



# **M**enu december 2016<sup>1</sup>

## **OESTER MET CHAMPAGNE**

\*

**MAKREEL LICHT GEMARINEERD, QUINOA SALADE,  
BOUILLON VAN TOMAAT EN AARDBEI**

\*

**NOORDZEETONG MET EENDENLEVER, ZILTE VÉLOUTÉ EN DUXELLES**

\*

**REERUGFILET, CRÈME VAN OLIJF EN AARDBEI , BITTERBALLEN VAN  
SPRUITJES EN LAURIERAARDAPPELTJES**

\*

**DE TRUC - MET HET EI**

---

<sup>1</sup> Menu van Richard van Oostenbruggen, chef-kok van restaurant Bord'eau, in hotel de l'Europe Amsterdam. Het menu is door de menucommissie aangepast.

Het dessert is van Giny Norder (CCAlmere), naar een idee van Jonnie Boer, dit was haar examendessert!

Dit menu werd samengesteld door Cuisine Culinaire Almere: wij van Cuisine Culinaire Purmerend mochten meekoken op de chefsavond van CC Almere en maken dankbaar gebruik van hun menu. Wij hebben het menu op ondergeschikte punten hier en daar wat aangepast en aangevuld.

# OESTER MET CHAMPAGNE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

10 st platte Zeeuwse  
oesters  
100 ml champagne  
Sjalot  
Peper

## CHAMPAGNE SCHUIM

200 ml Champagne  
12 gr pro espuma

## OESTERCREME

60 gr oester (10 st)  
80 ml neutrale olie  
1/2 eiwit  
20 gr yoghurt  
Limoensap NB

## BEURRE BLANC

200 ml champagne  
125 gr koude roomboter  
30 ml wittewijn-azijn  
Zout

## ZEEKRAAL

50gr zeekraal  
45 ml neutrale olie  
15 ml witte wijn-azijn  
Mosterd

1st sjalot

10 mooie takjes zeevenkel

## BEREIDINGSWIJZE

1. Open de oesters en bewaar het vocht.
2. Pocheer de oesters in de champagne rond de 70 graden.
3. Breng op smaak met peper en suiker en gesneden sjalot.

## CHAMPAGNE SCHUIM

4. Mix de champagne en de espuma in de blender en passeer door een zeef.
5. Doe in een kladde met 1 patroon; event. 1 extra als het schuim niet stevig genoeg is.

## OESTERCRÈME

6. Open de oesters en bewaar het vocht.
7. Draai de oesters, eiwit en yoghurt op met een staafmixer. Giet er langzaam de olie erbij. Vervolgens afsmaken met limoen.
8. Zeef het geheel fijn.

## CHAMPAGNE BEURRE BLANC

9. Reduceer de champagne en azijn tot 150 ml
10. Monteer (blokje voor blokje) hierin alle boter.
11. Breng op smaak met room en zout.
12. Bewaren tot de uitgifte op 60 °C .

## ZEEKRAAL

13. Maak een vinaigrette van de olie/azijn/mosterd.
14. Snijd de zeekraal fijn (als bieslook).
15. Breng op smaak met de vinaigrette.

## SUIKER VAN SJALOT

16. Snij de sjalot zeer fijn tot het op (kristal)suiker lijkt.

## ZEEVENKEL

17. Smeer de zeevenkel à la minute in met olie zodat deze mooi glimt.

## PRESENTEREN

18. Presenteer in een glas: Begin met een lepeltje sjalottensuiker met daarop de crème
19. Leg hierop een gepocheerde oester.
20. Lepel er de beurre blanc overheen.
21. Bestrooi met de gehakte zeekraal
22. Maak af met een toefje Champagne schuim.

# MAKREEL LICHT GEMARINEERD, QUINOA SALADE, BOUILLON VAN TOMAAT EN AARDBEI

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### MAKREEL

3 st makreel  
50 gr zout  
50 gr suiker

### QUINOA SALADE

2 takjes dragon  
75 gr quinoa  
15 ml sushi azijn  
10 ml olijfolie

### DRAGONOLIE

1/2 bos dragon  
250 ml neutrale olie

### DRAGONMAYONAISE

1 ei  
25 ml Chardonnay azijn  
4 gr zout  
250 ml dragonolie

### TOMATENWATER

250 gr honingtomaat  
1/4 bos kervel  
2 tenen knoflook  
1/4 bos peterselie  
3 takjes munt  
200 ml water

## BEREIDINGSWIJZE

### 1. Begin met het maken van de tomatenbouillon

### MAKREEL

2. Maak de makrelen schoon en fileer ze. (doorzichtige huid er af; gestreepte tekening laten zitten)
3. Verwijder de graatjes.
4. Meng het zout en de suiker en pek hierin de makreel ca 5 minuten.
5. Spoel de makrelen goed af en vries dan aan<sup>2</sup>.

