



**HOOGE
KEUKEN** NUENEN
AANGENAAM
KOKEN
OP NIVEAU

November 2024

Kerst

Amuse

Paling in 't groen.

Wijn:

Amuse

Sesamcracker met paprika en zwarte knoflook.

Wijn:

Tussengerecht

**Cappuccino van prei, Hollandse garnaltjes en
limoenblad**

voorgerecht

**Scholrolletje met gamba, zoete aardappel,
gepofte tomaatjes.**

Wijn:

hoofdgerecht

Ree met dadel mint emulsie en bloedworst.

Wijn:

nagerecht

**Haagse hopjes met gezouten mascarpone
en koffie**



Paling in 't groen.

Amuse
8 personen

Ingrediënten

Paling:
2 stuks palingfilet

Kervel mayonaise:
2 stuks dooiers
1 theel. mosterd
2 eetl. Citroensap
Zonnebloemolie
Peper, zout
6 takjes Peterselie (takje)
15 stuks Bieslook (stengel)
5 eetl. Kervel (gehakt)

Eischuim:
4 eieren
50 ml melk



Amuses

Bereiding

Paling:
Ontvet de palingfilet door met de rug van het lemmet van een mes over de mooie kant (waar het vel heeft gezeten) over de filet te schrapen. Snijd de palingfilet in blokjes. Verdeel ze over de glaasjes

Kervel mayonaise:
Klop een mayonaise door de olie langzaam te kloppen door het dooier, mosterd, citroensap mengsel. Breng op smaak met peper en zout. Voeg daarna de gehakte kruiden toe.

Eischuim:
Klop de eieren met een scheut melk op met een garde op een laag vuur in een pannetje met dikke bodem tot ongeveer 80°C tot je een mooi dik schuim hebt. (doe dit vlak voor serveren)
Breng op smaak met witte peper en zout.

Serveren:
Doe de blokjes paling onder in het glaasje, spuit daarop een flinke dot kervelmayonaise. Garneer met een flinke eetlepel eischuim. Serveer direct



Sesamcracker met paprika en zwarte knoflook.

Voorgerecht
8 personen

Ingrediënten

Puntparika

2 stuks rode puntpaprika

Sesamcracker

100 gr durumbloem
20 gr semolina
60 gr sesamzaad
1 theel. fleur de sel
½ theel. bakpoeder
1.5 eetl. olijfolie

Muhammara:

20 gr Walnoten

½ teen knoflook
¼ citroen (sap)
2.5 eetl. paneermeel
1.5 eetl. olijfolie
½ eetl. granaatappelsiroop
1 theel. tomatenpuree
1 theel. komijnzaad
¼ theel. cayenne
¼ theel. gerookt paprika

Zwarte knoflookpuree:

½ bol zwarte knoflook
60 ml zure room

Bereiding

Rooster de paprika's 15 minuten in een oven op 200°C. tot ze gaar en bijna zwart zijn. Laat ze in een kom afgedekt met folie afkoelen.

Sesamcracker

Meng de bloem, semolina, sesamzaad, fleur de sel, bakpoeder, 1 1/2 el (3el) olijfolie met 75g (150g) water en kneed tot een deeg. Voeg iets meer water toe als het deeg te droog is.

Verdeel het deeg in stukken en rol ieder stuk uit tot een dikte van 3 mm. Steek met een ring van 8 cm rondjes uit (of sterretje) en leg op bakpapier op de bakplaat. Bak 15 minuten op 180 graden.

Muhammara:

Ontvel en ontpit de paprika's

Doe de paprika's samen met de walnoten, knoflook, citroensap, tomatenpuree, olie, granaatappelsiroop, cayenne, komijn, gerookte paprika en de paneermeel in een keukenmachine en mix tot een glad smeerbaar geheel.

Proef en maak op smaak met peper en zout.

Doe in een spuitzak.

Zwarte knoflookpuree:

Pureer de zwarte knoflook met de zure room. Het moet een dikke massa blijven. Stop het mengsel in een spuitzak.

Presentatie

Spuut op een cracker een dot muhammara, daarboven een dotje knoflookpuree, garneer met een blaadje peterselie



Cappuccino van prei, Hollandse garnaltjes en limoenblad

Voorgerecht

8 personen

Ingrediënten

Preisoep

2 stuks uien

Klont Boter

2 stuks Prei

Teen knoflook

3 stuks Aardappel

3 stuks Limoenblad

1 ltr. Groentebouillon

Garnalen

150 gr Hollandse garnalen

80 ml Witte wijn

150 ml Room

Nam Pla (vissaus)

Afwerking

Room



Cappuccino van prei, garnaal

Bereiding

Preisoep

Pel de uien en snijd ze in grove stukken

Stoof de ui in een pan met boter op matig vuur. Roer regelmatig.

