



BCE

CULINAIREZAKENCLUB

Juli 2020

Amuse

Bruschetta met Hollandse Nieuwe, bietenhummus en gin-mayonaise.

- Wijn: Viognier-Chardonnay Maison Didier Joubert

voorgerecht

Ceviche van coquilles met zoetzuur van bloemkoolcouscous, rösti en kaviaar.

- Wijn: Viognier-Chardonnay Maison Didier Joubert

- *tussengerecht*

Camargue met garnalen, avocado en kerriemayonaise.

- Wijn: Viognier-Chardonnay Maison Didier Joubert

hoofdgerecht

Geitenlamsschouder met pancetta, groene asperges, mole, schuim van cêpes, eigen jus en algenkroepoek.

- Wijn: Côte du Rhone Les Rabassieres Bouachon

nagerecht

Matchamallows met witte chocolade en mango-aardbeienijs.

- Wijn: Prosecco Bizarro rosé





Bruschetta met Hollandse Nieuwe, bietenhummus en gin-mayonaise

14 personen

Amuse

Hoofdingrediënten:

bruschetta

- 4 st Hollandse Nieuwe
- 1 st Granny Smith appel
- 1 st ciabatta brood

bietenhummus

- 100 g gekookte rode biet
- 200 g kikkererwten (uitgelekt gewicht)
- 1½ el tahin (sesampasta)
- 1 tl citroensap
- 2 el zonnebloemolie
- peper en zout

gin-mayonaise

- 1 el mosterd
- 1 st ei
- 250 ml zonnebloemolie
- 1 el citroensap
- 2 el Dry Gin
- peper en zout

garnering

- ¼ bs bieslook



bereiding

1. **Bruschetta.** Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd de bruschetta in 14 plakjes van 1 cm dik en bak ze in de oven in ongeveer 4 minuten krokant.
3. **Hummus.** Laat de kikkererwten uitlekken en spoel ze goed af.
4. Doe alle ingrediënten voor de hummus in de keukenmachine en draai het glad. Doe er indien de massa te dik is wat extra olie bij.
5. **Gin-mayonaise.** Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn!
6. Doe de mosterd, het ei en het citroensap in een hoge beker en voeg beetje bij beetje de zonnebloemolie toe, maak zo de mayonaise. Voeg op het laatst de gin toe en breng op smaak met peper en zout.
7. **Haring.** Snijd de haring in blokjes. Was de appel en snijd in kleine blokjes.
8. Vermeng de haringblokjes met de appelblokjes en doe er een beetje van de gin-mayonaise door.
9. **Garnering.** Snijd de bieslook fijn.

presentatie

1. Besmeer de bruchettas met een laag bietenhummus.
2. Verdeel hier de haring-appel blokjes over en lepel er nog een beetje van de gin-mayonaise over.
3. Strooi er als laatste nog wat bieslook over.



Ceviche van coquilles met zoetzuur van bloemkoolcouscous, rösti en kaviaar

14 personen
voorgerecht

hoofdingrediënten:

bloemkoolcouscous

250 ml azijn
110 g suiker
1 st sjalot
1 tk tijm
1 bl laurier
1/2 st bloemkool
zout en peper
50 ml water

ceviche

21 st coquilles
2 st limoen
1/2 st citroen
100 ml olijfolie
2 tl mosterd

rösti

750 g aardappel (vastkokend)
kardemon
arachideolie
4 el crème fraîche
imitatiekaviaar

garnering

25 g slamelange
1 bk shiso purper
1 bk atsina cress



bereiding

1. **Bloemkoolcouscous.** Snipper de sjalot. Breng de azijn met 50 ml water, de suiker, sjalot, tijm, laurier en wat zout en peper aan de kook. Haal van het vuur en laat de marinade 30 minuten trekken.
2. Haal de roosjes van de halve bloemkool. Verwijder de harde stukjes. Spoel de roosjes onder de kraan schoon en hak ze vervolgens in de keukenmachine tot kruim zodat je een soort couscous krijgt. Doe over in een diepe bak.
3. Breng de marinade opnieuw aan de kook, schenk het vocht door een zeef op de bloemkoolcouscous en zet het geheel afgedekt minstens een uur in de koelkast.



