



BCE

CULINAIRE ZAKENCLUB

September 2020

Amuse

Tartaar van zeebaars op biscuit geserveerd.

- Wijn: Vinigalicia Lagar de Deuses DO Monterrei blanco (Druif Godello Streek:Duero)

voorgerecht

Rode mul met watermeloen, venkel en kreeftenjus.

- Wijn: Vinigalicia Lagar de Deuses DO Monterrei blanco (Druif Godello Streek:Duero)

- *Tussengerecht*

Sergio Hermans zeekraalrisotto met kappertjes en koffie.

- Wijn: Vinigalicia Lagar de Deuses DO Monterrei blanco (Druif Godello Streek:Duero)

hoofdgerecht

Gebakken eendenborst met groene-peperjus, paksoi, gepofte pompoen, wortel en een crème van linzen en rode curry.

- Wijn: Vignoble Ferret 'Réserve' IGP. Côtes de Gascogne rouge

nagerecht

Macaron met lemoncurd en amandel-citroenijs

- Wijn: Roc de Chateaufviex (Druif: Chenin blanc Streek: Vouvray Loire)





Tartaar van zeebaars op biscuit geserveerd.

14 personen

Amuse

hoofdingrediënten

biscuit

80 g roomboter

4 st eieren

100 g 00-bloem

80 g suiker

100 g zwarte olijven zonder pit

fleur de sel

tartaar van zeebaars

400 g zeebaarsfilet zonder vel

½ bs bieslook

½ st limoen

zeezout

peper

olijfolie

dressing

125 g mascarpone

scheutje water

1 tk basilicum

4 sprietjes bieslook

½ st limoen

zeezout

peper

olijfolie

garnering

1 st limoen

1 bk shiso purper

7 st zwarte olijven zonder pit





bereiding

1. **Biscuit.** Laat de boter au bain Marie smelten en hak de olijven fijn.
2. Doe de eieren met de bloem, suiker, olijven en een snufje fleur de sel in de keukenmachine en mix tot een glad deeg.
Voeg de gesmolten boter toe en meng door het beslag.
3. Bekleed een bakplaat met bakpapier en stort het beslag hierop uit en strijk het glad.
4. Verwarm de oven voor op 180°C en bak de biscuit in ongeveer 10 minuten gaar.
5. Haal de biscuit uit de oven en laat hem afkoelen.
6. **Tartaar van zeebaars.** Snijd de zeebaarsfilets tot fijne tartaar.
7. Rasp de schil van de halve limoen en pers hem uit. Knip de bieslook in kleine ringetjes.
8. Breng de tartaar op smaak met peper en zeezout, de bieslook, de rasp en het sap van de halve limoen en wat olijfolie.
9. **Dressing.** Meng de mascarpone met een scheutje water, peper, fleur de sel en een scheutje olijfolie en doe over in een spuitzak.
10. **Garnering.** Snijd zestes van de limoen.
11. Snijd de olijven in tweeën.

presentatie

1. Snijd de biscuit in rechthoekjes van 2½ x 10 cm.
2. Leg er een flinke eetlepel van de tartaar op.
3. Spuit enkele dotjes van de mascarponedressing op de tartaar.
4. Werk af met limoenzestes, shisopurper en een halve olijf.



Rode mul met watermeloen, venkel en kreeftenjus

voorgerecht

14 personen

Hoofdingrediënten

14 st rode mul filet
1500g watermeloen
2 st vleestomaten
1 st venkel met groen
1 el venkelzaad
30 g suiker
¼ bs kervel
100 g zeekraal
150 ml Ricard
1 el appelazijn
5 g suiker (1 koffielepel)
arachideolie
olijfolie
peper en zout

kreeftenjus

250 g garnalendop
1 st ui
2 tn knoflook
2 el tomatenpuree
1 el kreeftenpasta
500 ml schaaldierenfond (let op 30 g op 1 l)
200 ml room





