

**Juli 2024**

*Amuse*

**HARING IN FRAMBOZENS AUS.**

Wijn:

*voorgerecht*

**LANGOUSTINES, SNIJBIET EN JUS VAN LANGOUSTINES.**

Wijn: Domaine Cavalier 'Blanc' 2023 Saint Guillhem le Desert | Frankrijk

*Tussengerecht*

**BLOEMKOOLRISOTTO MET PARMEZAANKRUIJ,  
KROKANTE BASILICUM, PARELS VAN ZWARTE  
KNOFLOOK EN GEITENKAAS.**

Wijn: Domaine Cavalier 'Blanc' 2023 Saint Guillhem le Desert | Frankrijk

*hoofdgerecht*

**SNOEKBAARS MET LAVENDELDRESSING**

en

**GEMENGDE SALADE, LAMSOREN EN GEPOCHEERD EI.**

Wijn: Angiuli Donato 'Maccone - Traminer Bianco' 2023 Bianco Puglia i.g.p. | Italië

*nagerecht*

**MERINGUE MET BRUNOISE VAN ANANAS,  
LIMOENSORBET EN PASSIEVRUCHTENS AUS.**

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



## HARING IN FRAMBOZENS AUS.

Amuse  
10 personen

### hoofdingrediënten

5 st. Haringen (10 filets)

2 dl Slagroom

200 gr Frambozen

1 bosje Bieslook

½ krop Eikenbladsla

20 st Kappertjes



**Haring in Frambozensusaus**

### Bereiding:

Klop de slagroom lobbig en roer er de gepureerde frambozen door.

Houd 28 frambozen achter voor de garnering.

Snijd van 2 of 3 filets, 10 stukjes van ongeveer 2 bij 2cm, de rest van de filets in zo langmogelijke dunne repen, rol die op en zet in het midden een kappertje.

### **Presentatie:**

Leg op het bordje twee toefjes frambozensusaus. Leg een mooi stukje eikenblad sla op de rand en daarop een stukje filet.

Plaats de rolletjes, 2 stuks in de saus.

Garneer af met een bieslookspriet en een paar frambozen.



# LANGOUSTINES, SNIJBIET EN JUS VAN LANGOUSTINES.

soep  
10 personen

## hoofdingrediënten

### Langoustines

20 verse langoustines

### Jus van Langoustines

Koppen en schillen van de langoustines

2 stengels bleekselderij

2 wortels

1 middelgrote ui

1 teentje knoflook

2 stengels citroengras

1 stuk gember (ca 3 cm)

1 el Thaise rode curry

5 dl witte kookwijn



### Snijbiet

1 bos snijbiet

### Presentatie

2 el zwarte sesamzaadjes



## Bereiding:

### Langoustines

- Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. De koppen en schillen gebruik je voor de jus.
- Bewaar de gepelde langoustines afgedekt in de koelkast.
- Kruid de langoustines met peper en zout en bak ze vlak voor het uitserveren kort maar krachtig in een flinke scheut olijfolie en een klont boter.

### Jus van langoustines

- Snijd de bleekselderij, wortels, ui en teentje knoflook grof.
- Snijd de citroengras en de gember fijn.
- Bak de groenten en kruiden aan in een scheut olijfolie in een pan met een dikke bodem.
- Roer de rode curry en vervolgens de koppen en schillen van de langoustines erdoor.
- Blus af met de witte wijn en breng aan de kook
- Voeg water toe tot alles net onder staat, breng aan de kook en zet daarna het vuur zacht.
- Laat zo lang mogelijk sudderen.
- Breng de jus op smaak met peper en zout.
- Passeer de jus door een zeef en daarna door een natgemaakte passeerdoek.
- Laat eventueel nog even inkoken tot de saus de gewenste smaak en dikte heeft.

### Snijbiet

- Was de snijbiet goed en snijd de stengels in fijne boogjes en de blaadjes in repen.
- Blancheer de snijbietbladeren in kokend, gezouten water.
- Stoof de stengels kort krokant in boter en breng op smaak met peper en zout.

### Presentatie:

- Schik in het midden van een kombord de gestoofde snijbietstengels.
- Leg hierop twee langoustines en de geblancheerde snijbietbladeren.
- Maak af met de zwarte sesamzaadjes.
- Schenk tot slot aan tafel de langoustinejus in de borden.