4. **Ceviche.** Dep de coquilles droog. Snijd de coquilles in flinterdunne plakjes. Reken 1,5 coquille per persoon.
5. Klop het sap van de limoenen, het sap van een halve citroen, de olijfolie en de mosterd tot een dressing.
6. Neem een platte schaal. Strooi wat zout en peper op de bodem van deze schaal en druppel er de cevichedressing over.
7. Leg de plakjes coquille op de dressing en druppel de rest van de dressing met wat zout en peper over de bovenkant van de plakjes.
8. Laat het geheel afgedekt tot gebruik marineren in de koeling.
9. **Rösti.** Schil de aardappelen, was ze en rasp ze vervolgens met een grove rasp tot hele fijne reepjes. Maak aan met een beetje zout, peper en kardemonpoeder.
10. Knijp het vocht goed uit de aardappelrasp en vorm 14 platte rondjes (goed aangedrukt) met behulp van een ring met een doorsnede van 5,5 cm. Bak de rösti in de olie om en om goudbruin en gaar. Laat uitlekken op keukenpapier. De rösti kan vlak voor uitserveren even opgewarmd worden in de oven of bak de rösti vlak voor uitserveren.

presentatie

1. Verdeel 1 eetlepel uitgelekte bloemkoolcouscous over het midden van het bord.
2. Leg hier de gemarineerde plakjes dakpansgewijs op.
3. Leg er een rösti op.
4. Garneer met een schepje crème fraîche en met wat imitatiekaviaar.
5. Leg er een randje van wat gemengde sla en plukjes cress omheen.



Camargue rijst met garnalen, avocado en kerriemayonaise.

14 personen
tussengerecht

hoofdingrediënten:

pappadums

200 g kikkererwtenmeel of Uradmeel
1 tl gemalen peper
1 tl gemalen komijn
½ tl zout
1 tn knoflook
60 g water
½ tl cayennepeper
2 tl zonnebloemolie
bloem

camargue rijst

300 g rode Camargue rijst
200 g cherrytomaatjes
200 g avocado, diepvries
1 st limoen
3 tk koriander
zeezout

peper

kerriemayonaise

2 el olijfolie
1 st ui
2 tl kerriepoeder
200 ml mayonaise (eigen bereiding)
2 el abrikozenjam

garnering

200 g Hollandse garnalen
4 tk krulpeterselie



Bereiding

1. **Pappadums.** Snijd het teentje knoflook ragfijn. Doe het meel, de peper, de komijn en het zout in een grote kom en roer goed door. Voeg de fijngesneden knoflook toe en zorg ervoor dat dit goed verdeeld is over het deeg.
2. Maak na een minuut roeren een kuiltje in het deeg en giet hierin het water.
3. Kneed met je handen tot een droog en stevig deeg.

4. Doe wat bloem op het aanrechtblad en breek steeds een stukje van het



deeg af ter grootte van een walnoot en rol met behulp van een deegroller uit tot een zeer dunne plak. Doe er wat druppels zonnebloemolie over.

5. Bestrooi elke deegplak met wat cayennepeper.

6. Zet de frituur op 180°C. Bak de pappadums één voor één.

7. Leg één deegplakje in het frituurmandje, laat het mandje voorzichtig zakken en houd er een pollepel op zodat de pappadum niet omkrult.

Frituur de pappadums in ongeveer 2 minuten goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier en breek in stukken.

8. **Camargue rijst en avocado.** Kook de Camargue rijst met voldoende water (1 cm boven de rijst) en wat zout in ongeveer 30 minuten gaar (d.w.z. de rijst is zacht maar heeft nog wel bite).

9. Giet de rijst af en zet weg in de warmhoudkast.

10. Snijd de tomaatjes in stukjes. Schil de avocado's en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.

11. Doe de tomatenstukjes en avocadoblokjes in een schaal en voeg het sap van een limoen hieraan toe.

12. Haal de blaadjes van de koriandersteeltjes en snijd deze grof. Voeg naar smaak wat korianderblaadjes en wat peper en zout toe.

13. **Kerriemayonaise.** Snijd de ui fijn en bak deze in wat olijfolie. Zorg dat de ui niet verkleurt, maar wel zacht wordt.

