



Cuisine Culinaire  
Nederland

*Ruud 's Kookboek*

***Receptuur februari 2010***  
***(Cuisine Culinaire Amsterdam)***

## **Inhoudsopgave.**

Rosbief met een tartaar van rozijn en appel en een lolly van brie met knapperige peer. ....	3
Jean Beddington's gebakken coquilles met chips van chorizo en madeleines. ....	4
Grietfilet met gebakken zeekraal, lamsoren en warme vinaigrette van kriek. ....	5
Reerug uit de oven met portsaus en strudel van rode kool. ....	6
Bailey's mousse met koffieijs en espressosaus.....	8

## Rosbief met een tartaar van rozijn en appel en een lolly van brie met knapperige peer.

### Ingrediënten:

1 Granny Smith appel  
100 gr witte rozijnen  
2 el olijfolie  
120 gr Parmezaanse kaas  
25 gr rucola sla  
1 dl balsamico azijn  
1,2 dl rode port  
2 handperen  
3 el boter  
6 el suiker  
250 gr brie (recht stuk)  
12 satéprikkers  
amuselepels en/of kleine schoteltjes  
Fleur de sel

---

### Bereiding.

#### *De rosbief:*

Schil de appels en snijd in heel kleine blokjes, snijd de rozijnen even klein, meng door elkaar en voeg een scheut olijfolie toe.

Zet in de koeling tot gebruik.

Snijd de kaas in reepjes van 2 mm dik ( lucifers), verwijder de nerf uit de sla en snijd de blaadjes in tweeën.

Kook de azijn en port tot ca. de helft in, totdat het een licht stroperig geheel wordt.

12 plakken (gebraden) rosbeef

Leg op elk plakje 2 reepjes kaas, 2 blaadjes rucola en giet er een beetje balsamico siroop over.

Rol op en besprenkel met wat olijfolie.

Schil de peren en snijd in flinterdunne plakjes.

Bak deze in een pan in boter en bestrooi met suiker, laat karamelliseren.

Haal ze uit de pan.

Laat de karamel afkoelen, zodat de plakjes peer knapperig worden.

Haal de korst van de brie en snij in 15 blokjes van 1 cm, plak er op de prikkers 2 plakjes peer tegenaan.

### Presentatie.

Zet de rosbeefrolletjes 2 à 3 minuten in de oven, druppel een beetje balsamicosiroop op een lepel, een blaadje rucola sla en leg hier het rosbeefrolletje op.

Leg op een andere lepel/schoteltje wat vruchten-tartaar en strooi er wat fleur de sel over.

Serveer.

## Jean Beddington's gebakken coquilles met chips van chorizo en madeleines.

### Ingrediënten

3 el zwarte olijven  
zonder pit  
olijfolie  
2 dl karnemelk  
2 eieren  
20 gr gesmolten boter  
100 gr polentameel  
(maïsmeeel)  
100 gr tarwebloem  
1 tl suiker  
½ tl zout  
½ tl bakpoeder  
kleine  
madeleinevormpjes  
(siliconen)  
100 gr chorizoworst aan  
een stuk  
100 gr chorizoworst  
(stuk)  
1 dl olijfolie  
3 dl gevogelte bouillon  
1 tl zoete paprikapoeder  
11 pot coquilles tl  
xantana

---

### Bereiding.

#### *De madeleines:*

Pureer de zwarte olijven met een beetje olijfolie, zeer fijn.

Roer de puree samen met de karnemelk, eieren en gesmolten boter door elkaar.

Meng vervolgens in een aparte schaal de 2 bloemsoorten, suiker, zout en bakpoeder en voeg daarna het natte mengsel bij het droge, en klop tot een beslag.

Vul de madeleinevormpjes ermee en bak ze in ca. 10 minuten af; we hebben 24 madeleines nodig.

#### Voor de chips van chorizo:

#### *De chorizochips:*

Snij de chorizo in flinterdunne plakjes en leg ze op bakpapier op een rooster in de voorverwarmde oven. Laat ze in ongeveer 10 minuten crispy worden, draai ze om en laat nog 5 minuten bakken, haal uit de oven en laat ze op keukenpapier uitlekken.