# BLOEMKOOLRISOTTO MET PARMEZAANKRUIJ, KROKANTE BASILICUM EN GEITENKAAS.

tussengerecht  
10 personen

## hoofdingrediënten

### Bloemkoolrisotto

1 grote bloemkool  
4 pomodori tomaten  
50 g Parmezaanse kaas, geraspt  
1 middelgrote ui  
2 tenen knoflook  
5 takjes basilicum  
3 dl groentebouillon (poeder)

### Parmazaankruin

30 g Parmezaanse kaas, geraspt  
2 tenen knoflook  
30 g panko

### Krokante basilicum

Arachideolie

### Geitenkaasbolletjes

1 bakje geitenkaas schijfjes van 7g per stuk (250g)  
1 el zwarte knoflookpuree  
100 ml groentebouillon  
2 g kappa

### Presentatie

50 g hazelnoten



## Bereiding:

### **Bloemkoolrisotto**

- Snijd de bloemkool in grove stukken, verwijder de harde steeltjes en de kern en maal in delen in de Magimix tot de grootte van rijstkorrels.
- Weeg 700 gram af, de rest gebruik je niet.
- Snijd de tomaten kruislings in, dompel onder in kokend water en verwijder het vel.
- Snijd de tomaten in vieren, verwijder de zaadlijsten en de zaadjes en snijd de tomaten in brunoise.
- Snijd de teentjes knoflook en de ui zo fijn mogelijk.
- Pluk de basilicum van de takjes en snijd de takjes fijn. (De blaadjes gebruik je voor de krokante basilicum).
- Verhit 2 el olijfolie in een hapjespan.
- Fruit de knoflook en de ui met de fijngesneden basilicumtakjes.
- Doe de bloemkoolrijst erbij en roerbak deze 2-3 minuten.
- Schep de tomatenblokjes erdoor.
- Schenk de bouillon erbij en stoof zonder deksel nog enkele minuten door.
- Schep regelmatig om en voeg de Parmezaan toe.
- Breng op smaak met zout en peper

### **Parmezaankruim**

- Verwarm de oven op 160°C.
- Snijd het teentje knoflook heel fijn.
- Doe de geraspte kaas, de fijngesneden knoflook, de panko en 1 el olijfolie in een kom en roer door elkaar.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier en strooi er het kruim over.
- Bak het kruim in 15 minuten krokant een goudbruin in de oven, en schep halverwege de baktijd om.

### **Krokante basilicum**

- Frituur de achtergehouden basilicumblaadjes vlak voor het uitserveren in de arachideolie op 170 graden.
- Laat uitlekken op een stukje keukenpapier en bestrooi lichtjes met zout.

### **Geitenkaasbolletjes**

- Rol van de zachte geitenkaas bolletjes ter grootte van een knikker (3 per persoon), steek er een cocktailprikkertje in en zet in de vriezer, zodat ze hard worden.
  - Verwarm de knoflookpuree met de groentebouillon en de kappa en laat een paar minuten zachtjes doorkoken.
- Haal de bolletjes geitenkaas één voor één door het mengsel, laat stollen en herhaal de onderdompeling.
- Verwarm het kappamengsel opnieuw als er klontjes in komen.
  - Bewaar de bolletjes op kamertemperatuur op een bord tot presentatie.

### **Presentatie:**

- Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan, laat een beetje afkoelen en hak grof.
- Plaats een ring van 7 cm op een kombord.
- Schep met een ijslepel de risotto in de ring en druk aan met een stamper.
- Bestrooi met het Parmezaankruim en maak verder af met de geitenkaasbolletjes, de hazelnoten en de krokante basilicum.



# Snoekbaars met lavendeldressing met Gemengde salade, lamsoren en gepocheerd ei.

Hoofdgerecht  
10 personen

## hoofdingrediënten

### Snoekbaars

10 stuks snoekbaars op huid (ca. 120 gr. p.p.)  
Olijfolie

### Lavendeldressing

1.5 dl zonnebloemolie  
0.5 dl lavendelazijn  
Lavendel (vers)  
0.3 tl. Mosterd  
Lavendelsiroop  
Zout en peper



### Garnituur van filodeeg.

6 pl. Filodeeg  
150 gr. Zongedroogde tomaten op olie.  
Eiwit

### Gemengde Salade

550 gr. Lamsoren  
Boter  
10 stuks kwarteleitjes  
Azijn  
1.5 dl. Olijfolie  
0.5 dl. Witte wijnazijn  
Bieslook  
Gembervocht  
0.5 bos Frisée  
150 gr. Rucola  
150 gr veldsla  
500 gr nieuwe krielaardappeltjes  
50 gr. Zongedroogde tomaatjes.



## Bereiding:

### Snoekbaars

1. Snijd of kerf de huid van de snoekbaars in om kromtrekken te voorkomen.
2. Bestrooi de snoekbaarsfilets vlak voor het bakken met zout en peper en bak ze op de huid kort krokant aan in hete olijfolie. Deze mag niet walmen!
3. Gaar de snoekbaarsfilet verder in de oven op 170°C in ongeveer 3 à 4 min.

#### **lavendeldressing**

1. Snijd de lavendel fijn.
2. Roer de mosterd met de azijn los en laat druppelsgewijs de olie al roerend erbij lopen tot het een gebonden massa is.
3. Breng de dressing op smaak met de lavendelsiroop en zout en peper.

