



*Recepten*  
*Cuisine Culinaire Almere*

*3e jaar 2007 - 2008*



# Inhoud

## Voorgerechten of amuse<sup>1</sup>

Zeeduivel met romige kerriemosselen .....	1
Hoedjes van sjii-take met een kwarteleitje op tomatenjam .....	8
Gebakken rode poon op salade van kerstomaatjes en groene asperges, olijvenvinaigrette, crème van gerookte poon en tomatenconcassé .....	14
Salade met kreeft en een crème van gevogeltelever .....	21
Tempura van kuruma-garnalen met Pittig-romige saus en tempura van rode paprika .....	29
Rouleau van poulet noir met krab in gelei van gerookte paprika .....	39
Heilbot in soep en balsamico sabayon .....	42
Amuse van zalm met kwartelei .....	45
Tartaar van lamshaas op een bedje van lamsoren met gefrituurd kwartel ei, wasabi-mosterd mayonaise .....	52
Zalmcakes op salade van wilde spinazie met zeekraal, gepocheerd henne-eitje en limoenmayonaise .....	58
Salade van Kreeft en Ganzenlever .....	64

## Soepen en sauzen

Oester- en boerenmelksoep met crostini met groene-kooltartaar en oester .....	10
Geroosterde pompoensoep met kastanjeschuim .....	16
Ebi no suimono Heldere soep met garnalen en spinazie .....	33
Tuinkruidenbouillon met kaasdeksel .....	53

## Tussengerechten

Duif in pastatoffees á la Meuse .....	2
Snoekbaars met knolselderij .....	9
Kwartel met witlof en ganzenlever .....	17
In de schelp gegaarde coquilles met geblakerde paprika .....	23
Pijlinktvis met zwarte rijst-vulling .....	31
Langoustines met bloedsinaasappel, venkelschuim en witte chocolade .....	41
Salade van kwartel, tomaat en gegrilde aardappel .....	46
Drooggebakken visfilet met een croûte van gruyèrekaas, geserveerd met slakken en gestoofde komkommer .....	47
Krokante kalfszwezerik, groene asperges sauce Choron .....	54
Romige risotto met lentegroenten .....	60
Op de huid gebakken zeebrasem met bouillabaisse saus .....	66

## Hoofdgerechten

Pakketje van kalfsvlees, romige waterkers, wortelspaghetti en paddenstoelenfricassee .....	4
Gebraden wildzwijnfilet met pastinaakmousseline en zuurkoolloempia met laurierjus .....	11
Rosé gebraden kalfslende, fritot van kalfswang, zalf van gele oerwortel, koolrabi en pommes lorette .....	18
Hertenmedaillons met ganzenleversaus .....	25

<sup>1</sup> Alle recepten zijn voor 10 personen

Kamo Jibu-ni.....	35
Suddereend met Japanse aardappel.....	35
Chikuzen-Ni <sup>16</sup> Suddergroenten in Sojasaus.....	36
Rolletjes van kalfsvlees met gedroogde ham en bloemkoolmousseline.....	49
Lamsfilet met gelakte ribbetjes op een bedje van raapstelenpuree en jus d'Agneau.....	55
Traditionele asperges met aardappelen, ham en Hollandse saus.....	61
Barberie-eend met meiknollen.....	67

## *Nagerechten*

Tarte tatin à la vanille.....	6
Gestooftde kweeperen met mousse van karnemelk en chips van kruidkoek.....	13
Yoghurtmuntijs met gesuikerde groenten en kadaïfi.....	20
Variatie op een koffiedessert.....	27
Bento-doos.....	37
Ananascompote met dragonsiroop, sambuca ijs en kokosschuim.....	43
Kersendessert met chocoladebrownie, witte-chocoladeschotten en champagnesabayon.....	50
Clubsandwich van geroosterd Fries suikerbrood Aardbeien met groene peper en vanillevla.....	57
Citroentrifle met zomerfruit.....	63
Diverse soorten bereidingen van rabarber.....	69

## *Handige pagina's*

Index.....	I
Kooktermen en begrippen.....	IV

## *Menu's*

A - Menu september 2007.....	1
B - Menu oktober 2007.....	8
C - Menu november 2007.....	14
D - Menu december 2008.....	21
E - Menu januari 2008.....	29
F - Menu februari 2008.....	39
G - Menu maart 2008.....	45
H - Menu april 2008.....	52
I - Menu mei 2008.....	58
J - Menu juni 2008.....	64

## A - Menu september 2007

### Zeeduivel met romige kerriemosselen

<p>Visgraten voor bouillon</p> <p>400 g zeeduivelfilet 1 kg mosselen 1 takje tijm 1½ dl witte wijn</p> <p>2 kleine preien (fijngesneden) 2 wortels (fijngesneden) 2 kleine stengels bleekselderie (fijngesneden) 5 eetlepels olijfolie 1 eetlepel milde kerrie 5 plukjes saffraan (verkruideld) 80cc Noilly Prat 7½ dl visbouillon 3 dl slagroom 250 g spinazie citroen</p>	<p>Maak eerst de visbouillon<sup>2</sup>.</p> <p><i>Plan de bereiding zo dat de saus en de vis ongeveer gelijk klaar zijn en gelijk geserveerd kunnen worden.</i></p> <p><b>Bereiding</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Fileer de zeeduivel en snijdt het grijze vlies van de zeeduivel, en leg de filets terug in de koelkast.</li><li>2. Was de mosselen en verwijder degene die blijven drijven en beschadigd zijn.</li><li>3. Verhit een grote pan tot u de hitte erboven kunt voelen en doe hierin de mosselen, tijm en wijn.</li><li>4. Laat ze goed afgedekt 3-4 minuten stomen, waarbij u de pan tussentijds tweemaal omschudt.</li><li>5. Giet het vocht af, vang het op en zeef het.</li><li>6. Verwijder de mosselen die niet geopend zijn en haal de overige dieren uit hun schelpen.</li><li>7. Smoor de fijngesneden prei, wortel en bleekselderie circa 5 minuten in een eetlepel olijfolie, tot de groente wat zachter is.</li><li>8. Strooi er ½ eetlepel kerriepoeder en de saffraan over en schep dit enkele seconden om.</li><li>9. Schenk de Noilly Prat erbij en laat deze stroperig inkoken.</li><li>10. Voeg de bouillon en het opgevangen mosselkookvocht toe en laat dit tot de helft inkoken.</li><li>11. Roer de slagroom erdoor en laat alles nog 5 minuten zachtjes sudderen. Breng op smaak met zout en peper en eventueel wat citroen.</li><li>12. Schep de mosselen en de spinazie er door.</li><li>13. Ondertussen is de zeeduivel met het restant van de kerriepoeder en zout bestoven en in de resterende olie in een koekenpan, met een antiaanbaklaag, gebakken.</li><li>14. Bak ze aan elke kant mooi goudbruin gedurende 4-5 minuten en laat de filet 3 minuten even rusten en verdeel in gelijke stukken.</li></ol> <p><b>Presentatie</b></p> <p>Verdeel de mosselen, groenten en de saus over de borden. Schik de zeeduivel hierop en serveer direct.</p>	
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Domaines Virginie, “Etoile Filante”, Viognier, Vin de pays d’Oc</p>	

<sup>2</sup> Zie “Basistechnieken en begrippen Cuisine Culinaire Almere”

## Duif in pastatoffees á la Meuse

### Groene kleurstof

200 g spinazie  
2 dl water

### Pastadeeg

500 g Italiaanse harde  
bloem (grano duro)  
4 eierdooiers  
3 eieren (losgeklopt)  
1 eetlepel olijfolie  
1 theelepel zout

### Vulling

2 duiven  
100 g paddenstoelen  
100 g sjalot  
3 eetlepels olijfolie  
(extra vergine)  
2 eetlepels van de  
ingebonden saus  
2 eetlepels madeira

### Saus

100 g winterwortel  
100 g boter  
gevogeltekarkassen  
(van de duiven)  
1 flesje bruin bier  
1 dl gevogelteglacé  
1 eetlepel madeira  
1 dl slagroom  
evt. wat gevogeltefond  
toevoegen  
Prei  
zout

### Groene kleurstof

1. Pureer voor de kleurstof de rauwe spinazie met het water heel glad in een blender; zeef de massa door een fijne zeef en daarna door een doek.
2. Verwarm het spinazievocht zachtjes tot tegen de kook; schep het spinazie-eiwit, dat stolt en boven komt drijven, in een met zeefdoek beklede zeef, met een grove spaanlepel: dit is de kleurstof<sup>3</sup>.
3. Laat goed uitlekken.



### Pasta

4. Maak het pastadeeg van de aangegeven ingrediënten. Kleur de helft van het deeg hardgroen met de groene kleurstof. Haal beide degen door de pastamachine (grootste stand) en steek er vierkantjes van ongeveer 10×10 cm uit. Maak blokken door afwisselend lichte en groene plakken deeg op elkaar te leggen 20 plakjes in totaal. Verpak dit in aluminium folie en laat minstens een uur op een koele plaats rusten.

### Duiven

5. Snijd van de duif de duivenborstjes eraf. Maak de duif van binnen schoon, verwijder het gal en de darmen en behoudt de lever, nier, hart en maag voor de saus.
6. Snijd voor de vulling de duivenborstjes overdwars in kleine batonets. Snijd de paddenstoelen in reepjes en de sjalot in fijne brunoise. Verwarm de olijfolie in een sauteerpan, smoor de slalot glazig, laat de paddenstoelen even mee smoren. Giet de eetlepels saus en de mader over en laat deze snel inkoken. Breng de vulling op smaak met peper en zout; laat ze afkoelen en meng de duivenbatonets erdoor.

### Pasta vervolg

7. Snijd het blok gestreept deeg in plakken. Draai alle plakken (voorzichtig) dun uit in de pastamachine snijd er 10×10 cm stukken uit. Maak 30 bundeltjes van de vulling en wikkel elk bundeltje in een pastavel, bestrijk de rand met een beetje water, zodat de pakjes goed gesloten blijven. Knijp de pasta aan beide kanten om de

<sup>3</sup> Dit heet *chlorofyl* en is wat men noemt het bladgroen van een plant, de pigmentstof die planten hun groene kleur geeft

	<p>vulling dicht, zodat het toffeees zijn. Laat op een bebloemde doek rusten.</p> <p><b>Saus</b></p> <p>8. Snijd voor de saus de wortel fijn en hak de karkassen klein. Braadt de karkassen aan en haal ze uit de pan. Verwarm de boter en smoor de wortel en karkassen en het orgaanvlees, blus af met het bier en eventueel nog wat gevogeltefond. Voeg de madeira toe en laat de saus 1 uur zachtjes trekken. Klop intussen de slagroom lobbijg.</p> <p><b>Pasta vervolg</b></p> <p>9. Kook de pastatoffees 5 minuten in ruim kokend water met een scheutje olijfolie en zout.</p> <p>10. Zeef de saus en kook in tot gewenste dikte. Spatel de slagroom erdoor en breng op smaak.</p> <p>11. Frituur de in de lengte gesneden dunne repen (met een beetje zout bestrooide) prei.</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>12. Verdeel de pastatoffees op de verwarmde borden, lepel een beetje van de biersaus bij. Geef als garnituur gefrituurde repen prei.</p>
<b>Wijn</b>	Château Moulin Caresse, “Premières Vendanges” AO.C. Bergerac Rosé

## Pakketje van kalfsvlees, romige waterkers, wortelspaghetti en paddenstoelenfricassee

kalfsoesters (± 750 g)  
crépinette

### Saus

7 dl kalfsfond  
room

### Mousse

2 of 250 g kippenborst  
mespunt foelie  
1 ei  
1 theelepel zout  
7 eetlepels peterselie  
(gehakt)  
1½ dl room

### Waterkers

100 g peterselietakken  
400 g waterkers  
2 dl room

### Wortelspaghetti

2 grote wortels  
klont boter

### Sjalotten

30 kleine sjalotjes  
2 takjes tijm  
2 laurierbladen  
50 g boter  
400 gr porcini

### Aardappelkoekje

2 grote aardappels  
150 g geklaarde boter  
1 el aardappelzetmeel

### Kippenmousse

1. Maak de borst schoon, verwijder vel, vet en peesjes. Maal het vlees 1 minuut in de keukenmachine. Voeg ei en zout toe en maal nog een minuut. Zet een kwartier in de koelkast.
2. Meng er dan de room en de peterselie door. Werk het door een zeef en zet koel weg voor gebruik. Kook een proefklontje.
3. Voor de saus de fond inkoken met een beetje room. Breng op smaak.



### Romige waterkers

1. Breng een grote pan met zout water aan de kook. Doe de peterselie erbij en dan de waterkers, laat 3-4 minuten inkoken. Giet af in een vergiet. Pers (terwijl de groente nog heet is) zoveel als maar mogelijk is het vocht eruit.
2. Maal de groente in de keukenmachine. Voeg beetje-bij-beetje de room toe. Doe de puree meteen (om verkleuring te voorkomen) in plastic en bewaar in de koelkast.

### Wortelspaghetti

1. Snijd de uiteinden van de wortels en schil ze. Snijd ze in 2 mm dikke plakken en die weer in reepjes van 2 mm. Het resultaat moet op spaghetti lijken.
2. Breng de wortels met boter en zoveel water dat ze ruim onder staan aan de kook. Kook ze totdat ze gaar maar nog wel stevig zijn. Afgieten en meteen serveren.

### Gekonfijte sjalotten / paddenstoelen

1. Zet de oven op 180°. Pel de sjalotten niet, wikkel ze met kruiden en boter in aluminiumfolie en laat ze ongeveer 2 uur in de oven. Controleer of ze gaar zijn en haal voorzichtig de top eraf. Houd warm. Zet de paddenstoelen aan in boter en gaar op hoog vuur. Houd warm.

### Aardappelkoekje

2. Was de aardappels en schil ze (in die volgorde, anders spoelt het zetmeel weg en dat is nodig voor de samenhang). Maak er op de mandoline<sup>4</sup> staafjes van. Wikkel ze in een theedoek en pers er zoveel mogelijk water uit. Doe de aardappelen in een kom, breng op smaak met zout en witte peper. Meng er 30 gram boter door.
3. Zet een grote koekenpan op een elektrische plaat laag op met de

<sup>4</sup> Kan ook in de Magimix: plakjes snijden en dan met de hand verder snijden.

	<p>overige boter. Als de boter schuimt maak dan een koek van de aardappelen in de pan, roer de aardappelzetmeel erdoorheen. Laat bakken tot deze aan één kant gaar is (niet meer roeren).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Draai de koek om en de andere kant van de koek</li> <li>5. Steek met ringen 10 koekjes uit de aardappelkoek.</li> <li>6. Laat het uitlekken op keukenpapier en dan op een rooster.</li> </ol> <p><b>Pakketje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verdeel de kalfsoester in 10 gelijke stukken. Braad ze aan.</li> <li>2. Spreid 10 stukken crépinette uit smeer er een beetje farce op en plaats er een kalfsoester op, daar weer een beetje farce op. Vouw de crépinette zorgvuldig dicht. Wikkel de pakketjes in plasticfolie en stoom ze 10 minuten. Vooral niet te lang, bij een kerntemperatuur van circa 55° zijn ze goed.</li> </ol> <p><i>N.B. Bij afwezigheid van crepinette handel je als volgt: Neem de grijze pvc vormen, knop folie af en vul de vorm met de folie. Op de bodem van de folie spuit je wat farce, vervolgens de kalfsoester in de vorm, daaroverheen weer wat farce. Sluit de vorm met de overgebleven folie.</i></p> <p><b>Presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Voor het gebruik de waterkerspuree opwarmen en er met twee lepels quenelles van maken.</li> <li>2. Verhit op het laatst de aardappelkoekjes even in de oven op 200°.</li> <li>3. Plaats een aardappelkoekje op het bord.</li> <li>4. Daarop - eerst de folie en vorm verwijderen - het pakketje kalfsvlees; daarop een quenelle waterkers; daarop de wortelspaghetti. Verdeel de sjalotjes en de paddenstoelen er omheen, de saus weer daaromheen.</li> </ol>
<b>Wijn</b>	Roger Sauvestre AOC Meursault Rouge



## Tarte tatin à la vanille

### Korstdeeg

200 g hooiboter  
250 g patent bloem  
1 dl koud water  
5 g zout  
suiker

### Saus

4 dl melk  
6 eierdooiers  
60 g suiker  
1 vanillestokje

### IJs

2 vanillestokjes  
150 g suiker  
6 dl melk  
3 dl slagroom  
7 eierdooiers

### Tarte tatin

200 g basterdsuiker  
40 g boter  
6 appels (Granny  
Smith)  
Wat gesmolten boter en  
basterdsuiker

Taartvormpjes  
doorsnede  
8 - 10 cm  
  
mint

### Korstdeeg

1. Meng het zout door de bloem. Zeef de bloem. Bewerk de boter en snijd die in blokjes van 2,5 x 2,5 x 2,5 centimeter. Meng in een bloembekken de boterblokjes door de bloem. Meng het water door het mengsel van boter/ bloem totdat een deegbal ontstaat waarbij de boter blokjes heel blijven. Het deeg is nu klaar om te toeren.

2. Rol het deeg uit tot een rechte plak van een halve centimeter dikte. Vouw de deegplak in de lengte in drieën en draai hem een kwartslag. Rol de deegplak weer uit tot een rechte plak en vouw hem in drieën. Dit is een toer. Verpak het korstdeeg in plastic. Na een rustperiode van minimaal dertig minuten volgt de tweede toer. Een tweede rustperiode en dan de derde en laatste toer. Na deze toer volgt een laatste rustpauze.



### Vanillesaus

1. Melk opzetten met vanillestokjes en de suiker; circa 10 minuten laten trekken.  
2. Verwijder de stokjes en giet de melk, al roerend bij de dooiers. Zeef het mengsel in een pan en zet deze op een zeer laag vuur; klop tot het mengsel dik en schuimig is. Neem de pan van het vuur en klop nog enige tijd terwijl de saus afkoelt.

### Vanille-ijs

1. Snijd het vanillestokjes in de lengte open en schraap het merg eruit; vermeng dat met de suiker. Breng de melk met het uitgeschraapte stokje aan de kook, laat het 10 minuten, van het vuur af, trekken; verwijder het stokje dan, niet weggooien.  
2. Doe dooiers bij de suiker en klop het mengsel dik en romig. Roer een paar eetlepels van de warme melk door het ei/suikermengsel en klop dat mee. Giet het mengsel voorzichtig bij de rest van de warme melk. Zet de pan weer op een zeer klein vuur en laat het mengsel onder voortdurend roeren binden. Neem dan de pan weer van het vuur en roer er de slagroom door. Laat afkoelen.  
3. Schep het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Laat verder in de vriezer afkoelen.

### Tarte Tatin

1. Rol de het korstdeeg uit op 2 mm met een deegroller en prik het in met een korstprikker. Steek er rondjes van 10 cm Ø uit. Strooi er aan 1 kant nog wat kristalsuiker overheen.  
2. Smelt de suiker en boter en laat karameliseren. Verdeel dit over 1-persoons vormpjes.