bereiding

1. Plisseer en ontvel de tomaten, snijd in blokjes en meng met de helft van de venkelzaadjes. Snijd de kervel fijn.
2. Zet de tomatenblokjes aan in olijfolie en blus af met 50 ml Ricard. Voeg een lepel suiker en de kervel toe en gaar verder tot compote.
3. Snijd de watermeloen in plakken van 1 cm en steek er rondjes uit van 2 cm Ø.
4. Week de rest van de venkelzaadjes in een beetje water.
5. Snijd het groen van de venkel fijn en snijd de venkel in reepjes.
6. Bak de venkelreepjes met de geweekte venkelzaadjes kort in arachideolie, blus af met 100 ml Ricard en voeg zoveel water toe totdat de groente onder staat. Kook beetgaar en tot het water is ingekookt. Breng op smaak met een beetje suiker, appelazijn en het fijngesneden venkelgroen.
7. Blancheer de zee kraal in gezouten water.
8. Leg de mul filets met de huid naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat.
9. Breng op smaak met peper en zout en besprenkel met olijfolie.
10. Dek ze af met plasticfolie en gaar ze in een oven van 80°C.
11. **Kreeftenjus**. Snipper en fruit de ui en knoflook.
12. Voeg hier de garnalendop aan toe met de tomatenpuree en kreeftenpasta.
13. Blus af met de schaaldierenfond en voeg de room toe.
14. Laat zachtjes inkoken en zeef het geheel door een grove zeef.
15. Zet weg tot gebruik.

presentatie

1. Leg de watermeloen, venkel en tomatencompote op de borden.
2. Leg de vis op de compote en lepel de kreeftenjus eromheen.
3. Leg de zee kraal op de watermeloen.



Sergio Hermans zeekraalrisotto met kappertjes en koffie

tussengerecht

14 personen

hoofdingrediënten

groentebouillon

1 st ui
2 stng bleekselderij
100 g knolselderij
1 st winterwortel
1 st prei
2 bl laurier
2 tn knoflook
4 bl lavas
4 tk platte peterselie
2 st kruidnagel
3 st peperkorrels
1 st tomaat
50 ml droge witte wijn
1 l water
olijfolie
zout

kappertjesvinaigrette

40 g kappertjes
40 g groene olijven
1 st sjalot
4 tk platte peterselie
2 el rode wijnazijn
6 el olijfolie
1/2 st citroen



risotto

350 g arboriorijst
1 tn knoflook
1 st sjalot
olijfolie
100 ml witte wijn
750 ml groentebouillon (zie
boven)
50 g Parmezaanse kaas, geraspt
300 g zeekraal
1 st citroen
50 ml room
30 g gemalen koffie



bereiding

1. **Groentebouillon.** Pel en snipper de ui. Snijd de bleekselderij in stukken. Schil de knolselderij en de winterwortel en snijd in stukken. Snijd het wit van de prei in ringen. Kneus de knoflooktenen. Snijd de tomaat in stukken.
2. Zet de ui samen met de knoflook in een soeppan aan in de olijfolie.
3. Voeg vervolgens de bleekselderij, de prei, de knolselderij, de tomaat en de winterwortel toe.
4. Laat enkele minuten stoven tot de groenten glazig zijn. Blus het geheel af met de witte wijn.
5. Laat vervolgens de alcohol uit de wijn verdampen.
6. Voeg 1 liter water, de gekneusde peperkorrels, de kruidnagels, de peterselie, de lavas en de laurierblaadjes toe. Breng het geheel tot dicht bij het kookpunt en laat ongeveer een uur met het deksel schuin op de pan op de doorkookplaat doorgaren. **LET OP: je moet 750ml overhouden.**
7. Passeer de bouillon door een zeef en druk met de bolle kant van een soeplepel de sappen uit de groenten.
8. Gebruik de bouillon voor het maken van de risotto.
9. **Kruidenvinaigrette.** Snijd de kappertjes fijn. Snijd de groene olijven fijn. Pel en snipper de sjalot. Snijd de blaadjes van de platte peterselie fijn. Boen de helft van een citroen schoon, rasp deze en pers vervolgens uit.
10. Meng alle ingrediënten in een kom tot een vinaigrette. Zet weg tot gebruik.
11. **Risotto.** Maak de zeekraal schoon. Snijd de topjes eraf en zet apart voor de garnering. Snijd de rest van de zeekraal in kleine stukjes.
12. Pel en snipper de sjalot. Snijd de knoflook fijn. Fruit de sjalot en de knoflook aan in de olijfolie. Voeg de rijst toe en bak mee tot de korrels glazig zijn. Voeg de wijn toe en roer tot deze is opgenomen.
13. Voeg een scheut groentebouillon toe en laat dit absorberen.
14. Herhaal dit proces tot de rijst geen vocht meer opneemt en gaar is.
15. Neem de pan van het vuur. Voeg de Parmezaanse kaas en de room toe
16. Boen de citroen schoon en rasp deze.
17. Voeg 100 gram van de kappertjesvinaigrette en de in stukjes gesneden zeekraal (**LET OP: NIET DE TOPJES**) aan de risotto toe en roer voorzichtig door.

