

**Mei 2024**

*Amuse*

**Zelf gerookte zalm met geroosterde  
asperges en basilicum dressing.**

**Wijn:** Weingut Carl Loewen - Pinot Blanc 2023 Deutscher Qualitätswein | Duitsland

*soep*

**Koninginnesoep.**

**Wijn:** Weingut Carl Loewen - Pinot Blanc 2023 Deutscher Qualitätswein | Duitsland

*tussengerecht*

**Asperge panna cotta met kokkels.**

**Wijn:** Weingut Carl Loewen - Pinot Blanc 2023 Deutscher Qualitätswein | Duitsland

*hoofdgerecht*

**Lamsrack, gevulde paprika, kiempjes met  
ras-el-hanout.**

**Wijn:** Bodegas Xenysel '12 Meses' 2021 Jumilla d.o. | Spanje

*nagerecht*

**Aardbei en vanille variaties.**

**Wijn:** Gianni Doglia - Moscato d'Asti 2022 Moscato d'Asti d.o.c.g. | Italië



## Zelf gerookte zalm met geroosterde asperges en basilicumdressing.

Amuse  
8 personen

### hoofdingrediënten

#### Zalm

800 gr Zalm  
100 gr Rookmot  
Zout, grof zeezout

#### Asperges

1 kg. Witte asperges  
olijfolie

#### Sinaasappel

2 stuks Sinaasappels

#### Balsamicodressing

100 gr. Boter  
4 eetl. Balsamicoazijn  
½ Bosje basilicum  
Sinaasappelsap





## Bereiding:

### Zalm roken

Neem een schaal (diepe braadslee of zwarte bak) en strooi hier flink wat zout in. Leg de zalm erop en bedek deze volledig met het grove zout

Laat de vis in dit zout ongeveer 40 minuten marineren. Spoel de vis kort af onder koud stromend water en dep daarna droog.

Leg het rookmot in de rookbraadslee van de rookoven. Dek dit af met de 2e bodem en leg daarop het rooster. Zet de rookoven op hoog vuur (70 a 90 graden) tot de mot begint te roken, leg nu de vis erop en sluit de oven met de deksel. Zet het vuur uit.

Laat de vis gedurende 45 minuten roken afhankelijk van de dikte van de filet.

### Asperges

Schil de asperges en blancheer ze 2-3 minuten in water met zout. Giet af, spoel er koud water over en laat uitlekken.

Halveer de asperges in de lengte.

### Sinaasappel

Snijd sliertjes van de schil van de sinaasappels en pers de vruchten uit.

### Zalm

Snijdt de lauwwarme zalmfilet in dunne carpaccioplakjes en verdeel over de borden.

### Balsamicodressing

Verwarm de boter met de balsamico, gehakte basilicum en het sinaasappelsap.

### Afwerking

Verhit de grillpan. Bestrijk de gehalveerde asperges met olijfolie en grill deze 2 -3 minuten.

Leg de geroosterde asperges in het midden op de zalm, bedruppel met de lauwwarme dressing, garneer met sinaasappelsliertjes en een blaadje basilicum.



## Koninginnesoep.

soep  
8 personen

### hoofdingrediënten

#### Bouillon

¼ Soepkip  
350 gr. Kalfspoelet  
2 stuks Stengel bleekselderij  
1 stuks Ui  
1 stuks Wortel  
Bouquet Garni, =  
    Peterselie, tijm, laurier  
    Witte geplette peperkorrels,  
    Foelie.  
2 ½ ltr. Water

60 gr. Bloem  
60 gr. Boter

#### Afwerking

100 gr. Diepvries erwtjes  
½ stuks wortel  
50 gr. Pistache nootjes  
zout  
100 ml. Room  
40 gr. Eidooier



### 2. Koninginnesoep



## Bereiding:

### **Bouillon**

geen zout toevoegen!

Fileer de kip in grove stukken.

