

Juli 2022

Amuse

Met limoen en kokos gemarineerde grietfilet met een jus van vanille

Wijn: Château Bellini - Rosé 2021 Coteaux Varois en Provence a.c. | Frankrijk

Soep

Romige witlofsoep met stukjes amandel en peterselie

Wijn: Château Bellini - Rosé 2021 Coteaux Varois en Provence a.c. | Frankrijk

tussengerecht

Knoflookflan met paprikacoulis

Wijn: Château Bellini - Rosé 2021 Coteaux Varois en Provence a.c. | Frankrijk

hoofdgerecht

Kalfsmedaillon met calvados en appel met peultjes, sugersnaps en warme aardappelsalade met kruiden

Wijn: Domaine de Bel-Air 'Les Charmes' 2020 Morgon a.c. | Frankrijk

nagerecht

Appelbananen met zuurzakroomijs en granaatappelsaus

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



Met limoen en kokos gemarineerde grietfilet met jus van vanille (warm voorgerecht)

amuse

8 personen

Ingrediënten

Grietfilet:

Grietfilet 560 gram
Rijstvellen 16 stuks
Tai-soy (Chinese bieslook) 24 stengels
Korianderblad 24 gram
Witte peper, gemalen
Zeezout
Visbouillon

Vanillesaus:

Sushiazijn 1 dl
Room 3 dl
Vanillestokje 2 stuks
Citroenblad 5 stuks
Geroosterd korianderzaad 4 gram

Marinade:

Limoensap 2,5 dl
Kokosmelk 2,5 dl
Vissaus 2,5 dl 5 dl
Vanillestokje 2 stuks

Garnering:

Tai-soy 8 takjes
Inktvisinkt 1 zakje



Met limoen en kokos gemarineerde grietfilet



Vorbereiding:

Marinade:

- Snijd de vanillestokjes over de lengte doormidden en schraap het merg eruit.
- Meng het limoensap, de kokosmelk en de vissaus.
- Voeg als laatste de vanillestokjes en het merg toe.

Vanillesaus:

- Doe alle ingrediënten voor de saus tegelijk in een pan en breng dit aan de kook.
- Laat het mengsel 20 minuten rustig trekken.
- Neem de pan van het vuur en passeer de inhoud door een zeef.

Grietfilet:

- Snijd de Grietfilet in repen van ongeveer 30 gram en 10 cm lang.
- Leg de stukjes grietfilet in de marinade en marineer ± 1 uur in de koeling.
- Snijd de tai-soy in stukjes van 3 cm.
- Haal de dikke stelen van de koriander.

Bereiding

Grietfilet:

- Dompel de rijstvellen in lauw water tot ze soepel zijn, één per keer.
- Haal de grietfilet uit de marinade.
- Leg per vel 1 reep in het midden, bestrooi lichtjes met peper en zeezout.
- Verdeel per reep de tay-soy en koriander en vouw de rijstvellen dicht.
- Gebruik het hele vel.
- Leg de “loempiaatjes” in een met boter bestreken gastronoombak.
- Giet visbouillon in de bak; zorg ervoor dat ze net bedekt zijn.
- Pocheer ze op 70°C gedurende 10 min.

Vanillesaus:

- Monteer de vanillejus met een staafmixer. Serveren:
- Dresseer de vanillejus als een spiegeltje op een bord.
- Leg per bord 2 “loempiaatjes” in de jus.
- Garneer met inktvisinkt en tai-soy



Romige witlofsoep met stukjes amandel en peterselie

Soep

8 personen

Ingrediënten

Soep

Ui 2 stuks
Witlofstronkjes 1,5 kg
Boter 60 gram
Bloem 60 gram
Kippenbouillon 800 ml
Melk 800 ml
Laurier 3 blaadjes
Peper
Zout
Crème fraîche 200 ml
Eventueel wat suiker

Garnering:

Fijn gehakte peterselie
Gepelde amandelen 8 el.



Romige witlofsoep met stukjes amandel

Vorbereiding:

Soep:

- Snipper de ui en snijd de witlof in reepjes.
- Verhit de boter en fruit de ui.
- Bak daarna de reepjes witlof een paar minuten mee.
- Strooi de boem over de witlof en ui en roer goed door.
- Giet daarna de melk en de bouillon erbij en voeg de blaadjes laurier toe.
- Blijf goed roeren totdat de soep indikt.
- Laat de soep ongeveer 15 minuten pruttelen.
- Haal de laurierblaadjes eruit.

