



BCE

CULINAIREZAKENCLUB

Augustus 2020

Amuse

Coquille met bloemkool crème en Oosterse saus.

Wijn: Cantina di Negrar 'Garganega' IGT. Verona bianco

- *voorgerecht*

Rode mul met zoetzure komkommer en kokkels.

- **Wijn:** Cantina di Negrar 'Garganega' IGT. Verona bianco

soep

Bisque van gele paprika met gamba en breekbrood.

- **Wijn:** Cantina di Negrar 'Garganega' IGT. Verona bianco

hoofdgerecht

Zeeuws potje met lamsrib en portsaus.

Wijn: Piedemonte la Garra DO Navarra tempranillo garnacha

nagerecht

Crêpe Suzette met een twist

- **Wijn:** Domaine Lafaga 'Grain de Vignes' AC. Muscat de Rivesaltes VDN





Coquille met bloemkool crème en Oosterse saus.

14 personen

Amuse



Hoofdingrediënten

coquilles

saus van rode curry

1/2 st sjalot

1 tn knoflook

1 el lichtbruine basterdsuiker

1 el vissaus

1 el oestersaus

1 stng sereh

1/2 el rode curry, Let op scherp!

200 ml kokosmelk

bloemkool crème

200 g bloemkool

150 ml slagroom

100 ml volle melk

tomaat en groenten

14 st cherry tomaat

100 g zeekraal

coquilles

14 st coquille

garnering

1 bk borage cress



bereiding

1. **Saus:** Verhit in een sauspan 1 eetlepel olijfolie en fruit hierin de fijngehakte sjalot en knoflook aan.

2. Voeg de basterdsuiker toe.

3. Doe daarna de curry, sereh en de kokosmelk erbij en laat een kwartiertje zachtjes trekken.

4. Voeg dan de vissaus en de oestersaus toe.

5. Zeef de saus en breng op smaak indien nodig.

6. Vlak voor uitserveren de saus opschuimen met de staafmixer.

7. **Bloemkool crème:** Snijd de bloemkool in roosjes en kook gaar in de room met melk.

8. Draai fijn in de keukenmachine.

9. Halveer de tomaatjes en bestrooi met wat zeezout en peper.

10. Leg ze op een bakplaat met de bolle kant naar boven.

11. Zet ze in de oven op 100°C gedurende 25 minuten.

12. Zet de plaat in de warmhoudkast om ze verder te laten drogen.

13. Blancheer voor uitserveren de zeekraal.

14. **Coquilles:** Bak de coquilles vlak voor uitserveren.

presentatie

1. Zet op ieder bordje een quenelle van de bloemkool crème.

2. Leg hier de gebakken coquille tegen aan.

3. Leg er 2 halve gedroogde tomaatjes naast.

4. Schep rondom de coquille wat opgeschuimde saus.

5. Werk af met wat zeekraal, en een plukje Borage cress.



Rode mul met zoetzure komkommer en kokkels.

14 personen
voorgerecht



hoofdingrediënten

komkommer

4 st komkommer
50 g suiker
50 ml water
70 ml dragonazijn
1 tk tijm
3 tk dragon
2 st steranijs
2 bl gelatine

mul

14 st kleine rode mulfilets
42 st kokkels
200 ml mayonaise, eigen bereiding
1 el mierikswortelpuree

garnering

forelkuit, zwart
borage cress



bereiding

1. **Komkommer:** Week de gelatine in ruim koud water.
2. Breng alle ingrediënten behalve de komkommer in een pannetje aan de kook.
3. Haal van het vuur af en los hierin de uitgeknepen gelatine op.
4. Laat het iets afkoelen en haal de kruiden eruit.
5. Halveer de komkommers in de lengte.
6. Snijd met een dunschiller of kaasschaaf lange plakken van de komkommer.
7. Leg ze dakpansgewijs naast elkaar, ong. 7 plakken.
8. Steek hier met een steker 2 cirkels uit van ong. 11 cm (de grootste steker).
9. Herhaal dit voor 14 personen (1 cirkel p.p.).
10. Leg de cirkel met een paletmes voorzichtig op het bord.
11. Bestrijk ze met de gelei.