#### *De puree:*

Snij de chorizo in blokjes, verwarm de olijfolie samen met de bouillon, voeg de chorizo en de paprikapoeder toe, breng aan de kook en laat 10 minuten zachtjes koken, voeg de xantana toe en pureer met de staafmixer, houd warm.

#### *De coquilles:*

Maak de coquilles schoon.

Leg ze in een schaal en besprenkel met wat olijfolie, meng goed door.

Bak ze in een hete, droge grillpan heel kort aan beide zijden.

Maak van het restant coquilles (indien van toepassing) in het begin van de avond een hapje bij het aperitief.

### Presentatie.

Leg op langwerpige borden een streepje puree, leg 2 madeleines erop en ernaast.

Leg daarnaast twee coquilles en rechtopstaand ertussen de chips.

Werk eventueel af met nog wat puree.

Serveer samen met de brie of apart uit of dien ze zomaar tussendoor op of serveer aan tafel.

## Grietfilet met gebakken zeekraal, lamsoren en warme vinaigrette van kriek.

### Ingrediënten

3 grieten  
boter  
600 gr diepvries  
doperwten  
kippenfond  
zout  
12 el olijfolie  
1 flesje kriek bier  
balsamicoazijn  
zwarte peper  
150 gr zeekraal  
150 gr lamsoren  
zwarte peper

---

### Bereiding.

#### *De grietfilets:*

Fileer de grieten, verwijder vel en graten.  
Bestrijk een bakplaat (of 2) met wat gesmolten boter, bestrooi met peper en zout, portioneer de filets, leg op de bakplaat, bestrijk met gesmolten boter en peper en zout naar smaak.  
Zet in de koeling tot gebruik.

#### Voor de erwten:

#### *De erwten:*

Blancheer de erwtjes in gezouten kokend water en koel direct, voor de kleur, in ijskoud water.  
Laat even verder garen in de kippenbouillon en pureer in de blender tot puree en breng op smaak.

#### *De vinaigrette:*

Warm de olijfolie op met het bier en de balsamicoazijn, kruid met zeezout en zwarte peper.

#### *De groenten:*

Bak de groenten vlak voor het uitserveren even op in wat olie en kruid met peper.

#### Presentatie.

Zet de plateaus met de vis 3 à 4 minuten in de oven van 200°C.  
Verwarm de doperwtenpuree, schep deze in het midden van de borden, schik hierop wat garnaltjes, leg er de filets op en daarop de groenten.  
Werk af met rondom wat warme vinaigrette.  
Deze vinaigrette heeft geen binding zodat je een mooi samenspel van diverse kleuren kunt krijgen.

## Reerug uit de oven met portsaus en strudel van rode kool.

### Ingrediënten

2 x 1,2 kilo reerug met bot, ontvlied  
30 peperkorrels  
6 jeneverbessen  
9 pimentkorrels  
250 gr zachte boter  
250gr plakjes ontbijtspek

### Voor de saus:

2 sjalotten  
6 dl wildbouillon (van fond)  
½ takje rozemarijn  
1,5 dl rode port  
1 tl majzena  
75 gr koude boter, in blokjes

### Voor de strudel van rode kool:

2 rode kolen van ca. 1 kilo elk  
2 uien  
5 appels  
3 el olie  
2 kaneelstokjes  
8 laurierblaadjes  
8 kruidnagels  
1 fles rode wijn  
2 el rode wijnazijn  
10 vellen filodeeg  
5 el gesmolten boter  
5 el paneermeel  
5 el sesamzaadjes  
5 el heel ei

