



Receptuur bestemd voor 14 personen

MENU

Amuse "Jacques"

Amuse "Jacques"

*

Beignets au Rommedou

Beignets van Rommedou kaasjes

*

Velouté d'endive au truite fumée

Velouté van witlof met gerookte forel

*

Barbue sauté avec risotto au pistou

Gebakken griet met pistou-risotto, erwten en tuinbonen

*

Sorbet au piña colada, tranches d' ananas cristallisé

Piña colada sorbet met gekristalliseerde ananasplakjes

*

Filet de porc au prûneaux, sauce à l' armagnac

Varkenshaas met pruimen in een armagnac saus en een witlof bloem

*

Coupe "Hubert du Paperasserie"

IJs bokaal "Hubert du Paperasserie"

Voor uw aantekeningen

Pistou: (sauce au pistou fr). Een saus of grove gehakte massa waarin altijd knoflook en basilicum blaadjes zijn verwerkt. De gebruikte ingrediënten worden in een vijzel fijngestampt en tot een puree fijngewreven of fijngesneden.

Als u geroosterde pijnboompitten fijngewreven toevoegt krijgt u Italiaanse **pesto**, die steviger en voller van textuur is. Pesto is perfect om vlak voor het opdienen door een risotto te roeren, maar heeft daarnaast nog andere toepassingen.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

Amuse "Jacques"

Ingrediënten

7	sneetjes casinobrood
3	sjalotjes
3	kleine tomaten
70 gr	wortel
70 gr	bleekselderij
120 gr	zwarte olijven, zond er pit
1	teentje knoflook, geperst
8	basilicum blaadjes
	zout, zwarte peper

Steek met behulp van een ring van 4 cm Ø 42 rondjes uit het **casinobrood**. Laat de rondjes in de oven drogen. Pel de **sjalotjes** en snipper ze zéér fijn. Ontvel de **tomaten**, haal de zaadlijsten eruit en snijd het vruchtvlees in een zeer fijne brunoise.

Schil de **wortel** en de **bleekselderij**, snijd beiden tot een fijne brunoise en kook ze afzonderlijk in water met wat zout beetgaar. Laat het afkoelen.

Pureer de **zwarte olijven** samen met de geperste **knoflook**.

Snijd een julienne van de **basilicum** blaadjes.

Meng nu alle ingrediënten door elkaar en breng de massa op smaak met **zout** en **zwarte peper**.

Ingrediënten

25	olijven, gevuld met piment
14	kroontjes peterselie

Presentatie

Verdeel de massa over de gedroogde casino-rondjes en leg er drie aan de bovenkant van elk bord. Snijd de **olijven** in 70 dunne plakjes. Garneer elk bord met 5 schijfjes **olijf** en een kroontje **peterselie**.

PS: Drink er een droge sherry bij.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Warm voorgerecht

Beignets van Rommedou kaasjes

Ingrediënten

700 gr	Rommedou kaasjes
60 gr	bloem
60 gr	aardappelmeel
1	eiwit
2 dl	pils
	zout, witte peper

Snijd de **Rommedou kaas** in gelijkmatige blokjes van 2 x 2 cm. Leg een stuk bakpapier op een schaal en leg de blokjes, los van elkaar op het bakpapier. Plaats dit, ingepakt in folie (om uitdrogen te voorkomen), in de vriezer om de kaas goed koud te laten worden.

Klop, net voor het uitserveren, **bloem, aardappelmeel, zout, witte peper** en **pils** tot een glad beslag en laat het ca 15 minuten rusten. Sla het **eiwit** stijf en schep het voorzichtig door het beslag.

Ingrediënten

4 ½ dl	room
1 ½ dl	Calvados
3 eetlepels	honing
	zout, witte peper

Kook de **room** in, voeg de **Calvados** en de **honing** toe en laat ze inkoken. Breng de saus op smaak met **zout** en **witte peper**. De saus moet op yoghurt-dikte zijn.

Ingrediënten

25	walnoten
3	appels
2	eieren
	bloem, gezeefd

Verhit de frituur tot 180° C. Hak de **walnoten** fijn. Snijd, tegen het uitserveren (om verkleuren te voorkomen) de geschilde en van hun klokhuizen ontdane **appelen** met een mandoline in een fijne julienne. Frituur de ze in de in een aparte pan met frituurolie. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Voeg dan de gehakte walnoten toe.

