



April 2024

Amuse

Oeuf mayonaise met jonge groenten.

Wijn: Château de Lascaux 'Garrigue Blanc' 2023 Languedoc a.c. | Frankrijk

voorgerecht

Spinazie-aspergeballetjes in coulis van erwt.

Wijn: Château de Lascaux 'Garrigue Blanc' 2023 Languedoc a.c. | Frankrijk

tussengerecht

**Gemarineerde heilbot met broccolimousseline
en wasabi-mayonaise.**

Wijn: Château de Lascaux 'Garrigue Blanc' 2023 Languedoc a.c. | Frankrijk

hoofdgerecht

Confit de canard op zijn Italiaans.

Wijn: Cantine Salvatore 'Ti.A.Mo.' 2018 Molise Rosso d.o.c. | Italië

nagerecht

Mango mouse en sorbet op sponge cake.

Wijn: Brisson - Pineau des Charentes Blanc Frankrijk



Oeuf mayonaise met jonge groenten.

Amuse

8 personen

hoofdingrediënten

Groenten

- 1 Bosje radijsjes
- 16 Sugarsnaps
- 8 Verse worteltjes
- 4 stuks lente-ui
- 8 stuks hennen eieren
- 150 ml witte wijnazijn
- 25 gr. suiker
- Zout

Mayonaise

- 2 eidooiers
- 1 el. mosterd
- 2 el. sherryazijn
- 200 ml. zonnebloemolie

Dressing

- 2 citroenen
- 120 ml. olijfolie
- 1 eetl. honing

Parmaham

- 8 plak dungseden parmaham

Opmaak

- 1 stuks little gem
- 1 stuks sjalot
- ½ bos peterselie



Oeufs mayonaise|



Bereiding:

Groenten

Snij de radijsjes in dunne plakjes en doe ze in een kommetje. Verwarm de witte wijnazijn met de suiker en het zout in een pannetje tot de suiker gesmolten is en laat dit afkoelen. Giet het over de radijsjes en laat dit minstens een uurtje intrekken.

Snij de sugarsnaps schuin in dunne reepjes, de wortel julienne en brunoise en de lenteui in dunne ringetjes.

Blancheer de wortels en de sugarsnaps kort (tip: gebruik een zeef om de groenten in te doen) en koel ze gelijk terug, ze moeten knapperig blijven.

Kook de eieren 5 a 7 minuten, afhankelijk van de grootte, laat schrikken en pel ze.

Mayonaise

Meng in een hoge maatbeker de mosterd met de sherryazijn eidooiers en wat zout en peper.

Zet de staafmixer erin en giet langzaam de olie erbij, het mengsel wordt steeds dikker. Breng op smaak.

Dressing

Haal de zest van 1 citroen en pers de citroenen uit.

Maak een dressing van de zest, het sap, de honing en de olijfolie.

Breng op smaak.

Parmaham

In de oven op bakpapier (eventueel afgedekt met bakpapier) op 180C gedurende 10 minuten of op 110C voor 1 uur droog en krokant bakken (en alles wat er qua temperatuur en tijd tussenin zit).

Op keukenpapier leggen.

Opmaak

Maak de blaadjes little gem los en snij ze fijn. Snij de sjalot in dunne plakjes en pluk de blaadjes van de peterselie.

Meng alle groenten met 4 of 8 el van de dressing. Maak van de groenten een mooi (vogel)nestje. Leg het ei hierop en bestrijk het ei met de mayonaise.

Let op de foto op het fotoblad is een andere variatie dan hier beschreven!



Spinazie-aspergeballetjes in coulis van erwten.

soep

8 personen

hoofdingrediënten

Coulis

2 stuks sjalot
2 eetl. olijfolie
600 ml. groentebouillon
500 gr. verse erwten
50 ml. room
peper en zout

Spinazie-aspergeballetjes

10 stuks geschilde groene asperges
190 gr. bladspinazie
2 teentje knoflook
30 gr. pijnboompitten
3 stuks eieren
Snufje piment d'Espelette
190 gr. geraspte parmezaan
110 gr. paneermeel
peper en zout
3 eetl. olijfolie

Afwerking

20 gr. pijnboompitten
Bladpeterselie



Spinazie-aspergeballetjes



Bereiding:

Coulis

Fruit de gesnipperde sjalot in olijfolie glazig.