Bereiding:

Soep:

- Pureer de soep met een staafmixer helemaal fijn.
- Roer de crème fraîche erdoor.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Mocht de soep nog een beetje bittere nasmaak hebben, dan kun je er een lepeltje suiker aan toevoegen.

Garnering:

- Rooster de amandelen in een koekenpan zonder olie lichtbruin.
- Hak ze fijn.

Serveren: • Schep de soep in voorverwarmde soepkommen of borden.

- Bestrooi met stukjes amandel en peterselie.



Knoflookflan met paprikacoulis

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Knoflookflan:

Knoflook 2 bollen
Eieren 5 stuks
Room 350 ml
Melk 350 ml
Tijm 4 takjes
Zout
Peper
Boter om in te vetten

Paprikacoulis:

Rode paprika 2 stuks
Room 100 ml
Olijfolie eetlepels
Zout
Peper

Garnering:

Takjes tijm



Knoflookflan met paprikacoulis

Vorbereiding:

Knoflookflan:

- Pel de knoflookteentjes en verwijder de kiemen.
- Kook in een pan de melk, knoflook en tijm totdat de knoflook gaar is (15 à 30 min).
- Verwarm de oven voor op 180 °C.

Paprikacoulis:

- Schil de paprika's met een keukenmesje. (of grill ze onder de salamander)
- Verwijder de zaadjes en de zaadlijsten en snijd de paprika's in kleine stukjes.
- Verwarm de olie in een pan en stoof hierin de paprika 3 minuten.
- Voeg de room toe, dek af en laat 15 minuten op een zacht vuur koken.



Bereiding:

Knoflookflans:

- Verwijder als de knoflookteentjes gaar zijn, de takjes tijm en giet de inhoud van de pan in de beker van een blender (of gebruik een staafmixer).
- Voeg de room en de eieren toe en pureer alles tot een glad mengsel.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Vet kleine vormpjes in en verdeel het mengsel hierover.
- Zet ze au-bain-marie in een diepe braadslede.
- Bak ze 30 minuten in de oven.

Paprikacoulis:

- Pureer het paprikamengsel tot een gladde saus.
- Breng op smaak met peper en zout. Serveren:
- Haal de flans uit de vormpjes en dien ze warm op met de paprikacoulis.
- Garneer met een topje tijm.

Noot schrijver:

De flans hebben een opvallend zachte smaak.

Als er verse knoflook wordt gebruikt (in het voorjaar) hoeft de kiem niet te worden verwijderd.



Kalfsmedaillon met Calvados en appel, peultjes, sugarsnaps en warme aardappelsalade met kruiden

Hoofdgerecht

8 personen

Ingrediënten

Vlees:

Kalfsmedaillon à 100 gram 8 stuks

Katenspek 8 plakken

Peper

Zout

Boter

Olijfolie

Bindtouw

Appel:

Kanzi appel 2 stuks

Kruidnagel gemalen 2 tl

Cayennepeper 2 tl

Roomboter

Saus:

Room 250 ml

Calvados 1 borrelglas

Groente:

Sugarsnaps 150 gram

Peultjes 150 gram

Warme aardappelsalade:

Aardappels (vastkokers) 300 gram

Olijfolie beetje

Uien (schoongemaakt) 65 gram

Dille 0,1 bosje

Kervel 0,1 bosje

Peterselie 0,1 bosje

Citroenrasp 0,2 stuk

Zout en peper

Dressing:

Olijfolie 30 ml

Wijnazijn (wit) 10 ml

Citroen (sap) 0,5 stuk

Knoflook 1 teentje

Zout en peper



Kalfsmedaillon met calvados en appel



Vorbereiding:

Appel:

- Schil de appels en boor het klokhuis met een appelboor eruit.
- Snijd de appels in dikke ringen.
- Bestrooi ze met kruidnagel en cayennepeper.

Warme aardappelsalade:

- Was de aardappels en snijd ze ongeschild in grove stukken.
- Maak de uien schoon en snijd ze in dunne plakken.
- Hak de kruiden. Rasp de citroen.