Haal de ijskoude kaasblokjes door de, met wat water opgeklopte, **eieren**, dan door de gezeefde **bloem** en vervolgens door het beslag (zie boven). Bak ze, met één haal vanuit het beslag naar de frituur, met 6 tegelijk, in dezelfde pan met frituurolie, in korte tijd mooi licht bruin. (let op voor smelten c.q. leeglopen !)

Ingrediënten

	rode peperkorrels
14	peterselie kroontjes

Presentatie

Schep wat appel / walnoot-julienne op een warm bord je en leg daarop wat gefrituurde kaasblokjes.

Schep wat **rode peperkorrels** door de saus en nappeer deze dan op het bord. Garneer het met een kroontje **peterselie** en serveer de borden, per 2 personen, direct uit.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Soepen

Velouté van witlof met gerookte forel

Ingrediënten

Voor 3 liter donkere gevogeltefond:

1 kilo	kippennekken en/of -vleugeltjes
1	winterwortel, zonder kern
100 gr	champignons
1	ui
1	steel bleekselderij
100 gr	prei
2 teentjes	knoflook
3	jeneverbessen
4	vleestomaten
3 dl	rode Bordeaux wijn

Verwarm een oven voor tot 180° C.

Doe de **kippennekken en/of -vleugeltjes** in een braadslee zonder vet en laat ze in de voorverwarmde oven mooi bruin kleuren. Keer ze een paar keer. Snijd intussen de **winterwortel, champignons, ui, bleekselderij** en de **prei** klein en laat dit in de braadslee ca 3 minuten zweten, zonder te laten kleuren. Doe dan alles over in een snelkookpan en voeg 4 liter water toe. Breng het geheel, zonder deksel, langzaam aan de kook en schuim het zorgvuldig af. Voeg dan de **knoflook, jeneverbessen**, het in blokjes gesneden vruchtvlies van de **vleestomaten** en de **rode Bordeaux wijn** toe, sluit het deksel en laat het ca 90 minuten gaan. Zeef de bouillon en kook ze tot 2 ½ liter fond in.

Ingrediënten

350 gr?	gerookte forel filets
1	grote prei
1	middelmaat winterwortel
¼	van een knolselderij
30 gr	boter
1 kilo	witlof
2 ½ liter	donkere gevogelte fond (zie hierboven)
	zout, witte peper

Snijd de **gerookte forel filets** in partjes van 1 ½ cm en zet ze apart. Verwijder het groen van de **prei**. Maak de **winterwortel** schoon en verwijder de kern. Maak de **knolselderij** schoon. Snijd nu de prei, wortel en knolselderij in kleine stukjes. Smelt de **boter** in een hoge pan en laat de blokjes groenten hierin, al roerend, zweten zonder ze te laten kleuren. Maak de **witlof** schoon, verwijder de bittere uiteinden en snijd de witlof in repen. Voeg deze repen bij de groenten en bak alles nog eens 2 minuten, al roerend, op een hoog vuur. Voeg dan de **donkere gevogelte fond** toe, breng het aan de kook en laat het geheel ca 15 minuten trekken.

Pureer de groenten zodra ze gaar zijn, doe ze terug in de soep en breng op smaak met **zout** en **witte peper**.

Ingrediënten

wat peterselie
wat bieslook

Presentatie

Hak de **peterselie** en de **bieslook** fijn. Warm de stukjes forel even op en maak van deze stukjes een heuveltje of wigwam in het midden van de hete soepborden. Schenk de soep rondom de vis. Strooi wat fijngehakte kruiden over de soep en op de, boven de soep uitstekende, forel.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Warm tussengerecht

Gebakken griet met pistou-risotto, erwten en tuinbonen

Ingrediënten

1	griet van 3 kilo	Snijd de kop en het staartstuk van de griet . Laat de vel zitten en haal de filets van de graat. Snijd deze filet in 14 gelijke porties. Gebruik de kop, staartstuk en de graten voor de saus.
20 gr	boter	
1	ui, kleingehakt	
1	sjalot, kleingehakt	
2	laurierblaadjes	
1 takje	tijm	
2 ½ dl	goede balsamico azijn	
1 liter	sterke kalfsfond	
	zout, witte peper	