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Schil de appels en verwijder de klokhuizen en snijd ze in dunne plakjes. Leg de appels bovenop de karamel in de vorm. Doe iets gesmolten boter en vervolgens suiker over de appels. Dek af met een plakje korstdeeg. Laat ± een uur rusten.</li> <li>4. Bak af op 190° in ongeveer 40 minuten. Als het deeg gaar is, haal dan de plaat met vormpjes uit de oven, leg er een andere plaat goed op en keer de boel om.</li> <li>5. Dresseer een taartje op het bord en serveer dit met een mooie bol vanille-ijs en vanillesaus.</li> <li>6. Maak af met een blaadje mint.</li> </ol>
<b>Wijn</b>	Rudolf Müller, Eiswein Binger Saint Rochuskapelle”, Silvaner Q.B.A. mit prädikat

## B - Menu oktober 2007


<b>Hoedjes van sjii-take met een kwarteleitje op tomatenjam</b>	
<b>Amuse</b>  10 sjii-takes 10 kwarteleitjes 3 pomodori teen knoflook geklaarde boter Kristalsuiker Zout Olijfolie Nootmuskaat	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Selecteer van de shii-take alleen die paddestoelen die het dikste hoedje hebben. Verwijder de steeltjes van de sjii-take. Stoof de hoedjes heel even in geklaarde boter.</li><li>2. Stoof de ongepelde Italiaanse tomaten met wat kristalsuiker en een teentje knoflook in olijfolie. Laat de tomaten stoven tot al het vocht is verdampt en kruid met zout en peper. Wrijf de massa door een zeef.</li><li>3. Breek de kwarteleitjes met een grapefruitmesje en bak ze in een stekertje (die in olie is gedoopt) zoals een spiegelei in geklaarde boter.</li><li>4. Schik de Japanse paddestoelen omgekeerd op een amuselepel. Beleg met wat tomatenjam en een kwarteleitje. Werk af met een snufje nootmuskaat.</li></ol> 
<b>Wijn</b>	Peter & Peter, Riesling, 2005, Germany

## Snoekbaars met knolselderij

<p><b>Knolselderij</b></p> <p>1 knolselderij niet te groot 8 takjes rozemarijn 8 takjes tijm 2 teentjes knoflook 1 dl olijfolie 10 plakjes panceta (dun gesneden)</p> <p><b>Vis</b></p> <p>500 g wilde snoekbaarsfilet zout gehakte peterselie olijfolie citroen</p>	<p><b>Knolselderij</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Hak de rozemarijn, tijm en knoflook heel fijn - gebruik eventueel de Magimix. Doe in een pannetje met de olijfolie. Laat even trekken en dan afkoelen.</li><li>2. Schil de knol en was deze en blancheer de knol. Snij in plakken van ong. 1 cm.</li><li>3. Steek er rondjes (9 cm Ø) uit en halveer die. Laat 10 halve cirkels marineren in de olijfolie.</li><li>4. Snijdt de panceta en verpak de selderij in de pancetta en zet dat vast met een prikkertje. Leg ze op een rooster en bak ze in 15 minuten op 180° goudbruin en gaar. <i>De kunst is om gelijktijdig de knol beetgaar en de spek krokant te krijgen.</i> Maak af met zeezout, versgemalen peper en een drupje citroen.</li></ol> <p><b>Snoekbaars</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>5. Portioneer de vis in 10 gelijke stukken en bestrooi de vis met zout.</li><li>6. Bestrijk een dik stuk vis met olijfolie en grill deze licht gaar. Controleer of alle stukken gaar zijn! Maak af met gehakte peterselie.</li></ol>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Colle dei Tigli, Bianco del Veneto, Lenotti 2006, Italy</p>



## Oester- en boerenmelksoep met crostini met groene-kooltartaar en oester

<p>10 oesters</p> <p><b>Crostini</b></p> <p>(zuurdesem)brood olijfolie zout</p> <p><b>Kooltartaar</b></p> <p>200 g groene kool 1 teen zeer fijngehakte knoflook, 1 eetlepel kappertjes, gehakt 1 eetlepels kleine augurkjes (cornichons) 1 eetlepel fijngesnipperde sjalot 1 eetlepel gehakte olijf 1 eetlepel gehakte peterselie 1 dl olijfolie halve citroen, geraspte schil en sap</p> <p><b>Soep</b></p> <p>25 flinke oesters creuse 4 dl volle melk 4 dl koksroom één eetlepel van elk: prei, ui, wortel, knol, champignon (gesnipperd) olijfolie 2 eetlepels kervel 50 g boter</p>	<p>1. Maak alle (35) oesters open. Vang al het vocht zorgvuldig op, zeef gruis eruit. Houd van de grootste oesters 10 mooie in de bolle schelphelft achter. En zet deze in de koeling.</p> <p>2. Hak de overige oesters fijn.</p> <p><b>Groene-kooltartaar</b></p> <p>3. Verwijder nerven, stelen etc. van de kool. Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook met flink wat zout (<i>smaak van zeewater - zeewater bevat 30 tot 40 gram zout per liter</i>) en kook hierin de koolbladeren beetje bij beetje gaar. Spoel ze kort na met ijswater en knijp ze voorzichtig maar grondig uit. Hak de bladeren tot 'tartaar' en meng dit met knoflook, kappertjes, cornichons, sjalot, olijf, peterselie, olijfolie, citroenschil en -sap. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.</p> <p><b>Crostini</b></p> <p>4. Bak het brood af. 5. Steek rondjes (5 cm Ø) uit het brood, besprenkel die met wat olijfolie en rooster ze bruin en knapperig. Bestrooi met zout. Bedek ze, pas vlak voor het opdienen, royaal met kooltartaar.</p> <p><b>Oestersoep</b></p> <p>6. Zweet de groentjes aan in wat olijfolie. Blus af met het oestervocht en laat even koken - kort en zacht. Voeg de melk toe en breng de soep aan de kook. Zeef door doek. Roer er versgemalen witte peper door. Proef of er evt. nog wat room bij moet. Voeg een klontje boter toe en klof schuimig met een staafmixer. Van het vuur af de gehakte oesters en kervel erdoor mengen.</p> <p>7. De soep direct serveren in een kom, met de crostini en de oester apart. Voeg nog een heel klein beetje gemalen peper over de oester op bord.</p>	
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Esk Valley, Hawkes Bay, Chenin Blanc 2006, New Zealand</p>	

## Gebraden wildzwijnfilet met pastinaakmousseline en zuurkoolloempia met laurierjus

### Wildzwijn

0,5 bos salie  
0,5 bos rozemarijn  
0,5 bos citroentijm  
3 tenen knoflook  
10 g gekneusde peper  
20 g zeezout  
10 g gekneusde korianderkorrels  
citraenrasp  
sinaasappelrasp  
600 g rugfilet van wildzwijn  
geklearde boter  
olijfolie  
kalfsjus (zie verderop)

### Mousseline

400 g (Roseval) aardappelen  
5 grote pastinaken  
200 g boter  
2,5 dl magere melk  
1 dl ganzenvet

### Loempia

600 g zuurkool  
1 goudreinet  
stukje katenspek  
6 jeneverbessen  
2 kruidnagels  
1 theelepel karweizaad  
2 sjalotten  
tenen knoflook  
2 takjes laurier (vers)  
2 dl Noilly Prat  
1 eetlepel bloemenhoning

1. Begin direct met het maken van de kalfsfond.

### Wildzwijnfilet

2. Hak de kruiden, specerijen en knoflook fijn en meng met de citroen- en sinaasappelrasp fijn - gebruik eventueel de Magimix. Strooi dit mengsel op een stuk aluminiumfolie en rol de zwijnshaas hierin. Zet koel weg tot gebruik.
3. Maak de haas schoon en dep droog met keukenpapier. Bak de zwijnshaas in ruim geklearde boter en olie goed bruin aan alle kanten. En laat daarna doorbraden tot een kerntemperatuur van 55°. Bewaar in de oven op 80°.
4. Kook wat kalfsjus in tot deze begint te geleren en lak de zwijnshaas hiermee af.



### Pastinaakmousseline

5. Schil de pastinaken, snij er drie over de lengte in 4 kwarten. Bak de 10 mooiste goudbruin in wat ganzenvet en voeg daarna de rest van het ganzenvet toe. Laat dit rustig op 70° doorgaren tot beetgaar.
6. Pureer de pastinaak.
7. Schil de aardappelen. Snij de overgebleven pastinaken in stukken. Kook ze samen in ruim water met zeezout tot ze gaar zijn. Wrijf door een fijne zeef. Breng de melk aan de kook en voeg deze toe aan de puree. Roer er vlak voor het serveren de boter door met wat peper.

### Loempia

8. Spoel de zuurkool met koud water. Dit goed uit laten lekken. Snijdt de appel brunoise.
9. Voeg de ingrediënten t/m de honing toe aan de zuurkool in een pan. Zet de zuurkool op laag vuur tot de gewenste gaarheid. Laat afkoelen en verwijder het vocht.
10. Vouw de loempiavellen dubbel, plak vast met wat water. Meng de zuurkool (eerst kruidnagel etc. verwijderen) met wat crème fraîche en verdeel over de loempiavellen. Vouw de twee lange kanten naar binnen en dan de korte kanten. Bebloem de zijkanten en doop deze daarna in het eiwit en dan in het hazelnootgruis.

<p>20 loempiavellen van 15×15 cm 50 g hazelnootgruis 1 eiwit bloem zonnebloemolie 1 eetlepel crème fraîche</p> <p><b>Jus</b></p> <p>4 dl oude rode port 4 dl kalfsfond 1 eetlepel ahornsiroop 2 sjalotten 2 tenen knoflook 4 jeneverbessen, gekneusd 10 blaadjes laurier, vers</p>	<p>Laat de loempia's ongeveer 2 uur rusten in de vriezer. Frituur de loempia's op 170° tot goudbruin.</p> <p><b>Kalfsjus</b></p> <p>11. Kook de port samen met sjalot, jeneverbes en knoflook tot de helft in. Voeg de kalfsfond, ahornsiroop en laurier toe en reduceer weer tot de helft. Maak af op smaak.</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>12. Snij de zwijnshaas in plakken leg deze in een rijtje midden op het bord. Leg rechts en links een loempia. De pastinaak en een streep mousseline eronder en erboven. Nappeer het vlees met de jus.</p>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Le Théron, Cahors 2002, France</p>

<p><b>Loempiavellen</b></p>	
<p>0,6 dl water 200 gram patentbloem 2 el olie zout</p>	<p>13. Meng het water, de bloem en de olie en wat zout. 14. Rol deze uit tot een dunne 'wrap' of pannekoek. Je kunt hiervoor de pastamachine gebruiken t/m stand 3.</p>

## Gestooftde kweeperen met mousse van karnemelk en chips van kruidkoek

### Kweeperen

- 1 kg kweeperen
- 1 fles witte wijn
- 600 g suiker
- 4 schijven sinaasappel
- 2 citroen
- stuk gember
- 2 laurierblaadje
- 2 kruidnagels
- peperkorrels
- (gekneusd)
- 1 kardamompit
- 1 kaneelstokje
- 1 vanillestokje
- halve steranijs
- foelie

### Mousse

- 4 dl karnemelk
- 4 dl halfgeslagen
- slagroom
- 80 g poedersuiker
- 6 blaadjes gelatine
- sap van 1 citroen
  
- kruidkoek

### Kweeperen

1. Neem een fles wijn (wit), giet in een pan en voeg er een paar eetlepels suiker aan toe. Verder nog een blaadje laurier, een enkel kruidnageltje, wat peperkorrels, als er is een kardamompit, de steranijs en in ieder geval een kaneelstokje en een gespleten vanillestokje. Plus foelie en citrusvruchten. Een stukje gember ter grootte van een duim, geschild en in plakjes gesneden. Doe de rest van de suiker erbij. Breng het geheel zachtjes aan de kook.
2. Was intussen de kweeperen. Halveren en dan in vieren - haal het klokhuis eruit. *Voorzichtig want de peren zijn keihard.* Doe ze in de zachtkokende siroop. Pocheer de peren in ongeveer anderhalf uur gaar. Schep de kweeperen voorzichtig uit de vloeistof en laat uitlekken.
3. Verwijder het schilletje.
4. Kook de siroop in tot de helft. Voeg de kweeperen weer toe en laat afkoelen tot kamertemperatuur.



### Mousse

5. Week de gelatine in koud water, goed uitknijpen. Verwarm het citroensap, voeg de geweekte gelatine toe en roer tot de gelatine is opgelost. Vermeng de karnemelk met de gelatine en citroen en poedersuiker en spatel de halfgeslagen room erdoor. Verdeel over kleine wijnglazen en laat in de koeling opstijven.

### Chips

6. Snij de kruidkoek in de lengte in flinterdunne repen (stand 3). Leg ze op een rooster en droog ze in de oven op 75° gedurende een uur. Laat afkoelen en steek ze net voor het opdienen in het dessert.
7. Serveer op een bord een glas mousse (druppel er wat saus in), een kwee met daarin gestoken een kruidkoekchip en schep of spuit er wat saus omheen.

### Presentatie

8. Vul een desertglas met de mousse.
9. Leg hierboven op de kweeperen.
10. Spuit op het laatste moment de saus als een spiegel over de mousse en de peren.
11. Voltooi met de kruidkoek.

### Wijn

Casa Silva Semillón, Gewurztraminer 2005, Late Harvest Cosecha Tardia, Chile



## *C - Menu november 2007*

### **Gebakken rode poon op salade van kerstomaatjes en groene asperges, olijvenvinaigrette, crème van gerookte poon en tomatenconcassé<sup>5</sup>**

#### **Olijvenvinaigrette**

100 ml dragonazijn  
100 ml witte wijnazijn  
500 ml olijfolie  
2 sjalotjes  
1,5 el poedersuiker  
250 gr zwarte olijven  
zonder pit

#### **Olijvenvinaigrette**

1. Meng voor de vinaigrette de dragon en wittewijnazijn, olijfolie, poedersuiker en het fijngesneden sjalotje in een blender. Schep de fijngesneden olijven erdoor en breng op smaak met zout en peper.



#### **Tomatenconcassé**

5 tomaten  
2,5 tl kappertjes op sap  
2 sjalotjes  
olijfolie (goede)  
10 blaadjes basilicum

#### **Tomatenconcassé**

2. Ontvel voor de concassé de tomaten, verwijder de zaadjes en snij het vruchtvlies in mooie kleine brunoise. Spoel de kappertjes af. Meng de tomaat met de fijngesneden kappertjes en sjalot. Voeg een flinke scheut goede olijfolie toe en breng op smaak met zout en peper.
3. Meng het basilicum door de tomaten concassé op het laatste moment.

#### **Rode poon crème**

250 gr rode poonfilet  
185 gr zachte geitenkaas  
185 gr mascarpone

#### **Rode poon crème**

4. Plaats de grillplaat op 2 pitten, of gebruik het elec.plaatje en plaats de rookoven hierop. Verwarm de rookoven voor. Doe er 2 el rookmot in, zodra het begint te roken, temperatuur laagzetten en de filets er in plaatsen en langzaam laten garen (ongeveer 20 minuten).
5. Pureer voor de crème de gerookte poon met de geitenkaas. Meng de mascarpone erdoor. Wrijf het mengsel door een zeef, proef en breng eventueel op smaak met zout.
6. Zet koud weg.

#### **Voor de salade**

30 groene asperges  
20-30 tros- kerstomaatjes  
Olijfolie  
5 plakken chorizo  
0,5 cm dik,  
10 x 100 gr .rode  
poonfilets met vel  
0.25 `1krop (friseésalade)  
krulandijvie  
20 viooltjes of paarse

#### **Voor de salade**

7. Snij de harde onderkanten van de asperges en kook ze beetgaar. Besprenkel de kerstomaatjes met olijfolie en bak ze 10 min. in de oven op 120 graden. Snij de chorizo in kleine blokjes en bak de chorizoblokjes in een koekenpan zonder olie krokant.
8. Zout de rodepoonfilets aan de huid zijde en bak ze in olijfolie, eerst op het vel, daarna op de andere kant.

#### **Presentatie**

9. Verdeel de tomatenconcassé over cocktailglazen (champagnecoups)

<sup>5</sup> Recept van: Cees Kramer, restaurant Mes Amis op Urk

cresson als garnering	<p>en plaats hierop een mooie quenelle van gerookte pooncrème, garneer af met een toefje basilicum. Dit kan allemaal vooraf.</p> <p>10. Verdeel de friséesla over de borden, gebruik alleen het mooie,zachte hart van de sla. Verdeel hierover de asperges, chorizo en de trostomaatjes er direct naast.</p> <p>11. Leg de gebakken poonfilets op de salade en besprenkel met de olijvenvinaigrette en garneer met viooltjes of paarse cresson.</p>
<b>Wijn</b>	Riesling

## Geroosterde pompoensoep met kastanjeschuim

1 kg kipkarkassen of 3 kippenpoten bouquette voor kipbouillon

1,5 gedroogde chilipeper of 1 tl chilivlokken  
1tl korianderzaad  
3 butternut- of flespompoen  
2 uien, 20 plak panchetta  
1 bosje salie

200 gr verse tamme kastanjes, vers  
(Anders: blikje, vacuüm of puree)  
2.5 dl slagroom  
amaretto

1. Maak van de karkassen of poten en het bouquette 4 liter bouillon. Bij tijdgebrek gebruik dan kippenfond poeder.
2. Verwarm de oven voor op 200 graden. Stamp de chilipeper (uit de molen) en korianderzaadjes fijn in de vijzel.
3. Schil de pompoenen en bewaar de zaadjes, snij de pompoen in blokjes en verdeel deze over een bakblik, besprenkel met olijfolie en bestrooi met de specerijen en zeezout. Rooster 15 min, schuif de pompoen naar één kant en verdeel de pompoenzaadjes over de andere kant en besprenkel met olijfolie
4. Bak 15 min. op ca. 200 graden C in de oven. Tot de pompoen zacht is en de zaadjes knapperig. Zet apart om af te koelen en besprenkel de zaadjes dan met zeezout.
5. Bak de grof gehakte uien in een grote pan met een beetje olie op middelhoog vuur tot de ui zacht is. Snij 10 plakken panchetta fijn en hetzelfde met de salie ( hou 20 mooie blaadjes salie over) en voeg dit toe aan de uien en bak even door ca. 5 min. Doe de pompoen en 1,5 ltr kippenbouillon erbij en laat op een zacht vuur 30 min zacht koken. Pureer alles met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper.
6. Verdun met bouillon als het te dik is.
7. Kook de kastanjes gaar in 0,5 ltr kippenbouillon (afhankelijk wat voor een product) Pureer met een staafmixer of blender, schenk het door een bolzeef in laat inkoken tot de helft.
8. Voeg de slagroom toe en laat inkoken. Breng op smaak met zout en peper en een scheut Amaretto, zeef het door een passeerdoek. Het moet absoluut vrij van korrels zijn.
9. Schenk het in de ISI-fles en voeg 2 patronen toe en houd warm. Indien de ISI-fles niet bruikbaar is dan, schuim je het met de staafmixer op en schep het schuim en kastanjevocht op de soep.




Bak in een koekepan op hoog vuur de overige 10 plakken panchetta knapperig, zet apart op keukenpapier en houd warm. Bak in dezelfde pan/olie de 20 blaadjes salie knapperig en houd apart op keukenpapier.

### Presentatie

10. Schep de soep in hete soepborden, halfvol, bestrooi met de pompoenpitten, plaats langs de rand om en om salie en panchetta.
11. Spuit of schep op het allerlaatst het kastanjeschuim in het midden en serveer direct.

