

Juni 2024

Amuse

Garnalen met pikante ananas.

Wijn: Angiuli Donato 'Maccone - Negroamaro Bianco' 2023 Bianco Puglia Italië

voorgerecht

Tomatenessence met tomaat-ricotta ravioli.

Wijn: Angiuli Donato 'Maccone - Negroamaro Bianco' 2023 Bianco Puglia Italië

tussengerecht

Tataki tonijn met loempia avocado krab.

Wijn: Angiuli Donato 'Maccone - Negroamaro Bianco' 2023 Bianco Puglia Italië

hoofdgerecht

Lamsrollade met ratatouille en dadelcreme.

Wijn: Velenosi 'Solesta' 2021 Rosso Piceno d.o.c. Italië

nagerecht

Fraise Romanoff en aardbei-asperges.

Wijn: Domaine des Cassagnoles - Floc de Gascogne Blanc Frankrijk



Garnalen met pikante ananas.

Amuse
8 personen

hoofdingrediënten

Gamba

16 stuks gamba's zonder kop (8/12)
60 gr. eiwit
fijne panko

Ananas

½ ananas
300 ml. water
150 gr. poedersuiker
2 stuks rode spaanse pepers)
2 gr. Zout

Parmaham

8 plakken parmaham

Vinaigrette

25 ml. olijfolie
8 ml. balsamico azijn
citroen
zout, peper
mosterd

Opmaak

80 gr. Gemengde sla
3 blaadjes verveine (citroensmaak)



Gamba pikante ananas



Bereiding:

Gamba

Pel de gamba's, laat staart eraan zitten en ontdoe van het darmkanaal.
Maak eventueel grove panko in de keukenmachine fijn
Haal de gamba's door het eiwit en paneer ze in de panko, goed aandrukken.

Ananas

Snijd de stengels van de pepers.
Maal de pepers met het zout zeer fijn in de vijzel.
Schil de ananas en snijd die in blokjes ongeveer 1 cm x 1cm.
Breng het water met de suiker en de pepers in een pan aan de kook, voeg de ananas toe en breng het geheel opnieuw aan de kook. Proeven en eventueel verder op smaak brengen met wat cayennepeper.
Dan van het vuur nemen en laten afkoelen.

parmaham

Maak van de parmaham mooie roosjes en leg ze apart.

Vinaigrette

Maak een vinaigrette van de olijfolie, azijn, zout, peper en druppeltje mosterd en wat citroensap

Opmaak

Frituur de gamba's 1 minuut op 180°C en dresseer ze op het bord.
Leg naast de roosjes ham, de afgekoelde ananas en enkele plukjes sla die zijn aangemaakt met de dressing.
Bestrooi met wat fijngesnipperde blaadjes verveine.



Tomatenessence met tomaat-ricotta ravioli.

soep
8 personen

hoofdingrediënten

Tomatenessence

2.5 kg. Tomaten
400 ml. Groentebouillon
2 tenen knoflook
12 blad Basilicum
2 takjes Tijm
Zout peper
Suiker
120 gr. Eiwit

Ravioli deeg

95 gr. Durum meel
1 stuks Eieren

Tomaat-ricotta-ravioli

60 gr. Half gedr. tomaat
8 ml. Olijfolie
3 eetl. Gehakt basilicum
30 gr. Ricotta
Zout Peper

Tomaat blokjes

4 stuks Tomaten
5 takjes Basilicum
Balsamicoazijn

Bruchetti

4 plakken Casino brood
2 tenen Knoflook
60 gr. Ricotta



Tomatenessence met bruchetta



Bereiding:

Tomatenessence

Snijd de tomaten klein en doe ze met de bouillon kruiden en peper in de mixer en hak alles fijn. Breng het aan de kook en laat het trekken. Giet het door een fijne zeef. Doe de soep terug in een pan en koel deze af tot onder 60 °C. Roer er het eiwit goed door met een garde. Breng het al roerend aan de kook. Schep het stolsel er af. Zeef de soep door een kaasdoek. Indien er tijd over is zou je de soep nogmaals kunnen afkoelen en weer eiwit kunnen toevoegen om deze nogmaals te klaren. Brengen op smaak met suiker en zout. (het moet helder blijven)

Ravioli deeg

Doe het pastameel (Durum meel) in een kom en maak een kuiltje in het midden. Voeg de eieren toe in het kuiltje en roer met een vork los. Neem steeds een beetje meel mee aan de binnenzijde van het kuiltje totdat alles gemengd is. Kneed dan met je handen het deeg in een soepel bal. Mocht het deeg nog plakkerig zijn moet je nog even door kneden of eventueel nog een beetje bloem toevoegen. Leg de deegbal afgedekt met huishoudfolie aan de kant. (minimaal 45 minuten rusten)