Hak voor de saus de kop, staartstuk en de graten van de griet klein, doe ze met de **boter** in een hoge pan en laat het even kleuren. Voeg dan de **ui, sjalot, laurier blaadjes** en de **tijm** toe en braad het even aan. Blus het af met de **balsamico azijn** en laat het tot de helft inkoken. Giet er dan de **kalfsfond** bij en laat het geheel 20 minuten zachtjes koken. Zeef de saus door een neteldoekse lap en laat het dan tot een ietwat stroperige saus inkoken. Breng ze zo nodig op smaak met wat **zout** en **witte peper**.

Ingrediënten

2 teentjes	knoflook, gepeld gehalveerd en van de groene kiem ontdaan
1 mespunt	zout
20	grote blaadjes basilicum
50 gr	vers geraspte Parmezaanse kaas
0,7 dl	olijfolie

Stamp voor de pistou de **knoflook** met het **zout** in een vijzel tot een puree. Voeg er dan de **basilicum blaadjes** toe en wrijf het tot een homogene massa. Voeg de **Parmezaanse kaas** toe en giet er dan de **olijfolie** in een dun straaltje bij, waarbij u voortdurend roert met de stamper, als bij het maken van een mayonaise. Wrijf de saus glad en breng ze op smaak met **zout** en versgemalen **zwarte peper**.

Ingrediënten

1	grote ui, fijngehakt
20 gr	boter
250 gr	arborio rijst
1	kippenbouillon blokje
1	bouquet garni (in een buideltje)
	van:
	peterselie, laurier en tijm
1	grote vleestomaat
75 gr	diepvries erwten
75 gr	verse of diepvries tuinbonen

Verwarm een oven voor tot 160° C. Zet de fijngehakte **ui** in de **boter** tot glazig aan. Meng de **arborio rijst** erdoor, zonder dat

deze kleurt. Voeg 5 dl water en het **kippenbouillon blokje** toe en breng het aan de kook. Strooi er wat **zout** over en voeg het **bouquet garni** toe. Doe het deksel op de pan en zet deze ca 18 minuten in de voorverwarmde oven om verder te laten garen. Verwijder daarna het kruidenbuideltje.

Ontvel de grote **vleestomaat** en verwijder de zaden. Hak het vruchtvlies klein. Ontvries zo nodig de **tuinbonen**. Kook de erwten en de tuinbonen elk in wat gezouten water beetgaar en laat ze schrikken in ijskoud water.

LET OP: de tuinbonen hebben slechts 1 à 2 minuten nodig.

boter, om in te smeren

Ingrediënten

70 gr	boter
	zout, witte peper
1 ½ dl	room
	wat boter
	paprika poeder
	bieslook

Verwarm een oven voor tot 160° C. **Beboter** een ovenschaal en verdeel er de stukjes griet over. Kruid deze met **zout** en **witte peper** en leg op elk stuk vis een stukje **boter**.

Bak de vis, afhankelijk van de dikte, ca 10 minuten in de voorverwarmde oven gaar. Verwarm de **room** in een pan, voeg de rijst, pistou en de gehakte tomaat toe en warm alles goed door. Warm de groenten in wat **boter** op.

Serveren

Plaats een quenelle van rijst tegen het midden van elk warm groot bord, leg er een stukje vis op en strooi wat **paprika poeder** en fijngehakte **bieslook** over de vis. Schenk er de saus omheen. Versier het bord met de erwten en de tuinboontjes.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Sorbets

Piña colada sorbet met gekristalliseerde ananasplakjes

Ingrediënten

2 dl	kokosmelk
3 dl	melk
120 gr	automaten suiker
1 dl	sirop d'ananas (Monin)
1 dl	water
? dl	witte rum

Roer de **kokosmelk**, **melk** en de **automaten suiker** tot alle suiker geheel is opgelost. Zet de **anassiroop** met het **water** aan en voeg dat samen met de **witte rum** aan de melk toe. Draai er in de sorbetière een mooi en stevig sorbet-ijs van. Maak hiervan 12 kleine bolletjes, leg die op een schaal met bakvast papier en zet ze, tot het uitserve ren, met folie afgedekt in de vriezer.