Zet de kip en het poulet op met koud water in de snelkookpan.

Voeg de gesneden groenten toe.

In de snelkookpan heeft de bouillon ca ½ uur nodig vanaf het moment van op druk komen (zonder snelkookpan, laat 3 uur trekken).

Koel de pan af onder de koude kraan.

Soep eventueel afschuimen, zeven en ontvetten (haal door passeerdoek).

Kook de bouillon in tot 1,5 L / 3 L, breng eventueel op smaak met wat bouillonpoeder

Houd 100gr/ 200gr, van het kippenvlees apart.

De rest van het kippenvlees met wat bouillon blenderen.

Het kalfsvlees, afkoelen en vacumeer en met etiket in de vriezer leggen \*.

De groente kan weg.

Roer de geblenderde kip door de bouillon.

Bind de soep als volgt:

Maak een roux van de bloem en boter.

Voeg lepel voor lepel de bouillon aan de roux toe.

Zorg dat er geen klontjes zijn.

### **Afwerking**

Snijd de wortel brunoise

Rooster de pistachenootjes en bestrooi met wat zout

Hak de pistachenootjes grof

Snijd het achtergehouden kippenvlees in fijne reepjes.

Blancheer de diepvrieserwtjes en de wortel.

Verhit de bouillon vlak voor het opdienen bij 80 graden. Meng de room en eidooier en klop deze flink door.

Kiep er een lepel bouillon bij en weer flink kloppen. Weer een lepel en kloppen. Ga zo door totdat de bouillon op is. De soep mag niet meer koken. Voeg de pistachenootjes, reepjes kippenvlees, erwtjes en wortel toe in de kom.



## Asperge panna cotta met kokkels.

tussengerecht  
8 personen

### hoofdingrediënten

#### Asperge Panna Cotta

200 gr. witte asperges  
350 gr. melk  
12 gr. gelatine blaadjes  
200 gr. kookroom  
Peper en zout

#### Kokkel – appel-mix

1 kg. Kokkels  
½ stuks ui  
1 teen knoflook  
½ stuks Royal Gala appel  
½ stuks Granny Smit appel  
¼ komkommer  
½ bosje bieslook  
½ rasp van citroen  
koolzaadolie  
peper en zout



**Asperge panna cotta met kokkels**

#### Room met gerookte paprikapoeder

120 gr. slagroom  
gerookt paprikapoeder  
Pikante paprikapoeder

#### Mini groene asperges

16 stuks mini asperges groene  
koolzaadolie

#### Toast

2 stuk snee casino



## Bereiding:

### **Asperge Panna Cotta**

Week de gelatine in koud water

Was en schil de witte asperges en haal de kontjes eraf. Gebruik de schillen en kontjes om de melk op smaak te brengen.

Kook zachtjes de asperge (met schillen en kontjes) in de melk goed gaar. Verwijder de schillen en kontjes en pureer de asperges met de melk langdurig.

Verwarm de helft van de room en voeg van het vuur af, de uitgeknepen gelatine toe. Voeg de rest van de room toe.

Voeg nu de asperge mousse toe en breng stevig op smaak met peper en zout, want de smaak loopt bij het afkoelen terug. Koel het mengsel wat terug, schenk in amuse glaasjes en zet koel.

### **Kokkel-appel-mix**

Was de Kokkels, zoals mosselen.

Snijdt een uitje en een knoflook fijn. Bak de ui met de knoflook in wat koolzaadolie.

Voeg kort de kokkels toe, tot alles open staat.

Haal ze uit de schelpen, bewaar 16/32 mooie kokkels voor de garnering. Snijd de rest fijn.

Snijdt de geschilde appels en de geschilde komkommer zonder zaadlijsten in fijne brunoise (blokjes). Besprenkel met wat citroensap om bruin worden te voorkomen.

Snipper de bieslook zeer fijn.

