

Oktober 2021

Amuse van het huis

voorgerecht

Mille-feuille van appel met makreel en een vinaigrette van yoghurt.

Wijn: La Guardiense 'Senete' - Falanghina 2020 Falanghina del Sannio d.o.c. | Italië

Soep

Gele currysoep met goza van rivierkreeftjes, langoustine en sesamkroepoek.

hoofdgerecht

Gevulde parelhoenfilet met een aardappelkrokantje en een korfje groene groenten.

Wijn: Domaine de Bel-Air 'Les Charmes' 2019 Morgon a.c. | Frankrijk

nagerecht

Chocolademarquise met crème anglaise, sinaasappelsorbet, pistachenoten & amandeltuilles.

Wijn: Quinta do Portal - Lágrima White Port Portugal





Mille-feuille van appel met makreel en een vinaigrette van yoghurt

Voorgerecht

14 personen



Hoofdingrediënten

makreel, appel

Makreel

900 g makreelfilet (zonder vel)

olijfolie

peper en zout

Marinade

500 ml witte kookwijn

1 st bospeen

1 st sjalot

1 tk tijm

4 bl laurier

4 stng platte peterselie

10 st zwarte peperkorrels

Mille-feuille

1 st bladerdeeg (rol)

3 st Granny Smith

Vinaigrette

200 g volle yoghurt

3/4 el hazelnootolie

20 ml chardonnay-azijn

125 ml bietensap

Garnering

dille



Bereiding

1. **Marinade:** Snijd de bospeen in kleine stukjes. Pel en snipper de sjalot. Plet de peperkorrels.
2. Breng de witte wijn aan de kook en voeg de bospeen, sjalot, tijm, laurier, platte peterselie en gekneusde peperkorrels toe en laat deze als een thee gedurende 30 minuten trekken op de doorkookplaat (mag niet koken!). Zeef de marinade.
3. Smeer de makreelfilets in met olijfolie en giet de warme marinade hierover.
4. Plaats in een oven van 80°C totdat de filets gaar zijn (ongeveer 30 minuten). Laat de makreel afkoelen in het vocht.
5. Vlak voor uitserveren: Haal de makreel uit de marinade, laat even uitlekken en breng op smaak met zout en peper. Verdeel vervolgens de filets in kleinere stukken.
6. **Mille-feuille:** Verwarm de oven voor op 180°C.
7. Snijd het bladerdeeg in plakken van 6 x 12 cm. Totaal 30 st.
8. Bak het bladerdeeg gedurende ongeveer 20 minuten tussen twee bakmatjes. Laat afkoelen en halveer de bladerdeegplakken (niet elke plak zal lukken, maar je hebt ruim voldoende). Totaal nodig 42 plakken (= 3 lagen per persoon).
9. Vlak voor uitserveren i.v.m.. verkleuren: Schil de appels en ontdoe ze van het klokhuis. Snijd de appels op de snijmachine (stand 14) in dunne plakjes (28 st nodig).
10. **Vinaigrette:** Kook het bietensap op laag vuur in tot dik vloeibaar (**Niet laten aanbranden**).
11. Breng over in een klein spuitzakje.
12. Blender de yoghurt, notenolie en chardonnay-azijn tot een homogene massa.

Presentatie

1. Bouw het gerecht als volgt op: Leg een plak bladerdeeg in het midden van een groot bord, leg hierop de uitgelekte makreel en daarop de appel.
2. Plaats hier bovenop weer een plak bladerdeeg en bedek deze met makreel en appel.
3. Dek de bovenkant af met de laatste plak bladerdeeg.
4. Serveer de yoghurtvinaigrette rond het gerecht en "marmer" deze met de ingedamppte rode bietensap.
5. Garneer met een takje dille.