## Kwartel met witlof en ganzenlever<sup>6</sup>

<p>5 flinke kwartels 500 gr. Pâte de foie gras (kleine tunnel of rol)</p> <p><b>Voor de vinaigrette</b> 2,5 tl Limburgse mosterd 90 ml witte wijnazijn 200 ml walnotenolie 50 ml amaretto, poeder- suiker.</p> <p><b>Voor de witlofsalade</b> 1 bos bieslook, 250 ml olijfolie, 5 stronkjes witlof</p> <p><b>voor de kwartelbout- jes</b> 4 eiwitten losgeklopt 250 gram panco zonneolie om te frituren</p> <p>65 gr rucola 1 bak roodnerfsla van biet</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Snij de pootjes van de kwartel los. Verwijder het vel van de pootjes. Snij het bovenste deel van het pootje het vlees los en vouw het open, zodat er een kaal stuk bot over blijft.</li><li>2. Snij de vleugeltjes eraf, deze worden niet gebruikt. (Voeg deze eventueel toe aan de kippenbouillon.)</li><li>3. De borstjes moeten aan het karkas blijven. Snij van de pâte een plak van 1 cm. En snij deze in vieren en vul hiermee de kwartelboutjes en draai er met plastic folie een strak bolletje van.</li><li>4. Stoom de boutjes in 10 min. gaar. Laat snel afkoelen in de plastic folie.</li><li>5. Meng voor de vinaigrette de mosterd, azijn, walnotenolie en amaretto in de blender en breng op smaak met poedersuiker, zout en peper.</li><li>6. Snij de bieslook fijn, blancheer dit in gezouten water, met behulp van een bolzeef, laat uitlekken en dompel dit direct in ijswater, knijp dit uit en meng samen met de olijfolie en een snuf zout in de blender tot een groene olie, schenk dit door een zeef en bewaar tot gebruik.</li><li>7. Pel de witlof, verwijder de harten en schik deze op borden en besprenkel met de mostervinaigrette. Snij de pate in dunne plakken met een warm en nat mes, dek af om verkleuren te voorkomen en houd koel.</li><li>8. Bak de kwartel rondom bruin en laat ze daarna in ongeveer 10 min gaar worden in oven van 150 graden.</li><li>9. Verhit de olie tot 180 graden. Haal de afgekoelde boutjes door het eiwit en rol door het paneermeel. Frituur ze 3 minuten.</li></ol> <p><b>Presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>10. Doe over de witlof plukjes rucola. Snij de borstjes van het karkas af en trancheer deze in 2 plakken en dresseer deze op de sla. Snij een plak pâte en leg deze naast het borstje en hiertegen aan het gefrituurde boutje, garneer af met rode bietslablaadjes.</li><li>11. Besprenkel hier omheen de groene olie en evt. overgebleven mostervinaigrette.</li></ol>	
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Gewurztraminer</p>	

<sup>6</sup> Recept van Hans Kinkartz, restaurant L'Atelier in Gulpen

## Rosé gebraden kalfslende, fritot van kalfswang, zalf van gele oerwortel, koolrabi en pommes lorette

750 gr kalfswang, schoon  
25 gr. kleurzout  
(coloroso)

500 ml jus de veau  
1250 ml kippenbouillon

### Voor de groenten

500 gr gele oerwortel (*of half wortel en half pastinaak*)  
500 gr koolrabi,  
125 gr koksroom,  
30 haricots vert  
250 gr japanse mie  
fleur de sel

### Voor de kalfslende

1200 gr kalfslende,  
70 ml rode port

### Voor de fritot

5 eiwitten losgeklopt  
200 gr paneermeel  
olie om te frituren

### Voor de pommes Lorette

500 gr aardappels

1. Stoof de kalfswang in ca. 1 ltr water met de coloroso op een laag vuur in 3 uur gaar, (*voor sneller resultaat: of vlies het uit, snij het vlees in kleine stukjes en stoof dit gaar of gebruik de snelkookpan, ong. 1 uur*).



2. Schep het vlees uit het vocht en snij de wang in kleine stukjes. Schep in een schone pan, doe er zoveel kookvocht op dat het net onderstaat en stoof nog 5 min zodat er een smeugige massa ontstaat. Stort de vleesmassa in een bak zodat er een laag van 1,5 cm ontstaat strijk het glad en laat geforceerd afkoelen.
3. Basis recept Jus de veau + sjalot en knoflookje
4. Kippenfond van de pompensoep

### Voor de groenten

5. Schil en snij de oerwortel in kleine blokjes (of wortel en pastinaak) en kook deze in zoveel water gaar dat de blokjes net onder staan. Roer regelmatig en laat al het vocht verdampen. Pureer de wortel in een blender tot een gladde zalf, breng op smaak met zout en peper.
6. Blancheer de blokjes koolrabi in de kippenbouillon en laat uitlekken. Breng ze daarna met de koksroom aan de kook en laat ze inkoken tot de room bijna is opgenomen.
7. Breng op smaak met peper en zout en houd warm.
8. Blancheer de haricots verts en verwarm ze pas op het eind opnieuw met iets boter.

### Voor de kalfslende


9. Snij van de lende het vet en het "ezeltje" af en verwijder het zeentje. Braad de lende in zijn geheel aan, plaats in de oven op 120 graden en laat rosé worden met een kern temperatuur van 51 graden. (ca. 12 minuten)
10. Laat de rode port samen met de kalfsjus inkoken tot een saus, monteer op met koude boter.
11. Stort het afgekoelde wangvlees-mengsel op een snijplank en snij hiervan mooie blokjes van 1,5 x 1,5 cm haal de blokjes door het eiwit en rol ze door het paneermeel en herhaal dit nog een keer, frituur af op 180 graden.

### Voor de Pommes Lorette

12. Maak een puree van de aardappels en voeg de groene kruiden toe.

<p>groene kruiden 0,25 ltr water 60 gr boter 125 gr bloem 3 à 4 eieren zout keukenpapier</p>	<p>13. Laat het water met de boter onder voortdurend roeren koken, giet dan de bloem erbij flink blijven doorspatelen, totdat er in het midden een bal ontstaat die loslaat van de bodem.</p> <p>14. Nu 1 voor 1 de eieren erdoor; elk ei moet eerst opgenomen zijn voor dat de volgende erdoor gaat.</p> <p>15. Vermeng gelijke hoeveelheden puree met soezenbeslag, spuit kleine rozetjes op bakpapier.</p> <p>16. Verwarm olie tot 180°C. Snij het bakpapier in repen en hang dit in de olie, de rozetjes laten en bak in 3 à 4 min af mooi bruin, laat uitlekken op keukenpapier.</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>17. Aan de linkerzijde van het bord een klein schepje koolrabi daarachter een quenelle van oerwortel en als verbinding 3 haricots vert.</p> <p>18. In het midden de fritot en daarboven op een klein bergje mie.</p> <p>19. Trancheer de kalfslende in mooie plakken 3 p.p en plaats deze aan de rechterzijde van het bord. Maak het af met een streep jus de veau.</p>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Hiljinger</p>

## Yoghurtmuntijs met gesuikerde groenten en kadaïfi<sup>7</sup>

<p>25 gr mintblaadjes + 10 topjes voor de garnering 6.25 dl boerenyoghurt 190 gr suiker</p> <p><b>De gesuikerde groenten</b></p> <p>2,5 kilo suiker 1 grote rode gekookte biet 2 laurierbladeren vers 1 winterpeen 2 kaneelstokjes 5 truffelaardappels 5 kruidnagels 100 gr pompoen 4 cm verse gember 5 stengels bleekselderij 1,5 citroen in plakjes 2 vanillestokjes 250 gr zwarte olijven zonder pit 1 grote sinasappel</p> <p>1 pak kadaïfi of 6 vellen filodeeg vanilleolijfolie 3 tl fijngemalen tonkabonen 3 tl sumak 3 tl groen mangopoeder</p>	<p><b>IJs</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Maal de munt samen met het suiker en een beetje van de yoghurt in een blender fijn.</li><li>2. Voeg de resterende yoghurt toe . Draai er ijs van in de machine en bewaar tot gebruik.</li></ol> <p><b>De gesuikerde groenten</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>3. Breng 1,75 ltr water met 2,5 kg suiker aan de kook en roer tot alle suiker is opgelost.</li><li>4. Was en schil indien nodig de groenten, snij deze in mooie even kleine brunoise, de olijven in vieren, de citroen in plakken.</li><li>5. Zet 6 kleine pannetjes klaar:<ul style="list-style-type: none"><li>– Pan 1: rode biet met laurierbladeren.</li><li>– Pan 2: winterpeen met kaneelstokjes.</li><li>– Pan 3: truffelaardappelen met kruidnagels.</li><li>– Pan 4: pompoen met plakken verse gember.</li><li>– Pan 5: bleekselderij met citroen en gespleten vanillestokjes.</li><li>– Pan 6: zwarte olijven met sinaasappelschil, geraspt of zestes.</li></ul></li><li>6. Schenk in alle pannen suikerstroop zodat de groenten net onder staat. Kook de groenten net gaar! let op! Suikerstroop is veel hogere temperatuur dus het gaat sneller. Laat de olijven langzaam trekken. Giet de suikerstroop af en haal op het laatst de kruiden eruit en laat afkoelen.</li><li>7. Zodra de groenten koud zijn deze voorzichtig door elkaar mengen de blokjes moeten intact blijven en herkenbaar zijn, doe dit op het allerlaatst.</li><li>8. Trek van de kadaïfi plukjes af en vorm hiervan dunne nestjes, plaats dit op een bakplaat en besprenkel met vanilleolijfolie bak in 6 min af op 180 graden. Als je filodeeg gebruikt: snij deze <u>ragfijn</u> en handel als boven.</li></ol> <p><b>Presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>9. Bestrooi de gemengde groenten met de kruiden en verdeel de groenten over koude borden. Plaats boven op de groenten het nestje Kadaïfi en daar bovenop een mooie quenelle van de yoghurt-muntijs, garneer met een topje munt.</li><li>10. Ter voorkoming dat het geheel te droog wordt evt. iets basis suikerstroop toevoegen.</li></ol>	
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Carlyle</p>	

<sup>7</sup> Recept van: Mohammed Elharouchi, restaurant Solo in Gorichem

## D - Menu december 2008

### Salade met kreeft en een crème van gevogeltelever<sup>8</sup>

#### Crème van gevogeltelever

1 ui,  
50 gram boter  
200 gr. kippenlevertjes  
0,4 dl rode port  
0,4 dl gevogeltefond  
80 gr verse eendenlever  
0,75 dl slagroom  
2 blaadjes gelatine

#### Kreeftensalade

5 Noordzee kreeften à  
400 gr per stuk  
6 ltr court-bouillon  
  
20 groene asperges  
5 vastkokende  
aardappels  
Olie om te frituren  
2 kropjes frisée sla  
20 blaadjes rucola  
20 takjes kervel  
20 pijpjes bieslook  
basis recept vinaigrette  
zeezout met  
vanillestokje<sup>9</sup>

#### Kreeftencoulis

Zie: Basisreceptenboek

1. Snij het uitje zeer fijn. Verwarm een dot boter in een pan en fruit hierin de ui zonder te kleuren, week de gelatine in koud water. Voeg de kippenlevertjes toe en bak ca. 3 minuten zodat ze net niet gaar zijn. Blus af met de port en laat verdampen. Voeg de fond toe waarin de gelatine is opgelost..



2. Doe het warme mengsel samen met de eendenlever in de keukenmachine, draai glad en wrijf - met boter op kamertemperatuur - door een zeef. Laat het mengsel geforceerd afkoelen tot ca. 20 graden C. Klop intussen de room lobbijg en spatel door het afgekoelde mengsel. Doe de crème in een platte doos en pak goed in met wrapfolie, ter verkoming van verkleuring en koel snel af.
3. Breng de court-bouillon aan de kook en kook de kreeften circa 1 min. per 100 gram in de court-bouillon ( de kreeften moeten ruim onder staan) + kook 2 minuten langer door en haal ze direct eruit en koel af. Laat afkoelen in de bouillon of kook 2 minuten langer en haal ze direct eruit.
4. Haal het vlees uit de pantsers en de poten (laat mooi heel en bewaar afgedekt tot gebruik) op kamertemperatuur. Bewaar de kleine pootjes en gebruik deze ter garnering.
5. Schil (indien nodig) de asperges en blancheer de asperges 1 minuut en spoel af met koud water.
6. Borstel de aardappels schoon en schaf in plakjes van ca. 2 mm dik en steek hieruit cirkels van 3 cm doorsnee. Verwarm de olie tot 140° C. Voeg de aardappelschijfjes toe, 3 per persoon + extra, en maak met een spatel continue een rondslingerende beweging zodat de schijfjes gaan souffleren; bak in kleine hoeveelheden. Schep ze er uit en laat goed uitlekken op bijvoorbeeld keukenpapier. Bak in een later stadium mooi goudbruin af op 180°C.
7. Snij de kreeft in mooie plakken / stukjes, snij het onderste gedeelte van de asperges eraf en halveer de aspergepunten in de lengte. Pluk het witte gedeelte van de frisée en besprenkel de frisée, de rucola en kervel met de vinaigrette.

#### Presentatie

8. Leg een ring van ca. 10cm doorsnee op het bord en schik hierin de

<sup>8</sup> Bron: Restaurant Coquille, 's-Hertogenbosch, Sven en Geertje Uyttewaal

<sup>9</sup> Zeezout met vanille is in de groothandel verkrijgbaar. Zelf maken: schraap het merg uit een vanillestokje en vermeng dit met 50 gr zeezout.



	<p>frisée, rucola en kervel, verdeel hierop de stukjes kreeft en de asperges over de salade. Haal de ring weg. Maak van de gevogeltecrème 2 kleine quenelles en leg deze op de salade. Bestooi de quenelles met het vanille zeezout, garneer af met de 3 pommes soufflés en de bieslookpijpjes. Druppel rondom de salade de kreeftencoulis.</p>
<b>Wijn</b>	Weingut Wwe. Dr. H. Thanisch Q.B.A. Riesling Classic

<p><b>Court bouillon</b>  375 gr. wortel  375 gr. ui  225 gr. bleekselderij  1 bosje peterselie  3 tl. venkelzaad  3 laurierbladeren  20 peperkorrels, gestoten  3 biologische sinaasappels  1 biologische citroen  6 dl. witte wijn</p>	<p><b>Court bouillon</b>  9. Snij de groenten in gelijke stukken. Doe samen met 6,0 liter water het bosje peterselie, de kruiden en de **geschilde sinaasappel en citroen in een pan (niet uitpersen, heel laten). Voeg daar toe de witte wijn en breng aan de kook. Laat de bouillon 20 min. Zachtjes koken.  10. Schenk door een zeef.  ** <i>Geef de mooie schillen aan het nagerecht, of laat hen de sinaasappels voor je schillen.</i></p>
--	---

## In de schelp gegaarde coquilles met geblakerde paprika<sup>10</sup>

### Geblakerde paprika

4 à 5 rode paprika  
olijfolie,  
frambozenazijn  
blanke fond

### Paprika's

1. Zet de oven op de hoogste stand. Halveer de paprika's en haal de zaadlijsten eruit. Leg ze op een bakplaat en smeer in met olie, plaats hoog in de hete oven, liefst op de grillstand en laat de paprika's zwart worden. Haal uit de oven en doe ze in een plastic zak voor ca. 5 minuten. Haal uit de zak en pel de zwarte schil eraf, snij in stukken en kook met wat fond op. Giet het vocht af en bewaar deze. Pureer de paprika's in een keukenmachine, voeg een dun straaltje olie toe totdat er een mooi zalfje ontstaat, breng op smaak met zout, peper en frambozenazijn.



### Zoutkorst

650 gr. zeezout  
750 gr. bloem  
7 eiwitten  
(over van het dessert)  
2,5 dl water

### Zoutkorst

2. Roer het zeezout en de bloem door elkaar. Voeg het eiwit en het water toe en kneed het tot een deeg.  
3. Verdeel het in 10 portie en laat even afgedekt rusten.  
4. Verwarm de oven voor op 210°C.

### Coquilles

1 venkel  
50 gr. gepelde, geroosterde  
hazelnoten  
10 verse coquilles in de schelp  
1 biologische grapefruit  
zeezout

### Coquilles

5. Snij de venkel in blokjes en hak de hazelnoten fijn.  
6. Steek de coquilleschelpen open en maak schoon, houd beide helften bij elkaar. Gebruik alleen het witte "nootje" van de coquille (bewaar de rest), was en leg terug in de eveneens gewassen schelp.<sup>11</sup>  
7. Verdeel hierover de blokjes venkel en rasp hierover enkele reepjes grapefruitschil. Hak de hazelnoten met de hand en bestrooi de coquilles met de gehakte hazelnoot.  
8. Seal de schelpen dicht met het zoutwaterdeeg. Schep op 1 of 2 bakplaten bergjes zeezout, leg hierop de schelpen en gaar 15 min. in de voorverwarmde oven. Bewaar de rest van het zoutwaterdeeg.

servetten (non-woven)

### Presentatie

9. Spuit op een Chinese lepel wat paprikamousse, garneer met 2 blaadjes peterselie (overgehouden van de kreeften). Leg de lepel naast de schelpen op het bord. Neem van de rest van het

<sup>10</sup> Bron: Restaurant Coquille, 's-Hertogenbosch, Sven en Geertje Uyttewaal

<sup>11</sup> De afsnijdsels, voetje en kuit eventueel voor de kreeftencoulis.

	<p>zoutwaterdeeg een hoopje brood en plak de schelp hiermee op het bord vast.</p> <p>10. Plaats de schelp op het bord op het rondje zoutdeeg. Laat de gebruiker zelf de korst opensnijden. Plaats er een servet bij.</p>
<b>Wijn</b>	Cantine Lenotti, "Le Fologhe" D.O.C. Lugana

## Hertenmedaillons met ganzenleversaus<sup>12</sup>

2 kg botten en afsnijsels van hert  
100 gr. rookspek  
200 gr. wortel  
200 gr. champignons  
100 gr. ui  
50 gr. bleekselderij  
3 teentjes knoflook  
4 dl rode Rhônewijn  
6 tomaten, gehalveerd, zonder pit  
bouquette garni + 2 takjes salie  
1 eetl. jeneverbessen

750 gr. knolselderie  
400 gr aardappelen  
wat boter (om te stoven)  
50 gr boter  
1 runderbouillonblokje  
zout  
peper  
nootmuskaat

80 gr. ganzenlever  
100 gr. boter  
witte truffelolie  
(slechts enkele druppels)  
1 eetl. cognac  
rode port  
(om af te blussen)  
zout  
witte peper

10 hertenmedaillons van 125 gr. elk  
zout  
peper uit de molen

150 gr. boter (om te bakken)  
4 eetl. cognac  
2 dl rode wijn  
8 dl wildfond (zie boven)  
ganzenleverboter (zie boven)  
zonnebloemolie  
3 schorseneren

4 appels (Granny Schmidt)  
250 gr. cranberry's  
250 gr. suiker  
400 gr. cantharellen  
500 gr. spruitjes

1. Verwarm een oven voor tot 250° C.
2. Hak de botten klein en doe ze in een braadslede. Laat de botten in 15 minuten bruinen. Schep ze enige malen om. Snijd rookspek, wortel en Champignons klein. Snipper de ui en snijd de bleekselderie in reepjes. Hak de knoflook ragfijn. Voeg dit allemaal bij de botten en laat het even mee "zweeten". Doe alles over in een pan, voeg 3 liter water, de Rhônewijn, tomaat, bouquette garni en de licht gekneusde jeneverbessen toe. Laat het aan de kook komen en schuim het af. Doe het deksel op de pan en laat het 75 minuten gaan. Zeef de fond, ontvet ze en kook ze dan tot 8 dl in.
3. Maak de knolselderie schoon en snijd deze in blokjes. Blancheer deze in gezouten water en giet ze af. Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en kook ze gaar. Stoof de knolselderie blokjes in wat boter. Voeg de aardappel toe en draai het door een fijne zeef, voeg de 50 gr boter en zoveel bouillon toe dat het een mooie, homogene massa wordt. Breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
4. Maak de ganzenlever fijn en voeg de boter, truffelnat, en de cognac toe. Wrijf alles door een fijne zeef en zet het koud weg.
5. De hertenmedaillons inwrijven met zout en peper uit de molen. Bak ze mooi rosé. Neem ze uit de pan en houd ze warm. Giet de boter weg en deglaceer de pan met de cognac, rode port en de rode wijn. Laat deze even aan de kook komen. Voeg dan de wildfond toe en laat het wat inkoken. Voeg net voor het uitserveren de ganzenleverboter toe. De saus mag nu niet meer koken.
6. Was de schorseneren goed schoon. Maak er op de snijmachine lange, platte repen van en frituur deze af op 180 graden C.
7. Was de cranberries en verwijder de lelijke en/of rotte bessen. Kook ze in een pan met aanhangende vocht plus nog een heel klein beetje water, zodat net de bodem van de pan bedekt is. Voeg het suiker toe en roer tijdens het koken de bessen af en toe door. Kook de bessen totdat ze kapot gaan, maar zodanig dat niet alle bessen geheel tot mousse gekookt zijn, er mogen nog wat grovere stukjes achter blijven. Laat afkoelen.
8. Schil de appels, snijd ze in schijfjes en bak ze in wat boter. Bak de cantharellen. Maak de spruitjes schoon en kook deze beetgaar.