Meng de fijngesneden kokkels met de appels, komkommer, bieslook en citroenrasp. Breng op smaak met koolzaadolie, peper en zout en eventueel wat citroensap.

### **Room met gerookt paprikapoeder**

Klop de room en breng op smaak met de gerookte paprikapoeder en wat pittiger met de pikante poeder. Voeg evt wat zout toe.

### **Mini groene asperges**

Maak de asperges schoon en kook ze beetgaar. Besprenkel met wat olie en beetje zout

### **Toast**

Snijdt de korsten eraf en rooster het brood. Snijd diagonaal zodat per sneetje 4 driehoekjes ontstaan.

### **Afwerking**

Schep een beetje kokkel-appel-mix op de asperge panna cotta in het glaasje. Leg daarop een kleine quenelle van de room en daarop een bewaarde kokkel.

Leg 2 kleine groene asperge p.p. op het bordje en de andere kokkel.

Leg op het driehoekje casinobrood een lepeltje paprikaroom en daarop een lepeltje kokkel- appel-mix.



# Lamsrack, gevulde paprika, kiempjes met ras-el-hanout.

hoofdgerecht

8 personen

Hoofdingrediënten

**Gepofte paprika**

8 suks Kleine rode puntpaprika's  
(of puntpaprika's op olie)

**Lamsstoof**

800 gr. lamspoulet  
50 gr. knolselderij  
50 gr. wortel  
50 gr. ui  
2 stuks teentjes knoflook  
2 stuks laurierblaadjes  
4 takjes tijm  
2 eetl. tomatenpuree  
200 ml. droge witte wijn  
4 eetl. bloem  
1 stuks rode peper  
½ ltr. kippenbouillon



**Lamsrack**

1 kg. lamsrack  
boter  
olie  
zout  
Ras el hanout

**Lamsrack gevulde paprika ras-el-hanout**

**Kiempjes**

240 gr. kiemenmix  
4 eetl. zonnebloemolie  
3 stuks sinaasappels  
100 ml. kippenbouillon  
2 theel. ras el hanout

**Opmaak**

24 blaadjes lamsoor  
24 blaadjes munt  
24 blaadjes basilicum  
250 ml. griekse yoghurt





## Bereiding:

### Gepofte paprika

Pof de hele paprika's in een oven op 200 graden gedurende 15 minuten. Draai regelmatig tot er donkere blaren op de paprika's komen. Laat ze afgedekt met plastic afkoelen en verwijder het velletje. Snij de bovenkant eraf en verwijder de zaadlijsten. (Gebruik je paprika's op olie? Laat deze goed uitlekken).

### Lamsstoof

Snijd de lamspoulet in kleine stukjes. Ze moeten in de puntpaprika passen. Verwijder zaad uit de peper. Snij de groentjes in hele fijne blokjes. Braad het lamspoulet aan alle kanten aan tot goudbruin. Voeg dan de groenten en de kruiden toe en fruit die aan. Doe de bloem erbij en laat die garen. Voeg de tomatenpuree toe en daarna de witte wijn. Laat dit inkoken tot er weinig vloeistof over is. Giet er dan bouillon bij tot alles onder staat en laat het op laag vuur zo lang mogelijk pruttelen.

### Lamsrack

Bestrooi het lamsrack aan alle kanten met fijn zeezout en Ras el hanout. Braad de racks op de vette kant in een koekenpan met olie heel rustig aan zodat het vet smelt en dan gaat kleuren. Dit duurt ongeveer 15 minuten. Wanneer het vet krokant is de andere zijden op hoog vuur aanbraden. Voeg een klont boter toe. Gaar het vlees in de oven op 120 graden ca 30 minuten tot een kerntemperatuur van 50 graden. Laat het vlees voor het aansnijden 10 minuten rusten.