### Voor spruitjes:

1 kilo kleine spruitjes  
100 gr witte amandelen  
40 gr boter

### Bereiding.

#### *De rode kool:*

Verwijder het buitenste blad en de harde witte kern uit de kool en snij de rest in smalle reepjes.  
Pel en snipper de ui.  
Schil de appels en snijd het vruchtvlees in stukjes.  
Verwarm 3 el olie en fruit hierin de ui en de appel ca. 3 minuten.  
Voeg de kool, de specerijen en de wijn toe en breng alles aan de kook.  
Laat de kool minstens 1 uur stoven.  
Controleer tussentijds dat het vocht niet teveel verdampt.  
Voeg azijn toe.  
Breng op smaak met zout, peper en indien nodig wat suiker.  
Het vocht moet op het laatst bijna verdampt zijn.  
Laat de kool afkoelen en verwijder kaneel, laurier en kruidnagel.  
Laat het filodeeg ontdooien.  
De spruitjes: Maak de spruitjes schoon. Kook ze in enkele minuten beetgaar in gezouten water en spoel met koud water af om het garingsproces te stoppen.  
De saus: Pel en snipper de sjalotjes.  
Breng de bouillon met de sjalotjes en de rozemarijn aan de kook en laat inkoken tot 2 dl.  
Verwijder de rozemarijn. Voeg de port toe en laat 5 min. inkoken.

#### *De strudel:*

Verwarm de oven voor op 180°C.  
Bestrijk steeds een vel filodeeg met gesmolten boter. Leg er een tweede vel op.  
Bestrooi dun met paneermeel.  
Verdeel over de smalle onderkant van elk dubbel vel filodeeg 1/5 deel van de rode kool.  
Laat de randen vrij.  
Klap de zijken van het deeg over de rode kool. Rol strak op.  
Leg de strudels met de naad naar beneden op de ingevette bakplaat.  
Bestrijk dun met ei en bestrooi met sesamzaad.  
Maak 5 strudels.  
Bak ze in 20 – 25 minuten goudbruin.

#### *De reerug:*

Verwarm de oven voor op 250°C.  
Wrijf peperkorrels, jeneverbessen en piment in de vijzel fijn.  
Meng met 3 tl zout.  
Dep de reeruggen met keukenpapier droog.  
Wrijf ze in met het kruidenmengsel en bestrijk ze met gesmolten boter.  
Leg de ruggen met de ontvliedde kant naar boven in een braadslee.  
Leg er plakjes ontbijtspek op.  
Braad de reerug 10 minuten in de hete oven.

Verlaag de temperatuur tot 175°C en braad nog ca. 30 minuten tot rosé.

Bedruip regelmatig.

Zet de oven uit en zet de ovendeur op een kier (met een lepel ertussen).

Verpak het vlees in alufolie en zet terug in de afkoelende oven.

Laat het vlees nog 15 minuten rusten.

Leg het vlees op de snijplank.

Verwijder het spek.

Giet het vleesvocht bij de saus.

#### Presentatie.

*Afwerking en presentatie: hierbij is hulp nodig!*

Smelt de boter in een koekenpan en laat de spruitjes met de amandelen warm worden.

Verwarm de saus, klop er klontjes boter door en breng op smaak met zout, peper en port.

Bind eventueel licht met een papje van water en maïzena.

Snijd elke strudel schuin in 3 stukken.

Snijd de reerug diagonaal in plakken.

Vergeet de haasjes niet.

Verdeel alles over *warme* borden.

## Bailey's mousse met koffieijs en espressosaus.

### Ingrediënten

#### Mousse:

12 cellofaantjes voor desserts (44 x210mm)  
152 paperclips of plastic ringen 7 cm  
1 verpakking Café-noirkoekjes 200 g  
125 gr gesmolten boter plastic stamper voor ijsblokjes  
8 blaadjes gelatine  
4 dl slagroom  
75 gr suiker  
1 dl sterke koffie  
1,2 dl Bailey's (coffeecream)  
12 koffieboontjes

#### Voor het koffie-ijs:

2,2 dl melk  
1,8 dl sterke koffie  
110 gr gepasteuriseerd eigeel  
150 gr suiker  
1 tl maizena  
2,3 dl slagroom