Maak de prei schoon en snijd het donkerste groen er af.

Snijd de prei in plakjes en smoor het mee met uien.

Maak de knoflook schoon en snijd hem fijn. Laat mee stoven.

Schil de aardappels en snijd deze in gelijke stukken. Laat 3 minuten mee stoven.

Voeg na 5 min het limoenblad toe.

Voeg de bouillon toe en laat de pan 20 minuten zachtjes pruttelen. Verwijder de limoenblaadjes.

Pureer de soep met de staafmixer.

En breng op smaak met peper en nam pla. (= vissaus)

Garnalen

Controleer de garnalen.

Kook de garnalen 2 minuten in de wijn met wat nam pla.

Zeef de garnalen en vang het vocht op.

Breng het vocht weer aan de kook en laat het iets inkoken.

Schenk er de room bij en schuim het een minuut lang op met de staafmixer

Afwerking

Leg in een glas wat garnaltjes.

Meng een scheut room door de soep.

Schep de soep in het glas en leg er een lepel schuim op.



Scholrolletje met gamba, zoete aardappel, gepofte tomaatjes.

Tussengerecht
8 personen

Ingrediënten

Geklaarde boter (vraag het de chef)

120 gr. boter

Zoete aardappelcreme

200 gr zoete aardappel
1 stuks sinaasappel
1 stuks Limoen
70 gr zachte roomboter

Dashischuim

40 ml Dashibouillon van gedroogde bonito en kombu
100 ml Slagroom
50 ml Volle melk
70 gr Koude boter

Bieslookolie

2 teentjes knoflook
1 Bosje bieslook
100 ml Olijfolie
½ Sap van citroen
Zout

Bereiding

Geklaarde boter (vraag het de chef)

Zet een pannetje met boter op laag vuur. Schep de eiwitvlokken ervan af. Giet daarna de gesmolten boter in een bakje maar voorkom dat het bezinksel meegaat.

Zoete aardappel crème

Schil de zoete aardappelen en kook ze goed gaar.
Rasp de schil van de sinaasappel en van de limoen.
Maak de aardappel fijn en mix dit met de staafmixer de boter, limoen- en sinaasappelzeste tot een crème. Maak op smaak met peper en zout, schep in een spuitzak en laat afkoelen.



Wakame en enoki in tempura

70 gr Wakame
1 Bundeltjes enoki
60 gr Tempura
60 ml Koud bruiswater

Scholrolletjes

8 stuks Easy peel gamba's (8/12)
5 stuks Scholfilets

Afwerking

15 gr Roomboter
16 stuks Cherrytomaatjes
Olijfolie



Dashischuim

Maak de bouillon zoals op de verpakking is vermeld maar met de helft van het water (wel 50/100 ml eindproduct). Breng voor het dashischuim de dashibouillon met de slagroom en de volle melk in een steelpannetje aan de kook.

Snijdt intussen de roomboter in blokjes.

Zet het vuur uit en roer de boter er blokje voor blokje doorheen. Laat het dashimengsel afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast.

Bieslookolie

Pel voor de bieslookolie de knoflook en hak fijn. Knip of hak de bieslook fijn. Doe de knoflook en de bieslook met de rest van de ingrediënten in de mengbeker van de staafmixer en maal fijn. Schenk door een zeef in een schoon spuitflesje.

Wakame en enoki in tempura

Dep de wakame droog, Haal uit de Enoki voor ieder een klein bosje steeltjes (ca. 5 st aan elkaar) er uit.

Verhit de olie in de frituur tot 175 Gr.

Doe het tempurameel met koolzuurhoudend water in een kom en klop tot beslag.

Haal de wakame door het beslag en frituur in max 1 minuut. Laat uitlekken op keukenpapier. Doe hetzelfde met de enoki.

Scholrolletjes

Breng een pan met water en zout aan de kook. Maak de gamba's schoon en zet een kom met ijswater klaar. Voeg de gamba's aan het kokende water toe, laat ze 1 minuut koken en giet ze af. Koel de gamba's terug in het ijswater en laat ze uitlekken. Leg de scholfilets op de mooie kant (daar waar de huid heeft gezeten) in de lengte op een snijplank. Leg aan het begin van elke scholfilet een gamba en rol de filets op. Zet de scholrolletjes met een cocktailprikker vast. Bewaar ze afgedekt in de koelkast.