Ingrediënten

1	mini ananas
100 gr	automaten suiker
	boter, om in te vetten

Verwarm een oven voor tot 100° C.

Verwijder de gehele schil van de **mini ananas**, maar laat de kern zitten. Snijd van de ananas op een snijmachine 14 zo dun mogelijke plakken. Dep de plakken op keukenpapier droog. Verdeel de **suiker** over een bord en druk beide kanten van elke ananas schijf voorzichtig in de suiker. Schut de overtollige suiker af en leg de plakjes op een met **boter** ingevet stuk bakpapier, dat al op een bakplaat ligt. Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven en laat de ananasschijven daar ca 1 uur in kristalliseren. Controleer regelmatig of de plakjes niet verbranden. Laat de plakjes daarna door en door afkoelen op een rekje.

Ingrediënten

5 eetlepels	witte rum
7 eetlepels	gerasppte kokos
14	groene, gekonfijte kersen

Presentatie

Plaats een bolletje sorbet-ijs op een schaaltje, leg er een plak je gekristalliseerde ananas tegen aan, besprenkel het met **witte rum** en strooi er wat geraspte **kokos** over uit. Leg er een **groene gekonfijte kers** bij.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

Varkenshaas met pruimen in een armagnac saus en een witlof bloem

Ingrediënten

3 dl	rode wijn
550 gr	gedroogde zwarte pruimen

Doe de **rode wijn** in een pan en breng ze aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg de **pruimen** toe. Laat ze hierin wellen.

Ingrediënten

10	mooie grote stronken witlof
3	sinaasappelen
1	grote, rode appel
1	rode ui
70 gr	veldsla
70 gr	walnoot
3 eetlepels	cider azijn
2 theelepels	honing
7 eetlepels	olijfolie, extra vierge
	zout, witte peper

Snijd ca 4 cm van de top van elke **stronk witlof** en bewaar deze voor de opmaak van de side-plate. Snijd een flink stuk van de onderkant van de witlof stronken, verwijder de bittere kern en de minder mooie buiten blaadjes. Snijd de stronken nu in een fijne julienne. Snijd de schil met al het wit van de **sinaasappelen** boven een zeef eraf. Vang het sap op. Snijd boven de zeef de partjes tussen de vliezen uit en halveer de partjes. Laat ze in de zeef verder uitlekken. Schil de **rode appel** en ontdoe ze van haar klokhuis. Snijd de appel in hele kleine blokjes. Hak de schoongemaakte **rode ui** ragfijn. Was de **veldsla** en zwier die droog. Hak de **walnoot** grof.

Maak een vinaigrette door de **cider azijn**, 4 eetlepels van het opgevangen sinaasappelsap met de **honing** en de **olijfolie** op te kloppen. Breng ze op smaak met **zout** en **witte peper**. Zet 4 eetlepels vinaigrette apart. Werk de ui, de appelblokjes en de julienne van witlof door de rest van de vinaigrette en zet ze apart.

Ingrediënten

15	kleine rozeval aardappelen
1	bouillonblokje

Kook de **rozeval aardappelen** in de schil in water met een **bouillonblokje** gaar en houd ze warm.

Ingrediënten

1 ½ kilo	varkenshaas
6 dl	kalfsfond
2 dl	crème fraîche
30 gr	boter
2 eetlepels	olijfolie
	zout, witte peper
1	takje tijm
2	sjalotten, fijngehakt
1 dl	armagnac
	zout, witte peper

Leg telkens 2 **varkenshaasjes** omgekeerd tegen elkaar, zodat het vlees overal even dik is. Bind ze vast. Kook intussen de **kalfsfond** met bijna alle wijn van de pruimen en de **crème fraîche** tot de helft in.

Verhit, tegen het uitserveren, de **boter** en de **olijfolie** in een pan en schroei hierin de haasjes rondom mooi bruin dicht. Kruid ze nu met **zout, witte peper** en de afgeritste **tijm** blaadjes. Voeg de fijngehakte **sjalot** toe.

Flambeer met de **armagnac** (LET OP DE VLAM) en schraap het aanbaksel los. Laat ze even gaan. Doe er de pruimen en de aanhangende wijn (zie boven) bij en laat dit ca 2 minuten, al omscheppend, gaan. Haal dan de haasjes en de pruimen uit de pan. Doe de ingekookte wijn in de pan en laat de saus tot de gewenste dikte inkoken. Breng ze zo nodig op smaak met **zout** en **witte peper**.

