



HOOG KEUKEN

NUENEN
AANGENAAM
KOKEN
OP NIVEAU

Februari 2022

Voorgerecht 1

Bietencarpaccio met garnalen

Wijn: Heredad de Aduna 'Blanco Joven' 2020 Rioja d.o.c. | Spanje

Voorgerecht2 - Soep

Stilton soep

Tussengerecht

Kabeljauw met gepocheerd eitje, aardappel, bieslookbotersaus

Wijn: José Pariente - Sauvignon Blanc 2020 Rueda d.o. | Spanje

hoofdgerecht

Beef Wellington, spruitjes, rode wijnsaus, chutney

Wijn: Mas des Bressades 'Cuvée Excellence Rouge' 2017 Costières de Nîmes a.c. | Frankrijk

Nagerecht

Caramelised orange trifle

Wijn: Quinta do Portal - Moscatel do Douro Douro d.o.c. | Portugal



Bietencarpaccio met garnalensalade

Voorgerecht

8 personen

Ingrediënten

Salade

200 gram Grote aardappel
1 Granny Smit appel

Dressing

2 Sinaasappels

Carpaccio

500 gram Gekookte rode biet

Garnalensalade

250 gram Hollandse garnalen
1 tl gedroogde dragon

Garnering

8 Macadomia nootjes



Bietencarpaccio met garnalen

Bereiding

Salade

Schil de aardappel, kook deze, laat afkoelen en snijd deze in kleine blokjes. Was de appel, snijd de appel in vieren, verwijder het klokhuis en snijd blokjes van de appel (even groot als de aardappelblokjes)

Dressing

Rasp 1 sinaasappel en pers alle sinaasappels uit.(200ml) Meng de olie, sinaasappelsap, rasp, peper en zout tot een dressing.

Carpaccio

Schaaf de bieten in dunne plakken op de snijmachine (stand 6). Halveer de dressing. Roer de ene helft van de dressing door de dunne plakjes biet en leg ze in een ronde vorm op een bord.

Garnalensalade Doe de rest van de dressing in een schaal. Voeg de dragon, de appel, de aardappelblokjes en de garnalen toe en meng alles goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper.

Afwerking

Leg de bieten in een cirkel op een rond bord. Schep hierop het garnalenmengsel op de bietencarpaccio met behulp van een ring meet een doorsnede van 6 cm. Garneer af met de fijngehakte macadamia nootjes. Serveer de salade op kamertemperatuur.

NB. Zet de borden koud!



Stiltonsoep

Voorgerecht 2, soep
8 personen

Ingrediënten

½ ui
½ teentje knoflook
1 stengel bleekselderij
25 gram boter
13 gram bloem
75 ml droge cider
450 ml kippenbouillon
125 ml melk
115 gram Stilton
30 ml koksroom
cayennepeper
nootmuskaat
2 eetl bladselderij fijngesneden



Bereiding

Pel de ui en knoflook en hak grof.
Haal de stugge draden van de bleekselderij.
Snij in grove stukken. Doe alles in de Magimix en maak fijn.
Doe boter in de soeppan, verhit en doe er het groenten mengsel bij.
Rustig omscheppen, ca 5 min. Doe er de bloem bij en daarna geleidelijk cider, bouillon en melk terwijl je roert.
Laat zachtjes koken gedurende 10 min voeg cayennepeper en wat nootmuskaat toe.
Snijd de Stilton in kleine blokjes.
Zeef de soep. Doe de blokjes Stilton bij de soep en laat ze smelten.
Voeg de room toe.
Schenk de soep in de kopjes en garneer met fijn gesneden bladselderij



Kabeljauw met gepocheerd eitje, aardappel, bieslookbotersaus

Tussengerecht

8 personen

Hoofdingrediënten

Kabeljauw

650 gram kabeljauwfilet met vel



Bieslookbotersaus

2 stuks sjalot

2 tenen knoflook

2 takjes tijm

100 ml witte wijn (Viognier of huiswijn)

50 ml witte wijnazijn

100 ml koksroom

125 gram boter

bieslook (handje)

Crushed potatoes

1 kg vastkokende aardappel bijvb Malta

bieslook (handje)

Eindbereiding

8 klein (henne) eitjes

100 gram spinazie

bakje lemon cress



Bereiding

Kabeljauw

Snij filets (met vel) van ca 80 gram. Controleer op graatjes en leg apart.

Bieslookbotersaus

Pel de sjalot en de knoflook. Snij beiden fijn. Doe in een sauspan tezamen met de tijm, wijn en azijn. Laat inkoken tot de helft.

Voeg de room toe en verhit tot kookpunt, voeg daarna al roerend boter toe. Zeef en voeg fijn gesneden bieslook toe.

Zet apart.

Crushed potatoes

Schil de aardappelen en kook gaar met een beetje zout. Giet af doe eer een klontje boter bij en sprenkel wat citroensap. Maak brokken van de aardappels met een vork. Geen puree!!

Schep er wat gesneden bieslook door.