Giet er de groentebouillon bij, breng aan de kook.

Voeg de erwten toe, laat 5 min. koken.

Giet door een zeef en bewaar het vocht.

Pureer, duw door een zeef.

Mix de erwtenpuree met een deel van het vocht en room tot een gladde crème, kruid bij met peper en zout.

Spinazie-aspergeballetjes

Snij de asperges in fijne ringen. En houd apart.

Hak de spinazie, knoflook en de pijnboompitten zeer fijn in de magimix.

Klop de eieren los in een aparte kom.

Voeg de groenten en wat piment d'Espelette toe.

Roer er de parmezaan en het paneermeel door.

Kruid bij met peper en zout.

Kneed goed door elkaar.

Vorm kleine bolletjes met een kleine ijslepel.

Afwerking

Verwarm de oven op 180°C.

Smeer de balletjes in met olijfolie.

Laat ze op keukenpapier 10 min. bakken.

Rooster de pijnboompitten

Serveer met erwten coulis en werk af met wat bladpeterselie



Gemarineerde heilbot met broccolimousseline en wasabi-mayonaise.

tussengerecht

8 personen

hoofdingrediënten

Gemarineerde heilbot

40 gr. Wasabi (tube)
2 eetl. sesamolie
4 eetl. koolzaadolie
6 cm. gemberwortel
8 stuks heilbotfile a 80 gr.

Mayonaise

200 ml. Kewpie mayonaise
50 gr. Wasabi

Sugarsneps

24 stuks Sugarsnaps

Broccolimousseline

200 gr. Broccoli
200 gr. Aardappels kruimig
200 ml. Gevogeltebouillon
200 ml.kookroom
2 eetl. Truffelpuree

Opmaak

Zwart sesamzaad
Scarlet cress



gemarineerde heilbot



Bereiding:

Gemarineerde heilbot

Meng voor de marinade de wasabipasta met de sesamololie, koolzaadolie en de geraspte gember.

Smeer de visfilets in met de marinade en Vacumeer ze.

Laat een uur marineren.

Gaar de vis 20 minuten sous-vide in water op een temperatuur van 50°C.

Mayonaise

Meng de wasabipasta met de mayonaise.

Doe over in een kleine spuitzak of spuitfles.

Sugarsnaps

Blancheer de sugarsnaps en haal de peulen open.

Broccolimousseline

Verdeel de broccoli in kleine roosjes en snijd de aardappelen in blokjes van 1 cm.

Breng met de room en bouillon aan de kook en laat op laag vuur afgedekt 10 minuten garen.

Pureer met een staafmixer.

Schep de truffelpuree erdoor en breng op smaak.

Opmaak

Maak met de mayonaise cirkels op de borden. Vul ze met broccolimousseline en leg er een stuk vis op.

Leg de sugarsnaps erbij en garneer met Scarlet cress

Bestrooi met zwart sesamzaad.



Confit de canard op zijn Italiaans.

hoofdgerecht

8 personen

hoofdingrediënten

Marinade

6 eetl. Zeezout

½ Bosje tijm

Eenden poten

8 stuks Eenden poten

1 blik Eenden- of ganzenvet

3 takjes Rozemarijn

10 Laurierblaadjes

10 Peperkorrels

1 eetl. Jeneverbessen

2 stuks Sinaasappels

Aardappel / courgettepuree

1 kg. Aardappels kruimig

2 stuks Courgettes

Melk

Boter

1 teen Knoflook

Groenten

150 gr. Peultjes

250 gr. Haricot verts

Sinaasappelsaus

6 eetl. Eenden- of ganzenvet

Rozemarijn

2 stuks Laurierblaadjes

10 stuks Peperkorrels

5 stuks Jeneverbessen

2 stuks Sinaasappels

1 teen Knoflook

2 eetl. Bruine suiker



Confit van eend



Bereiding:

Marinade

Doe het zeezout en de blaadjes van de tijm in de vijzel. Vermaal met de stamper deze ingrediënten tegelijk, fijn met de stamper.

Eenden poten

Wrijf de eenden poten in met de marinade.

Doe ze samen met de kruiden en wat vet in een sousvide zakken en vacumeer ze.