presentatie

1. Verdeel de risotto over de bolborden.
2. Steek er de topjes zeekraal in.
3. Garneer met het citroenrasp.
4. Bepoeder met behulp van een zeefje het geheel met een klein beetje gemalen koffie.



Gebakken eendenborst met groene-peperjus, paksoi, gepofte pompoen, wortel en een crème van linzen en rode curry

hoofdgerecht

14 personen



hoofdingrediënten

gebakken eendenborst met groene peperjus

7 st eendenborstfilet met vel
1 st sjalot
2 tn knoflook
750 ml wildfond
gember (3cm)
1 st groene peper (jalapeno)
1 stng citroengras
boter

paksoi, gepofte pompoen en peen

1 tn knoflook
1 tl arachideolie
1 st flespompoen (minus de bovenkant)
600 g winterwortel
3 el olijfolie
witte peper en zout
2 el Griekse yoghurt
1 mp gemalen komijn
2 struiken paksoi
1 l kippenbouillon (30 gram concentraat op 1 liter water)

crème van linzen en rode curry

1 el arachideolie
1 tn knoflook
1 st ui
100 g flespompoen (bovenkant)
1/2 st courgette
1 st rode peper
1/2 st rode paprika
150 ml kokosmelk
2 tl rode currypasta
75 g rode linzen
1/8 bs koriander
2 tl sojasaus
1 tl vissaus



Bladzijde 2 van 3

bereiding

1. **Eendenborst met groene-peperjus.** Dep de eendenborstfilets met keukenpapier droog. Snijd een ruitjespatroon in het vet van de eendenborstfilets en bestrooi rondom met zout. Laat het vlees tot gebruik op kamertemperatuur komen.
2. Pel en snipper de sjalot. Snijd de knoflook fijn. Zet de sjalot en de knoflook aan in de olijfolie. Voeg de wildfond toe.
3. Schil en snijd de gember ragfijn. Snijd het groene pepertje in de lengte doormidden en verwijder de zaadjes. Kneus de stengel citroengras.
4. Voeg de gember, het groene pepertje en de stengel citroengras toe en laat tot 1/3 indampen.
5. **20 MINUTEN VOOR UITSERVEREN:** Verwarm de oven voor op 160°C. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de eendenborsten op laag vuur op de vetkant goudbruin. Keer het vlees om en bak de andere zijde kort aan.
6. Leg de eendenborsten in een ovenschaal en plaats deze in de oven. Laat de eend op een kerntemperatuur van 58°C komen. Gebruik hiervoor een digitale thermometer.
7. Neem de eendenborsten uit de oven en laat ongeveer 10 minuten afgedekt rusten.
8. Zeef de jus. Verwarm deze opnieuw en monteer eventueel met wat koude boter.
9. Snijd vlak voor uitgifte de eendenborstfilets in de lengte doormidden (een halve eendenborstfilet per persoon).
10. **Paksoi, gepofte pompoen en peen.** Verwarm de oven voor op 200°C. Besprenkel 1 teen knoflook met zout en 1 theelepel arachideolie en wikkel in aluminiumfolie. Snijd de bovenkant van de flespompoen af en bewaar voor de curry. Wikkel de rest van de ongeschilde flespompoen in aluminiumfolie en leg met de knoflook op een met bakpapier beklede bakplaat. Pof in ongeveer 30 minuten in het midden van de oven gaar. Controleer regelmatig de gaarheid.
11. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Verwijder de schil en de zaadlijsten van de pompoen en doe over in een pan. Roer de pompoen met een garde op een laag vuur los. Breng op smaak met witte peper, zout en 3 eetlepels olijfolie. Neem de pan van het vuur en roer er 2 eetlepels Griekse yoghurt en 1 mespuntje gemalen komijn door. Zet tot gebruik in de warmhoudkast.
12. Schil en snijd de winterwortel in stukken van 7 cm. Snijd de stukken vervolgens in repen van een ½ cm x ½ cm x 7 cm. Maak in totaal 3 reepjes per persoon. Stoom de repen beetgaar in het stoompannetje.