Gele currysoep met gyoza van rivierkreeftjes, langoustine en sesamkroepoek

14 personen
soep

Hoofdingrediënten



Gele curry

50 g gele curry
100 ml witte wijn
600 ml gevogeltebouillon (18 gram concentraat op 600 ml)
1 st gember (4 cm)
3 tn knoflook
2 st sjalot
75 ml Debic boter
gele curry (zie boven)
2 st citroengras
2 st limoenblad
150 ml kokosmelk

gyoza

14 st gyozavellen
1 st ei
36 st rivierkreeftjes
20 ml olijfolie
1 st limoen
zout
arachideolie

Basissoep

750 ml kookroom
1,5 l gevogeltebouillon (45 g concentraat op anderhalve liter)

Langoustine

14 st langoustine (compleet)
visbouillon (30 g concentraat per liter)

Thaise basilicum vissaus

3 el Thaise vissaus
1 tk Thaise basilicum

Curryolie

50 ml arachideolie
1 tl curry (zie boven)

Sesamkroepoek

14 st rijstvellen met zwarte sesam

Garnering

1/4 bs koriander
curryolie
sesamkroepoek
langoustines



Bereiding

1. **Gele curry:** Verwarm de gele curry in een scheutje arachideolie en blus af met de witte wijn.
2. Voeg de gevogeltebouillon en de in plakjes gesneden gember toe.
3. Reduceer tot 300 ml.
4. Zeef de bouillon.
5. **Basissoep:** Verwarm de boter en zet de fijngesneden sjalot en knoflook aan.
6. Voeg de gevogeltebouillon toe.
7. Voeg de kookroom toe en kook in tot 1 liter.
8. Voeg de kokosmelk, gekneusd citroengras, limoenblad en gele curry (naar smaak) toe en laat kort doorkoken.
9. Passeer door een zeef.
10. **Curryolie:** Verwarm de arachideolie samen met de curry en laat even trekken.
11. **Gyoza:** Snijd de rivierkreeftjes in tartaar en maak aan met de olijfolie, rasp van de limoen.
12. Bestrijk de gyozavellen met ei en vul met de aangemaakte rivierkreeftjes.
13. Vouw dicht en bewaar afgedekt in de koeling.
14. **Langoustine:** Verwijder het darmkanaal uit de langoustines.
15. Vlak voor uitserveren: Kook de langoustines 2 minuten in visbouillon.
16. **Thaise basilicum vissaus:** Pluk de blaadjes van het takje Thaise basilicum en hak ze grof. Verwarm de vissaus, voeg de grofgehakte blaadjes hieraan toe en laat even trekken. Zeef de saus.
17. **Sesamkroepoek:** Frituur de rijstvellen met zwarte sesam bij 180°C.
18. **Vlak voor uitserveren:** Stoom de gyoza in een stoommandje gaar en besprenkel met olijfolie. Verwarm de soep en breng op smaak met de Thaise basilicum vissaus.

Presentatie

1. Leg de gyoza in een bol bord.
2. Leg op ieder bord een langoustine met de kop op de rand van het bord, leg hier een rijstvel tegenaan en werk verder af met korianderblad (naar smaak).
3. Schenk de soep in de borden en druppel de curryolie erop.



Gevulde parelhoenfilet met een aardappelkrokantje en een korfje groene groenten

Hoofdgerecht

14 personen

Hoofdingrediënten

parelhoen, aardappel, groenten

Gevulde parelhoenfilet

7 st parelhoen supreme

28 pl bacon

250 g King-boleet

1 st sjalot

1/2 st rode Spaanse peper

1 tn knoflook

6 tk tijm

30 ml witte kookwijn

Saus

1 st sjalot

400 ml jus de veau

100 ml port

200 ml rode kookwijn

100 ml jus de cepes

zwarte peper

boter

Deegkorfjes

1 st filodeeg (rol)

boter

grote ronde silicone-vormen



1 st ei

olijfolie, debic boter

peper en zout

Groenten

150 g groene asperges

150 g haricots verts

150 g sugarsnaps

150 g doperwtten (diepvries)