#### Voor de espressosaus:

50 gr boter  
200 gr pure chocolade calets  
1 dl hete espresso

---

### Bereiding.

#### *De Bailey's mousse:*

Leg een vel bakpapier op een serverplateau.  
Vouw de cellofaantjes tot rondjes, zet ze vast met een paperclip of leg ze in een ring.  
Smelt de boter.  
Verkruimel de koekjes in een keukenmachine en voeg de boter toe.  
Scheep een volle lepel in het cellofaanrondje en stamp aan met een stamper.  
Laat opstijven.  
Week de blaadjes gelatine minimaal 10 min. in koud water.  
Klop de slagroom met de suiker heel stijf. Maak koffie.  
Knijp de gelatine uit en los de blaadjes op in de koffie.  
Roer er de Bailey's door.  
Spatel het mengsel door de room.  
Doe de Bailey's-room in een spuitzak met gladde spuitmond.  
Vul de cellofaanvormpjes met de mousse.  
Laat opstijven in de koelkast.

#### *Het koffie-ijs:*

Breng melk en koffie aan de kook.  
Klop in een kom met een mixer het eigeel met de suiker en de maizena bleek en romig.  
Giet al koppende het koffiemengsel bij het eimengsel.  
Schenk alles terug in de pan (op een licht vuur) en laat al roerende licht binden.  
Laat het mengsel afkoelen.  
Klop de slagroom stijf en spatel dit door het afgekoelde koffiemengsel.  
Draai er ijs van in de ijsmachine.

#### *De espressosaus:*

Doe de chocolade calets in een kom.  
Schenk er de hete koffie over en laat de chocolade smelten.  
Klop er stukjes boter door en laat de saus afkoelen

### Presentatie.

Verwijder de cellofaantjes en zet de mousse op borden.  
Garneer bovenop met een koffieboontje.  
Scheep een bol ijs naast de taartjes.  
Serveer met een streep saus.





<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun..*



*..U ook???*

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

Compressed by





CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

## ***Menu februari 2010***

*Flan van schorseneren met coquille*  
*Marc Paesbrugge*

*Gepofte ui gevuld met couscous en kalfssaus*  
*Charlie Trotter*

*Rode mul met gemarineerde groenten, tijmsaus en*  
*basilicumschuim*  
*Cees Helder*

*Chocoladesinaasappelmousse met mozaïek van fruit*  
*Hestor Blumenthal / Jacob Jan Boersma*



# *Flan van schorseneren met coquille*

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

---

## **SCHORSENEREN**

---

750 GR SCHORSENEREN

---

5 EIEREN

---

5 EIERDOOIERS

---

2 DL KALFSBOUILLON

---

3 DL SLAGROOM

---

NOOTMUSKAAT

---

## **WATERKERSCOULIS**

---

5 DL KALFSBOUILLON

---

50 GR BOTER

---

1 BOS WATERKERS

---

## **CHIPS**

---

2 SCHORSENEREN

---

FRITUUROLIE

---

## **COQUILLES**

---

15 COQUILLES

---

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

---

MÜLLER THURGAU

### **Schorseneren**

Schil de schorseneren en leg direct in water met citroensap. Kook ze gaar in water met zout, citroensap en wat boter. Laat ze afkoelen in het kookwater. Beboter 15 timbaaltjes met boter. Snijd de schorseneren in stukjes en doe enkele in ieder bakje. Pureer de rest in de Magimix. Klop de eierdooiers en eieren los en voeg bouillon en schorsenerenpuree toe. Klop de slagroom tot dikke yoghurt. Spatel voorzichtig door het mengsel. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Verdeel het over de bakjes en laat in de combi-oven garen op 83°C gedurende 30 min. Laat daarna 5 min. rusten uit de oven.

### **Waterkerscoulis**

Breng de kalfsbouillon aan de kook. Doe het over in de Magimix met boter en waterkers. Pureer tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en vooral zout. Warm de coulis voor het opdienen weer op. Let op: niet meer laten koken i.v.m. schift!

