

**Koud soepje van erwten, toastje van gerookte makreel met
crème van ras-el-hanut**

Gebakken zeebaars met broccoli, sinaasappel en ansjovis

Gebakken kalfszwezerik met fruit en krokante serranoham

Mechelse koekoek met dragonsaus

Millefeuille van Geraardsbergse mattentaart

Koud soepje van erwten, toastje van gerookte makreel met crème van ras-el-hanut

14 personen

Ingrediënten:

Soep

500 gr	Diepvriesdoperwten
1 st	Ui
1,5 l	Gevogeltebouillon
1 bs	Verse basilicum
1 el	Olijfolie
1 st	Casinobrood in de lengte gesneden

Tartaar

250 gr	Gerookte makreelfilet
1 st	Sjalotten
3 st	Lente ui
½ bs	Chinese bieslook
2 st	Citroenen
	Olijfolie
2 dl	Zure room
10 gr	Ras-el-hanut
	Peper
	Fleur de sel



Bereiding:

1. **Soep.** Snijd de ui fijn en stoof aan in wat olijfolie.
2. Giet de gevogeltebouillon erbij en laat zachtjes koken tot de ui gaar is.
3. Voeg de doperwten toe en laat garen.
4. Laat afkoelen.
5. Voeg de basilicumblaadjes toe, pureer de soep en passeer door de zeef. Kruid met peper en zout. Zet in de koeling tot uitserveren.
6. **Tartaar.** Snijd de gerookte makreel in blokjes.
7. Haal de zestes van de citroenen en pers een halve citroen uit.
8. Snijd de bieslook fijn
9. Snijd de lente ui in fijne ringetjes.
10. Meng de makreel, de bieslook, de sjalot, de lente-ui en de zestes met het citroensap en de olijfolie. Kruid met peper en fleur de sel.
11. Meng de zure room met de ras-el-hanut.
12. Verwijder de korsten van het brood. Snijd 14 lange repen brood van ongeveer 2 cm breed en 10 cm lang. Bak deze kort in olijfolie.
13. Schik de makreeltartaar op een broodreepje en spuit er een streepje ras-el-hanut crème op.

Presentatie:

1. Giet de koude soep in een waterglas.
2. Leg het toastje op de rand.

Gebakken zeebaars met broccoli, sinaasappel en ansjovis

14 personen

Ingrediënten:

- 14 st Zeebaarsfilet à 75 gr met vel
- 2 Stronken broccoli
- 4 st Sinaasappel
- 75 gr Kleine kappertjes
- 28 st Ansjovisfilet
- 4 st Citroenen
- Olijfolie
- Peper en zout

- 14 st Ringen



Bereiding:

1. Snijd de zeebaars aan de velkant enkele malen in (**Voorzichtig! Niet te diep insnijden**).
2. Schil de sinaasappels tot op het vruchtvlees en snijd de partjes er uit. Vang het sap op en pers het sap uit de schillen.
3. Verdeel de broccoli in roosjes. Kook de broccoliroosjes beetgaar en giet ze af. Doe ze heel even in een hete pan om te drogen.
4. Haal van het vuur. Meng de sinaasappelpartjes erdoor.
5. Doe dit mengsel in een schaal en giet er het sinaasappelsap en 3 à 4 eetlepels olijfolie over. Smaak af met peper en zout en zet weg.
6. Doe wat olijfolie in de pan. Verwarm en voeg de gespoelde kappertjes en de in blokjes gesneden ansjovis toe. Bak dit mengsel tot het knapperig is.
7. Haal zestes van de 4 citroenen en strooi ze over het kappertjes/ansjovismengsel.
8. Kruid de zeebaars heel weinig (ansjovis en kappertjes zijn al zout) en bak in olijfolie op de velkant. Duw elk stuk plat zodat het niet gaat krullen. Laat de vis enkele minuten op medium warmte bakken tot het vel knapperig is.
9. Draai de vis om en bak nog 1 à 2 minuten en overgiet de velkant met de olie uit de pan.