Alternatief indien de filets niet zo mooi zijn,

Snijd ze over de lengte door. Leg de gamba plat op de plank. Rol een helft van de filet er omheen, daarna de andere helft. Zet vast met een prikker. Bak ze straks kort in de pan op matig vuur tot ze gaar zijn.

Afwerking

Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de spuitzak met zoete aardappel crème in een pan met water en verwarm tot 60 °c.

Leg voor de gepofte tomaatjes de cherrytomaatjes in een ovenschaal. Bestrooi met peper en zout naar smaak en besprenkel met de olijfolie. Pof de tomaatjes ca. 8 minuten in

de voorverwarmde oven.

Verwarm voor de scholrolletjes de geklaarde boter in een koekenpan op medium vuur. Voeg de rolletjes toe en bak ze rondom goudbruin. Zet het vuur lager en laat de rolletjes nog ca. 10 minuten zachtjes bakken tot ze gaar zijn. Voeg op het laatste moment de roomboter toe. Bestrooi naar behoefte met peper en zout.

Verwarm in de tussentijd het dashimengsel in een pannetje op laag vuur.

Haal de cocktailprikkers uit de scholrolletjes. Leg op elk bord een rolletje. Garneer met de wakame en de enoki in tempura.

Leg de gepofte tomaatjes rondom.

Spuut toefjes zoete aardappel crème op het bord en besprenkel met bieslookolie.

Schuim het dashimengsel op met de staafmixer en schep wat schuim op het gerecht.



Ree met dadel- mint emulsie en bloedworst.

Hoofdgerecht
8 personen

Ingrediënten

Wafelbeslag

200 gr. Bloem
200 gr Melk
7 gr Bakpoeder
2 stuks Eieren
40 gr. Witte basterdsuiker
40 gr. Boter

Bloedworst

550 gr. Bloedworst
Appelsap
Wafelbeslag (zie boven)
Rasp van 1 citroenen

Reerug

600 gr. Reerugfilet
1 stuks Wortel
1 stuks Prei
4 Stengels selderij
Olijfolie

Melousuitjes

16 stuks Melousuitjes
1 stuks Laurierblad
1 Takje Tijm
1 klont Boter

Dadel crème

80 gr. Pitloze dadels
140 ml. Jus de veau
Appelsap
8 stuks Topjes Muntblad

Sjalottencompote

150 gr. Sjalotten
Tijm
200 ml. Rode wijn



Ree met dadel en bloedworstwafel

80 ml Rode wijnazijn
40 ml. Crème de cassis
1 eetl. suiker

Garnituur

3 stuks Zoete aardappel
2 stuks Winterwortel
¼ Pompoen

Saus

200 ml. Rode wijn
100 ml. Rode port
300 ml. Jus de veau

Afwerking

Scarlett cress



Bereiding

Wafelbeslag

Neem een beslagkom en voeg bloem, melk en wat zout toe.

Voeg en balkpoeder en de suiker toe.

Klop de eieren er 1 voor 1 door. Voeg de melk toe en klop het tot een glad beslag.

Smelt de boter en klop deze er ook doorheen.

Bloedworst

Smelt de bloedworst in een pan met wat appelsap tot een smeùige saus wordt. Haal van het vuur en passeer door een fijne zeef. Voeg het wafelbeslag en de limoenzeste toe, klop dit goed door elkaar en bak er wafels van in ongeveer 3-4 minuten in het wafelijzer. Het recept voor 8p voldoet voor 16!

Reerug

Snijdt de wortel, prei en selderij brunoise. Zet dit even aan in wat olijfolie en laat afkoelen. Ontvlies de reerugfilets. Doe de reerug met de groente in een vacuümzak en gaar de rug sous-vide bij 52 C gedurende minimaal 1 uur.

Melousuitjes

Maak de melousuitjes zorgvuldig schoon. Doe deze in een vacuümzak en voeg er de laurier, tijm, boter, peper en zout aan toe. Vacumeer, en 'gaar' 90 seconden in de magnetron.

Dadel crème

Doe de dadels, jus de veau en mint in de Magimix. Mix het fijn.

Voeg het appelsap toe tot de saus een mooie crème is.