Eindbereiding en afwerking

Bak de kabeljauwfilets op de huid totdat de huid bruin en knapperig is. Keer de filets om en laat ze nagaren op zacht vuur.

Pocheer de eieren in heet water met azijn.

Was de spinazie en scheur de spinazie in kleine stukken zonder de nerf.

Verwarm de botersaus.

Leg op een bord wat aardappel in een ring van 10 cm, daarboven een paar spinazieblaadjes. Leg de kabeljauw erop, saus erover, eitje er bovenop. Garneer met wat cress.



BLAD 1 VAN 3

Beef Wellington, spruitjes, rode wijnsaus, chutney.

Hoofdgerecht

8 personen



Beef Wellington, spruitjes, chutney, wijnsaus

Ingrediënten

Vlees

800 gr. Ossenhaas of Bavette of Zijlende
Mosterd

Paddenstoelmengsel

400 gram Kastanje champignons en shiitake
125 gram Kastanjes
takje tijmblaadjes

Vleesrol maken

12 plakken Parmaham

Bladerdeegrol

400 gram bladerdeeg
40 gram eigeel

Kruidige abrikoos-sinaasappelchutney

150 gram Gedroogde abrikozen, niet wellen

0,5 tl korianderzaadjes

90 gram rietsuiker

160 ml appelazijn

0.25 ui

15 gram sultanarozijnen

1 tl geraspte gember

1 teentje knoflook

0.5 sinaasappel

zout

cayennepeper

Spruitjes

800 gram spruitjes

1 stuks Elstar appel

50 gram gerookt spek

2 plakken Parma ham

Citroensap

1 stuks Ui

Kaneelpoeder en Komijnpoeder

Rode wijnsaus.

4 stuks Sjalotten

12 stuks Zwarte peperkorrels

1 stuks Laurierblad

1 Tak tijm blaadjes

40 ml Rode wijnazijn

750 ml Rode wijn

400 ml Bouillon



BLAD 2 VAN 3

Vlees

Ossenhaas of alternatief. Snijd wat oneffenheden en vliezen er af. Dit wordt weer in de saus gebruikt.

Braad het vlees snel aan in een hete pan met olijfolie. Ook de kopse kant. Alleen het vlees dicht schroeien, niet te donker.

Smeer het in met wat mosterd en strooi er zout en peper over.

Zet het in de koelkast om af te koelen.

Paddenstoelmengsel

Maak de champignons en shiitake schoon.

Doe deze en de kastanjes en de tijm in de keukenmachine en hak ze grof.

Bak dit met een klein beetje olijfolie zachtjes ca. 20 minuten totdat er geen vocht meer uitkomt. Het moet een pasta worden (Duxelle)

Breng op smaak met zout en peper. Zet het weg in de koeling.

Vleesrol maken

Neem een groot stuk breed huishoudfolie, 1 meter lang en leg dit op een plank. Leg op het folie 6 plakken ham in het midden en laat het overlappen zodat het helemaal om het vlees heen past. Verdeel de helft van de Duxelle over de ham. Leg het vlees op de Duxelle. Trek de folie en dus ook de ham strak er omheen. Draai alle folie strak om het vlees en draai de uiteinden ook strak tegen het vlees. Leg dit in de koeling.

Bladerdeegrol

Maak van het bladerdeeg een plak zodat je deze om de ossenhaas kunt draaien en alles bedekt wordt. Rol het eventueel op een bebloemd werkblad uit met de roller. Leg dit op weer op een groot stuk huishoudfolie.

Smeer de helft van het eigeel op het deeg. Haal de folie van het vlees en leg het vlees op het bladerdeeg. Trek het folie en dus ook het deeg strak om het vlees.

Te veel deeg wegsnijden. Het mag iets overlappen maar niet te veel. Dit geldt ook voor de kopse kant. Draai de uiteinden van het folie strak op zodat alles een mooie worst/rollade wordt. Overal even dik. Leg het weg in de koeling.

Verwarm de oven voor op 220 graden.

Haal het vlees uit het folie. Smeer het eigeel over het deeg. Je kunt het deeg eventueel kerven met de achterzijde van een mes.

Leg de wellingtons op bakpapier ca. 10 minuten in de oven. Daarna verlaag je de temperatuur naar 190 graden. Tot de kerntemperatuur 50-52 graden is. (ongeveer een uur) Haal het uit de oven en laat het rusten op een warme plaats.

Kruidige abrikoos-sinaasappelchutney

Snij de abrikoos in kleine stukjes en doe in een grote sauspan. Schil de sinaasappel en snij er partjes zonder schil uit, snij deze in stukken en voeg toe.

Doe de korianderzaadjes in een kleine sauspan en verhit totdat ze gaan springen. Haal ze uit de pan en maak ze fijn met de vijzel.

Strooi ze over de abrikozen.

Voeg alle overige ingrediënten toe verhit voorzichtig en roer totdat alle suikerkristalen opgelost zijn. Laat zachtjes sudderen gedurende $\frac{3}{4}$ tot 1 uur. Alles moet zacht zijn, het moeten wel stukjes zijn, geen vloeibare jam.