### Presentatie

9. Maak een spiegelplak van de aardappelpuree. Leg hierop het medaillon, en daarop weer de appelplak. Plaats midden op de appelplak een toefje

<sup>12</sup> Bron: Cuisine Culinaire West-Brabant ter gelegenheid van het 30-jarige bestaan

	cranberry compote. De gefrituurde schorseneren plaats je daar weer bovenop. Tegen dit torentje komen de cantharellen te liggen en drapeer de saus aan de andere kant van het torentje.
<b>Wijn</b>	Domaine de Cantepedrix, Lledoner Pelut, Vin de Pays de Cassan

## Variatie op een koffiedessert<sup>13</sup>

2,5 ltr water  
70 gram gemalen koffie  
550 gr suiker,

### Parfait

125 gr. eierdooiers  
65 gr. suiker  
500 ml slagroom  
*opdiene in een kopje*

### Crème brûlée

440 ml slagroom  
150 gr. suiker  
125 gr eierdooiers (*geef de  
eiwitten door aan de makers  
van het tussengerecht*)  
*opdiene op een schaalte*

### Smoothy

3 bananen  
625 ml volle melk  
125 gr. suiker  
2 vanillestokjes  
Sinaasappelschil  
(*Van de makers van het  
voorgerecht*)  
*opdiene in een glaasje*

Mokka koffieboontjes puur  
100 gr rietsuiker  
250 ml slagroom  
50 gr suiker  
rietjes

### Koffiestroop

1. Kook het water. Voeg dit toe aan de gemalen koffie. Doorroeren. Laat het geheel maximaal 10 minuten trekken. Zeef de vloeistof



(doek in de zeef leggen). Kook de koffie met de suiker tot een dikke siroop in (je hebt uiteindelijk 1,25 liter nodig).

2. Klop voor de parfait in een grote beslagkom de eierdooiers tot 70°C au-bain marie op. Voeg daarna de suiker toe, klop de massa licht en luchtig. Voeg 750 ml van de nog warme koffiesiroop toe. Blijf kloppen tot het mengsel is afgekoeld. Spatel de lobbige geklopte room door de koffiocrème. Vul 10 koffiekopjes voor ongeveer tweederde met het mengsel en zet 2 uur in de vriezer. Verdeel dan over de kopjes en vries in.
3. Verwarm de oven voor op 160°C. Klop de room met 250 ml van de koffiesiroop, de suiker en de eierdooiers tot de suiker is opgelost.
4. Schenk het mengsel in 10 ramekins (ovenbestendige bakjes). Plaats de bakjes in de zwarte slede, voeg heet water toe laat op het vuur totdat het water begint te koken.
5. Dek af met alu-folie (glimmende zijde naar beneden), zet het in de oven op de bodem (contactwarmte) voor ca. 45 min. Laat even afkoelen en zet ze in de koelkast.
6. Meng voor de smoothy de banaan met de melk, suiker, het merg uit de vanillestokjes en 250 ml van de koffiesiroop in de keukenmachine.
7. Zeef de smoothy en schenk in 10 glaasjes. Garneer af met een gedraaide sinaasappelschil (over van de court bouillon)


### Presentatie

8. Strooi een laagje rietsuiker over de crème brûlée en karameliseer dat met de gasbrander,
9. Klop de slagroom lobbige. Neem de kopjes met de parfait uit de vriezer en schenk hier op een dun laagje koffiestroop en schep er een quenelle van slagroom op.
10. Neem een langwerpige bord plaats daarop het kopje, de ramekin en er tussen in het glaasje met een lang rietje.

<sup>13</sup> Bron: Restaurant Auguste, Maarssen. Palion cuisinier: Karl van Baggem



## E - Menu januari 2008

<b>Tempura van kuruma-garnalen met Pittig-romige saus en tempura van rode paprika<sup>14</sup></b>	
<p>30 kuruma-garnalen, elk ca.20 gr. (maat 12/18)          Veel zonnebloemolie          2,5 el geklaarde boter          20 grote shiitake paddenstoelen (φ 5 cm), steeltjes verwijderd</p> <p>*10 el Pittig-romige saus          ** Tempurabeslag</p>	<p>1. Prepareer de garnalen: verwijder de koppen, pel ze (op de staartpunten na) en verwijder dan zo nodig de darmen. Spoel de garnalen kort af met koud water en laat ze uitlekken en dep ze droog. Knip de pootjes los en houd deze apart. De koppen hebt u verder niet nodig.</p> <p>2. Verhit een middelgrote koekenpan op een matig vuur, voeg de geklaarde boter toe en bak er de shiitake in. Doe ze in een kom.</p> <p>3. Verhit in een wok een laagje olie van 8 cm tot 170 gr C. Doop de garnalen in het tempurabeslag en frituur ze 1 tot 2 minuten. Laat de garnalen uitlekken op keukenpapier. Frituur de garnalenpootjes zonder beslag. Laat ze ook uitlekken.</p>
	
<b>Tempura van rode paprika</b>	
<p>4 rode paprika tempurabeslag</p>	<p>1. Snij de steelaanzet van de paprika's af.          2. Schil de paprika's met een dunschiller.          3. Snij de paprika open en haal de zaadlijsten eruit.          4. Snij er nu een mooi vormpje van of maak er reepjes van.          5. Haal de paprika door het beslag en frituur de paprika.</p>
<b>* Pittig-romige saus (voor 5 dl)</b>	
<p>2 eierdooiers          1 tl zeezout          Witte peper          2 tl rijstazijn          2 dl zonnebloemolie          100 gr. chiliknofloksaus (gezeefd)</p>	<p>1. Maak de mayonaise: klop in een kom de eierdooiers met een garde en voeg het zeezout, een beetje witte peper en de rijstazijn toe.          2. Klop de olie er heel geleidelijk door; zorg dat de mayonaise niet schift.          3. Roer tot slot de chiliknofloksaus door de mayonaise.</p>
<b>** Tempurabeslag</b>	
<p>3 eidooier          7 dl ijskoud Spa Rood          300 gr. tempurameel          aardappelzetmeel</p>	<p>1. Klop de eidooier en het ijskoude spa water door elkaar.          2. <i>Maak per keer kleine beetjes aan:</i> Schep de bloem er snel door: het beslag dient niet te glad en zelfs een beetje klonterig te zijn.          3. Voeg voor een extra knapperig resultaat wat aardappelmee toe.</p>
<b>Presentatie</b>	
<p>2,5 tl yuzu-sap          gesnipperde bieslook</p>	<p>Neem een langwerpige schaal. Begin met het verticaal plaatsen van de shiitake, aan de linkerkant van de schaal. Plaats dan afwisseld een garnaal en een paprika daarnaast. Trek aan de</p>

<sup>14</sup> Bron: De grote Chefs, Nobu het Kookboek



	onderkant van de schaal een horizontale streep van de Pittigromige saus. Garneer de gefrituurde garnalenpootjes aan de rechterkant van de schaal tegen de tempura aan. Strooi er wat fijn gesnipperde bieslook over en besprenkel met wat yuzu-sap.
<b>Wijn</b>	Japans bier, japanse thee, saké

## Pijlinktvis met zwarte rijst-vulling<sup>15</sup>

200 gr. Japanse zwarte rijst  
200 gr. kortkorrelige witte rijst

### Kookvocht voor de rijst

\* 1,5 l Dashi  
4 el sake  
2,5 el mirin  
4 el lichte sojasaus  
2,5 tl zeezout

1 kliswortel, geschild  
1 wortel, geschild  
8 shiitake, steeltjes verwijderd

\*\* 5 yariika-pijlinktvissen, elk 250 tot 300 gr., schoongemaakt en gepareerd

50 gr. arame  
10 scheuten rode hajikami

1. Spoel de witte rijst tot het water helder blijft. Laat hem 30 minuten weken en vervolgens uitlekken.
2. Maak het kookvocht voor de rijst: Verwarm de dashi in een kleine pan op een hoog vuur en voeg de sake en mirin toe. Laat het geheel aan de kook komen, draai direct het vuur laag en voeg de lichte sojasaus en het zeezout toe. Neem dan de pan van het vuur en laat de helft van het vloeistof afkoelen tot kamertemperatuur.
3. Kook de zwarte rijst 5 minuten in de overgebleven helft van het kookvocht en laat hem dan verder van het vuur af 15 min. doorstomen.
4. Snijd met een mes lange, ononderbroken gekrulde repen van de kliswortel en wortel, ongeveer alsof u een potlood slijpt (*katsura-muki snijtechniek*). Laat de kliswortelkrullen 20 minuten weken in heel zacht stromend koud water, zodat ze minder scherp worden. Snijd de shiitake in dunne plakjes. Houd ze apart.
5. Spoel het lijf en de tentakels van de inktvis goed af. Snijd de tentakels van de inktvissen. Voeg een snufje zeezout toe aan een pan met kokend water. Kook het inktvislijf (maar niet de tentakels) hierin 30 sec. en laat het daarna uitlekken.
6. Snijd de tentakels fijn en houd ze apart.



### Rijstkoken

7. Doe witte rijst, de groenten en fijngesneden tentakels in de pan en schenk het afgekoelde kookvocht erover. Breng alles op een hoog vuur aan de kook en laat het geheel 1 minuut doorkoken. Draai het vuur laag en kook de rijst 5 minuten. Kook de rijst dan nog 10 seconden op hoog vuur. Neem de pan van het vuur en laat de rijst 15 minuten rusten. Neem het deksel tussentijds niet van de pan.
8. Meng de (afgegoten) zwarte rijst bij de (afgegoten) witte rijst en de vulling.
9. Vul het lijf van de inktvis met het rijstmengsel en druk het stevig aan tot de punt van het lijf. Snijd de gevulde inktvis in plakken van hooguit 2 cm dik.
10. Bereid de arame volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking

<sup>15</sup> Bron: Culinaire Boekerij, De echte Japanse Keuken

	<p><b>Presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Schik op ieder bord 2 of 3 inktvisrondjes en garneer ze met de plukjes arame en een scheut hajikami.</li> <li>Serveer dit gerecht op kamertemperatuur.</li> </ol>
<p><b>* Voor 8 dl:</b></p> <p>25 g Konbu (zeewier) 2,5 liter water 5 zakjes à 8 gr. Dashi-moto poeder<sup>16</sup></p>	<p><b>Dashi</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Verwarm in een grote pan de Konbu met het water langzaam op een laag vuur, zodat het wier zijn smaak optimaal afgeeft.</li> <li>Neem de Konbu vlak voor het water kookt uit de pan, zodat zich geen schuim vormt.</li> <li>Voeg het Dashi-moto poeder toe, roer goed door en neem de pan van het vuur.</li> </ol>

<p>**</p>	<p><b>Pijlinktvis schoonmaken en prepareren</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Leg de pijlinktvis op een snijplank. Neem het lijf in de ene hand en trek met uw andere hand de tentakels los. Verwijder het rugschild en de ingewanden; bewaar desgewenst het inktzakje. Dit is klein, donker-zilverkleurig en meestal duidelijk zichtbaar. Snijd het los zonder het door te prikken.</li> <li>Was het lijf en pel met uw vingers het dunne vlies los. Snijd ook de zijvinnen los op het aanhechtingspunt; deze zijvinnen heeft u niet nodig. Spoel het lijf af en dep het droog met keukenpapier.</li> <li>Snijd de tentakels vlak onder de ogen af, druk de klein bek naar voren en snijd hem af. Spoel de tentakels en dep ze droog met keukenpapier.</li> </ol>
-----------	---

<sup>16</sup> Bij afwezigheid van Bonitovlokken

## Ebi no suimono

### Heldere soep met garnalen en spinazie

Bij deze klassieke soep worden de garnalen en de spinazie voorgedroogd en met zorg in de soepkommen gerangschikt. Daarna wordt de dashi erover geschonken. De garnalen worden tot een decoratieve “bloem” omgetoverd.

10 middelgrote ongekookte garnalen  
Zout  
65 gr. kuzu of aardappelmeel  
125 gr. wilde spinazie  
*Alternatief: zeewier*  
2,1 l dashi  
enkele reepjes yuzu

1. Pel de garnalen, maar laat het staartstuk intact. Was de garnalen en dep ze droog. Snijd de rug van de garnalen open en druk ze plat.
2. Maak in het midden van de garnalen een insnijding en druk hier de staart door, waardoor de garnalen “bloemen” worden. Zie foto.
3. Bestrooi de garnalen met wat zout en wentel ze door de kuzu. Leg de garnalen in kokend water met wat zout en kook ze 2 minuten. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
4. Was de spinazie, haal de steeltjes eraf en blancheer de spinazie in kokend water met wat zout. Dompel de spinazie in koud water om de mooie groene kleur te behouden.
5. Spreid de spinazieblaadjes uit op een bamboe rolmatje en rol alles stevig op om het vocht weg te laten lopen. Snijd de spinazierol in 10 stukken van ca. 5 cm.



#### Presentatie

6. Verwarm 10 soepkommen. Leg in iedere kom een spinazierolletje en leg de garnalen ernaast.
7. Breng de dashi aan de kook en maak hem op smaak met wat zout. Schep de dashi over de ingrediënten in de kommen; let er daarbij op het fraaie arrangement niet te verstoren.
8. Leg wat gedraaide reepjes yuzu boven op de soep, zie foto onder rechts. Serveer onmiddellijk.



*Foto's links:*  
Handelingen om een "bloem" van garnalen te maken.



*Foto onder:*  
Snijtechniek: Maak twee insnijdingen in de schil van de yuzu en draai deze in een krul.



## Kamo Jibu-ni<sup>17</sup>

### Suddereend met Japanse aardappel

5 tamme eendenborsten à  
300 gr. per stuk  
5 el maïsmeel  
1 l dashi-bouillon  
250 ml sojasaus  
250 ml mirin  
9 el suiker  
10 tl Japanse  
mierikswortelpasta

#### Sato-imo

1 kg sato-imo of roseval  
aardappels  
10 kopjes water waar rijst  
in is gewassen  
10 kopjes dashi-bouillon  
7,5 el plus 2,5 tl suiker  
1,5 tl zout  
10 tl lichte sojasaus  
5 el julienne van  
sinaasappel

#### Raapbloesem

125 gr. raapbloesem of  
broccolirosjes (zonder  
steel)  
0,8 kopje dashi- bouillon  
5 tl lichte sojasaus  
2,5 tl mirin  
1,5 tl zout

1. Halveer de eendenborstjes in 2 gelijke stukken.
2. Snijd de eend in stukjes van 4 bij 4 cm en 1 cm dik. Maak een paar inkepingen in het vet. Bepoeder uitsluitend de vleeszijde van de eendenstukjes met maïsmeel en zet apart.



3. Bak de eendenborst op het vet zonder boter aan tot het vel knapperig is en draai ze daarna nog even kort om.
4. Breng de bouillon, sojasaus en mirin aan de kook, voeg de eend toe doe het geheel over een in braadslee.
5. Plaats de braadslee in een voorverwarmde oven en laat zachtjes gaar sudderen in ongeveer 20 minuten. Leg de eendenstukjes in 10 kommetjes en garneer elke portie met een theelepel mierikswortel.
6. Schil de sato-imo, snijd een dun plakje van de boven- en onderkant af en snijd de zijkanten van elke aardappel tot een regelmatig zeshoek. Sudder de aardappels in het rijstwater gaar. Giet de aardappels af, laten uitlekken en doe de dashi in de pan. Breng aan de kook, voeg suiker, zout en sojasaus toe en sudder de aardappels 5 minuten. Doe de aardappels in 10 kommen, voeg wat kookvocht en garneer met jullienne van sinaasappelschil.
7. Sudder de **raapbloesem** in het licht gezouten kokend water. Afgieten en kort in ijswater afkoelen. Doe de dashi in een pan en breng aan de kook. Voeg sojasaus, mirin en zout toe en haal de pan van het vuur. Doe de raapbloesem in deze bouillon en laat 30 seconden staan. Afgieten en als garnering bij de eend serveren.

<sup>17</sup> Bron: Culinaire Reisbibliotheek, Japan, Oorspronkelijke recepten uit het Land van de Rijzende Zon

## Chikuzen-Ni<sup>16</sup>

### Suddergroenten in Sojasaus

Ingrediënten voor 10  
personen

200 gr. van  
bamboescheuten, wortel,  
klis, lotuswortel,  
konnyuaku (duivelstong)  
10 verse shiitake  
30 peultjes  
5 tl olie  
250 gram witte rijst

#### **Bouillon**

7,5 kopjes dashi-bouillon  
250 ml donkere sojasaus  
125 gr. suiker  
150 ml sake

1. Schil en snijd alle groenten in blokjes. Verwijder de duivelstong met een lepel. Kook de groenten en de duivelstong, een voor een, 5 minuten in licht gezouten water.
2. Verhit de olie en roerbak de groenten in 2 minuten.
3. Kook de witte rijst.

#### **Bouillon**

4. De dashi in een pan doen en de geroerbakte groenten toevoegen. Het schuim afscheppen en de andere bouillon-ingredienten toevoegen. Aan de kook brengen in een gesloten pan laten sudderen tot de ingrediënten gaar zijn.

#### **Presentatie**

5. Doe de witte rijst in een apart kommetje.
6. Leg de groenten in kommetjes, voeg een beetje kookvocht toe en dien op.

## Bento-doos

### Chocoladesoufflés

5 hele eieren plus 5 extra  
eierdooiers  
225 gr. boter, plus extra om  
de vormpjes in te vetten  
215 gr. chocolade  
(cacaogehalte ca 70%,  
fijngehakt)  
250 gr. bruine  
basterdsuiker  
6 el maïsmeel  
poedersuiker



### Chocoladesoufflés prepareren

1. Klop de hele eieren en de eierdooiers door elkaar en houd ze apart bij kamertemperatuur.
2. Laat de boter smelten in een pannetje op een matig tot laag vuur, zonder te laten verbranden, tot zich schuim begint te vormen. Houd de boter apart.
3. Doe de chocolade in een middelgrote kom. Roer de gesmolten boter erdoor zodat de chocolade smelt. Roer de bruine suiker en de maïsmeel erdoor. Klop er ten slotte vlug de eieren door. Laat het soufflémengsel afgedekt rusten in de koelkast.

### Chocoladesoufflés bakken

1. Verwarm de oven voor op 180-190 gr C.
2. Vet 10 soufflévormpjes van 8 cm doorsnee in met gesmolten boter. Vul de vormpjes met het soufflémengsel.
3. Bak de soufflés circa 12 minuten in de oven. Neem de gare soufflés uit de oven, en zet de bakjes op 10 borden. Werk hierbij snel, anders stolt de chocolade. Zeef de poedersuiker over de soufflés.

### Shiso-siroop

2,5 groot shiso-blad  
10 el water  
12 el kristalsuiker  
maximaal 2,5 el mizuame

### Shiso-siroop

1. Dompel het shiso-blad kort in kokend water en vervolgens in ijskoud water. Dep het droog met keukenpapier.
2. Snijd het blad fijn.
3. Breng de overige ingrediënten voor de siroop in een pannetje aan de kook.
4. Kook de siroop 2 minuten op een matig vuur tot het dikker wordt.
5. Roer het fijngesneden shiso-blad door de siroop en laat die afkoelen.