14. Voeg de kerriepoeder toe en bak nog even door. Laat het geheel afkoelen.

15. Maak 200 ml mayonaise volgens het basisrecept.

16. Roer het ui-kerriemengsel door de mayonaise en voeg vervolgens de abrikozenjam toe.

17. Mix met behulp van de staafmixer tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout.

presentatie

1. Zet een ring in het midden van het bord.

2. Vul deze voor de helft met Camargue rijst.

3. Schep daarop het avocado/tomatenmengsel.

4. Leg hier een schepje garnalen op.

5. Lepel kerriemayonaise over de garnalen.

6. Steek een stuk van de pappadum in het torentje.

7. Garneer met een toefje peterselie.



Geitenlamschouder met pancetta, groene asperges, mole, schuim van cêpes eigen jus en algenkroepoek

14 personen

hoofdgerecht

hoofdingrediënten:

geitenlamschouder

1500g geitenlamschouder (ontbeend)

beurre culinair

4 tn knoflook

1 st winterwortel

1 st ui

1 st prei

2 stng bleekselderij

6 tk tijm

2 tk rozemarijn

2 bl laurier

700 ml rode wijn

7 pl pancetta

mole

40 g pompoenpitten

3 el pijnboompitten

20 g blanke amandelen

20 g sesamzaad (wit)

1 st ui

3 tn knoflook

55 ml zonnebloemolie

175 g doperwtjes (diepvries)

1 st groene peper (zonder zaadjes)

15 g krulpeterselie

15 g munt

18 g basilicum

15 g koriander

1 st limoen



gevulde koolrabi

2 st koolrabi

200 ml sushiazijn

12 tl couscous

5 st gedroogde abrikoos

5 st dadel

ras el hanout

asperges

28 st groene asperges

schuim van cêpes

375 ml jus de cêpes

lecithine

garnering

100 g witte bundelzwammetjes

100 g doperwtjes (diepvries)

½ bk Salty Fingers

algenkroepoek

bereiding

1. **Geitenlamschouder.** **LET OP: METEEN MEE BEGINNEN.** Snijd het ontbeende geitenlamsvlees (voor zover nog nodig) in stukken (**LET OP: kleine stukken in verband met de garingstijd**) en bestrooi met peper en zout. Bak het vlees aan in de beurre culinair in de stoofpan. Pel de ui en snijd in ringen. Snijd de wortel, het wit van de prei en de bleekselderij in stukjes. Plet de tenen knoflook. Voeg alle groenten en de kruiden tijm, rozemarijn en laurier toe aan het vlees en bak mee tot de groenten gekleurd zijn.



2. Schenk de rode wijn erbij en breng aan de kook. Laat het 2 minuten zachtjes koken.
 3. Zet het geheel op de doorkookplaat en laat stoven tot het vlees gaar is en uit elkaar valt.
 4. Droog de plakjes pancetta tussen twee bakmatjes in de oven op 180°C of bak ze in een koekenpan krokant.
 5. **VLAK VOOR UITSERVEREN:** Passeer het stoofvlees door een grove zeef en gebruik het overgebleven vocht als jus voor de garnering van het gerecht. Verdeel het stoofvlees over de borden (zie presentatie).
 6. **Mole.** Rooster de pompoen- en pijnboompitten, de amandelen en het sesamzaad in een droge koekenpan. Snipper de ui en snijd de knoflook ragfijn. Fruit in wat zonnebloemolie de ui en de knoflook aan. Blancheer de doperwtjes. Verwijder de zaadlijsten en de zaadjes van de groene peper en snijd deze vervolgens fijn. Pluk de blaadjes van de koriander, de munt, de peterselie en de basilicum. Voeg alle bovengenoemde ingrediënten van de mole en 55 ml zonnebloemolie bij elkaar en pureer met de staafmixer tot een gebonden substantie. Voeg indien nodig nog wat extra olie toe. Doe over in een spuitzak en zet weg tot gebruik.
 7. **Gevulde koolrabi.** Schil de koolrabi en snijd er op de snijmachine dunne plakjes van. Leg ze in de sushi-azijn.
 8. Snijd de abrikozen en de dadels in hele kleine stukjes. Wel de couscous met de stukjes abrikoos en dadel. Voeg ras el hanout naar smaak toe.
 9. **Groene asperges.** Snijd de houtige onderkant van de groene asperges af en kook ze in water met zout tot ze beetgaar zijn (doe dit kort voor uitserveren).
 10. **Schuim van cêpes.** Kook de jus de cêpes tot de helft in.
 11. Bak voor de garnering de bundelzwammetjes en de doperwtjes (in aparte pannen) in de boter tot de zwammetjes gekleurd en de doperwtjes gaar zijn.
 12. Maak rolletjes door in het midden van een elk plakje koolrabi een theelepeltje couscous te leggen de plakjes op te rollen. Maak 2 rolletjes per persoon.
 13. Klop de verwarmde jus de cêpes met daaraan toegevoegd wat lecithine met een staafmixer op tot een schuim.
 14. Breek de algenkroepoek in stukken.
- presentatie**
1. Spuit een spiraal van mole op het bord.
 2. Leg in het midden van het bord met behulp van een kookring het geitenstoofvlees en leg er een half plakje pancetta op.
 3. Verdeel de bundelzwammetjes, de doperwtjes, twee koolrabirolletjes en 2 stuks groene asperges over het bord.
 4. Garneer met de kroepoek en de Salty Fingers.
 5. Nappeer met wat jus.
 6. Maak het gerecht vervolgens af met het schuim van jus de cêpes.