12. **Rode mul:** Leg de filets met de huid naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat.
13. Breng op smaak met peper en zout en besprenkel met olijfolie.
14. Dek ze af met plasticfolie en gaar de filets in een oven van 80°C.
15. Maak de mayonaise volgens basisrecept en voeg naar smaak de mierikswortelpuree toe.
16. Was de kokkels in ruim water en laat ze uitlekken in een vergiet.
17. Vlak voor uitserveren: Bak de kokkels in een hete pan met olie tot ze opengaan.

presentatie

1. Leg op iedere komkommercirkel een rode mulfilet met de huid naar boven.
2. Leg 3 kokkels op de rode mul en spuit in iedere kokkel een dopje mayonaise en lepel er wat haringkuit bovenop.
3. Spuit op de cirkel aan iedere kant van de mulfilet 5 dopjes van de mayonaise.
4. Garneer het gerecht met borage cress en forelkuit.
5. Serveer de overige mayonaise in een sauskom op tafel.



Bisque van gele paprika met gamba en breekbrood

14 personen

soep

hoofdingrediënten

paprika, gamba

bisque van paprika

6 st paprika, geel

1,5 l kippenbouillon van tablet

1/2 st wortel

1/2 st prei

2 tn knoflook

1 st sjalot

100 ml slagroom

sherryazijn, scheutje

peper en zout

250 g dop

gamba

14 st gamba (16/20) met kop en pantser)

1 tk peterselie, platte

1 tn knoflook

olijfolie



breekbrood

1 st witte broodmix, koopmans

300 ml lauw water

25 g boter

2 tn knoflook

1 st sjalot

1 el peterselie, platte

1 el bieslook

1 el oregano

paprikapoeder, mespunt

sesamzaadjes, witte

maanzaad



bereiding

1. **Breekbrood:** Kneed het broodmix met water en boter tot een soepel deeg.
2. Laat afgedekt 10 minuten rijzen.
3. Snijd sjalot en kruiden fijn en pers de knoflook uit.
4. Kneed dit onder het deeg en laat 15 minuten afgedekt rijzen.
5. Verdeel dit in 14 bolletjes.
6. Neem een schaal van ong. 25 cm en leg daar de bolletjes tegen elkaar aan in de schaal.
7. Laat de bolletjes nog 10 minuten rijzen voordat je ze gaat afbakken.
8. Bestrooi de bolletjes met sesamzaadjes, de ene helft met witte en de andere helft met zwarte zaadjes en bak af op 200°C gedurende ong. 25 minuten.
9. **Bisque:** Maak de gamba's schoon, bewaar de kop en pantsers en verwijder het darmpje.
10. Hak de peterselie en knoflook fijn.
11. Snijd de staart van de gamba's half in, zodat ze mooi in het bord blijven staan.
12. Bak ze vlak voor uitserveren met wat peper, zout, peterselie en knoflook in weinig olijfolie.
13. Brand de paprika's met de gasbrander, schil, ontpit ze en snijd in stukken.
14. Zet de koppen en pantsers van de gamba's aan met wortel, prei, knoflook, dop en sjalot in de olijfolie.
15. Brus af met de bouillon en laat zachtjes 20 minuten trekken.
16. Zeef de bouillon en voeg de fijngesneden paprika aan de bouillon toe.
17. Kook de paprika gaar in de bouillon en voeg de room toe.
18. Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met eventueel peper en zout en een scheutje sherryazijn.
19. Indien nodig zeven door een grove bolzeef.

presentatie

1. Neem een bolbord en serveer hierin de soep.
2. Leg in het midden een gamba en werk af met wat fijngesneden peterselie.
3. Serveer met het breekbrood.



Zeeuws potje met lamsrib en portsaus.