#### **garnituur van filodeeg**

1. Snijd 10 plakken filodeeg zo groot als een bakplaat.
2. Hak de tomaten in de magi-mix (niet te fijn) of snijd ze met een mes fijn en laat ze goed uitlekken.
3. Verdeel de tomaten over 5 vellen filodeeg. Niet te dik, er mogen open plaatsen blijven.
4. Leg de andere vellen op de tomaten en bestrijk met losgeklopt eiwit.
5. Bak de vellen filodeeg in de oven op 180°C ongeveer 3 min goudbruin.
6. Laat de vellen afkoelen. Breek ze voor het doorgeven.

#### **Presentatie:**

1. Leg de snoekbaarsfilet op en stuk filodeeg midden op diepe borden.
2. Schep de lamsoren vóór de snoekbaarsfilet.
3. Verdeel de dressing langs de snoekbaarsfilet.
4. Leg het krieleitje op de snoekbaarsfilet.
5. Verdeel de sla en de krieltjes over de 17 sla bakjes of toastbordjes.
6. Verdeel de bieslookdressing over de sla.

## Bereiding:

### Gemengde salade

1. Breng water met azijn en zout aan de kook.
2. Breek het eitje in een koffiekopje.
3. Draai met de garde een kolk in het water en laat daarin voorzichtig het eitje lopen. Draai het vuur onmiddellijk laag tot ca. 90°C want het water mag niet meer koken.
4. Pocheer het eitje ongeveer 3 à 4 min (als zacht gekookt eitje).
5. De zacht gepocheerde eitjes in koud water bewaren om het garen te stoppen en de azijn smaak weg te spoelen.
6. Kook de krieltjes beetgaar en laat ze afkoelen.
7. Was de slasoorten en laat ze goed uitlekken.
8. Pluk de sla niet al te fijn.
9. Snijd de krieltjes doormidden.
10. Snijd de bieslook zeer fijn.
11. Maak van de olie en de azijn een dressing.
12. Breng de dressing op smaak met gembervocht en zout en peper.
13. Bak de lamsoren vlak voor het serveren kort in de boter (niet te lang bakken anders verkleuren ze) en breng ze op smaak met peper.
14. Warm de krieleitjes vlak voor het serveren even op in warm water.





# MERINGUE MET CITROENCRUMBLE, LIMOENSORBET EN BRUNOISE VAN ANANAS.

nagerecht  
10 personen

## Hoofdingrediënten

### Meringue

210 g eiwit (pak)  
375 g kristalsuiker  
1,5 tl vanille-essence  
1,5 tl witte wijnazijn  
1,5 tl maïzena  
1 tl kurkuma

### Brunoise van ananas

1 hele ananas\*  
2 dl Malibu\*  
1 limoen\*

### Kokos-limoensorbet

200 g kristalsuiker  
4 limoenblaadjes  
200 ml kokosroom

### Passievruchtensaus

150 g passievruchtenpuree  
sap van de brunoise van ananas





## Bereiding:

### Meringue

- Klop het eiwit stijf en voeg in een dun straaltje de suiker erbij voor een dikke meringue.
- Roer de witte wijnazijn, de maïzena en de vanille essence door elkaar en spatel dit met een metalen lepel door de stevige meringue.
- Vermeng 4 el van het mengsel met de kurkuma en doe dit over in een spuitflesje.
- Neem een spuitzak met een groot spuitmondje en trek aan de binnenkant van de spuitzak een streep van het gele mengsel.
- Vul de spuitzak op met de rest van de meringue en spuit 10 grote toefjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bak de meringue 1,5 uur in een oven op 90°C.
- Laat volledig afkoelen en hol de meringue voorzichtig uit.

### Brunoise van ananas

- Rasp de limoen met de Microplane.
- Schil de ananas, verwijder de harde kern en snijd de ananas in brunoise.
- Overgiet met de Malibu en laat zo lang mogelijk hierin marineren.
- Zeef de ananasblokjes (vang het sap op, dit gebruik je voor de passievruchtensaus), en zet koel weg.
- Roer de limoenrasp erdoor.

### Kokos-limoensorbet

- Doe 200 ml water in een steelpannetje.
- Knijp de limoen die je over het van de brunoise van ananas hierboven uit.
- Kneus de limoenblaadjes en voeg deze samen met de suiker toe, verwarm het geheel tot de suiker is opgelost.
- Voeg de kokosroom toe en laat het geheel minimaal een uur in de koeling trekken en helemaal afkoelen.
- Zeef het mengsel en draai in de ijsmachine tot ijs.

### Passievruchtensaus

- Pureer de puree met het achtergehouden sap van de Malibu-ananas tot een gladde saus.

### Presentatie:

- Schep een lepel van de passievruchtensaus in een bord.
- Zet een klein stekertje in het midden van het bord en doe hierin een lepel van de ananas brunoise. Druk lichtjes aan met de bolle kant van een lepel.
- Leg hierop een quenelle van het kokos-limoenijs
- Plaats de meringue er overheen.