Ingrediënten

3	grote rode appelen, gewassen
---	------------------------------

Presentatie

De side-plate: Leg 5 blaadjes van de apart gezette witlof topjes als een ster op de rand van de koude side-plate. Schep in het midden wat van de witlof-vinaigrette en garneer het met de sinaasappel partjes en de walnoot.

Het bord: Verwijder het klokhuis van de **rode appel** en snijd de appel in dunne halve maantjes. Trancheer de varkenshaasjes en verdeel het vlees over de hete borden. Nappeer het vlees royaal met saus. Halveer de aardappelen in de lengte en leg deze, om en om met de appel-maantjes, naast het vlees. Leg er enkele pruimen bij en garneer het bord verder met een toefje veldsla waarop wat apart gezette dressing is gedruppeld (zie boven). Serveer het samen met de side-plate uit.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Coupe "Hubert du Paperasserie"

Ingrediënten

7 ½ dl	volle melk
105 gr	poedersuiker
6	eierdooiers
105 gr	automaten suiker
60 gr	bittere chocoladepoeder gezeefd

Zet 14 ijscoupes in de vriezer.

We maken eerst het chocolade-ijs: Houd 1 ½ kopje melk apart. Breng de rest van de **melk** met de **poedersuiker** aan de kook. Klop de **eierdooiers** en de **automaten suiker** in de kitchen-aid tot de massa wit is. Giet er nu, met een dun straaltje, de hete melk bij, terwijl u goed klopt. Zet dan de beslagkom 'au bain marie' en roer met een houten lepel tot de massa gaat binden en mooi aan de lepel blijft hangen. **De massa mag beslist niet koken!** Los het **chocoladepoeder** in de apart gezette melk op en voeg die aan de Engelse saus (= crème anglaise) toe. Laat de massa, onder af en toe roeren (om velvorming te voorkomen) afkoelen. Giet de massa dan in de sorbetière en draai er een mooi ijs van. Doe dit over in een schaal en zet die, met folie afgedekt, in de vriezer.

Maak de sorbetière zorgvuldig schoon!

Ingrediënten

7 ½ dl	volle melk
130 gr	suiker
2	vanille stokjes
9	eierdooiers
100 gr	automaten suiker

Breng de **melk** met de **suiker** en de in de lengte opengesneden **vanillestokjes** aan de kook. Neem de pan dan van het vuur, leg een passend deksel erop en laat het geheel 10 minuten trekken. Haal de vanillestokjes uit de melk. Klop de **eierdooiers** en de **automaten suiker** in de kitchen-aid tot de massa wit is. Giet er nu, met een dun straaltje, de hete vanille-melk bij, terwijl u goed klopt.

Zet dan de beslagkom 'au bain marie' en roer met een houten lepel tot de massa gaat binden en mooi aan de lepel blijft hangen.

Laat de massa, onder af en toe roeren (om velvorming te voorkomen) afkoelen en zet ze tot gebruik in de koeling.

Ingrediënten

1 ½ dl	mineraal water
150 gr	suiker
750 gr	rijpe bananen
½	citroen, het sap ervan
2 dl	mineraal water
1 eetlepel	witte rum

Breng het **mineraal water** met de **suiker** al roerend aan de kook tot de suiker geheel opgelost is. Laat de siroop afkoelen.

Schil de **bananen** en maak er in de cutter een mooie puree van.

Doe er dan gelijk het **citroensap** bij om verkleuring te voorkomen.

Voeg nu ook het suikersiroop, **mineraalwater** en de **witte rum** bij de puree. Doe de massa in de sorbetière en draai er tegen het uitserveren een mooi sorbet-ijs van.

Ingrediënten

14	chocolade (palm)blaadjes
----	--------------------------

Presentatie

Haal 10 minuten voor het uitserveren het chocolade-ijs uit de vriezer. Doe in elke ijskoude coupe een bolletje chocolade-ijs, een bolletje sorbet-ijs uit de sorbetière en ca ½ dl vanille-saus. Garneer het met een **chocolade (palm)blaadje**.