### **Chips**

Was en boen de schorseneren goed schoon. Snijd de schorseneren doormidden of in 3-en. Snijd daarna dunne linten van de ongeschilde wortel met de dunschiller of de kaasschaaf., deels in de lengte en deels in de breedte. Leg de chips direct in water met citroensap. Dep ze droog en frituur ze op 150°C tot goudbruin. Strooi er wat zout over.

### **Coquilles**

Open de coquilles met een dun mesje langs de platte kant van de schelp. Haal alle ongerechtigheden zoals koraal, baard en sluitspier, weg. Doe wat peper en zout op de coquilles en vet ze in met olijfolie. Grill ze kort op de grillplaat.

### **Eindbewerking en presentatie**

Warm de flan 3 min. op op de finishing stand van de oven op 275°. Stort de timbaaltjes in de voorverwarmde soepborden. Schenk er wat coulis omheen. Decoreer met schorseneerlinten en -chips.

# *Gepofte ui gevuld met couscous*

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

---

## **UIEN**

---

15 MIDDELGROTE UIEN

---

---

## **COUSCOUS**

---

2 SJALOTTEN

---

---

1 LAMSBOUT VOOR 500 GR  
GEHAKT

---

---

200 GR COUSCOUS

---

---

1 DL OLIJFOLIE

---

---

3 GROTE BLAADJES SALIE

---

---

## **KALFSSAUS**

---

2 LT KALFSBOUILLON

---

---

½ LT RODE WIJN

---

---

2 UIEN

---

---

4 TENEN KNOFLOOK

---

---

75 KLEINE GROENE  
(THAISE) ASPERGES

---

---

SHISO PAARS CRESS

---

---

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

---

PINOT NOIR

---

## **Uien**

Schil de ui niet. Laat garen tot goed zacht in de stoomoven in circa 1:15 uur. Laat de uien wat afkoelen, haal de schil er af en hol ze uit tot er twee rokken over blijven. Pureer de binnenste rokken met wat boter tot uienpuree in de Magimix. Breng het op smaak met peper en zout en doe over in een pan..

## **Couscous**

Snijd 500 gr. lamsvlees tot gehakt (Magimix, vleesmolen of met de hand). Vacumeer en label het restant van het vlees en leg in de koeling. Fruit de gesnipperde ui in olie tot goudbruin. Voeg het lamsgehakt toe en de fijngehakte salie en bak rul. Overgiet de couscous met kokend water of bouillon en laat garen. Voeg zo nodig wat water toe. Roer het gehakt en olijfolie door de couscous en breng op smaak met peper en zout. Vul de uien met couscous. Niet te veel couscous in de uien proppen.

## **Kalfssaus**

Fruit de gesnipperde ui en knoflook in wat olie. Zodra het begint te kleuren de wijn erbij schenken. In laten koken tot de helft. Bouillon toevoegen en 30 minuten zachtjes laten koken. Zeven en inkoken tot een licht gebonden saus. Breng hoog op smaak met peper en zout.

## **Asperges**

Kook de asperges gaar in gezouten water. Snijd de asperges in lucifer grootte stukjes.

## **Eindbewerking en presentatie**

Leg de uien en de asperges 4 minuten in de oven op de finishing stand en 275°C. Warm de uienpuree en kalfssaus op. Leg een ui midden op een voorverwarmd bord. Leg er 5 asperges in stervorm omheen. Doe de uienpuree in quenelles tussen de asperges. Lepel zoveel saus in de uien dat er een spiegel op het bord ontstaat.. Decoreer met shiso blaadjes.