boter

Aardappeltaartjes

800 g aardappelen

75 ml room

1 st ei

peper en zout

boter

kleine rode silicone-vormen



Bereiding

1. **Parelhoenfilets:** Verwijder van de supremes het vel en het pootje. Bewaar het vlees van de afsnijdsels en "het haasje" voor de vulling.
2. Maak in de filets een inkeping aan de korte zijde, steek het mes erin en maak met de platte kant van het mes de holte voorzichtig groter. Maak op deze wijze een holte, waar de farce ingebracht kan worden.
3. Snijd de boleten in stukjes. Pel en snipper de sjalot. Pel de teen knoflook en hak fijn. Verwijder zaden en zaadlijsten uit de halve rode peper en hak fijn. Hak de tijmblaadjes fijn.
4. Fruit de sjalot met de rode peper in olijfolie glazig. Voeg vervolgens de boleten, een eetlepel tijm en knoflook toe. Bak dit mengsel tot de boleten vocht loslaten. Breng hoog op smaak met zout en peper en voeg vervolgens de witte wijn toe. Laat even op het vuur staan totdat het vocht verdampt is.
5. Klop het ei los.
6. Snijd de afsnijdsels van de filets en het haasje in stukjes en meng dit met het boletenmengsel. Breng dit mengsel over in de keukenmachine en maak hiervan een grof mengsel door gebruik te maken van de PULSE knop. Voeg aan dit mengsel zoveel losgeklopt ei toe totdat je een smeulige massa hebt. Breng over in een spuitzak en vul de parelhoenfilets met dit mengsel.
7. Leg elke filet op 3 plakken bacon, bedek de bovenkant met 1 plak, rol ze op in plasticfolie en trek goed strak aan. Bewaar in de koeling.
8. 20 minuten voor uitserveren: Stoom de rollen 10 minuten in de Rational op het groene gaatje rooster of in het stoommandje. Verwijder de plasticfolie van de filets en bak ze kort aan in debic boter (ongeveer 5 tot 10 minuten).
9. **Saus:** Pel en snipper de sjalot.
10. Fruit de sjalot kort in wat boter. Blus af met de port en rode wijn en voeg de jus de cèpes toe. Laat dit mengsel op laag vuur inkoken tot 1/3. Zeef dit mengsel en voeg vervolgens de jus de veau hieraan toe. Kook opnieuw in tot de gewenste sausdikte. Breng op smaak met zout en peper.
11. Vlak voor uitserveren: Monteer de saus met koude boter.
12. **Deegkorfjes:** Verwarm de oven voor op 180°C. Beboter de ronde vormpjes.
13. Snijd 42 vierkanten uit het filodeeg van 15 x 15 cm.
14. Smeer met een kwastje één kant van elk vierkantje in met gesmolten boter.
15. Maak een korfje door in elk vormpje 3 vierkantjes in een stervorm te leggen.
16. Bak de korfjes in 8 tot 10 minuten goudgeel in de oven. Haal ze voorzichtig uit de vormpjes en laat afkoelen.
17. **Groenten:** Kook de groenten, behalve de doperwten, apart beetgaar in gezouten water en spoel af met koud water.
18. Snijd de asperges, haricots verts en sugarsnaps in gelijke stukken. Zet terzijde.
19. Vlak voor uitserveren: Verwarm de groenten kort in wat boter.
20. **Aardappeltaartjes:** Schil de aardappelen. Rasp ze met een grove rasp, voeg room en losgeklopt ei toe en breng op smaak met zout en peper.
21. Beboter de ronde vormpjes. Vul ze met het mengsel en bak ze in een oven van 180°C tot krokante taartjes (ongeveer 25 minuten).

Presentatie

1. Plaats het aardappeltaartje rechts van het midden op een groot bord.
2. Vul het korfje met groenten en plaats op het taartje.
3. Snijd het vlees in schijfjes en schik de schijfjes tegen het korfje aan.
4. Lepel wat saus langs de schijfjes.



Chocolademarquise met creme anglaise, sinaasappelsorbet, pistachenoten & amandeltuilles.