Presentatie:

1. Leg de ringen in het midden op de borden. Leg het mengsel van de broccoliroosjes met de sinaasappelpartjes in de ringen (Bij het uitserveren letten op een gelijke verdeling)
2. Besprenkel met wat vocht uit de schaal.
3. Leg er voorzichtig de vis bovenop, velkant boven.
4. Dresseer het kappertjes-ansjovismengsel eromheen.

Gebakken kalfszwezerik met fruit en krokante serranoham

14 personen

Ingrediënten:

900 gr	Hartzwezerik
2 l	Groentebouillon van poeder
250 gr	Gedroogde appel
250 gr	Gedroogde pruimen zonder pit
100 gr	Boter
300 ml	Appelsap
150 ml	Water
14 pl	Serranoham
	Balsamicosirop
50 gr	Rucola ter garnering
	Olijfolie, citroensap



Bereiding:

1. Spoel de zwezerik goed in koud water.
2. Pocheer hem in de bouillon gaar en laat afkoelen in de koelkast.
3. Daarna ontvliesen en verder schoonmaken.
4. Vervolgens in mooie plakjes snijden en op smaak brengen met peper en zout. Leg keukenpapier op een klein dienblad en leg daar de plakken zwezerik op. Bedek weer met keukenpapier en zet daar weer een klein dienblad met gewicht op. Zet in de koeling.
5. Voor uitserveren door de bloem wentelen en mooi krokant bakken in geklaarde boter.
6. Fruit: Snijd de appel en pruimen in even grote stukken en doe ze in een steelpan.
7. Voeg de boter toe, appelsap en water en laat zachtjes stoven tot het vocht weg is en het fruit zacht is.
8. Laat de plakken serranoham 15 minuten in een voorverwarmde oven drogen op 150 graden.
9. Was de rucola en haal ze vlak voor uitserveren door een weinig dressing van olijfolie, citroensap, peper en zout.

Presentatie:

1. Trek enkele strepen balsamicosirop op de borden.
2. Gebruik een uitsteekvormpje om het warme fruit mooi op de borden te dresser.
3. Schik de plakjes kalfszwezerik mooi op het fruit.
4. Steek een plakje krokante ham tussen de plakjes zwezerik.
5. Garneer af met enkele blaadjes rucola.

Mechelse koekoek met dragonsaus

14 personen

Ingrediënten:

1400 gr suprême van Mechelse koekoek

Saus:

8 dl gevogeltefond
 2 st sjalotten
 2,5 dl crème fraîche
 5 tk dragon
 Allesbinder
 Dragon om te garneren

Puree

1 kg puree aardappelen
 1 dl melk
 1 dl room
 75 gr eiwit
 100 gr raapstelen
 100 gr boter
 Peper, zout, nootmuskaat

Groenten

200 gr Doperwtjes
 200 gr Boontjes
 200 gr Sugar snaps
 5 st Lente uitjes
 2 tl Suiker



Bereiding:

1. Kruid het vlees met peper en zout. Schroei het vlees rondom dicht en leg in een braadslee. Overgiet met wat braadvet. Zet apart maar niet in de koeling
2. Saus: Blus de pan met het bakvet af met de gevogeltefond. Doe het daarna in een sauspan.
3. Kook de gevogeltefond met de sjalotten en de dragon**stelen** in tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid.
4. Voeg de de crème fraîche toe en kook de saus verder in. Zeef de saus.
5. Snijd de dragonblaadjes fijn en voeg vlak voor uitserveren toe aan de saus. Bind de saus met allesbinder indien hij te dun is en breng op smaak met zout en peper.
6. Puree: kook de aardappelen gaar en pureer met een stamper of aardappelknijper. Voeg de warme melk en de boter toe. Houd warm.
7. Klop de room lobbijg en de eiwitten stijf en voeg dit vlak voor uitserveren bij de aardappelpuree en breng deze verder op smaak met peper, zout en nootmuskaat..
8. Snijd de raapstelen ragfijn en spatel door de puree.
9. Zet de braadslee met de Mechelse koekoek in de oven op 165 graden. Laat het vlees garen tot een kerntemperatuur van 68 graden. Gebruik de vleespen in de Rational.
10. Groenten: Maak de groenten schoon en gaar ze elk apart in gezouten water.
11. Maak de lente uitjes schoon, snijd ze in stukjes van ongeveer 5 cm en stoof ze in wat boter. Voeg de suiker, wat peper en zout toe en laat nog even stoven.
12. Trancheer de Mechelse koekoek vlak voor uitserveren in mooie plakjes