Bladzijde 3 van 3

13. Snijd de onderkant van de paksoi en was de groente. Snijd het blad van de stelen en snijd de stelen in repen van ½ cm x ½ cm.

14. Verwarm 1 liter kippenbouillon en haal de paksoi bladeren een voor een aan beide kanten door de kippenbouillon. Laat uitlekken op keukenpapier.

Doe hetzelfde met de stelen.

15. Leg 1 stuk paksoisteel horizontaal op 1 blad paksoi aan de onderkant van het blad en rol van je af op tot een rolletje. Snijd het geheel op maat in rolletjes van 7 cm breed.

16. Herhaal dit totdat je 2 rolletjes van 7 cm per persoon hebt.

17. **Crème van linzen en rode curry.** Pel en snipper de ui. Snijd de knoflook ragfijn. Schil en snijd de 100 gram flespompoen in stukjes van 2 cm. Was en snijd een halve courgette in stukjes van 2 cm. Halveer de rode peper in de lengte en verwijder de zaadlijsten. Snijd de peper in kleine stukjes.

Verwijder de zaadlijsten van de halve rode paprika en snijd eveneens in stukjes van 2 cm. Verhit 1 eetlepel arachideolie in een pan en fruit hierin de ui en de knoflook aan. Voeg de pompoen, de courgette, de rode peper en de rode paprika toe en fruit 5 minuten. Voeg de kokosmelk en 2 theelepels rode currypasta toe en laat de groenten gedurende 10 minuten hierin garen.

18. Kook ondertussen de rode linzen gaar en giet af.

19. Neem de pan groentecurry van het vuur, voeg de linzen en ongeveer 1 eetlepel fijngesneden koriander toe en laat met het deksel op de pan 30 minuten trekken.

20. Pureer de curry in de blender tot een gladde crème en breng op smaak met

2 theelepels sojasaus en 1 theelepel vissaus.

presentatie

1. Leg aan de linkerzijde in het midden van het bord een halve eendenborstfilet.

2. Leg hier de paksoirolletjes (2 per persoon) en wortelreepjes (3 per persoon)

om en om aan de rechterzijde strak tegenaan.

3. Maak quenelles van de gepofte pompoen en de linzencrème en leg deze

aan weerszijden van het bord.