Tomaat-ricotta ravioli

Snijd de tomaten fijn en meng er de olijfolie en basilicum door. Meng het met de ricotta en breng het op smaak. Wals het deeg door het opzetstuk van de KitchenAid voor pastavellen. Begin op de dikste stand en eindig op de dunste. Leg een theelepeltje vulling op het deeg. Maak de randen even nat met water, dek het af met deeg en maak er ravioli van. Kook ze a-la-minute al-dente in veel water met zout.

Tomaat blokjes

Plisseer de tomaten en snijd ze in mooie blokjes. Zet ca. 6 blokjes per persoon in een schaalteje apart voor garnering. Snijd de basilicum grof. Meng de tomaatblokjes voorzichtig met de basilicum en wat Balsamicoazijn, zout en peper.

Bruschetti

Snijd de korsten van de plakken brood en snijd de plakken doormidden. Pers de knoflook en smeer een beetje op elke plak brood. Smeer er wat olijfolie op. Gril ze onder de salamander ca 2 min per kant. **BLIJF ER BIJ STAAN!** Laat ze afkoelen. Smeer wat Ricotta op elke plak. Leg er een deel van de tomatenblokjes op.

Afwerking

Schep de tomaatblokjes in de warme glazen. leg de ravioli er in of naast en giet de warme essence er over. Leg naast de glazen een Bruschetta



Tataki tonijn met loempia avocado krab.

tussengerecht
8 personen

hoofdingrediënten

Tataki tonijn

400 gr. Tonijnfilet
Sesamzaad zwart en wit

Tsuyu

500 ml. Water
1 stuks Kombu (ook genoemd dashima, of haidai
is een eetbare soort bruinwier)
20 gr. Bonito flakes
30 ml. Japanse sojasaus (minder zout)
20 ml. Mirin/Sushiazijn

Maisgel

250 ml. Kippenbouillon
250 gr. Maïskorrels
2 gr. Agar agar
1 eetl. Witte basterdsuiker

Loempia

1 stuks avocado's
200 gr. krabvlees
½ tube Wasabi pasta (groen)
8 stuks Loempiavellen
Eiwit
Olijfolie
Arachideolie
Zout

Afwerking

Accla cress



Tataki tonijn loempia avocado



Bereiding:

Tataki tonijn

Snijd de tonijn in strakke lange blokken 4x4 cm (bxh).

Bestrooi royaal met peper (niet zouten!).

Maak een koekenpan met antiaanbaklaag goed heet.

Schroei de tonijn hier aan vier kanten in maximaal 20 seconden dicht.

Laat een gare rand van 3 mm ontstaan.

Leg direct in ijswater en laat snel afkoelen.

Koel de tonijn snel af 10 min in vriezer; rol door sesamzaad dat kort en licht in hete pan is geroosterd.

Dek af met folie en laat ca 1 uur buiten de koeling tot rust komen.

Snijd à la minute in het gewenste formaat (zie afbeelding).

Tsuyu

Breng het water met de Kombu op laag vuur aan de kook. Laat 20 min trekken.

Verwijder de Kombu en voeg de bonito flakes toe en breng de bouillon weer aan de kook.

Laat de flakes naar de bodem zakken en passeer de bouillon door een dubbelgevouwen kaasdoek.

Voeg sojasaus en mirin toe en breng opnieuw aan de kook en kook in tot een lichte siroop.

Verfrissen met een beetje sushiazijn. Zie afbeelding = Tsuyu in poedervorm



Maïsgel

Kook de maïskorrels met suiker gaar in de kippenbouillon.

Cutter de maïs met de kippenbouillon en wrijf door een fijne zeef.

Kook de massa weer op, en voeg agar agar, laat 2 min koken.

Koel af in container; draai dan zeer glad met staafmixerr.

Schep de massa in een spuitzak, maak opening van ca.3 mm. Bewaar in de koeling.

Loempia

Pureer de avocado met wat zout en een scheutje olijfolie tot een luchtige mousse.

Maak het krabvlees los en meng met de avocadomousse.

Neem loempiavellen en snijd eventueel bij.

Leg een flinke lepel avocado-krab op 1/3 van het vel en vouw linker en rechter zijde erover, en rol dicht.

Gebruik eiwit als plakmiddel.