Presentatie:

Hoofdgerecht

1. Verdeel de groenten in het midden van een warm bord.
2. Leg daarnaast de plakjes Mechelse koekoek.
3. Leg een bolletje raapstelenpuree op het bord. Gebruik een grote ijsbolknijper.
4. Nappeer de saus bij het vlees en garneer met een toefje dragon.

Millefeuille van Geraardsbergse mattentaart

14 personen

Ingrediënten:

Banketbakkersroom

120 gr	Eierdooier
40 gr	Maïzena
5 dl	Melk
50 gr	Suiker
1 st	Vanillestokje
2 dl	room

Matten

1 l	Verse volle melk
1½ dl	Karnemelk
3 st	Eieren
150 gr	Witte basterdsuiker
½ tl	Amandelessence

7 pl	Bladerdeeg
	Poedersuiker
4 st	Jonagold appels
100 gr	Suiker
	Boter
2 mp	Kaneel

Karamelsaus

2 dl	Room
200 gr	Suiker

14 st	Ringen
-------	--------



Bereiding:

1. **Banketbakkersroom.** Breng de melk met het gespleten vanillestokje aan de kook.
2. Klop de eierdooiers op tot een wit lint. Roer de gezeefde maïzena erdoor.
3. Haal het vanillestokje uit de melk en schraap het merg er uit en voeg dit weer toe aan de melk.
4. Giet een scheut hete melk bij het eimengsel en roer glad.
5. Voeg dit weer bij de rest van de melk in de pan en laat binden. Laat afkoelen. Regelmatig roeren om velvorming te voorkomen.
6. Klop de room loblig en spatel door de banketbakkersroom.
7. **Matten.** Breng de melk aan de kook.
8. Giet er de koude karnemelk bij en laat weer koken tot het stremt.
9. Giet dit stremsel in een neteldoek en laat uitlekken.
10. Splits de eieren. Klop het eiwit stijf.
11. Meng het stremsel met de 3 eierdooiers, de basterdsuiker en de amandelessence.
12. Spatel het stijfgeklopte eiwit erdoor.
13. Doe dit mengsel in een cakevorm en bak af in een voorverwarmde oven op 175 graden (heteluchtoven 160 graden) gedurende ongeveer 30 minuten.
14. Laat het baksel niet te bruin worden, dek eventueel af met bakpapier.

15. **Bladerdeeg.** Rol elke plak bladerdeeg een beetje uit en steek er 2 cirkels uit.
16. Bak deze tussen 2 bakmatjes goudbruin in de oven op 180 graden. Ongeveer 15 minuten.
17. **Karamelsaus.** Laat de suiker met een beetje water karameliseren.
18. Warm de room op en giet bij de suiker. Laat even koken en giet door de zeef. Laat afkoelen.
19. **Vulling.** Schil de appels en snijd ze in kleine blokjes.
20. Smelt de boter in een pan en voeg de appelblokjes toe.
21. Strooi er de suiker en de kaneel over en laat karameliseren. Laat afkoelen.

Presentatie:

1. Neem de diepe bordjes en leg op ieder bord een ring.
2. Schep eerst de verkruimelde matten, dan de appels en dan de banketbakkersroom in de ring.
3. Haal de ring voorzichtig weg en leg het bladerdeeggrondje er boven op en bestuif met poedersuiker.
4. Lepel de karamelsaus er omheen.