### Sesamijs

11 el kristalsuiker  
5 eierdooiers  
5 el witte sesampasta

### Sesamijs in Nobustijl

1. Maak eerst de sesamkaramel.\*
2. Klop voor het ijs de suiker, eierdooiers en witte-sesampasta in een middelgrote kom door elkaar en houd dit apart. Verwarm in



<p>2,5 dl melk 2,5 dl slagroom</p>	<p>een pannetje de melk tot het kookpunt. Voeg het eiermengsel toe en verwarm de vla op een matig vuur tot 80 gr C; schraap hierbij met een spatel langs de bodem om aanbranden te voorkomen. Zeef de vla snel in een middelgrote kom en laat hem afkoelen. Meng de room erdoor en draai het mengsel in een ijsmachine tot een dikke massa.</p> <p>3. Schep er vlak voor het ijs stijf is de stukjes karamel door.</p>
<p>20 kersen 10 plakjes carambola</p>	<p><b>Presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plaats in een Japanse jubako bento- doos de chocoladesoufflé, een bolletje sesamijs, plaats ook per doos 2 kersen en een dun plakje carambola.</li> <li>2. Giet de shiso-siroop in een klein glaasje en plaats dit naast de doos.</li> <li>3. Een beetje siroop wordt vlak voor het opdienen over de soufflé gesprendeld. Doe dit snel, vóór de chocolade stolt.</li> </ol>

<p><b>*Sesamkaramel</b></p> <p>11 el kristalsuiker 1 dl water 2,5 el wit sesamzaad, (geroosterd) 2,5 el zwart sesamzaad, (geroosterd)</p>	<p><b>Sesamkaramel</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Karameliseer de suiker, laat het licht kleuren (niet roeren).</li> <li>2. Kook het geheel met het water in, net zolang totdat er een druppel aan houten lepel blijft hangen.</li> <li>3. Strijk het uit op een siliconenmat.</li> <li>4. Schep het sesamzaad erover heen.</li> <li>5. <i>Vlak voor opdienen:</i> Maal de sesamkaramel fijn in de magimix mixer.</li> </ol>
---	---

**Rouleau van poulet noir met krab in gelei van gerookte paprika**

**Gelei van gerookte paprika**

1,5 kg rode paprika  
2,5 el rookmot  
15 gram agar agar  
1dl kippenbouillon

**Gelei van gerookte paprika**

1. Verwarm de oven voor op 225° C. Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten. Laat de paprika's in de oven zwart blakeren, doe ze evt. 5 min. in een plasticzak, verwijder de schil.
2. Verwarm de rookoven voor en doe 2,5 eetlepels rookmot in de oven. Leg de paprika's op het rooster van de rookoven, zet de temperatuur eerst op 3 en dan op 1.  
Rook de paprika in ca. 10 min. Pureer de paprika in een blender en weeg er ca. 750 gram van af.
3. Meng de agar agar erdoor en breng op smaak met zout. Breng de puree aan de kook, verdun de gelei met wat fond (*je hebt niet alles nodig*) en strijk de gelei vervolgens dun uit op geolied bakpapier of plasticfolie en laat het opstijven. Als de gelei niet stevig wordt, dan opnieuw opwarmen met meer fond en opnieuw laten afkoelen.



**Releau van poulet noir**

4 filets van zwartpoot kip  
(poulet noir)

**Releau van poulet noir**

4. Plet de kipfilet tussen twee lagen plastic folie, totdat ze 2 x zo dun en groot zijn geworden. (*Gebruik een koekenpan, batter of vleeshamer.*) Bestrooi de filets met zout, peper en fijngesneden bieslook. Rol de filets strak op. Wikkel ze in plastic folie, draai dit stevig aan. Verwarm een pan met water tot 70 °C leg de rolletjes erin en gaar deze in 20 minuten. Haal ze er uit en laat afkoelen.

**Dressing**

50 gram groene  
kruidenmosterd  
  
50 gram suiker  
scheutje arachideolie

**Dressing**

5. Meng de mosterd met suiker tot een gladde emulsie en voeg een beetje olie toe om "het te laten lopen". Zet apart.

**Vulling**

250 gram diepvries King  
Krab vlees  
1,5 stuks Granny Smith  
½ bos bieslook  
50 gram crème fraîche  
1,5 stuks witte ui

**Vulling**

6. Tel 10 steeltjes bieslook uit voor de presentatie en knip de rest van de bieslook fijn. Meng de krab met de in kleine blokjes gesneden appel, de fijngeknipte bieslook en de crème fraîche. Leg de fijngesneden ui 10 sec. in een bolzeef in het kokend water, spoel koud, laat goed uitlekken en meng door het

<p style="text-align: right;">olijfolie, witte wijn azijn</p> <p><b>Presentatie voorbereiden</b> div. soorten slablaadjes (zeer weinig) 10 stuks spaghetti, olie om te frituren</p>	<p>krabmengsel.</p> <p><b>Presentatie voorbereiden</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Snij <b>van</b> de paprikagelei 10 repen van 10 x 4 cm. Verdeel het krabmengsel erover en rol ze op (met schone handen).</li> <li>8. Frituur de 10 spaghetti stengels.</li> <li>9. Maak een vinaigrette van olie, azijn en een beetje groene mosterd.</li> </ol> <p><b>Presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Plaats op de borden (<i>kamertemperatuur</i>) schuin rechts de gevulde paprikagelei, links onder een klein toefje gemengde sla (door de vinaigrette gehaald) en daar boven een plakje kip rouleau, steek daarin een spaghetti stengel. Smit 3 grote druppels mosterdsaus op het bord. Maak af met een steeltje bieslook.</li> </ol>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Maison Galhau, Viognier - Muscat, Vin de Pays Catalan</p>

## Langoustines met bloedsinaasappel, venkelschuim en witte chocolade

<p>30 langoustines</p> <p>7 bloedsinaasappels 6 sinaasappels</p> <p><b>Venkelschuim</b></p> <p>2 grote venkelknollen, <i>in fijne reepjes</i> 6 el boter 2 steranijs 100 ml pastis 2 el crème fraîche 1 el room scheutje citroensap</p> <p>8 el arachideolie</p> <p>250 g witte chocolade <i>(van goede kwaliteit)</i></p> <p>5 blaadjes basilicum, <i>in stukjes gescheurd</i></p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pel de langoustines<sup>18</sup> en verwijder het darmkanaal. Bewaar ze in de koelkast tot gebruik.</li><li>2. Schil de bloedsinaasappels, snijd de partjes uit de vliesjes en zet ze weg tot gebruik. <i>Je hebt 50 partjes nodig.</i></li><li>3. Boen de sinaasappels schoon en rasp de schil van 2 sinaasappels met een zesteur fijn. Pers de sinaasappels uit en kook het sap tot de helft in. Houdt het sap warm in de warmhoudkast.</li><li>4. Stoof de venkel in 4 eetlepels boter, voeg de steranijs, pastis en zo veel water toe tot de venkel net onderstaat. Breng het geheel aan de kook en laat de venkel op laag vuur minimaal 30 minuten zachtjes stoven. Voeg eventueel wat extra water toe.</li><li>5. Verwijder de steranijs en pureer de venkel in een blender. Zeef de venkelpuree en doe deze weer terug in de pan. Voeg de rest van de boter, room en de crème fraîche toe, klopf dit mengsel met de staafmixer tot schuim. Breng het venkelschuim op smaak met zout en citroensap.</li><li>6. Verwarm de bloedsinaasappelpartjes in het ingekookte sinaasappelsap.</li><li>7. Verhit de arachideolie in een koekenpan en bak de langoustines op halfhoog vuur net gaar. Dep ze met keukenpapier af en bestrooi ze met wat zout. <i>(anders loopt het eraf).</i></li><li>8. Smelt de chocolade langzaam op max. 45° C. Maak 30 kleine porties op bakpapier of siliconenpapier, maak hier met een lepel dunne rondjes van en laat afkoelen.</li></ol> <p><b>Presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>9. Neem diepe borden, schep in ieder bord een grote lepel ingekookte sinaasappelsap, leg daarin 5 sinaasappelpartjes en bestrooi ze met basilicum. Leg hierop per bord 3 langoustines. Plaats op de langoustine een chocolade rondje. En bestrooi deze met enkele sliertjes geraspte sinaasappelschil. Schep het venkelschuim eromheen.</li></ol>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Domaine Beausejour, "Les Grenettes" AOC Touraine</p>



<sup>18</sup> In plaats van langoustines kun je ook grote garnalen of kreeftestaartjes gebruiken.

## Heilbot<sup>19</sup> in soep en balsamico sabayon

### Doperwtensoep

5 sjalotten  
1 prei, *het witte deel*  
boter  
1 l kippenbouillon  
peper  
kardemonpoeder  
korianderpoeder  
200 gr diepvriesdoperwten

### Ossenstaart

2 el fijngehakte sjalot  
800 gr ossenstaart  
boter  
1 kruidnagel  
1 blaadje laurier  
  
10 plakjes carpaccio van  
heilbot  
4 eierdooiers  
2 el zachte witte  
balsamicoazijn  
100 gr doperwten  
40 gr sesamzaad  
2 of 3 noribladen  
arachideolie

1. Zet voor de gerecht diepe borden in de warmhoudkast.
2. Maak 1 liter kippenbouillon (*fles*). Maak de bouillon op smaak met wat peper, kardemon en koriander.
3. Stoof de sjalot met de fijngesneden prei in boter. Voeg de kippenbouillon toe en laat dit 20 minuten koken.
4. Voeg de erwten toe en laat nog 5 minuten doorkoken. Niet langer omdat dan de felle groene kleur verdwijnt. Mix de soep op hoge snelheid fijn en duw hem door een fijne zeef.
5. Fruit de sjalot in de boter, doe er de in stukken gesneden ossenstaart aan toe en voeg net zoveel water toe, dat de ossenstaart geheel onder staat. Voeg de kruidnagel en laurier toe. Laat zachtjes koken in een snelkookpan, minimaal 1 uur. Schep de ossenstaart met een schuimspaan uit de pan en laat deze iets afkoelen. Verwijder vervolgens het vet en de botten. Laat het overgebleven ossenfond zacht inkoken. Als het is ingekookt, voeg dan weer het vlees toe en breng opnieuw aan de kook, ong. 5 min. Breng op smaak met peper en zout. *Het resultaat is een soort ragout (a la fritot van kalfswang)*.
6. Blancheer de resterende doperwten.
7. Rooster het sesamzaad in een droge pan bruin.
8. Knip de noribladen in 10 smalle lange hoge driehoeken. Bak de nori snel in wat olie en wentel deze daarna direct in de sesam.
9. Verdeel de warme ossenstaart op de heilbotplakken en rol deze op.
10. Klop de eierdooier met twee eetlepels water, de balsamicoazijn en peper en zout op tot sabayon.



### Presentatie

11. Verdeel de soep over tien borden en leg de opgerolde heilbot erin.
12. Giet de balsamico sabayon erover en werk af met doperwten en gebakken nori blad met sesamzaad.

### Wijn

Cedar Wood Winery, Chardonnay, California

<sup>19</sup> In dit gerecht wordt de warme ossenstaart in de rauwe heilbot ( je kunt ook carpaccio van heilbot kopen) gewikkeld.

## Ananascompote met dragonsiroop, sambuca ijs en kokosschuim

### Kokosschuim

1,25 blaadje gelatine  
0,65 lt kokosmelk  
1 el citroensap  
30 gr suiker

### Sambuca ijs

4,5 dl melk  
125 gr suiker  
0,85 dl room  
85 gr eigeel  
4,5 cl sambuca

### Amandelkletsoppen

(voor ± 25 stuks)

25 gr boter  
100 gr witte basterdsuiker  
1 el water  
50 gr bloem  
½ tl kaneel  
zout  
40 gr amandelen

### Ananascompote

1 ananas  
2 vanillestokjes  
185 gr suiker

### Dragonsiroop

2,5 dl water  
750 g suiker  
1 zak (ong. 90 gram) verse dragon



- Kokosschuim** Laat voor het kokosschuim de gelatine 5 minuten in een ruime hoeveelheid koud water weken. Doe de kokosmelk, het citroensap en de suiker in een pan en verwarm op een medium warmtebron tot 60 C.  
Knijp de gelatine goed uit en roer deze door het kokosmengsel. Doe warm in een kidde, koel terug tot 25 C. en zet in de koeling, zonder dop.
- Sambuca ijs:** doe de melk, suiker en room in een pan en breng aan de kook. Neem de pan van de warmtebron en schenk het mengsel al roerend over het eigeel. Voeg de sambuca toe. Zet terug op de warmtebron tot het mengsel licht is gebonden (81 C). Laat afkoelen, zet 30 min. in de koelkast zodat het goed koud is en doe in de ijsmachine. Maak er ijs van in de machine en bewaar het mengsel in de diepvries.
- Amandelkletsoppen:** Verwarm de hetelucht oven voor op 225°C en vet 2 bakplaten in of gebruik bakpapier. Mix de amandelen in fijne stukjes in de Magimix.  
De boter romig roeren met de suiker; de bloem met een snuffje zout en de kaneel erboven zeven en erdoor roeren, samen met 1 eetlepel koud water en de amandelen. De amandelen pellen en grof hakken en erdoor mengen, kneed er met je handen een bal van. Neem van dit deeg steeds een balletje en leg deze op het bakpapier, plet het balletje met je vingers of een paletmes. Maak ongeveer 25 bergjes, en leg ze ruim uit elkaar op het bakblik. De koekjes gaar en lichtbruin bakken in 5 min, dan de oven uitzetten en de kletsoppen nog 3 minuten bruin bakken en ze dan iets laten afkoelen. (*Blijf controleren!!*) Met het paletmes de kletsoppen van de bakplaat nemen en ze verder laten afkoelen. Bewaar ze dan in een koekblik tot presentatie.
- Ananascompote:** Schil de ananas, verwijder de harde kern en alle harde stukken.  
Snijd het vruchtvlees in stukjes. Snijd de vanillestokjes in de lengte een aantal keer doormidden (*je hebt 10 dunne stokjes nodig*). Haal de vanille er uit en doe de stokjes en het merg met de suiker en de stukjes ananas in een pan. Breng het geheel aan de kook en neem van de warmtebron.
- Dragonsiroop:** Maak voor de dragonsiroop een suikerstroop. Doe hiervoor het water met de suiker in een pan. Breng aan de

<p><b>Garnering</b> enkele blaadjes dragon</p>	<p>kook en laat enkele minuten op een hoge warmtebron doorkoken. Blancheer intussen de dragon enkele seconden en spoel na met ijswater. Laat goed uitlekken, roer door de suikerstroop en pureer met de staafmixer.</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>6. Schik de compote en het ijs op borden en schenk of sprenkel hierbij de dragonsiroop. Garneer met een dun vanillestokje, en enkele blaadjes dragon. Maak af met een kletskep en een eetlepel kokosschuim.</p>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Viña Casa Silva, "Late Harvest", Sémillon/Gewurztraminer, Colchagua Valley</p>


## G - Menu maart 2008

<b>Amuse van zalm met kwartelei</b>	
<p>2 grote aardappels (vastkokers) 10 kwarteleitjes</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Was de aardappels en droog ze goed af (niet afspoelen, zetmeel bindt).</li><li>2. Rasp de geschildde aardappels op de grove rasp (<i>geen mandoline</i>), voeg iets peper en zout toe en bak hiervan in de koekenpan met wat olie een goudbruine koek.</li><li>3. Steek hiervan met een ronde uitsteker 10 rondjes uit. Laat afkoelen.</li><li>4. Bak alle kwarteleitjes in een pan (of in tweeën), (<i>niet te knapperig, ze moeten net even stollen</i>) en steek ze dan uit op een snijplank.</li></ol>
<p>125 g gerookte zalm</p>	<p><b>Presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Steek met dezelfde uitsteker 10 rondjes uit de gerookte zalm en leg die op de aardappelkoekjes. Leg hier bovenop een gebakken kwarteleitje.</li><li>2. Serveer de amuse op een amuselepel. De amuse wordt niet aan tafel genuttigd, kies voor een moment aan de bar of tijdens het koken.</li></ol>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Plaimont, "The Favorit" Blanc, Vin de Pays des Côtes de Gascogne</p>





## Salade van kwartel, tomaat en gegrilde aardappel

<p>10 kwartels ganzenvet 3 takken tijm 3 takken rozemarijn 6 tenen knoflook</p> <p>10 rozeval aardappels</p> <p>8 pomodori</p> <p>1 bos roguetsla</p> <p><b>Dressing</b></p> <p>1 dl kruidenolie 1 sjalotje 1 el balsamico 1 el sherry vocht van de tomaten zout &amp; peper, eventueel suiker</p> <p>Fleur de Sel</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Was de aardappels, snij ze doormidden, kook ze even vóór en grill het snijvlak. Zet ze straks gelijk met de tomaat in de oven.</li><li>2. Haal van de kwartels de borstjes en de pootjes af. Leg de pootjes in een pan en voeg zoveel vet toe dat ze ruim onder staan; voeg enkele takjes tijm en rozemarijn toe en 5 geplette teentjes knoflook. Verwarm tot 90°C en laat in ± 1 uur gaar worden.</li><li>3. Ontvel de tomaten; snij ze in achten en verwijder het vocht - vang dit op - en de pitjes. Leg de partjes tomaat in een ovenschotel; bestrooi ze met peper en zout, suiker en 1 teentje knoflook uit de knijper; druppel er wat olijfolie op. Zet 45 minuten in een oven van 90°C, samen met de aardappels, apart van elkaar (<i>niet op elkaar</i>).</li><li>4. Was en droog de sla. Stelen verwijderen.</li></ol> <p><b>Dressing</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>5. Neem 1 deciliter van de hete vet (de olie) waarin de pootjes liggen. Snij het sjalotje zeer fijn, voeg dit bij de olie, samen met de andere ingrediënten. Klop flink op en breng op smaak. Houd lauwwarm in de warmhoudkast.</li><li>6. Zout en peper de kwartelborstjes en bak zachtjes op in wat olijfolie 2 minuten op de velzijde, 1 minuut aan de andere zijde.</li></ol> <p><b>Presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>7. Leg midden op het bord wat sla, verdeel daar de borstjes en pootjes op. Garneer met de tomaat en de aardappel en schenk de dressing erover. Strooi over de aardappel wat Fleur de Sel.</li></ol>	
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Maison Heim, Pinot Blanc, Réserve AOC D'Alsace</p>	

## Drooggebakken visfilet met een croûte van gruyèrekaas, geserveerd met slakken en gestoofde komkommer

### Visbouillon

visgraten en  
schaaldierpanters  
Bouquet: wit van prei,  
uien, winterwortel,  
selderij, knoflook,  
laurier, tijmblaadjes,  
gedroogde koriander  
witte wijn  
saffraan  
klein scheutje azijn

### Croûte

40 g zachte boter  
tijn  
2 teentjes knoflook  
1 eierdooier  
80 g geraspte  
gruyèrekaas  
40 g broodkruim van  
(droog) witbrood,  
fijngedraaid  
eventueel olijfolie

### Slakken

2 sjalotjes, geschild en  
fijngesnipperd  
1 teen knoflook gekneusd  
kruiden: peterselie,  
bieslook, cayennepeper,  
kerrie  
3 dl (slag)room  
30 slakken (petite grise)

### Komkommer

2 dl (slag)room  
1 teen knoflook  
2 komkommers  
mint

### Vis

### Visbouillon

1. Maak in 20 minuten een stevige visbouillon, passeer door een doek en laat dit reduceren tot een stroperige visfumet.



### Croûte

2. Maak intussen de gruyèrecroûte. De knoflook pletten. De zachte boter mengen in de Magimix met kruiden, knoflook en zout en peper, voeg de kaas toe en als laatste het broodkruim. Indien nodig iets afslappen met wat olijfolie.
3. Tussen twee plakken vetvrij papier uitrollen in een rechthoekige vorm en een dikte van 2 mm; in de vriezer koud wegzetten.

### Slakken

4. In een pan sjalot met knoflook aanfruiten; de zeer fijngesneden kruiden (peterselie, bieslook) plus cayennepeper en kerrie toevoegen. Aflussen met de room en inkoken tot sausdikte. De uitgelekte slakken, kruiden, zout en peper toevoegen en vlak voor het serveren opwarmen.

### Komkommer

5. Komkommers schillen en de zaadlijsten verwijderen; in bâtonets (=iets dikker dan een lucifer) snijden van circa 5 cm. En deze weer in 5-en snijden. Bewaren in ijswater. Wat room inkoken om straks de komkommer in te garen. Wat mint fijnhakken.