Doe ze vervolgens in de sousvide met water op 72 graden gedurende 2 uur.

Bak ze vervolgens in een braadpan samen met alle kruiden en vet.

Keer ze regelmatig om op matig vuur en laat ze mooi krokant gaar worden. Of zet ze onder de salamander

Voeg 5 minuten voor het einde de rozemarijn en de sinaasappelrasp toe om mee te braden.

Aardappel/courgettepuree

Kook de aardappels gaar en pureer ze

Snij 1 of 2 courgettes in dunne plakken, smeer in met knoflook en de olie, gaar de plakken op 180 graden gedurende 15 min, pureer de plakken en vermeng deze met de aardappel puree

Snij de andere courgette(s) over de lengte in dunne slierten en smoor de slierten in roomboter. Deze worden bij het serveren over de puree gedrapeerd

Groenten

Kook de schoongemaakte peultjes en haricot verts heel kort zodat ze knappend blijven

Sinaasappel saus

Pers de sinaasappels.

Verarm het eendenvet met de kruiden in een pannetje vervolgens kun je de sinaasappels sap toevoegen samen met bruine suiker.

Laat hem inkoken en zeef hem vervolgens voor serveren.

Serveren

Dresseer de puree in het midden van het bord, leg daarover de courgetten-slierten.

Vervolgens de groenten en poot eromheen.

Verdeel de saus over de puree en de poot



Mango mouse en sorbet op sponge cake.

nagerecht

8 personen

hoofdingrediënten

Mango sorbet

200 gr. Suiker
50 gr. Glucose siroop
500 gr. Mango puree
100 ml. Water

Genoise sponge

2 stuks Eieren
85 gr. Basterdsuiker
35 gr. Boter gesmolten
85 gr. Bloem

Mouse

85 ml. Melk
55 gr. Eigeel
100 gr. Suiker
3 blad Gelatine
170 ml. Slagroom
100 ml. Mango puree

Baveroistaartje

Mango gelei

65 gr. Suiker
100 ml. Water
330 gr. Mango puree
4 ½ blad Gelatine

Opmaak

cress



Mango mouse en sorbet



Bereiding:

Mango sorbet

Breng suiker, water en glucose aan de kook.
Voeg de mango puree toe en roer goed door.
Koel de pan af in koud water en giet alles in de ijsmaker.
NB max 0,8L mengsel in de ijsbak!!!

Genoise sponge

Verwarm de oven voor op 150 graden.
Klop de eieren en suiker wit en luchtig.
Smelt de boter.
Zeef het meel en roer het door de ei-mix.
Roer de gesmolten boter er ook door.
Bekleed een laag blik met bakpapier en verdeel het deeg in een 3 mm dikke laag.
Bak het in ca. 15 minuten totdat het deeg van het papier loslaat. Laat afkoelen

Mouse

Week de gelatine in een bak water.
Klop het eiwit luchtig in de kom van de Kitchenaid.
Breng de melk aan de kook en los de suiker erin op.
Knijp de gelatine uit en roer het door de melk.
Klop de hete melk door de ei-mix.
Verwarm het geheel nog even naar 82 graden.
Koel de hele bak af in een bak met koud water.
Roer de mango puree er door.
Vouw de luchtig geklopte (niet stijf) slagroom er voorzichtig door.
Doe de mix in een spuitzak en leg in de koelkast.

Bavaroistaartje

Steek 6 cm cirkels uit het deeg met het juiste aantal ringen
Vul de ringen ca. 2 cm hoog met de mouse.
Zet ca. 1 uur in de koelkast.

Mango gelei

Week de gelatine in een bak water
Kook de mango puree, suiker en water in een pan.
Verwijder drijvende onreinheden.
Knijp de gelatine uit en roer door de mix.
Koel de pan af in een bak koud water.

Vervolg bavarois

Als de mouse een beetje dik is, giet er de mangogelei op (als de gelei niet meer te gieten is, licht verwarmen)
Zet het weer ca 1 uur in de koeling.

Opmaak

Zet een ring op het bord en steek de bavarois er met een mes uit. Decoreer met de overgebleven mangogelei en sorbet op wat overgebleven spong cake en een blaadje cress
(leg wat mouse onder het kruim tegen het schuiven)