Nagerecht

14 personen

Hoofdingrediënten

chocola

Chocolademarquise

100 g boter

150 g chocoladegalettes (puur)

250 ml slagroom

110 g poedersuiker

90 g eidooier, gepasteuriseerd

45 g cacao poeder (ongezoet)

1,5 el cointreau

Crème anglaise

37,5 g eidooier, gepasteuriseerd

1 tl vanille-extract

37,5 g witte basterd suiker

125 ml volle melk

Mandarijnsorbet

2,5 dl mandarijnenpuree (boiron)

225 g suiker

30 g eiwitten, gepasteuriseerd



Amandeltuille

100 g amandelmeel

120 g suiker

50 g bloem

4 el water

20 g boter

2 st ei

zout

Presentatie

pistachenootjes

poedersuiker

Bereiding

1. **Chocolademarquise:** Doe de boter en de chocolade in een steelpan en laat smelten.
2. Roer als het gaat smelten tot een gladde massa.
3. Laat het chocolademengsel wat afkoelen.
4. Klop de slagroom met 2 eetlepels poedersuiker tot de room zachte pieken vormt.
5. Klop in de kom van de Kitchen-aid de eidooiers met de overgebleven poedersuiker tot een dikke bleke massa.
6. Roer de cacao en de cointreau erdoor.
7. Spatel de chocolade massa door de eidooiers en daarna ook de slagroom.
8. Spoel een cakevorm om met koud water en bekleed met plasticfolie dat zo groot is dat er zeker 4 cm over de rand hangt.
9. Giet de chocolademassa in de vorm en sla een keer stevig met de vorm op het aanrecht om eventuele luchtballen te verwijderen.



10. Zet de marquise in de snelvriezer tot hij stevig aanvoelt.
11. Zet hem daarna tot gebruik in de vriezer.
12. **Sorbet:** Doe 225 ml water en 225 gram suiker in een pan.
13. Los op een matig vuur de suiker al roerende op. Kook het suikermengsel ongeveer 1 minuut.
14. Haal de pan van het vuur en laat de siroop afkoelen.
15. Meng 250 ml mandarijnenpuree met de siroop.
16. Klop 30 gram eiwit totdat het bijna stijf is en roer hier het mandarijnenmengsel door. Zorg dat alle ingrediënten goed worden vermengd.
17. Draai de massa in de ijsmachine tot een stevige sorbet.
18. **Crème anglaise:** Doe de eidooiers met het vanille extract in de Kitchen-aid en roer goed.
19. Voeg de suiker toe en klop stevig tot de suiker is opgelost en het mengsel zachtgeel van kleur is.
20. Breng de melk aan de kook en schenk hem voorzichtig bij de eidooiers en klop stevig, anders wordt het roerei!
21. Gaar de crème anglaise au-bain-marie onder voortdurend kloppen, de crème anglaise mag **niet koken**.
22. Haal de crème anglaise van het vuur zodra hij dik begint te worden.
23. Schenk de crème anglaise in een koude kom om te voorkomen dat hij verder indikt.
24. Voor uitserveren: Klop de crème anglaise opnieuw op.
25. **Amandeltuile:** Verwarm de oven voor op 170°C.
26. Meng in een kom amandelmeel, suiker, bloem en zout.
27. Smelt water en boter samen.
28. Klop intussen het ei los.
29. Meng boter en water door het droge mengsel in de kom en meng er het ei door.
30. Vet de bakplaat in met boter.
31. Schep met een lepeltje 2x een bergje beslag op de bakplaat.
32. Schuif de plaat in de oven en bak de amandelkrullen in etappes in 12 tot 15 minuten goudbruin.
33. Leg intussen de ijzeren rollen klaar.
34. Neem de amandelkrullen met een paletmes van de plaat en leg direct over de ijzeren rollen om af te koelen.

Presentatie

1. Snijd een dun plakje van de marquise en leg dit op een rond bord.
2. Drapeer rondom dit plakje wat van de crème anglaise.
3. Leg een quinnelle sorbetijs ernaast.
4. Bestrooi de amandelkrullen met poedersuiker.
5. Leg boven op het plakje marquise een amandelkrul.