<p>500 g tilapiafilet olijfolie <i>(Italiaanse virgine)</i></p> <p>10 sprietjes bieslook</p>	<p><b>Drooggebakken visfilet</b></p> <p>6. De oven voorverwarmen op 250°C. De vis portioneren en snel droog bakken aan één kant (binnenzijde) in een tefalpan. Bakblik invetten met olijfolie en daarop de vis leggen (gebakken zijde onder) en heel licht bestrooien met wat zeezout.</p> <p>7. De croûte, in bevroren toestand, snijden op grootte van de vis en erop leggen. In de oven schuiven (liever op 2 dan op 1 plaat) en 5 à 6 minuten op 200°C verwarmen. Laat nog 10 minuten rusten.</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>8. De komkommer garen in de room met zout en peper; voeg op het laatst de mint toe. De hete visglacé opmonteren met olijfolie en wat roomboter. De slakken heet maken. De vis, slakken en komkommer op voorverwarmde borden verdelen, saus toevoegen.</p> <p>9. Nappeer de visfumeé rond het gerecht. Maak af met een sprietje bieslook.</p>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Maison Heim, Pinot Blanc, Réserve AOC D'Alsace</p>

## Rolletjes van kalfsvlees met gedroogde ham en bloemkoolmousseline

### Groentebouillon

1 prei  
1 winterwortels  
enkele takjes peterselie  
2 uien  
1 kruidnagel  
± 2 l water

### Kalfsvlees

8 dunne lapjes kalfsvlees  
room  
3 el gehakte peterselie  
3 el parmezaanse kaas  
  
8 plakken gedroogde  
Coburg ham

### Bloemkoolmousseline

1,5 bloemkool  
1 grote prei  
1 mespunt kerrie  
wat room

### Groentebouillon

1. Snij de groenten heel fijn. Leg de groenten in een pan en voeg circa 2 liter water toe; breng aan de kook. Laat 1 uur zachtjes trekken.



### Kalfsvlees

2. Sla de lapjes vlees, indien nodig, nog wat platter tussen folie. Snij ze bij tot een rechthoek. Weeg het afsnijdsel en maal het met dezelfde hoeveelheid room in de keukenmachine fijn. Voeg peterselie en parmezaanse kaas toe en breng verder op smaak met zout en peper. De ham is meestal al zout genoeg dus voorzichtig met het kruiden.
3. Leg op ieder lapje een plakje gedroogde ham; verdeel de farce erover en rol voorzichtig op. Bind met een touwtje vast.

### Bloemkoolmousseline

4. Verdeel de bloemkool in stukjes. Zeef de groentebouillon en kook de bloemkool hier zonder zout in gaar.
5. Peper de vleesrolletjes; bak ze rondom in wat boter. Giet wat bouillon erbij van de bloemkool (ze moeten onder staan) en zet het deksel op de pan. Laat 12 minuten zachtjes sudderen.
6. Snij de grote prei in ragfijne julienne. Frituur de prei kort op 170°C in de wok, neem het met een frituurspaan uit de wok en laat op keukenpapier uitlekken.
7. Pureer de bloemkool met de kerrie; voeg nog wat room toe en breng op smaak met zout en peper.
8. Haal de 8 vleesrolletjes uit de pan, houd ze warm, snij de 8 rolletjes in plakken van 10 porties. Voeg wat room bij het stoomvocht en laat nog wat inkoken. Breng op smaak.

**!! Let op nergens zout op: de Coburg ham is zeer zout, bloemkool achteraf op smaak brengen.**

### Presentatie

9. Midden op het bord wat bloemkool, hier midden op een bergje prei en daar omheen de in plakjes gesneden rollade. Rondom wat saus.

### Wijn

Roger Sauvestre AOC Brouilly

## Kersendessert met chocoladebrownie, witte-chocoladeschotten en champagnesabayon

### Voor de marinade

2 flessen rode fruitige  
wijn  
2 dl port  
2 el suiker  
zeste van 1 sinaasappel  
1 vanillestokje  
5 blaadjes munt  
5 blaadjes dragon  
1 kaneelstokje  
2 dl Kirschberry likeur

### Marsepein

100 g kristalsuiker  
100 g amandelschaafsel  
1 eiwit

### Gevulde kersen

1 kg kersen, ontpit  
1 dl kirsch  
200 g marsepein  
maïzena

### Chocoladebrownie met pistache

120 g zachte boter  
100 g pure chocolade  
2 eieren  
vanillemerg van 1  
stokje  
160 g suiker  
80 g bloem  
0,5 el maïzena  
0,5 tl zout

100 g pistachenoten,  
grof gehakt

200 g witte-  
chocoladedruppels (of  
een grof gehakte witte

### Marinade

1. Kook voor de marinade de wijn met de overige ingrediënten, behalve de Kirschberry, in tot 2 deciliter. Passeer door een zeef. Voeg de Kirschberry likeur toe.



### Marsepein

2. Draai in de Magimix de suiker, het amandelschaafsel en het eiwit tot een smeuvige massa. *Draai het niet te lang, anders draai je de olie eruit en wordt de marsepein te droog.*

### Gevulde kersen

3. Draai voor de gevulde kersen marsepein en kirsch op tot een glad geheel. Breng het over in een spuitzak en vul de ontpitte kersen met de massa. Breng marinade aan de kook, voeg de kersen toe. Niet meer laten koken.

De vulling loopt hierbij iets uit de kersen. Reserveer de kersen (=verwijder de kersen uit het vocht). Bind vervolgens de marinade af met maïzena tot sausdikte.

### Chocoladebrownie

4. Smelt voor de brownie de pure chocolade en de boter au bain-marie. Klop de suiker, eieren en vanille apart op.

Voeg vervolgens alles bij elkaar.

Mix de bloem, de maïzena en het zout door elkaar.

Spatel de bloem met de 125 g noten en de witte chocolade door de massa.

Vul de "brownievormen" (*gebruik hiervoor de siliconenmatjes met batonetvormpjes*) en bak de brownies in circa 25 minuten af in een oven van 180°C. Prik in de brownie om te kijken of deze gaar zijn.

5. Bewaar de overgebleven noten voor de chocoladeschotten en de presentatie.

<p>chocoladereep)</p> <p><b>Witte chocoladeschotten</b></p> <p>200 g witte chocolade pistachenoten, zeer fijn gehakt</p> <p><b>Champagnesabayon</b></p> <p>2,5 dl champagne 100 g suiker 4 eidooiers 1 heel ei 1 vanillestokje 2 dl halfgeslagen room</p> <p><b>Stracciatella-ijs</b></p> <p>4 eierdooiers 110 g suiker 330 ml room 110 ml melk 1 vanillestokje 50 g pure chocolade</p> <p>gehakte pistachenoten</p>	<p><b>Chocoladeschotten</b></p> <p>6. Smelt voor de chocoladeschotten de witte chocolade au bain-marie (niet heter dan 45°C). Smeer dit uit op siliconenbakpapier. Strooi er (75% van de) pistachepoeder overheen en laat het hard worden.</p> <p><b>Champagnesabayon</b></p> <p>7. Klop voor de champagnesabayon de ingrediënten, behalve de room au bain-marie op tot een luchtige vla-achtige massa. Laat afkoelen tot lauwwarm maar blijf kloppen. Spatel de halfgeslagen room er voorzichtig door.</p> <p><b>Stracciatella-ijs</b></p> <p>8. Breng de room en de melk met het opengesneden vanillestokje aan de kook en laat op een zacht vuur trekken, zorg dat er geen velvorming ontstaat. Schraap het merg met de achterkant van een mesje uit het stokje en voeg toe een het melk/room mengsel.</p> <p>9. Klop het eigeel met de suiker tot ruban<sup>20</sup> is verkregen. Giet het melk/room mengsel voorzichtig op het eimengsel laat al kloppend au bain-marie tot binding komen (83°). Laat afkoelen tot lauwwarm . Werk af in de ijsmachine. Meng op het laatste moment de fijngehakte chocolade door het ijs. Maak kleine bolletjes ijs en vries in.</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>10. Serveer een bol ijs, een brownie met sabayon en 5 gevulde kersen. Werk af met een chocoladeschot. Strooi als garnering wat gehakte pistachenoten over het bord.</p>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Baroncini, Il Santo Vino Liquoroso</p>

<sup>20</sup>Een mengsel van ei en suiker, koud of warm schuimig geslagen.

## H - Menu april 2008

<b>Tartaar van lamshaas op een bedje van lamsoren met gefrituurd kwartel ei, wasabi-mosterd mayonaise</b>	
<b>Benodigdheden</b>	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Kwartelei</b> 10 st. kwartelei 1 ei, Panco (paneermeel) Patentbloem Frituurolie	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kook de kwarteleieren in 3 à 4 minuten hard, laat schrikken en pel ze.</li><li>2. Wentel de eieren door de bloem, daarna door het losgeklopt eiwit en daarna door de Panco. Bewaar de eidooier voor de tartaar.</li></ol>
<b>Tartaar van lamshaas</b> 500 g lamshaas 4 st. stoneleaks 3 takjes tijm 150 g lamsoren balsamico azijn	<ol style="list-style-type: none"><li>3. Droog de lamshaas goed af. Snij in zeer fijne brunoise. Snij de stoneleaks in vieren overdwars en vervolgens in zeer fijne ringetjes. Rits de tijm takjes af en snij de blaadjes fijn. Blancheer de lamsoren 1 minuut zonder zout, spoel koud met ijswater en droog daarna zorgvuldig. Verwijder de stelen.</li><li>4. Vermeng de lamstartaar met de ui, tijmblaadjes en de eidooier, breng op smaak met zout, peper en balsamico.</li></ol>
<b>Mayonaise</b> 2 eidooiers 15 g groene mosterd 5 g wasabi Olijfolie	<ol style="list-style-type: none"><li>5. Maak een mayonaise, breng op kleur en smaak met groene mosterd, wasabi en evt. zout en peper.</li><li>6. Frituur de kwarteleieren in de olie op 170° C tot goudbruin.</li></ol>
1 bakje eetbare kleine gele violen	<b>Presentatie</b> <ol style="list-style-type: none"><li>7. Leg links van het midden een rondje lamsoren, daarop middels een kleine steker van 5 cm de lamstartaar, dresseer daarop 1 geel viooltje.</li><li>8. Plaats voor de tartaar het gefrituurd kwartelei (evt. opengesneden). Maak aan de rechterkant een squash van de groene mayonaise.</li></ol>
<b>Wijn</b>	Dos Ochos, Merlot-Malbec Rosé, Mendoza, 2007



## Tuinkruidenbouillon met kaasdeksel

### Benodigheden

#### Groentebouillon

- 1 prei
- 1 wortel
- 0,5 st. bleekselderie
- 2 rode uien
- 0,25 bos peterselie
- 0,25 bos selderieblad
- 0,25 bos kervel
- 2 st verse laurierblad
- 2 st kruidnagel
- 2 st foelie

#### Kaasdeksel

- 75 g Parmezaanse kaas
- 75 g oude kaas

2 limoenen

### Bereidingswijze

1. Snij de rode uien doormidden, niet pellen en kleur ze in een droge koekenpan of op een grillplaatje. Was en snij de groenten fijn, gebruik van de peterselie, selderieblad en kervel alleen de stelen. Doe dit samen met de rode ui en de kruiden in een pan en voeg 1,5 l water toe. Breng langzaam aan de kook evt. afschuimen en laat zachtjes 1 uur trekken.

2. Rasp beide kazen grof en vermeng deze luchtig. Maak kleine rondjes op een siliconenmat iets groter dan het glas waarin geserveerd wordt, bak de af op 200° C. goudblond, laat afkoelen.

3. Passeer de bouillon en breng op smaak met zout, peper en limoensap van een halve limoen. Snij/ hak de tuinkruiden fijn.

### Presentatie

4. Vermeng de hete bouillon met driekwart van de tuinkruiden. Snij de limoen in dunne plakken en snij deze voor de helft in.
5. Vul glazen met de tuinkruidenbouillon plaats op de rand de limoenschijf en plaats het kaas deksel er op en serveer uit op de werkplek of aan de bar.
6. Eventueel een scheutje 'zoute' cognac toevoegen aan de tuinkruidenbouillon in overleg met de chef van de avond.





## Krokante kalfszwezerik, groene asperges sauce Choron<sup>21</sup>

### Benodigdheden

#### Kalfszwezerik

0,6 kg schone zwezerik  
2 dl azijn neutraal  
Patentbloem  
roomboter

#### Asperges

20 groene asperges  
AA dikte

#### Sauce Choron

125 g roomboter,  
50 cl dragonazijn  
2 eieren  
1 sjalot  
1 klein bosje dragon  
15 g tomatenpuree

### Bereidingswijze

1. Clarificeer\* de boter voor het bakken van de kalfszwezerik.
2. Maak de zwezerik schoon, blancheer 1 minuut en verwijder vliezen etc. spoel schoon in water met azijn. Snij in 10 mooie plakken van ca 60 gram. Dep de plakken droog, zout en peper de plakken, haal ze door de bloem vlak voor het bakken.
3. Maak de asperges schoon en snij de kontjes eraf. Blancheer de asperges en koel ze snel af in ijswater.
4. Maak een castric<sup>22</sup> van fijngesneden sjalot met dragonazijn, maak met de eidooiers en geclarificeerde boter een Hollandaise saus. Voeg hieraan toe ontzuurde<sup>23</sup> tomatenpuree en fijn gesneden dragonblaadjes. Breng op smaak. Houd lauwwarm.
5. Bak de door de bloem gehaalde zwezerik in de boter snel en knapperig in 2 pannen. Haal uit de pan en dep het vet eraf met keukenpapier. Verwarm de asperges en snij ze diagonaal door.



### Presentatie

6. Plaats de zwezerik op het bord, leg aan beide zijde een asperge en hiervoor een flinke streep Choronsaus.

### Wijn

Leo Hillinger, Grüner Veltliner, Burgenland 2006

<sup>21</sup> Rode Hollandaise saus

<sup>22</sup> Inkoken tot je 1 eetlepel overhoudt

<sup>23</sup> Het kort aanzweten van tomatenpuree heeft tot doel de zurige smaak van het product enigszins te vervagen.

## Lamsfilet met gelakte ribbetjes op een bedje van raapstelenpuree en jus d'Agneau

### Bereidingswijze

#### Lamsrack

1.5 kg lamsrack of zadel  
met lange ribben van  
"zuiglam"

5 takjes tijm  
5 takjes rozemarijn  
3 knoflooktenen  
olijfolie  
5 dl lichte rode wijn  
(Mourgon)

#### Jus d'Agneau

#### Gelakte ribbetjes

honing

#### Groenten

500 g kruimige  
aardappelen  
700 g raapstelen  
1 dl slagroom

### Bereidingswijze

1. Prepareer de racks: Snij de filets van het "zadel" af, niet al te strak. Maak filet schoon d.w.z. vliezen, pezen verwijderen. Steek op regelmatige afstand een stukje knoflook erin en takjes tijm, leg op de filet takjes rozemarijn. Zout en peper het vlees. Dek de filets af met plasticfolie.
2. Maak van de afsnijdsels "Parures" volgens de basisreceptuur een jus d'Agneau.
3. Verwarm 1 oven voor op 180° C en de andere op 120° C. Snij eventueel de ribben bij. Kruid de ribben zoals de filets. Braad de ribben aan in een braadslee. Zet de ribben in de hete oven.
4. De ribben als deze gekleurd en goed gaar zijn uit de oven halen het aanbaksel afblussen met de rode wijn. Voeg dit toe aan de jus d'Agneau.
5. Snij 10 mooie ribbetjes af en prepareer deze. Neem een klein gedeelte van de jus d'Agneau, vermeng dit met enkele (2) lepels honing en kook dit in tot een stroopje. Smeer de ribbetjes hiermee in en laat drogen in de oven, misschien nog een 2e maal inlakken en drogen.
6. Braad de filets aan en zet deze in de oven van 120° C. Braad de filet tot een kerntemperatuur van 52° C., dan uit de oven halen, dik inpakken in de alu-folie en nagaren tot max. 56° C.
7. Minimaal 10 min. laten rusten in de folie, verwijder kruiden etc. houd warm tot serveren.
8. Passeer de jus en laat deze rustig inkoken. Let op de jus mag geen zware saus worden het moet passen bij het voorjaarsgevoel.
9. Schil en kook de aardappelen net gaar. Pureer de aardappelen en breng op smaak met wat zout en peper.
10. Was de raapstelen, maak ze droog en verwijder de harde stelen. Meng de raapstelen door de puree en voeg indien nodig room toe.



### Presentatie

11. Snij de filets in plakken van ongeveer 1,5 cm dikte.
12. Gebruik een steker om op ieder bord puree te plaatsen, plaats op de puree 2 à 3 plakken filet.
13. Maak een spiegeltje van de jus d'Agneau aan de voorzijde van het bord, plaats hier overheen kruislinks de gelakte ribbetjes.



## Clubsandwich van geroosterd Fries suikerbrood Aardbeien met groene peper en vanillevla

### Benodigdheden

#### Vanille vla

0,75 l melk  
300 g suiker  
15 eidooiers  
2 vanillestokjes  
0,5 l slagroom

#### Aardbeien met groene peper

750 g Hollandse  
aardbeien  
1 pot groene  
peperkorrels op sap

#### Suikerbrood

1 of 2 suikerbroden  
olijfolie,  
kaneelsuiker  
(zelf maken)

10 satéprikkers  
Bosaardbeienlikeur

### Bereidingswijze

1. Kook de melk met de suiker en de in de lengte open gesneden vanillestokjes.
2. Schaaf de binnenkant uit de vanillestokjes en roer dit door de melk.
3. Laat dit mengsel 15 min staan met een deksel op de pan.
4. Klop en verwarm de eidooiers met een deel van de melk, giet dit mengsel terug in de pan bij de rest van de melk. Zet de pan weer op om de massa te binden, let op: het mag niet stollen, niet warmer dan 83° C. Giet direct door een zeef en laat afkoelen.
5. Klop de slagroom op en meng dit door de afgekoelde vla.
6. Was de aardbeien met het kroontje er aan. Verwijder het kroontje en snij ze doormidden, de grote in vieren. Houd 15 kleine aardbeitjes achter ter garnering. Smeer 15 dunne plakken suikerbrood in met olijfolie en rooster deze in de contactgrill 1 minuut.
7. Bak de aardbeien kort in wat boter voeg 2 à 3 eetlepels groene peper toe en zwarte peper uit de molen. Haal direct uit de pan en vermeng met de vanille vla.

### Presentatie

8. Stapel sneetjes suikerbrood op met deze massa ertussen: 2 x 3 lagen brood met 2 lagen aardbeien/vanillevla. Steek aan de satépennen een aardbei. Per stapel 2 pennen en snij de sneetjes diagonaal door .
9. Maak Kir van de bosaardbeienlikeur en Prosecco en plaats in ieder glas een halve aardbei.



### Wijn

Tallero, "Prosecco" Vino Frizzante IGT Colli Trevigiani

## *J - Menu mei 2008*

### **Zalmcakes op salade van wilde spinazie met zeekraal, gepocheerd henn-eitje en limoenmayonaise**

#### **Benodigdheden**

##### **Zalmcakes**

750 g zalm  
100 g broodkruim van oud brood  
35 ml Worcestershire saus  
35 ml sherry  
2 eieren  
4 el fijngehakte peterselie  
4 el fijngehakte bieslook  
4 el mayonaise (van recept)  
Zout en peper  
Olijfolie

##### **Mayonaise**

2 eieren  
1 el Dijon mosterd  
2 dl plantaardige olie  
Limoensap van 2 of 3 limoenen  
Zout en peper

##### **Salade**

100 g wilde spinazie  
200 g zeekraal  
1 sjalot  
1 knoflookteen  
Olijfolie  
10 henn-eitjes

#### **Bereidingswijze**

1. Splits de eieren voor de mayonaise en geef de eiwitten door aan het nagerecht.
2. Maak de zalm schoon: verwijder vel, graten en onregelmatigheden. Verdeel de zalm in 2/3 en 1/3. Pocheer of stoom het grootste deel in circa 20 minuten gaar. Rook het kleine deel in circa 10 – 15 minuten gaar.
3. Maak tegelijkertijd de mayonaise op standaardwijze en voeg zoveel limoensap toe dat een frisse limoenmayonaise ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.
4. Snipper alle zalm in stukjes. (Snijd het fijn met 2 messen)
5. Klop 2 eieren los in een schaal. Voeg 4 eetlepels mayonaise, worcestershire saus, sherry, broodkruim en kruiden toe. Vouw de zalm voorzichtig door dit mengsel en breng op smaak met zout en peper.
6. Verdeel het mengsel in 30 porties ± 50 g per stuk en vorm voorzichtig 30 ovale cakejes. Leg deze op een bakplaat op een met olijfolie ingevet vel bakpapier en plaats deze minimaal 30 minuten in de vriezer.
7. Was de spinazie en droog deze in de centrifuge. Verwijder harde stelen. Als de spinazie erg stug is, blancheer deze dan 10 seconden in kokend water (van punt 10), spoel direct koud en droog deze opnieuw. Reserveer.
8. Was de zeekraal kort, verwijder evt. houtige delen en droog in de centrifuge.
9. Snipper de sjalot en knoflook. Zet aan en gaar in wat olijfolie. Voeg de zeekraal toe en roerbak deze 1 minuut op hoog vuur. Reserveer warm.
10. Verhit een pan met water tot tegen het kookpunt.
11. Vet 10 velletjes huishoudfolie in met olijfolie en doe deze zo glad mogelijk in 10 kopjes. Breek de henn-eitjes boven ieder kopje en draai de bovenkant van de folie dicht. Hang de eitjes aan de rand van de pan met water en pocheer deze in circa 3 minuten totdat het eiwit gestold is maar de dooier nog loopt. Verwijder de folie en reserveer warm.
12. Verhit de ovengrill op de hoogste stand.