14 personen
hoofdgerecht



hoofdingrediënten

lam

lamskroontjes

28 st lamskroontjes

peper en zout

100 ml olijfolie

200 ml sinaasappelsap

2 tn knoflook

2 tk rozemarijn

2 tk tijm

kaneel, snufje

zeeuws potje

700 g aardappelen

250 g witte bonen, cannellini , blikje

200 g zeekraal

peper en zout, nootmuskaat

melk

olijfolie

2 tl mosterd, grof

1 st sjalot

portsaus

300 ml rode port

300 ml jus de veau

100 ml room

1/2 st rode peper

200 ml sinaasappelsap

aardappelspaghetti

600 g friet aardappel

garnering

1 bk mustard cress



bereiding

1. **Lamskroontjes:** Snijd de kroontjes los en marineer ze in een mengsel van olijfolie, sinaasappelsap, geperste knoflook, rozemarijn, tijm, peper en zout en een snufje kaneel.
2. Schroei de drooggedepte lamskroontjes dicht vlak voor uitserveren en laat ze even rusten op een warme plaats.
3. **Stamppotje:** Schil en kook de aardappelen gaar.
4. Giet de witte bonen af en houd wat achter ter garnering.
5. Fruit een gesnipperde ui aan in olijfolie en voeg de zeekraal toe die je kort aanzet met wat peper. Houd wat apart voor garnering.
6. Pureer de aardappelen en maak er een puree van met wat melk, boter, grove mosterd en zout.
7. Maak vervolgens het stamppotje van de puree door de aangezette zeekraal en uitgelekte en verwarmde witte bonen toe te voegen.
8. **Portsaus:** Snijd de halve rode peper flinterdun.
9. Laat de rode port met het sinaasappelsap en de jus de veau inkoken tot gewenste smaak en voeg de room toe.
10. Voeg de ragfijn gesneden rode peper toe en breng op smaak.
11. **Aardappelspaghetti:** Maak met de spirali spaghetti van de aardappels.
12. Frituur kleine hoopjes van de spaghetti al nagelang het aantal personen.
13. Laat afkoelen en zout na.

presentatie

1. Dresseer de stamppot in een steker op het bord.
2. Leg er 2 lamskroontjes naast met het bot omhoog.
3. Nappeer er wat saus omheen.
4. Garneer af met een toef aardappelsspaghetti en mosterd cress op de stamppot.
5. Leg er wat warme witte bonen en zeekraal omheen.



Crêpe Suzette met een twist

14 personen
nagerecht

hoofdingrediënten

vanilleijs

400 ml volle melk
140 g suiker
1 tl vanille extract
125 g eidooier, gepasteuri
275 ml slagroom

sinaasappelsorbet

330 ml water
90 g glucose
210 ml sinaasappelsap
60 g passievruchtencouilis

crepes

3 st eieren
450 ml melk
175 g patisseriebloem
40 g suiker
zout, snufje
50 g roomboter, gesmolten
10 g vanillesuiker

kletskop

150 g lichtbruine bastersuiker
75 g geschaafde amandelen
100 ml sinaasappelsap
45 g patisseriebloem
75 g boter

sinaasappelcoulis

40 ml water
130 g suiker
140 ml sinaasappelsap
2 el Grand Marnier

1 st steranijs

garnering

1 bk atsina cress





bereiding

1. **Vanilleijs:** Verwarm de melk met de suiker en breng aan de kook.
2. Klop het eigeel los in een kom.
3. Roer de warme melk bij het eigeel en laat langzaam binden.
4. Klop de slagroom lobbige en meng met de afgekoelde massa van punt 3.
5. Voeg als laatste het vanille extract toe en draai er ijs van in de ijsmachine.
6. **Sinaasappelsorbet:** Meng alle ingrediënten met elkaar en breng aan de kook.
7. Laat de massa afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.
8. Schep het ijs in de bolmatjes en zet tot gebruik in de vriezer.
9. **Crêpes:** Klop de eieren los en voeg de melk, suikers en bloem toe.
10. Voeg als laatste een snufje zout en de gesmolten boter toe en laat het beslag een half uurtje rusten.
11. Bak er dunne crêpes van en rol iedere crêpe strak op in de folie en bewaar in de koeling.
12. **Kletskep:** Smelt de boter.
13. Meng sinaasappel met de suiker en voeg de gesmolten boter toe.
14. Roer beetje bij beetje de gezeefde bloem erdoor.
15. Spatel het amandelschaafsel door het beslag en laat even rusten in de koeling.
16. Schep met het kleinste ijslepelje bolletjes deeg op een beklede bakplaat.
17. Bak ze goudbruin op 160°C.
18. Steek de kletskep uit als ze nog warm zijn.
19. Maak cirkels door ze met een steker van 5 cm uit te steken en daaruit weer een rondje van 4 cm uitsteken.
20. Gebruik beide koekjes als garnering.
21. **Sinaasappelcoulis:** Laat het water met de suiker op een matig vuur karameliseren in een pan met dikke bodem.
22. Laat kleuren tot een blonde karamel.
23. Voeg voorzichtig het sinaasappelsap toe en vervolgens de Grand Marnier en de steranijs en breng aan de kook.
24. Laat iets inkoken tot je een coulis krijgt.
25. Haal vlak voor uitserveren de steranijs eruit en giet het over in een spuitflesje.

presentatie

1. Leg op ieder bord een quenelle ijs.
2. Leg er 2 kleine bolletjes sorbet naast.
3. Snijd van de crêpe kleine rolletjes van een paar centimeter en verdeel die over het bord.
4. Steek een kletskepje in het ijs en leg er het andere naast.
5. Nappeer wat coulis over de crêperolletjes.
6. Werk af met atsina cress.