# Rode mul met gemarineerde groenten

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

---

15 KLEINE RODE MULLEN

---

## GROENTEN

---

1 VENKEL

---

3 SJALOTTEN

---

1 COURGETTE

---

4 STENGELS BLEEKSELDERIJ

---

1 GROENE PAPRIKA

---

1 RODE PAPRIKA

---

2 TOMATEN

---

16 ZWARTE OLIJVEN

---

2 DL OLIJFOLIE

---

2 TENEN KNOFLOOK

---

2 TAKJES TIJM

---

3 BLAADJES BASILICUM

---

4 EL KAPPERTJES

---

## AARDAPPELEN

---

15 AARDAPPELEN  
(VASTKOKERS)

---

3 EL PESTO

---

## PESTO

---

1 BOS BASILICUM

---

50 GR PIJNBOOMPITTEN

---

50 GR PARMEZAANSE KAAS

---

2 TENEN KNOFLOOK

---

## TIJMSAUS

---

2 SJALOTTEN

---

8 TAKJES TIJM

---

2 TENEN KNOFLOOK

---

5 DL KIPPENFOND

---

5 DL VISFOND

---

3 DL SLAGROOM

---

## Start snel met de vis en de groenten!

### Mul

Ontschub de mullen en fileer ze. Ontgraat de filets zorgvuldig. Zet koel weg tot de eindbewerking. Gebruik de restanten voor de visfond

### Groenten

Maak venkel, sjalotten, courgette, bleekselderij schoon en snijd er piepkleine brunoise van met behulp van de machine. (Denk aan het 'tegenwicht' met je linkerhand!) Schil de paprika's en snijd ze ook in brunoise. Ontvel de tomaten en verwijder de pitjes. Snijd tomaten en olijven in brunoise. Doe 2 dl olijfolie in een pan en laat met de gehakte knoflook en tijm even trekken. Verhoog de hitte en voeg de groenten toe. Laat alles kort bakken tot beetgaar. Roer de gesneden basilicum en gehakte kappertje erdoor. Proef op zout. Laat de groenten afkoelen in de olie.

### Aardappelen

Schil de aardappelen en steek er 45 rondjes uit van 3 cm doorsnede en 1/2 cm dik. Kook ze gaar (ca. 5 à 6 min.) en meng ze met de pesto.

### Pesto

Laat de gesneden knoflook 1 minuut in olijfolie fruiten. Doe de knoflookolie, basilicum, pijnboompitten en Parmezaanse kaas in de Magimix en draai er en dikke pasta van. Voeg zo nodig olijfolie toe. Breng op smaak met peper en zout.

### Tijmsaus

Zweet de gesnipperde sjalotten, tijm en knoflook aan zonder te kleuren. Voeg kippenfond en visfond toe en laat 10 minuten zachtjes trekken. Zeef en kook tot de helft in. Giet er de slagroom bij en laat tot lichtgebonden saus inkoken. Breng op smaak met peper en zout.

---

**BASILICUMSCHUIM**

---

2 DL MELK

½ BOSJE BASILICUM

---

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

VERNACCIA

**Basilicumschuim**

Breng de melk aan de kook en voeg de basilicumblaadjes toe. Laat 1 minuut doorkoken. Pureer in de Magimix en zeef de basilicummelk.

**Eindbewerking en presentatie**

Bak de filets op de huid in een anti-aanbakpan in een beetje hete olijfolie. Zorg dat je een krokant huidje krijgt. Verwarm de groenten, zeef de olie eruit en verdeel de groenten over de borden in een ring. Leg op de groenten 2 filets. Op de filets 3 plakjes aardappel leggen. Schep de tijmsaus rondom de groenten. Schuim de opgewarmde basilicummelk op met de staafmixer en schep het schuim op de saus. Schuim de melk zo nodig tussendoor nog even op.

# Chocolademousse met mozaïek van fruit

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## CHOCOLADEMOUSSE

200 GR PURE CHOCOLADE

200 GR MELKCHOCOLADE

3 DL SINAASAPPELSAP

1/2 DL COINTREAU

## FRUIT

1 ANANAS

2 MANGO'S

5 KIWI'S

## GELEI

1/2 LT WATER

50 GR SUIKER

6 GR AGAR-AGAR

2 EL ROZENWATER

## PASSIEVRUCHTSCHUIM

175 GR PASSIEVRUCHT  
PUREE

175 GR WATER

75 GR SUIKER

3 BLAADJES GELATINE

ISI FLES MET 2 PATRONEN

## FILODEEGBAKJES

FILODEEGVELLEN

GESMOLTEN BOTER

2 EL OPLOSKOFFIE

50 GR POEDERSUIKER

## WE DRINKEN ERBIJ:

RIVESALTES

## Chocolademousse

Snijd de chocolade in stukjes. Doe de sinaasappelsap met de stukjes chocolade in een pan. Verwarm al roerend tot de chocolade is gesmolten. Voeg de Cointreau toe. Doe de pan in een bak met ijswater en klop het mengsel tot yoghurtdikte. Dek af en zet in de koeling.