Groente:

- Maak de peultjes en sugarsnaps schoon.
- Blancheer ze in kokend water met zout.
- Koel ze af in ijswater.

Bereidingswijze:

Warme aardappelsalade:

- Kook de aardappels in water met zout gaar, maar ze moeten nog wel beet hebben. • Giet de aardappels af, doe ze terug in de pan en houd ze warm.
- Verwarm in een andere pan de olijfolie en bak de uien circa 8 minuten op hoog vuur tot ze bruin zijn.

Dressing:

- Klop de olijfolie, het citroensap en de geperste knoflook in een kom totdat het een homogene dressing wordt.

Vlees:

- Bestrooi de kalfsmedaillons met peper; bind er een plakje katenspek omheen met een touwtje.
- Bak ze afhankelijk van het gewicht ± 4 minuten aan iedere kant.
- Haal ze uit de pan en houd ze warm onder aluminium folie.

Appel:

- Bak de appel op hoog vuur in de roomboter..

Groente:

- Breng voor de peultjes in een pannetje een beetje water en boter aan de kook en stoof de peultjes hierin beetgaar.
- Breng voor de sugarsnaps in een ander pannetje een beetje water en boter aan de kook en stoof de sugarsnaps hierin beetgaar.

Saus:

- Giet de room in de pan waarin de kalfsoesters gebakken zijn.
- Breng de room aan de kook.
- Voeg onder voortdurend roeren de calvados toe.

Aardappelsalade:

- Schenk de dressing over de nog warme aardappels.
- Voeg de kruiden, de citroenrasp, zout en peper toe.
- Voeg de gebakken uien toe.
- Schep alles voorzichtig door elkaar.

Serveren:

- Leg op ieder warm bord een plak appel en leg daarop de kalfsmedaillon.
- Leg de peultjes en sugarsnaps bij het vlees.
- Zet rechts op het bord een ring van 5 cm Ø.
- Vul die met de warme aardappelsalade en haal dan de ring eraf.
- Drapeer de saus erbij.



Appelbananen met zuurzakroomijs en granaatappelsaus

Nagerecht
8 personen

Ingrediënten

Zuurzakijis:

Zuurzakpulp (potje van 300 ml 2 stuks)
Slagroom 250 ml
Suiker 150 gram

Granaatappelsaus:

Granaatappel 4 stuks
Suiker 80 gram
Citraensap 2 eetlepels (1 citroen)
Rode wijn 1,2 dl

Vanilleroom:

Slagroom 250 ml
Witte basterdsuiker 2 eetlepels
Vanillesuiker 2 zakjes

Bananen:

Appelbananen of minibananen 8 stuks
Boter 30 gram

Garnering:

Muntblaadjes



Appelbananen met zuurzakijis en granaatappelsaus



Voorbereiding:

Zuurzakijis:

- Pureer de pulp met de staafmixer.
- Wrijf de puree door een fijne zeef.
- Kook de suiker met wat water enkele minuten (niet laten karamelliseren).
- Voeg de zuurzakpuree toe.
- Verhit het mengsel tot het net aan de kook komt.
- Haal de pan van het vuur.
- Roer de slagroom erdoor.
- Laat het mengsel koud worden.
- Draai er ijs van.

Granaatappelsaus:

- Halveer voor de saus de granaatappels en haal de pitten er met een lepel uit.
- Laat ze 4 à 5 minuten koken met de suiker, het citroensap en de rode wijn.
- Passeer het mengsel door een fijne zeef
- Laat de saus eventueel inkoken; bindt de saus indien nodig met arrowroot of aardappelzetmeel.
- Breng op smaak met citroensap.
- Laat de saus afkoelen.

Bereiding:

Vanilleroom: • Klop de slagroom half stijf met de suiker en de vanillesuiker.

Bananen:

- Pel de bananen en halveer ze overlangs.
- Smelt de boter in een pan en bak hierin de bananen aan beiden kanten goudgeel en zacht.

Serveren:

- leg op elk bord 2 halve bananen.
- leg er een bolletje zuurzakijis bij en een lepel vanilleroom.
- schep er dan pas de granaatappelsaus bij.
- garneer af met mint blaadjes.