	<p>13. Bestrijk de cakejes met olijfolie en plaats deze circa 15 cm onder de grill. Bak tot goudbruin, circa 5 minuten per kant.(1x draaien).</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>14. Verdeel de spinazie en zeekraal over borden, plaats het gepocheerde eitje in het midden en leg er drie zalmcakejes omheen.</p> <p>15. Garneer met limoenmayonaise (spuitzak) en serveer.</p>
<b>Wijn</b>	Rosario Estate, Chardonnay Reserve , Central Valley

## Romige risotto met lentegroenten

### Benodigheden

125 g kastanje champignons (steeltjes eraf)  
125 g gedopte tuinerwtjes (netto)  
125 g gedopte tuinbonen (netto)  
125 g jonge bospeentjes  
2 sjalotten  
2 tenen knoflook  
1 handje verse peterselie  
75 g geraspte Parmezaanse kaas  
50 g boter  
Zout en peper  
400 g risottorijst (*arborio, carnaro of vialone nano*)  
2 l gevogelbouillon  
0,25 l room

### Bereidingswijze

1. Maak de champignons schoon en snijd deze in dunne plakjes. Schrap de peentjes en snijd deze in plakjes. Dop de erwten en tuinbonen. Snipper de sjalotten en knoflook. Hak de peterselie fijn.
2. Smelt de helft van de boter in een koekenpan en bak de champignons op laag vuur gaar. Breng op smaak met zout en peper. Reserveer.
3. Verwarm de bouillon tot kokend..
4. Blancheer de erwten, bonen en peentjes apart, tot tegen beetgaar aan in de bouillon<sup>24</sup>. Indien gewenst dubbeldop de tuinbonen. Reserveer.
5. Begin hier aan na het voorgerecht. Smelt de rest van de boter in de risottopan en fruit de sjalot en knoflook zachtjes gaar. Roer er de rijst door en laat deze wat van de smaak overnemen.
6. Voeg al roerend een soeplepel bouillon toe en wacht totdat deze geheel is opgenomen, voordat een volgende lepel bouillon wordt toegevoegd. Blijf roeren. Dit proces duurt 15 tot 20 minuten. De rijst neemt tot 3 maal het eigen gewicht aan vocht op.
7. Controleer na 15 minuten de smaak en roer er de room, champignons en groenten door, op het laatste moment gaan de tuinboontjes erdoor. Let op met zout, de kaas moet er nog door.
8. Vervolg met het toevoegen van bouillon tot de rijst "all'onda" is (licht vloeiend).
9. Haal de pan van het vuur en roer de kaas erdoor.



### Presentatie

10. Serveer in diepe borden en strooi er wat verse peterselie over.

### Wijn

Domaine Saint-Georges D'Ibry, "Rosé D'Ibry", Vin de Pays des Côtes de Thongue

<sup>24</sup> Houdt wat groentebouillon achter als de risotto te dik wordt

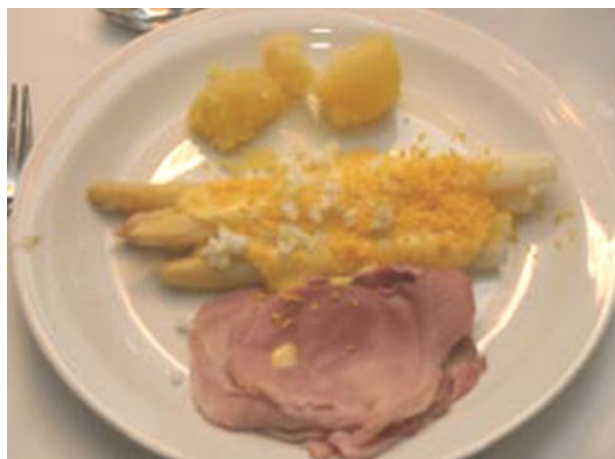
## Traditionele asperges met aardappelen, ham en Hollandse saus

### Benodigheden

- 3,0 kg asperges wit klasse AA 1
- 750 gr. kruimige aardappels
- 30 plakken goede achterham van het been royale dikte gesneden (± 100 g pp)
- 15 witte peperkorrels
- el kruidenazijn
- 1 citroen
- gr. roomboter
- eierdooiers
- zout
- witte peper gemalen
- cayennepeper
- 5 eieren

### Bereidingswijze

1. Schil de asperges \*
2. Kook de asperges liefst in een slede, de kontjes en vellen op de bodem, daar over een goed uitgespoelde theedoek of servet en daarop de asperges voeg 10 g zout per kg toe en zet de asperges onder water.
3. Breng aan de kook en laat de asperges (afhankelijk van de dikte) 4 tot 8 min. tegen de kook aan garen. Haal de slee van het kooktoestel en laat het nog ca. 15 min doorgaren. Controleer of de asperges gaar zijn door met een vork in het onderste deel te prikken, geen weerstand dan direct serveren, anders nog een paar min. door laten garen.
4. Schil de aardappels en snij deze in vieren in mooie gelijkmatige stukken en kook deze gaar en laat even nastomen en omschudden.
5. Snij de achterham in 30 royale plakken en verwarm deze in aspergevocht.
6. Terwijl de asperges staan te garen zijn de handen vrij om de Hollandse saus te maken. Plet de peperkorrels met een zwaar voorwerp, een bijl een pan of een wijnfles.
7. Giet 3 el water en de kruidenazijn in een steelpan, voeg de geplette peperkorrels toe, laat de vloeistof inkoken tot de helft. (4 el)
8. Pers ondertussen de citroenen uit en zeef het sap.
9. Clarificeer de boter \*\*
10. Klop de eidooiers los, voeg het gezeefde azijn mengsel toe (castric) en klop au bain marie en klop tot de saus begint te binden (83° C). Giet in een dun straaltje de geclarificeerde boter toe en klop tot de boter is opgenomen of tot er de gewenste dikte is ontstaan. Breng de Hollandse saus op smaak met witte peper, zout, wat citroensap en een snuffje cayennepeper.
11. Kook de eieren hard, laat ze schrikken en pel ze.
12. Werk het wit en het geel van het ei apart door een bolzeef.



### Presentatie

13. Til de asperges met de theedoek uit de slede en laat ze even uitlekken. (controleer de temperatuur voor dat je ze er uithaalt).
14. Verdeel de asperges over de borden, met de koppen naar rechts, plaats naast de asperges enkele aardappelen en aan de andere zijde de plakken achterham.



	15. Schep enkele lepels Hollandse saus over de asperges. 16. Bestrooi de asperges met het gezeefde eiwit en gezeefde eigeel van punt 12.
<b>Wijn</b>	Michel Bailly, “Les Bines” A.O.C. Pouilly Fumé

### *\* Het schillen van asperges*

**Vooraf:** Het welslagen van een aspergegerecht staat of valt - hoe vreemd het ook mogen klinken – voor een groot deel met de zorg waarmee de asperges geschild zijn. De buitenschil blijft ondanks het koken hard en er is niets zo vervelend als een over het hoofd gezien schilletje.

Wanneer de asperges voor het schillen een paar uur in koud water worden gelegd, laten de stengels zich aanzienlijk beter schillen.



**Het schillen:** Als gereedschap gebruiken we een dunschiller of nog beter een aspergeschilmesje. Zorg voor een goede lichtval op de asperge, zodat je kan zien welk gedeelte wel of niet geschild is, bij ons geldt onder de kastjes met de tl-verlichting.

Leg de asperge zo vlak mogelijk op een snijplank om breken te voorkomen. Hou het kopje voorzichtig vast; schil dan van het kopje af naar het ondereinde van de stengel. Draai na elke schilbeweging een beetje. Leg de geschilde asperge meteen in een bak met koud water.

Het verhoutingsproces begint aan het ondereinde van de aspergestengel, snij dus een royaal eind van deze onderkant af. Bewaar de schillen en onderkanten, deze worden meegekookt.

### *\*\* Clarificeren van roomboter*

**Oftewel** het ontdoen van water, zouten en eiwitten die in roomboter zitten. Smelt de boter, het liefst au bain marie, schuim de boter af, dit zijn de eiwitten. Giet de boter voorzichtig over in een kan of iets dergelijks, let op dat je alleen het “goud” overschenk niet het water en de bestanddelen die op de bodem zitten. Nu heb je een zeer heldere olieachtige vloeistof, die bij verhitting niet snel verbrand.



## Citroentrifle met zomerfruit

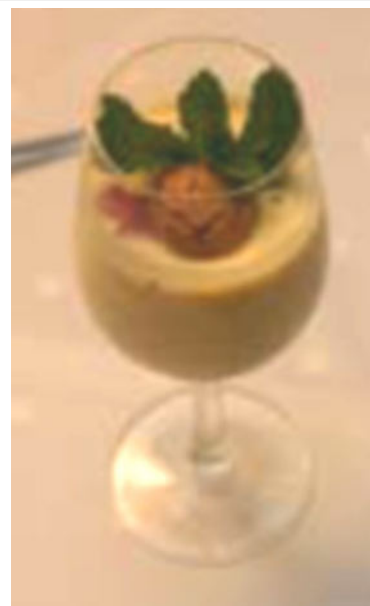
### Benodigheden

250 g Amaretti koekjes  
500 g Mascarpone  
4 eiwitten  
(van voorgerecht)  
2 potten Lemon Curd  
100 ml Limoncello  
140 ml Amaretto di  
Saronno  
500 g kleine volrode  
aardbeien  
Donkere Balsamico azijn  
10 blaadjes basilicum  
Poedersuiker

Mint

### Bereidingswijze

1. Was de aardbeien onder heet water, verwijder het kroontje en snijd deze in stukjes en bestrooi met wat poedersuiker en besprenkel met wat balsamico. Schep regelmatig om. Giet het vocht af.
2. Houd 10 Amaretti koekjes apart en maal de rest grof. Verdeel over 10 glazen en besprenkel met de Amaretto.
3. Roer de mascarpone los met de Lemon Curd en de Limoncello.
4. Klop de eiwitten stijf (zorg dat de schaal vetvrij is) met wat poedersuiker en vouw door het mascarponemengsel.
5. Rol de basilicumblaadjes op en snij in ragdunne reepjes.
6. Vouw de aardbeien met de basilicum door het mascarponemengsel, houd wat achter voor garnering.
7. Verdeel het mengsel over de glazen.
8. Zet langdurig koel weg tot uitserveren.



### Presentatie

9. Garneer met wat aardbei, een Amaretti koekje en een topje mint.
10. Schenk er een glaasje Limoncello bij *en neem eerst een hapje van het gerecht alvorens een slokje te nemen.*

### Wijn

Limoncello

# J - Menu juni 2008<sup>25</sup>

## Salade van Kreeft en Ganzenlever

### Benodigheden

250 g ganzenlever  
3 takjes tijm  
2 bladen laurier  
2 tenen knoflook

### Kreeft

1,8 kg verse kreeft

### Artisjok

4 artisjokken  
scheutje melk  
0,5 sjalot  
400 g haricots verts

### Vinaigrette

2 eierdooiers  
1,5 dl sherryazijn

### Bereidingswijze

1. Breek! de lever open en snijd de galwegen eruit. Spoel met koud water. Maak een bouquet: tijm, laurier, knoflook (in vieren gesneden). Doe de lever in een vacuümzak met de kruiden; voeg peper en zout toe. Vacuüm trekken (en zet ± 30 minuten koud weg.
2. Ganzenlever uit de koeling halen en 15 minuten pocheren in de vacuümzak - let op het water mag niet heter worden dan 50°, anders smelt de lever. In het vocht af laten koelen en afkoelen met ijs.



### Kreeft

3. Breng court-bouillon aan de kook. Weeg de kreeften en kook deze al naar gewicht (= *per 100 gram 1 min. + 1 min*). Draai de kop en poten/scharen eraf. Hak de scharen doormidden en tik het vlees eruit. Knip de staart doormidden en haal het vlees eruit; koud wegzetten, tezamen met het vlees van de scharen. (Geef de schalen etc. aan de makers van het tussengerecht.)

### Artisjok

4. Buig de stengel van de artisjokken af zodat de draden die in de artisjokbodem zitten gelijk worden meegenomen. Schil ze mooi rond de bodem zodat alleen deze nog overblijft met de aanwezige haren erop. Leg de artisjokbodems direct in een liter koud water waaraan wat citroensap, een scheutje melk en 0,5 sjalot is toegevoegd. Breng met een beetje zout aan de kook en dek de artisjokbodems af met een bord. (Dit om te voorkomen dat de artisjokbodems gaan drijven en daardoor niet gelijkmatig garen.) Kook de artisjokbodems circa 20 minuten.
5. Controleer met een vleesvork of de artisjokbodems bijna gaar zijn en neem de pan van de warmtebron af. Laat de bodems in hun eigen vocht afkoelen. Verwijder de haren door ze eruit te trekken.
6. De haricots verts in kleine regelmatige stukjes snijden en mooi blancheren, niet te lang!

### Vinaigrette

7. De dooiers, (een gedeelte van de) sherryazijn, 1 deciliter water,

<sup>25</sup> Naar receptuur van Chefkok Henk Savelberg

<p>1 el mosterd 1 sjalot (fijngesneden) 1 el poedersuiker 0,5 dl olijfolie 0,2 dl notenolie 2-3 dl arachideolie truffelolie</p> <p>Ijsbergsla</p>	<p>mosterd, sjalot en poedersuiker, goed mengen en langzaam opmonteren met de olijf-, noten- en arachideolie. Voeg als laatste slechts een paar druppeltjes truffelolie toe. Proef of er nog azijn bij moet en breng op smaak.</p> <p>8. Verwijder de kruiden van de lever.</p> <p>9. De bodems brunoise snijden. De ganzenlever en het kreeftenvlees eveneens brunoise snijden. Het geheel luchtig en voorzichtig mengen - het allerlaatste de ganzenlever (<i>Doseer de hoeveelheid!</i>) - en aanmaken met de dressing. Op smaak maken met peper en zout.</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>10. Leg een blad sla op het bord, met de hoge kant achter, zodat er als het ware een schelp op het bord ligt.</p> <p>11. Het gerecht op de sla op het bord dressereren. Nappeer er een sliert "vinaigrette" omheen.</p>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Voorspoed "Classical" White WO Olifantsriver</p>

## Op de huid gebakken zeebrasem met bouillabaisse

### Benodigheden

5 tomaten  
2 takjes tijm  
4 tenen knoflook  
2 laurierbladen

### Zeebrasem

4 zeebrasem à 700 g  
boter

### Saus

kreeftafval  
olijfolie  
bouquet: 0,5 venkel,  
0,5 wortel, 1 ui, 0,5 prei,  
0,25 knolselderij  
25 g sinaasappel-  
schilletjes  
2 laurierbladen  
2 takjes tijm  
2 takjes rozemarijn  
2 el tomatenpuree

0,5 dl Pernod  
3 dl witte wijn  
1,25 g saffraan  
olijfolie (vierge)  
50 g boter  
50 g bloem

### Wijn

### Bereidingswijze

1. De tomaten ontvellen, in vieren snijden en de pitjes verwijderen. Leg de partjes in een ovenschaal, strooi tijm, plakjes knoflook en (versnipperde) laurier erover; strooi er wat olie, zout en peper over. Zet de tomaten een uur in een oven van 100°, af en toe controleren.



### Zeebrasem

2. De zeebrasem fileren (tot op de graat), schoonmaken en met een pincet ontgraten. Spoel af met koud water (gebruik ijsblokjes) en zet ze weg op een doek op ijs.
3. Snijd de filets wat bij; bestrijk ze met geclarificeerde boter en bestrooi ze met peper en zout. De filets in ± 8 minuten gaar maken in een oven van 225°, na ong. 6 min. even controleren, hoe het gaat.
4. Portioneer de brasems in 10 stukken.

### Saus

5. Zet het visafval dik aan in een pan tot droog en blus af met witte wijn en laten maximaal 20 min. trekken. (*je hebt totaal 1,25 l wisfond nodig*)
6. Maal de kreeftenschalen - niet de scharen! - in de keukenmachine. Hak de scharen met een bijl.
7. Zet het kreeftafval aan in ruim olijfolie, goed bakken, bouquet, sinaasappelschillen (van makers van dessert) en kruiden toevoegen, afblussen met afgebluste visafval van de zeebrasem, pernod en witte wijn. Het geheel 30 minuten laten trekken. Saffraan toevoegen. Het geheel zeven door een bolzeef (niet te fijn). Inkoken tot driekwart.
8. Monteren met beurre marnier<sup>26</sup> en maagdelijke olijfolie.

### Presentatie

9. Schep in diepe borden een volle lepel bouillabaisse
10. Plaats de filets in het midden van het bord (vel naar beneden),
11. Leg de tomaten erop, verwijder de laurierblaadjes en de knoflook.
12. Serveer eventueel met wat stokbrood.

Vina Casa Silva, "Collection" Chardonnay, Colchagua Valley

<sup>26</sup> Dit is een mengsel van gelijke hoeveelheid boter en bloem.

## Barberie-eend met meiknollen

### Benodigheden

4 Barbarie-eenden<sup>27</sup>

### Saus

3 laurierblad  
5 takjes tijm  
2 tenen knoflook  
0,5 wortel  
1 ui  
1 prei

### Bereidingswijze

#### Prepareren van de eenden

1. Zorg dat de eenden volledig ontdooit zijn.
2. Snij van de eend de kop, de onderpoten met zwemvliezen en de vleugeltips met veren af en gooi deze weg.
3. Snij de rest van de vleugeltjes tot aan het borst gewricht af, doe het zelfde met de hals en hak of snij deze doormidden en bewaar.
4. Snij de poten eraf en bewaar deze en vries ze in.
5. Snij het staartstuk ruim eraf tot aan het borst been, snij al het vet en huid eraf en doe dit in een pan, het vlees eventueel bewaren.
6. Doe hetzelfde met de voorzijde van de eend (waar de nek zat) en snij hier ook al het vet en huid eraf, het vlees bewaren.
7. Het vlees nek, vleugels en de rest licht aanzetten in een heel klein beetje eendenvet en voeg een bouquet toe + water en maak hiervan een donkere bouillon.
8. Al het vet en huid langzaam uitbakken, het vet wordt div. malen gebruikt,
9. 1<sup>e</sup> voor de vleugels, nek en overige af snijdsels aan te zetten voor een gekleurde bouillon.
10. 2<sup>e</sup> om de eenden aan te braden.
11. 3<sup>e</sup> de getourneerde aardappels in te bakken.
12. Serveer tussendoor de “eenden kaantjes” uitgelekt op papier en bestrooid met zout.
13. Nu is de eend aan de voorzijde open en kan nu leeggehaald worden, let op dat je de galblaas niet beschadigd, bewaar de levers en de rest gal, hart en maag mag weg.
14. Snij of hak de rugzijde af en snij of hak deze in zessen en maak hiervan een fonds (basis bereiding fonds).
15. Snij de borst netjes bij en het overvloedige vet eraf en bak dit ook uit.
16. Neem 2 borsten en bindt deze tegen elkaar op met de buik/borst holte tegen elkaar.