## Fruit

Snijd het fruit in dobbelsteentjes van 1x1x1 cm. Maak 15 mozaïeken van 5x5 blokjes fruit op een siliconenmatje. Laat wat ruimte tussen de mozaïeken.

## Gelei

Breng water met suiker en agar-agar aan de kook. Laat even flink doorkoken. Haal van het vuur af en voeg rozenwater toe. Laat even afkoelen tot enigszins lobbij. Lepel het over de mozaïeken zodat de fruitblokjes aan elkaar blijven plakken.

## Passievruchtschuim

Laat de gelatineblaadjes in koud water wellen. Breng passievruchtpuree met water en suiker aan de kook. Los de uitgeknepen blaadjes gelatine er in op. Zeef het vocht en breng in de ISI fles. Breng op druk met 2 patronen en zet zo lang mogelijk in de koeling.

## Filodeegbakjes

Snijd 15 rondjes van 8 cm doorsnede uit het filodeeg. Kwast ze aan beide zijden in met gesmolten boter. Meng de koffie en poedersuiker door elkaar. Strooi het mengsel over het filodeeg. Duw de rondjes in een bakje en bak af in een oven van 175°C tot krokant (+/- 8 minuten).

## Eindbewerking en presentatie

Leg een quenelle chocolademousse op een bord. Haal de mozaïeken voorzichtig van de siliconenmat met een spatel. Schik ze naast de mousse. Leg een filodeegbakje op het bord en vul het met passievruchtschuim.





### **Apostelhoeve Müller-Thurgau.**

We beginnen met een Nederlandse wijn van de Apostelhoeve, van de 100% Müller-Thurgau. Heerlijk frisse wijn, met nog lichte pareltjes koolzuur door de kalkrijke bodem waar de druiven op staan. Mooi mild en zacht. Soepel passend bij de schorseneren.

### **Les Coteaux de Sierre**

Bij de ui een Zwitserse rode wijn van de Pinot Noir. Uit de Valais. Mooi rood fruit van stokken tussen de 5 en 32 jaar oud. Oogst is geheel handmatig. Bodem is ook hier zeer kalkhoudend met grote keien, leem en vuursteen. De wijnmakers Claudy Clavien en zijn vrouw behoren tot de top van Zwitserland.

### **Vernaccia di San Gimignano, “Ab Vinea Doni” (Wat de wijngaard ons geschonken heeft”)**

Bij de rode mul kun je kiezen tussen het doordrinken van de rode pinot noir, of deze witte Toscaanse wijn drinken. Deze strogele vernaccia (waar nog wel 10% chardonnay bij gaat) heeft mooi rijp fruit en een boterig toontje. 6 maanden houtrijping en 6 op fles. De wijngaarden liggen even ten noorden van Gimignano. Vanaf de boerderij heb je schitterend uitzicht op de torens van het beroemde stadje.

### **Rivesaltes VDN Solera-Domaine de Schistes**

Bij de mozaïek van fruit past deze Rivesaltes Solera uitstekend. De druiven krijgen een korte schilweking en worden dan direct geperst, waarna de gisting begint. Tijdens de gisting wordt er wijnalcohol toegevoegd (mutage sur mou), waardoor de gisting stopt. De verfijning vindt plaats in eikenhouten demi-muids, waarbij de wijn wordt vermengd volgens het solera-systeem (zoals bij sherry). (de oudste wijn is momenteel 20 jaar oud)

### **Wijnen afkomstig van WIJNIMPORT BART**

[www.wijnimportbart.nl](http://www.wijnimportbart.nl)



<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun..*



*..U ook???*

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

Compressed by