Bedenk dat hij koud dikker wordt.

Laat afkoelen



BLAD 3 VAN 3

Spruitjes

Leg de plakken Parma ham op bakpapier in een oven op ca. 200 graden. Bak ze knapperig maar niet zwart. (ca. 10 minuten.)

Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen.

Als ze koud zijn verkruimel ze met de hand.

Maak de spruitjes schoon

Kook ze in 10-15 min beetgaar met wat zout in de pan.

Giet ze af.

Schil de appels en snijd ze in blokjes

Sprenkel er wat citroensap over om verkleuren tegen te gaan.

Snipper de ui grof.

Snij het spek in blokjes. Bak het spek in een pan wat aan (zonder boter of heel weinig). Voeg de ui toe en bak goudbruin.

Voeg wat kaneel poeder en komijn poeder toe.

Na 1 min de appel toevoegen en 3-4 minuten laten sudderen.

Voeg de spruitjes hieraan toe en bak ze nog even mee zodat ze warm zijn.

Voeg aan het eind nog even een klont boter toe en laat dit er overheen smelten.

Rode wijn saus

Hak de sjalot fijn.

Braad de afvalstukjes vlees in olijfolie bruin in de pan.

Roer de sjalot, peperkorrels en de laurier er door en laat 5 min. sudderen.

Af en toe roeren tot de sjalot goudbruin is.

Schenk de azijn erbij en laat het sudderen totdat het vocht weg is.

Voeg de wijn toe en laat dit inkoken totdat het vocht bijna weg is.

Voeg de bouillon toe en laat het inkoken totdat de gewenste dikte is bereikt. Af en toe afschuimen.

Doe de saus door de fijne zeef. En zet weg. Eventueel binden

Afwerking

Leg de spruiten op een bord en garneer dit met verkruimelde Parma ham.

Snij de wellingtons in 100gr plakken. Garneer met de wijnsaus en abrikozenchutney



Caramelised Orange Trifle

Nagerecht

8 personen



Caramelised orange trifle

Ingrediënten

Trifle basis

½ droge cake

½ pot marmelade

8 el madeira

Sinaasappel karamel

3 grote sinaasappels

1 el sinaasappelsap (van het parten)

1 el cognac

2 el basterdsuiker

Custard

250 ml melk

300 ml slagroom

1 vanillestokje

40 gram witte basterdsuiker

2 tl maizena

4 eidooiers

Hazelnoten

70 gram hazelnoten

slagroom optioneel



Bereiding

Trifle basis: Snij de cake in dunne plakken, maak er een sandwich van, bestrijk tussenin en bovenop met de marmelade. Bedek de bodem van de trifle coupe met de cake, door uit de sandwich een rondje uit te steken en besprenkel met Madeira.

Sinaasappel karamel: Rasp zeste van 1 sinaasappel. Part de sinaasappels uit. Vang daarbij het vrijkomende sap op. Meng de partjes met de zeste in een kom. Maak een karamel door de basterdsuiker met de sinaasappelsap zachtjes te verhitten. Als het mengsel donkerder en stroopachtig is de pan van het vuur afhalen en de cognac erbij doen. Voorzichtig kan spetteren. Giet daarna dit mengsel over de sinaasappelpartjes.

Custard:

Meng de melk, slagroom, ½ van de suiker en het vanillestokje in een steelpan. Verhit 10 minuten op laag vuur tegen het kookpunt aan terwijl je af en toe roert.

Klop in de tussentijd de eidooiers los met de maïzena en de overgebleven suiker in een hittebestendige kom. Gebruik een garde en zorg ervoor dat er geen klontjes meer in het mengsel zitten. (licht geel van kleur)

Schenk een beetje van de hete vloeistof in een dunne straal bij de eidooiers terwijl je flink klopt met een garde.

Schenk het mengsel weer terug in de steelpan en zet deze weer op laag vuur. Blijf nu constant roeren met een lepel totdat de custard indikt. De custard is goed als deze aan de achterkant van een lepel blijft 'hangen'. Zeef de custard over een natte metalen bakplaat en laat afkoelen. Bedek met plasticfolie om een vel te vermeiden.

Trifle opbouwen:

Leg de sinaasappelpartjes in de coupes op de cake. Sprengel de karamel erover. Schenk de custard erover en zet koel weg.

Hazelnoten:

Rooster ze licht in de oven, 150 graden of in een pan. Hak ze daarna grof.

Afwerking:

Sla eventueel de slagroom stijf en verdeel over de coupes. Bestrooi met hazelnoten

NB

Dreigen er klontjes te ontstaan in de custard? Je vuur staat dan te hoog en je hebt bijna roerei gemaakt. Haal de steelpan gelijk van het vuur af en klopt als een bezetene met je garde, zo kun je 'm weer redden. De pan kan daarna weer op het vuur, maar zet het vuur dan wel op de laagste stand