Bestrijk de loempia heel licht met olie en bewaar individueel in gerold in een velletje folie (het loempiavel is heel erg plakkerig).

Bewaar ze tussen plasticfolie tot het frituren.

Afwerking

Spuit kleine dopjes van de maïsgel op de borden.

Werk af met Accla Cress.

Leg de Tataki-blokken op de borden.

Frituur de avocado-krab loempia's in arachideolie van 180°C tot ze mooi goudbruin zijn.

Snijd ze schuin door en plaats op de borden.

Druppel tsuyu over de doorgesneden loempia en een paar druppels rond de tataki.

Geef er wat fleur de sel/zeezout bij naar individuele smaak.



Lamsrollade met ratatouille en dadel crème.

hoofdgerecht
8 personen

Hoofdingrediënten

Lamsrug

800 gr. Lamschouder of lamsbout zonder bot

2 tenen knoflook

tijm

bonenkruid

boter

zout peper

Dadelcrème

10 stuks dadels

30 ml. kippenbouillon

4 stuks rijpe abrikozen

20 gr. suiker

Pastinaakcrème

500 gr. Pastinaak

80 gr. Boter

40 ml. olijfolie

300 ml. kippenbouillon

5 takjes peterselie

Ratatouille

1 stuks ui

1 stuks groene paprika

1 stuks rode paprika

1 stuks courgette

1 stuks aubergine

4 stuks tomaten

2 gr. tijm

1 teen knoflook

200 ml. tomaten passata

20 gr. boter

20 ml. olijfolie

Saus

400 ml. Lamsfond

Afwerking

4 blaadjes basilicum

30 gr. zwarte olijven, zonder pit

Tomatenbrunoise



Lamsrug ratatouille dadelcreme



Bereiding:

Lamsrug

Rol de schouderfilet met fijngehakte knoflook, wat tijm en bonenkruid, peper en zout en bind de rol op met slagerstouw.

Braad de rol langzaam aan in wat boter en plaats in de oven op 180°C. Kerntemperatuur 54 graden.

Laat het vlees minimaal 10 minuten rusten en draai het halverwege om. Reserveer warm.

Dadelcreme

Was de abrikozen, verwijder de pit, snijd in stukken en kook samen met de suiker tot een abrikozen coulis.

Verwijder de pitten uit de dadels en snijd in stukjes.

Pureer de dadels met de kippenbouillon in de keukenmachine, meng het met de abrikozen coulis en maak af met enkele druppels citroensap.

Pastinaakcreme

Schil de pastinaak en snijd hem in stukken van ongeveer 2 x 2 cm. Pluk en was de peterselie.

Smelt de boter in de olijfolie en haal de pastinaak erdoorheen.

Doe de kippenbouillon en peterselie erbij, dek de pan af en laat het in ongeveer 15 minuten gaar stoven.

Draai de pastinaak fijn in een blender en wrijf de crème door een fijne zeef.

Breng de crème op smaak met zout en eventueel een druppel citroensap.

Ratatouille

Snipper de ui, schil de paprika's en snijd in brunoise.

Snijd de courgette en de aubergine in brunoise.

Plisseer de tomaten en snijd in brunoise.

Bewaar de helft voor garnering

Smelt de boter en voeg de olijfolie toe.

Zet daarin eerst de ui en de knoflook zacht aan, doe na ongeveer 2 minuten de paprika erbij, de courgette en daarna de aubergine.

Als laatste de tomaat, tomaten passata en tijm. Laat dit nog 5 minuutjes zachtjes doorgaren.

Saus

Laat de lamsfond met wat tijm, knoflook, peperkorrels en laat inkoken tot saus dikte en zeef.

Monteer de saus met een flinke lepel dadelcrème.

Afwerking

Hak de olijven fijn tot kruim.

Plaats een bedje van ratatouille, bestrooid met de raggfijn gesneden basilicum.

Bestrijk het vlees met de dadelcrème en bestrooi het met olijvenkruim.