Matchamellows met witte chocolade en mango-aardbeienijs.

14 personen
nagerecht

hoofdingrediënten:

mango-aardbeienijs

300 ml water

300 g suiker

350 ml aardbeien coulis

½ st rode peper

250 ml mangocoulis

1 tl gemberpoeder

150 g witte chocolade calettes

matchamallows

200 g suiker

75 g glucosestroop

75 g gepasteuriseerd eiwit

75 ml water

10 druppels groene kleurstof

5 bl gelatine

50 g poedersuiker

50 g maïzena

15 g matchapoeder

boter voor invetten

garnering

1 bk atsina cress

50 ml mangocoulis



bereiding

1. **LET OP: maak 2 x sorbetijs d.w.z. 1 x aardbeien sorbetijs en 1 x mango sorbetijs.** Maak een suikersiroop van 300 ml water en 300 gram suiker.
2. **Aardbeiensorbetijs.** Meng de aardbeien coulis met 350 ml van de suikersiroop.
3. Maak het halve pepertje open, verwijder de zaadjes en zaadlijsten en hak fijn.
4. Meng het fijngehakte pepertje door het aardbeienmengsel en draai tot ijs in de ijsmachine.
5. **Mangosorbetijs.** Meng de mangocoulis met 250 ml van de suikersiroop en de gemberpoeder en draai hier ook ijs van.
6. Stapel het ijs in laagjes om en om in een bak en vries in tot gebruik.



7. **Chocolade driehoekjes.** Smelt de witte chocolade au bain marie en smeer dun uit op bakpapier. Laat opstijven in de vriezer.
8. Snijd de chocolade met een warm mes voorzichtig in 14 driehoekjes.
9. **Matchamallows.** Verhit de suiker met glucose, het water en een paar druppels van de groene kleurstof naar **121°C (belangrijk!!!)**
10. Week de gelatine in ruim koud water.
11. Klop ondertussen het eiwit bijna stijf, voeg langzaam de suikersiroop toe en klop tot een stevig schuim.
12. Verwarm de blaadjes gelatine met aanhangend water tot de gelatine is gesmolten.
13. Schenk bij het schuim, voeg 5 gram van het matchapoeder toe en meng goed tot zeer stevig schuim.
14. Meng poedersuiker, maïzena en de rest van het matchapoeder.
15. Vet een schaal van 20 x 20 cm in met boter en bestuif met het poedersuikermengsel.
16. Giet het matchamallowschuim erin en zeef er weer een laagje poedersuikermengsel over en laat opstijven in de koelkast.
17. Bestuif een snijplank met poedersuikermengsel en stort uit de vorm. Bestuif nogmaals en verdeel in driehoekjes of blokjes.

presentatie

1. Strooi wat matchapoedersuiker op een bordje, leg er een stukje matchamallow op.
2. Zet er een driehoekje van witte chocolade tegenaan.
3. Leg er een quenelle van het mango-aardbeienijs naast en druppel er wat mangocoulis omheen.
4. Garneer met atsina cress.