### Kiempjes

Rasp de schil van 2 of 4 sinaasappels en pers alle sinaasappels uit. Fruit de kiempjes in de olie met de ras el hanout aan. Blus af met het sap van de sinaasappels en de bouillon. Laat het kort garen. Voeg de geraspte schil toe en laat het vocht inkoken tot een smeug geheel. Breng op smaak met zout.

### Opmaak

Vul de paprikaatjes met de lamsstoof. Stoof de lamsoorblaadjes heel kort aan. Leg wat plakjes vlees en de paprika op een bord. Schep er wat kiempjes naast er gaarneer met de kruiden en een beetje yoghurt.



## Aardbei en vanille variaties.

nagerecht  
8 personen

### hoofdingrediënten

#### Crème anglaise

95 gr. Eierdooier  
95 gr. Suiker  
150 ml. Melk  
150 ml. Room  
1 stuks Vanillestokje  
3 blaadjes Gelatine

#### Aardbeienmousse

95 gr. Eierdooier  
75 gr. Suiker  
75 ml. Melk  
75 ml. Room  
3 blaadjes Gelatine  
160 ml. Geslagen room  
150 ml. Aardbeienpuree  
1 eetl. Limoensap

#### Amandelbiscuit

190 gr. Amandelpoeder  
30 gr. Bloem  
165 gr. Eiwit  
165 gr. Suiker  
1 stuks Vanillestokjes

#### Aardbeiensorbet

15 gr. Bloementhee  
300 ml. suikerwater  
1 kg. aardbeienpuree

#### Aardbeien tuille

100 gr. aardbeien  
20 gr. glucose  
60 gr. ongezouten roomboter  
60 gr. bloem  
60 gr. eiwit  
40 gr. poedersuiker

#### Afwerking

500 gr. Aardbeien  
Cress  
bloemen



**Aardbei en vanille variaties**

### Bereiding:



### **Voor de creme anglaise**

Sla de eierdooier met de helft van de suiker tot een gladde massa. (wit en pieken trekken)

Verwarm de melk, de room, het opengesneden vanillestokje en de andere helft van de suiker tot de suiker is opgelost.

Meng melk/roommengsel met het eierdooier/suikermengsel.

Giet terug in de pan, verwarm langzaam tot een temperatuur van 80 °C, zodat je een creme anglaise krijgt.

Voeg de blaadjes geweekte gelatine toe en los op.

Zeef de creme anglaise.

Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

### **Voor de aardbeienmousse**

Maak weer een creme anglaise zoals hierboven beschreven staat.

Als de creme anglaise op kamertemperatuur is;

voeg dan handmatig de geslagen room, de aardbeienpuree en het limoensap toe.

Stort uit in een bak

### **Amandelbiscuit**

Meng de amandelpoeder en de bloem.

Klop meringue van het eiwit met de suiker en de uitgeschraapte vanillestokjes.

Spatel hier het amandelpoeder-bloemmengsel door.

Bak deze homogene massa gedurende 15 min af op 180 gr °C (patisse springvorm 25 cm)

### **Aardbeiensorbet**

Laat de thee 20 min trekken in het lauwe suikerwater (150gr suiker met 150gr water verwarmen tot suiker is opgelost).

Zeef en voeg bij de aardbeienpuree.

Draai af in de sorbetijsmachine.

### **Aardbeien tuille**

Pureer de aardbeien met de glucose en laat inkoken tot een pasta (voeg eventueel rode kleurstof toe).

Laat de boter zacht worden en vermeng met de aardbeienpasta.

Voeg bloem, eiwit en poedersuiker toe tot een gladde massa.

Smeer het beslag **DUN** uit op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak 5 min op 160°C. Haal uit de oven, snijd in driehoeken en leg deze over de dunne deegroller.

Werk snel!!

### **Afwerking**

Snijdt de aardbeien in mooie partjes

Het biscuitdeeg wordt eveneens uitgestoken

Versier verder met wat cress en eventueel bloemen.

Dresseer het dessert zoals op de foto.