4. Verdeel de jus over het bord.



Macaron met lemoncurd en amandel-citroenijs

nagerecht

14 personen

hoofdingrediënten

macarons

100 g amandelpoeder

100 g poedersuiker

1 tl vanille extract

105 g gepasteuriseerd eiwit

200 g fijne kristalsuiker

50 g water

lemoncurd

1½ st citroen (sap en rasp)

112½g boter

150 g fijne kristalsuiker

3 st eidooiers

7½ g maïzena

amandel-citroenijs

210 g fijne kristalsuiker

1 el honing

500 ml volle melk

350 ml slagroom

60 g geschaafde amandelen

1 st citroen (rasp)

1 vanillestokje

Blauwe bessen.



bereiding

1. **Begin met het maken van het amandel-citroenijs!!!**
2. **Macarons.** Verwarm de oven voor op 170°C (conventioneel).
3. Zeef het amandelpoeder samen met de poedersuiker door een grove zeef boven een kom. Roer het vanille extract en 35 gram van het eiwit (meet nauwkeurig!) erdoor tot een dikke pasta.
4. Kook de suiker met het water in een kleine pan tot een siroop van 118°C, gebruik hiervoor de digitale temperatuurmeter.
5. Klop de rest van het eiwit in de Kitchen-aid.
6. Giet de hete suikersiroop er langzaam al kloppende bij.
7. Klop het warme schuim (meringue) nog een paar minuten rustig door tot het is afgekoeld tot ca. 50°C.
8. Houd de helft van de meringue apart. Spatel de andere helft in delen door de amandelpasta en doe over in een spuitzak.
9. Neem siliconen muffinvormpjes (zorg dat je 28 vormpjes hebt) en spuit er een dun laagje van het beslag in.



10. Tik 2 keer met de vormpjes op het aanrecht om de luchtbelletjes uit het beslag te laten.
 11. Zet ze op een bakplaat en laat de macarons 15 minuten staan, zodat de bovenkant iets kan indrogen.
 12. Bak de macarons 15 minuten in het midden van de oven. Zet daarna de deur op een kier, zodat de waterdamp kan ontsnappen en bak ze nog 3 minuten.
 13. Trek de muffinvormpjes voorzichtig van de bakplaat op een rooster en laat afkoelen.
 14. Doe de andere helft van de merengue in een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit dunne staafjes van 3cm op een bakmat.
 15. Droog de staafjes 1 uur in een oven van 90°C.
 16. **Lemoncurd.** Rasp de schil van de citroen en pers de citroen uit.
 17. Verhit citroensap, citroenrasp, boter en de helft van de suiker tot de boter en de suiker zijn opgelost.
 18. Klop de eidooiers met de rest van de suiker en de maïzena los. Meng het warme citroenmengsel geleidelijk door de eidooiers.
 19. Giet alles terug in een pan en breng al roerend aan de kook. Laat heel even de kook er overheen komen (het oppervlak moet even bubbelen in het midden).
 20. Doe de curd over in een kom en laat afkoelen.
 21. Doe de lemoncurd in een spuitzak.
 22. Spuit bij de helft van de macarons de lemoncurd op de platte kant en druk er een macaron tegenaan.
 23. **Amandel-citroenijs.** Kook een lichte karamel van de suiker en de honing, door suiker/honing te laten smelten en afblussen met een beetje water, zodat een lichte karamel ontstaat.
 24. Meng de geschaafde amandelen erdoor, laat een beetje door pruttelen en spreid uit op bakpapier om af te koelen.
 25. Laat de praliné afkoelen en hak fijn tot korreltjes, niet in de keukenmachine tot poeder draaien!
 26. Rasp de schil van de citroen.
 27. Verhit de citroenrasp met de amandelmelk en de helft van de slagroom 10 minuten op laag vuur.
 28. Klop intussen in een kom de eidooiers met de suiker en een snufje zout dik en romig.
 29. Giet al kloppende de hete melk bij het dooiermengsel. Doe alles terug in een pan en laat al roerende op matig vuur warm worden en binden tot het de dikte heeft van vla. Het mengsel bindt bij 80°C. Neem van het vuur en laat afkoelen in ijswater.
 30. Roer de rest van de slagroom en de praliné erdoor en draai tot ijs in de ijsmachine.
- presentatie**
1. Leg een bol amandel-citroenijs op een bordje en zet er een macaron tegenaan en garneer met de meringuestaafjes en blauwe bessen.