#### Saus

17. Karkassen fijn hakken en met laurier, tijm en knoflook (overdwars doorgesneden) goed aanzetten in een passende pan. Na elkaar de in stukken gesneden wortelen, uien en prei toevoegen en doorbakken tot droog, voeg (er een scheutje) rode wijn bij; en alles losschrapen. Verder afblussen met de rode wijn en de goed ontvette en gezeefde bouillon toevoegen tot de karkassen onder staan.

<sup>27</sup> Bij voorkeur Barbarie-eenden: gefokte vrouwtjeseenden uit Les Landes.

<p>5 dl rode wijn bouillon 1 blikje tomatenpuree boter</p> <p>honing</p> <p>5 grote of 10 kleine meiknollen roomboter 30 kleine Roseval aardappels 10 bladen groene kool</p>	<p>18. Zet de tomatenpuree even aan (dit om de puree te ontzuren) en voeg dat ook toe. Twee uur laten trekken. Passeren en inkoken tot de helft en secuur ontvetten, op smaak maken en eventueel monteren met boter.</p> <p>19. Eenden rondom aanbraden in een slede met eendenvet. Wanneer ze mooi egaal bruin zijn, insmeren met honing (verwarm de honing licht om het smeren te vergemakkelijken) en in een oven van 300° ongeveer 8 minuten laten garen. Eenden laten rusten.</p> <p>20. Leg de eendenlevers in de slede met braadboter (eendenvet) en keer één keer om, zout en peper ze.</p> <p>21. Meiknollen <i>turneren</i><sup>28</sup>, evenals de Roseval aardappels. De meiknollen in roomboter met wat honing, azijn, zout en peper langzaam aten garen zonder te kleuren. De aardappels bakken in het eendenvet en de koolbladeren blancheren. Alles uit laten lekken in een vergiet.</p> <p>22. Snijd de filets uit de eenden. Vries de overgebleven poten in, deze gaan we bewaren.</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>23. Warm de kool in wat boter op. Maak een bedje van de koolbladeren. Snijd de filets in drieën of vieren door en plaats deze op de kool. Meiknollen en aardappels er omheen.</p> <p>24. Saus erover en hier bovenop een stukje eendenlever.</p>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Doppio Passo</p>

<sup>28</sup> Het in gelijke vorm snijden van aardappelen of groenten.

## Diverse soorten bereidingen van rabarber

### Benodigheden

#### Gelei

- 1 kg rabarber
- 1 fles witte wijn
- 250 g suiker
- 1 sinaasappel
- 1 citroen
- 6 blaadjes gelatine

#### Mousse

- 0,5 l rabarbersap
- 7 blaadjes gelatine
- 0,5 dl eiwit
- 50 g suiker
- 0,25 l room

#### Compote

- 0,25 kg rabarber
- 0,25 kg suiker
- 2 g pectine
- 1 pakje bladerdeeg
- 1 eigeel

#### Sinaasappeltuile

- 100 g amandelschaafsel
- 100 g boter
- 100 g poedersuiker
- 100 g bloem
- 4 eiwitten
- zestes van 2 sinaasappels

#### Vanillesaus

- 2 dl melk
- 1,5 dl room
- 90 g suiker
- 4 eierdooiers



### Bereidingswijze

#### Gelei

1. Jonge rabarber niet schillen. De rabarber koken in witte wijn en 0,5 liter water met suiker en de in stukken gesneden sinaasappel en citroen. Goed laten trekken en alles zeven.
2. Maak gelei van 0,5 liter rabarbersap en 6 blaadjes gelatine.
3. Houdt koel in de vriezer.

#### Mousse

4. Rabarbersap koken, 7 blaadjes gelatine toevoegen en koud roeren; de met de suiker opgeklopte eiwit erdoor scheppen en als laatste de opgeklopte room erdoor scheppen. Storten in vormpjes met daarin al een bodempje rabarbergelei. Houdt koel in de koelkast.

#### Compote

5. 0,5 kg rabarber snijden in *bâtonnets*<sup>29</sup>, opzetten met 0,5 kg suiker en water; eventueel afbinden met pectine<sup>30</sup>. Tot lobbig af laten koelen.
6. Uit het bladerdeeg kleine bakjes rond uitsteken, deze bestrijken met eigeel en afbakken in een oven van 180°.

#### Sinaasappeltuilleeventueel

7. Maal de amandelen fijn.
8. Klop de boter met de suiker luchtig en wit. Voeg de amandelen toe.
9. Klop de eiwitten stijf met iets suiker tot witte pieken en spatel dit door de boter/suiker massa en spatel daarna de bloem er door.
10. Vet een bakplaat in en bestrooi deze met wat bloem. Strijk wat van het mengsel, eventueel met behulp van een sjabloon, dun uit op de bakplaat. Afbakken 8 minuten op 180° C. Duw het koekje daarna in een klein vormpje.

#### Vanillesaus

11. Meng de dooiers met de suiker tot een romig lichtgekleurd mengsel. Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden. Breng de melk met

<sup>29</sup> Langwerpige reepjes van 0,5 bij 2 cm

<sup>30</sup> Pecca staat voor pectine wat een natuurlijk geleermiddel is



<p>vanillestokje 2 blaadjes gelatine</p> <p><b>Sorbet</b> Max. 169 g suiker 2 blaadjes gelatine</p> <p>mint</p>	<p>de room en de stokjes aan de kook. Giet dit mengsel al roerend bij de eierdooiers. Doe het mengsel terug in de pan en zet deze op een matig warm vuur tot de saus bindt. Blijf roeren om schiften te voorkomen. Passeer de saus door een zeef in een kom die op ijs staat om het stollingsproces snel te stoppen.</p> <p><b>Sorbet</b></p> <p>12. 0,25 liter rabarbersap met maximaal 169 g<sup>31</sup> suiker op 18° Baume wegen, voeg 2 blaadjes gelatine toe en in de ijsmachine opdraaien.</p> <p>13. De bladerdeegbakjes opensnijden en vullen met de lauwwarme rabarbercompote.</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>14. Gebruik langwerpige borden.</p> <p>15. Als de mousse in glaasjes wordt opgediend, plaats je de glaasjes links op het bord, stort anders de mousse in het midden van het bord.</p> <p>16. Plaats het bladerdeegbakje met compote er tegenover. Serveer hierbij de vanillesaus.</p> <p>17. Plaats een bolletje sorbet in het tullebakje, en een topje mint op het sorbetijs.</p>
<p><b>Wijn</b></p>	<p>Domaine du Tariquet, Les Premieres Grives, Vin de pays des Cotes de Gascogne</p>

<sup>31</sup> Goed wegen, in het rabarbersap zit al suiker, zonder sap zou je 169 g suiker nodig hebben.

# Index

---

## A

Aardappel  
koekje · 4  
Aardappelen  
Roseval · 67  
Aardappels  
Rozeval · 46  
Aardbeien · 63  
groene peper · 57  
Achterham · 61  
Agar agar · 39  
Amandelkletsoppen · 43  
Amaretti  
koekjes · 63  
Amaretto di Saronno · 63  
Ananascompote · 43  
Artisjokken · 64  
Asperges · 54  
schillen · 62  
witte · 61

---

## B

Barbarieeend · 67  
Bloedsinaasappels · 41  
Bloemkoolmousseline · 49  
Bosaardbeienlikeur · 57  
Bospeen · 60  
Brood  
zuurdesem · 10

---

## C

Castric · 61  
Champagnesabayon · 50  
Champignons  
kastanje · 60  
Chocolade  
witte · 41  
Chocoladebrownie  
met pistach · 50  
Chocoladeschotten · 50  
Chocoladesoufflés · 37  
Citroentrifle · 63  
Clubsandwich · 57  
Coloroso  
kleurzout · 18  
Coquilles · 23  
Cornichons · 10  
Court bouillon · 22  
Crème brûlée  
van koffie · 27  
Crème van gevogeltelever · 21  
Crostini · 10  
Croûte · 47

---

## D

Dashi · 31  
Doperwtensoepp · 42  
Dragonsiroop · 43  
Duif · 2

---

## E

Eend  
Barbarie · 67  
Eieren  
Henne- · 58  
Kwartel- · 8, 45, 52

---

## F

Flespompoen · 16  
Fries suikerbrood  
geroosterd · 57  
Fritot · 18

---

## G

Ganzenlever · 64  
Ganzenleversaus · 25  
Ganzenvet · 46  
Garnalen · 33  
Gesuikerde groenten · 20  
Gevogeltebouillon · 60  
Granny Smith · 39  
Groentebouillon · 49, 53

---

## H

Heilbot  
carpaccio · 42  
Hertenmedaillons · 25  
Hollandse saus · 61

---

## I

Ijs  
Sambuca · 43  
sesam · 37  
Stracciatella · 50  
vanille · 6  
yoghurtmunt · 20

---

## J

Jus d'Angeau · 55

---

## K

Kaasdeksel  
  parmezaan · 53  
Kadaïfi · 20  
Kalfsfond · 4  
Kalfsjus · 11  
Kalfslende · 18  
Kalfsoesters · 4  
Kalfsvlees · 49  
Kalfswang · 18  
Kalfszwezerik · 54  
Karnemelk  
  mousse · 13  
Kastanjes  
  tamme · 16  
Kerrie · 1  
Kerriemosselen · 1  
Kersen  
  gevuld · 50  
King Krab · 39  
Kip  
  zwartpoot · 39  
Koffie  
  parfait · 27  
Kokoschroom · 43  
Komkommer  
  gestoofd · 47  
Kool  
  groene · 10, 67  
Kooltartaar · 10  
Korstdeeg · 6  
Krab  
  in gelei · 39  
Kreeft · 64  
Kreeftencoulis · 21  
Kreeftensalade · 21  
Kruidenmosterd  
  groene · 39  
Kruidkoek  
  chips · 13  
Kuruma-garnalen · 29  
Kwartel · 17, 46  
Kwartelei · 8, 45, 52  
Kweeperen · 13

---

## L

Lamsfilet · 55  
Lamshaas  
  tartaar · 52  
Lamsrack · 55  
Lamsvlees  
  gelakte ribbetjes · 55  
Langoustines · 41  
Lemon Curd · 63  
Limoncello · 63  
Loempia  
  gevuld met zuurkool · 11  
Loempiavellen · 12

---

## M

Mangopoeder · 20  
Marsepein · 50  
Mascarpone · 63  
Mayonaise · 52, 58  
Meiknollen · 67

---

## N

Noribladen · 42

---

## O

Oerwortel  
  geel · 18  
Oesters · 10  
Olijvenvinaigrette · 14  
Ossenstaart · 42

---

## P

Paddenstoelen  
  fricassee · 4  
Panceta · 9  
Paprika  
  geblakerd · 23  
  gelei van gerookte ~ · 39  
Pasta  
  toffees · 2  
Pastinaakmousseline · 11  
Pâte de foie gras · 17  
Pernod · 66  
Pijlinktvis · 31  
Pittig-romige saus · 29  
Pommes Lorette · 18  
Porcini · 4  
Poulet noir · 39

---

## R

Raapbloesem · 35  
Raapstelenpuree · 55  
Rabarber  
  compote · 69  
  gelei · 69  
  mousse · 69  
  sorbet · 69  
Rijst  
  rijst · 60  
Rode poon crème · 14  
Roomboter  
  clarificeren · 62

---

## S

Saffraan · 1, 66  
Sambuca ijs · 43  
Sato-imo · 35

Sauce Choron · 54  
Sesamijs · 37  
Sesamkaramel · 38  
Shiitake · 29  
Shii-take · 8  
Shiso-siroop · 37  
Sinaasappels · 41  
Sinaasappeltuille · 69  
Sjalotten  
    gekonfijt · 4  
Slakken · 47  
Smoothy  
    bananen · 27  
Snoekbaars · 9  
Spaghetti · 39  
Spinazie  
    wilde · 58  
Steranijs · 41  
Stracciatella-ijs · 50  
Suddergroenten · 36  
Suikerbrood · 57

---

## **T**

Tempura · 29  
Tempurabeslag · 29  
Tilapiafilet · 47  
Tomatenconcassé · 14  
Tonkabonen · 20  
Truffelaardappels · 20  
Tuinbonen · 60  
Tuinerwtjes · 60  
Tuinkruidenbouillon · 53

---

## **V**

Vanille vla · 57  
Vanilleolijfolie · 20

Vanillesaus · 6, 69  
Venkelknollen · 41  
Venkelschuim · 41  
Vinaigrette · 64  
Visbouillon · 47  
Visfilet  
    drooggebakken · 47  
Vla  
    Vanille · 57

---

## **W**

Waterkers · 4  
Wildzwijn · 11  
Wortel  
    spaghetti · 4

---

## **Y**

Yoghurtmuntijs · 20

---

## **Z**

Zalm · 45  
    amuse van · 45  
    gerookt · 45  
Zalmcakes · 58  
Zeebrasem · 66  
Zeeduivel · 1  
Zeekraal · 58  
Zomerfruit · 63  
Zoutkorst · 23

## Kooktermen en begrippen <sup>32</sup>

Aanfruiten	Licht bakken in boter of vet; licht laten kleuren
Aanzetten	Vlees of andere ingrediënten in weinig vetstof laten kleuren.
Aanzweten	Het rondom aanfruiten van bijvoorbeeld groenten of uien, waarbij het product niet mag kleuren
Afblussen	Het toevoegen van een vloeistof aangebakken of gebraden voedsel of aan de in de pan achtergebleven aanbaksels
Afkoelen, geforceerd	Gerecht eerst in een koudwaterbad en daarna in de koelkast afkoelen
À la anglaise paneren	bloem - eiwit - gezeefd paneermeel
Au bain-marie	Pan met heet water waarin een andere pan wordt geplaatst om een gerecht te verwarmen. Het wordt zodoende niet warmer dan 80 à 90 graden.
Bâtonnettes	Staaftvormige stukjes, iets dikker dan een lucifer
Blancheren	Het snel onderdompelen van ingrediënten in kokend water. Hierdoor blijven kleur-, smaak en voedingsstoffen optimaal bewaard en blijft het ingrediënt mooi stevig.
Braiseren	Smoren of stoven onder deksel
Bouquet garni	Tuultje van kruiden, meestal peterselie, tijm en laurier. Wordt vaak samengebonden, zodat het later gemakkelijk is te verwijderen.
Brioche	Een broodje bereid van gistdeeg
Bruneren	Het donker kleuren van producten met als doel: smaak, geur en kleur te veranderen
Bruineren	Het licht kleuren van groenten (b.v. ui) waardoor smaakstoffen vrij komen.
Brunoise	In kleine blokjes snijden (van groenten zoals wortels, prei, ui, selderij enz.)
Chocolade Callets	Chocolade pillen, ideaal te verwerken voor oa chocoladesaus, bonbons, etc.
Ciseleren	Insnijden om het garen te bevorderen of het krimpen tegen te gaan. Het in hoge snelheid in plakjes snijden van o.a. champignons of komkommer.
Concassé	Kleine blokjes vrucht vlees zonder zaad, bv tomaten
Cornichons	Kleine augurkjes
Coulis	Vloeibare puree van vis, vlees, gevogelte of groenten.
Crepinette	Natuurlijk darmnet waarin een vulling komt van vis of vlees, al dan niet met groenten.
Cuisson	Uitdrukking voor mate van gaarheid?
Demi-glacesaus	Saus samengesteld uit bruine roux, sauce espagnole, witte wijn en madeira
Dresseren	Mooi rangschikken van hoofdgerecht en garnituur op een bord of schotel.
Dubbeldoppen	het taaie velletje om de tuinboon zelf verwijderen
Farce	Vulling
Fond	Sterk ingekookte bouillon. Wordt veel gebruikt als basis voor sauzen.
Fumet	Sterk ingekookt aromatisch vocht van vis, wild, truffel en champignon. Ook van groenten
Gianduja chocolade	Typische Piemonteese chocolade met hazelnoten. De term "Gianduja" komt van de gelijknamige toneelfiguur uit Turijn. De Gianduja's waren de eerste chocolaatjes die in zilverpapier gewikkeld werden (rond 1850)
Gratineren	In de oven of onder de grill met alleen bovenwarmte een gerecht een goudgeel korstje geven.

<sup>32</sup> Zie ook: <http://www.mag-gi.nl/informatie/keukentermen.htm>

Inkoken	Het door middel van hard koken een teveel aan vocht laten verdampen, waardoor de smaak intensiever wordt en het gerecht steviger
Julienne	Techniek waarbij met name groente in lucifer smalle lange reepjes wordt gesneden
Jus de veau	Kalfsfond
ISI-fles	De iSi Gourmet Whip is een culinaire versie van de slagroomspruit. Door de siliconen afdichtingen kunnen ook warme gerechten bereid worden.. Met de Gourmet Whip hoeft u geen of weinig eieren of room te gebruiken.
Karameliseren	(Uien) mooi bruin aan alle kanten, oppassen voor verbranden (Suiker) Het bruinkleuren van suiker of een suikerstroopje door de suiker te verhitten
Klaren	( <i>Clarifier, clarificeren</i> ) Het helder maken van fonds en gelei met behulp van eiwit. Als eiwit aan een kokende massa wordt toegevoegd, dan stolt het eiwit. Boter klaren: langzaam verwarmen, vocht laten verdampen en schuim afscheppen.
Mâche	Veldsla
Mandoline	Apparaat om met name groenten julienne te snijden
Manzanilla	Licht droge sherry uit San Lucar de Barrameda.
Meringue	Uit het Frans over genomen benaming van een bakje bereid van schuimdeeg.
Mirepoix	Diverse groenten in stukken gesneden en in een pan met deksel gaar gestoofd
Mioteer	Kerrie rustig laten smelten
Monteren	( <i>Monter</i> ) Het verfijnen van soepen en sauzen door het er doorheen kloppen van stukjes koude boter. In een enkel geval ook wel eens eiwit.
Moule à nid	Vorm om nestjes te kunnen maken...
Napperen	( <i>Napper</i> ) Gelijkmatic met saus of gelei bedekken.
Niet blind roeren	Zodanig roeren dat ingrediënten wel gemengd worden, maar dat substantie niet 'troebel' wordt
Nouilles	Pasta
Parfait	Ijssoort met veel eieren en room.
Parpadelle	De breedste lintpasta (tot 3 cm dik)
Parures	Afsnidsels van groenten, vis, vlees of gevogelte die voor een sub bereiding dienen
Passeren	Door een zeef halen of door een doek drukken.
Pikeren (uien)	Het beprikkelen of besteken van een ingrediënt met smaakmakers
Pocheren	Het tegen de kook aan houden van ingrediënten in water zonder dat dit echt gaat koken. De temperatuur is ongeveer 95°.
Quenellen	( <i>Quenelles</i> ) Balletjes of rolletjes enz. van vulling.
Reduceren	Inkoken of indikken door verhitten.
Roquette	Rucola sla
Roux	Mengsel van gelijke hoeveelheden boter en bloem. Wordt gebruikt als basis van vele sauzen. Ook wel verhouding 5:6 boter:bloem.
Sabayon	Luchtige crème bereid van eieren, suiker en droge witte wijn en afgemaakt met likeur of vruchtensap.
Salamander	Professionele grill die zeer hoge temperaturen kan bereiken.
Sauteren	Snel aanbraden onder voortdurend omscheppen.
Stabilisator	een verdikkingsmiddel voor ijs
Tiède	lauw, zoel
Trancheren	( <i>Trancher</i> ) In plakken snijden.
Wensbeen	Dit gelukbrengende vorkbeen is het U-vormige sleutelbeen van een kip of kalkoen
Zeste	Dunne schil (zonder wit) van sinaasappel of citroen gesneden in hele dunne reepjes.



<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun..*



*..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:  
**NL63 RBRB 0943 525 756**

Compressed by