Garneer met de tomaten brunoise en de pastinaakcrème



Fraise Romanoff met aardbei-asperges.

nagerecht
8 personen

Hoofdingrediënten

Sinaasappel pannacotta

7 stuks Gelatine
2 stuks Sinaasappels
400 gr. Room
80 gr. Suiker
80 gr. Witte couverture

Vanille roomijs

250 ml. Melk
1 stuks Vanillestok
80 gr. Eidoier
80 gr. Suiker
200 gr. Slagroom

Aardbeibouillon

1 kg. Diepvries aardbei
100 gr. Suiker

Aardbei-terrine

3 stuks Gelatine
400 gr. Aardbei
7 gr. Agar agar
700 ml. Aardbeibouillon (zie boven)

Gesuikerde sinaasappel zestes

4 stuks Sinaasappels
Wat Suiker

Munt crème

¼ Bosje Munt
200 ml. Appelsap
2 gr. Agar agar

Romanoff bouillon

200 ml. Aardbeibouillon (zie boven)
80 ml. Wodka
80 ml. Creme de Fraise
40 ml. Sinaasappelsap (van de pannacotta)
3 gr. Xantana

Aardbeienbiscuit

4 stuks Eidoier
100 gr. Suiker
4 stuks Eiwit
100 gr. Bloem
4 gr. Bakpoeder



Fraise Romanoff

Gemarineerde asperges

12 ml. Aardbeiazijn
12 ml. Limoensap
20 ml. Aardbeisirop
40 ml. Wodka
4 stuks Asperges

Opmaak

100 gr. Verse aardbeien
Limoen cress



Bereiding:

Sinaasappel panna cotta

Week de gelatine in koud water. Trek zestes van de sinaasappels.

Breng de room met de suiker aan de kook en los er de gelatine in op, voeg de rasp toe. Giet de warme massa op de couverture en zorg dat deze goed oplost. Giet de massa 1.5 cm dik in een lage schaal of bakblik. (zwarte plastic bak gebruikt, voor 8) Zet in de koeling.

Vanille roomijs

Doe de melk en de room in een pan. Snijd een vanille stok over de lengte door en krab het merg er uit. Voeg de vanille stok en het merg toe aan de melk-room mengsel en laat zacht trekken.

Klop de eidooiers met suiker wit.

Neem de pan van het vuur en klop de het melk-room gelijkmatig door de eidooier.

Verwarm het mengsel au-bain-marie tot het bind. Zeef de vanille stok en eventuele klontjes en laat de custard afkoelen in een bak koud water. Giet het in de ijsmachine.

Aardbeibouillon

Verwarm de aardbeien en de suiker totdat de vruchten hun vocht afgeven en de suiker is opgelost. Niet laten koken. Pureer de aardbeien met een staafmixer en passeer door een fijne zeef en zet weg. (wil je heldere bouillon, dan langzaam door natte kaasdoek laten passeren, hier heb je op de kookavond geen tijd voor)

Aardbei-terrine

Week de gelatine in koud water. Snijd de aardbeien in plakjes.

Verwarm de helft van de bouillon en los de agar-agar er in op. Laat het 2 minuten door koken.

Haal de pan van het vuur. Voeg de gelatine er aan toe en los deze op. Schenk de rest van de koude bouillon er bij.

Vul de terrine met de gelei om en om met de plakjes aardbei. Laat de terrine opstijven in de koeling.

Gesuikerde sinaasappel zestes

Verwarm de oven op 90 °C.

Trek dikke zestes van de sinaasappels en leg deze op een blik met bakpapier. Bestrooi de zestes met suiker, zet in de oven en laat het drogen. (afhankelijk van de dikte van de zestes 20 min tot 1 uur)

Munt crème

blancheer eerst de muntblaadjes in kokend water, laat schrikken in ijswater. Zou behoud de munt mooie kleur. Maal de muntblaadjes en het appelsap in de magimix fijn. Kook het sap met de agar-agar 2 minuten.

Zeef het en zet weg. Als het mengsel geheel is opgestijfd, blender de massa en doe het mengsel in een spuitzakje

Romanoff bouillon

Meng alle vloeistoffen, Bind het licht met Xantana. Stop het mengsel in een kidde met 1 gaspatroon. Zet koel weg.

Aardbeien biscuit

Klop de eidooiers wit met de suiker. Klop de eiwitten stijf met wat suiker.

Spatel de bloem en het bakpoeder door het eigeel en spatel het eiwit er door.

Bak het biscuit in een bakvorm (alu bakvorm) op 160 °C. voor 11 minuten en laat afkoelen.

Gemarineerde asperges

Meng de vloeistoffen

Schil de asperges en snijd deze in slierten met een dunschiller. Marineer de asperges en maak er rolletjes van.

Opmaak

Steek rondjes uit de pannacotta. (uitsteker doorsnede 6cm)

Snij met dezelfde uitsteker rondjes uit het biscuit. Leg de panna cotta op het biscuit

Maak een quenelle van het ijs.

Leg er 3 aspergerolletje bij en 3 toefjes muntcreme.

Spuit er Romanoff bouillon tussen.

Garneer met de halve aardbeien en cress