aid stijf tot pieken. Voeg vervolgens al kloppend met een dun straaltje het warme suikerstroopje toe (zie punt 4). Laat de Kitchen-aid doorkloppen tot de massa afgekoeld is. Los de uitgeknepen gelatine op in een beetje kokend water en voeg dit toe aan het eiwitmengsel. Meng het geheel goed. Voeg de mandarijencoulis toe aan het mengsel en de stijfgeslagen slagroom.
6. Laat opstijven in de koeling.
7. **Gemarineerde mandarijnenpartjes.** Pel de mandarijnen en snijd de partjes voorzichtig tussen de vliesjes uit. Maak een suikerstroop van de suiker en het water. Meng dit met de mandarijncoulis en de Cointreau. Marineer de mandarijnenpartjes in dit mengsel tot gebruik. Zeef voor gebruik de mandarijnenpartjes uit de marinade.
8. **Chocolade ganache.** Breng de slagroom aan de kook, voeg de beide chocolades toe en roer tot een gladde massa. Doe het in een spuitzak met een glad mondje en laat afkoelen op kamertemperatuur.

### presentatie

1. Leg op een langwerpige bordje het koekje van zanddeeg.
2. Maak een mooie verdeling over het koekje in de lengte van 2 quenelles van de mandarijnencrèmeux, 3 mandarijnenpartjes, 3 toefjes chocolade ganache en 3 plukjes spongecake.
3. Werk af met atsina cress.