Sjalottencompote

Snijd de sjalotten in schijfjes Kook de sjalotten met de tijm, rode wijnazijn, rode wijn, crème de cassis en wat suiker in tot een compote.

Garnituur

Schil de zoete aardappel, wortel en pompoen.

Snijd er identieke tonnetjes of vergelijkbare vormen (blokjes etc.) van. Kook deze separaat (*al dente*) gaar. Tip: maak een emulsie van pompoen als onderlaag voor wortel en zoete aardappel. Gebruik verse kruiden om smaakdifferentiatie te realiseren

Saus

Voeg de rode wijn, port en jus de veau toe. Kook dit tot de 2/3 in (proef op zout!).

Voeg de sjalotten compote toe, pureer en bind de saus met wat aardappelzetmeel in port.

Afwerking

Bak het vlees heel kort aan in een gloeiendhete pan en laat even rusten. Trancheer daarna in plakken.

Giet de dadelsaus in de kuiltjes van de wafels

Stoof het garnituur even op in wat boter.

Dresseer het bord met groente, de melousuitjes, een stukje wafel en de jus.

Plukje scarlet cress!



Haagse hopjes met gezouten mascarpone en koffie

Nagerecht
8 personen

Ingrediënten

Koffie-ijs

1 stuks gelatineblad
15 gr. suiker
125 ml sterke koffie

Koffiemousse

1 stuks gelatineblad
110 ml. room
75 ml. hete espresso
110 gr. mascarpone
40 gr. poedersuiker

Crumble

50 gr. suiker
50 gr. bloem
50 gr. amandelpoeder
10 gr. koffiebonen
10 gr. cacaopoeder
50 gr. zachte boter

Hopjeschips en hopjescrème

20 Haagse hopjes
125 gr. mascarpone

Gezouten mascarponecrème

125 gr. mascarpone
15 gr. poedersuiker

Koffiegel

100 ml. sterke koffie
50 gr. suiker
2 gr. agar-agar

Presentatie.

1 doosje Honey cress



Hopjesmascarpone



Bereiding

Koffie-ijs

Week de gelatine in koud water. Verwarm de koffie met de suiker op laag vuur en los de uitgeknepen gelatine op.

Schenk in kleine siliconenmallen en zet in de vriezer.

Haal het koffie-ijs 15 minuten voor het opdienen uit de diepvries en zet het in de koeling.

Koffiemousse

Week de gelatine in koud water. Sla de slagroom lobbig.

Los de uitgeknepen gelatine op in de hete espresso en meng met de mascarpone.

Roer de poedersuiker erdoor en meng met de room.

Doe het mengsel in vormpjes. Laat dit opstijven in de koelkast .

Crumble

Maal de koffiebonen heel fijn.

Meng suiker met de bloem, het amandelpoeder, de koffiempoeder en de cacao en een snuf zout

Wrijf de boter er met de hand doorheen tot crumble.

Leg bakpapier op de bakplaat en verdeel de crumble. Zorg dat je niet te grote brokjes krijgt.

Bak de crumble 30 minuten op 160 graden.

Hopjeschips en hopjescrème

Stamp de hopjes tot poeder in een vijzel. Strooi driekwart van de poeder met een zeefje op bakpapier en zet dit 1 minuut in een oven van 170 graden, zodat er een flinterdun laagje ontstaat.

Laat dit afkoelen en breek in chips

Los de rest van de hopjespoeder op in 2 eetlepels water en meng dit met de mascarpone. Vul er een spuitzak mee.

Gezouten mascarponecrème

Klop de mascarpone met een vork los en voeg de suiker toe.

Voeg zout naar smaak toe. Vul er een spuitzak mee.

Koffiegel

Doe de koffie met de suiker in een steelpan en breng aan de kook. Voeg de agar-agar toe.

Doe in een bak en laat afkoelen en opstijven.

Pureer het mengsel glad met de staafmixer en doe het in een spuitzak.

Presentatie.

Haal het ijs en de koffiemousse uit de vormpjes. Om de mousse gemakkelijker uit de vormpjes te krijgen kun je de onderkant van de vorm even met warm water verwarmen.

Spuut een grote stip mascarponecrème op een bord en trek er met een vork een streep doorheen.

Plaats daarvoor de koffiemousse en een lepel crumble. Spuit een stip koffiegel en een stip hopjescrème tegen de mousse aan en plaats het koffie-ijsje op de crumble.

Garneer voorzichtig met de hopjeschips en de cress

Zie foto als voorbeeld of gebruik je fantasie voor de opmaak