### QUINOA SALADE

6. Gaar de quinoa in water met zout. Koel daarna terug.
7. Snijd de dragon fijn en meng met de quinoa.
8. Maak een vinaigrette van de olie en azijn en breng de quinoa hiermee op smaak. De quinoa moet spuitbaar zijn met een spuitzak.

### DRAGONOLIE (voor de dragonmayonaise)

9. Blancheer de dragon.
10. Draai in de blender de olie en dragon (alleen de blaadjes) tot een groene olie met een mooie dragonsmaak.

### DRAGONMAYONAISE

11. Maak van de ingrediënten een mayonaise.(Snelle manier)

### TOMATENWATER (Basis voor Tomaat aardbei bouillon)

12. Verwijder de kroontjes van de tomaten en snij in tweeën.
13. Pluk de munt, peterselie en kervel.
14. Maak de knoflook tenen schoon.
15. Draai alles zeer fijn in een cutter (lang laten draaien).
16. Giet de massa in een bolzeef met een passeerdoek erin.
17. Zet licht onder druk.
18. Vang het vocht op.

<sup>2</sup> moet voldoende lang van te voren, direct mee beginnen

## **TOMATEN AARDBEI BOUILLON**

90 gr gedroogde tomaat  
300 ml tomatenwater  
320 gr aardbeien  
6 gr zout  
15 gr sherry azijn  
10 ml rode wijn azijn  
4 gr basilicum  
1 st rode peper  
8 ml citroensap  
1 gr Xantana

## **TOMATEN AARDBEI BOUILLON**

19. Mix de tomaat, tomatensap, aardbeien, zout, azijn en de fijngesneden rode peper.
20. Voeg de basilicum toe en staafmix snel door.
21. **Hang het sap zo lang mogelijk op in een passeerdoek.**
22. Knijp het laatste sap uit de massa in de doek.
23. Meet hiervan 300 ml af en mix hier 1 gr Xantana doorheen en zeef door een fijne puntzeef. Probeer er geen lucht in te slaan: de Xanthaan zeer voorzichtig doseren en roeren (niet kloppen)

## **KOKKELS**

24. Deze krijg je van de makers van het volgende gerecht!
25. Marineer de kokkels met enkele tomaat/aardbei bouillon

## **PRESENTEREN**

26. Hele dunne plakjes makreel snijden en dakpansgewijs een rij maken op glad bakpapier. (gaat het makkelijkst met een tussenstap via een paletmes waar je de tranches vis op legt, dan omkeren op het bakpapier en eventueel met een mes losmaken van het paletmes: we doen het wel even voor).
27. Bakpapier dubbelvouwen en makreel aandrukken (pletten).
28. Bakpapier openvouwen en Quinoa salade erop spuiten. (streepzijde vis is buitenzijde)
29. Met behulp van de bakpapier een 'sushirol' maken. Reserveren in de koeling.
30. Bij opmaak rolletjes van ca 10 cm per bord serveren.
31. Decoreer met enkele in de tomaat/aardbei-bouillon gemarineerde kokkels
32. Maak het geheel af met de dragonmayonaise en de bouillon

# NOORDZEETONG MET EENDENLEVER, ZILTE VÉLOUTÉ EN DUXELLES

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### TONG

3 zeetongen van 400 g p.st.  
150 g roomboter

### BASSISAU VOOR DE

#### OESTER - TONGSAUS

400 ml kippenbouillon  
120 g boter  
65 g sjalot  
80 g champignons  
4 t knoflook  
250 ml witte wijn

### KOKKELVOCHT

1 zak kokkels  
1 sjalot  
100 ml witte wijn

### OESTER TONGSAUS

250 ml basissaus  
120 ml kokkelvocht  
120 g boter  
200 ml room  
10 st oester  
halve citroen voor het sap  
zout

### DUXELLE

1st prei  
250 g champignons  
50 g boter  
zout  
peper

## BEREIDINGSWIJZE

1. Begin met het aanvriezen van de eendenlever. (zie punt 23)

### TONG

2. Fileer de tongen, smelt de boter en smeer de tong ermee in.
3. Doe de tong met de boter in een vacumeerzak en vacumeer.
4. Gaar de tong Sous-Vide op 48 °C gedurende ca 15 minuten.
5. Houd lauwwarm tot uitgifte.

### BASSISAU VOOR DE OESTER - TONGSAUS

6. Maak 400 ml kippenbouillon.
7. Smelt de boter en voeg de sjalot, knoflook en champignons toe. Gaar alle ingrediënten zonder te laten bruinen. Passeren door zeef.
8. Voeg de wijn toe en laat tot de helft reduceren.
9. Voeg de kippenbouillon toe en laat alles 30 minuten trekken op een klein vuur.

### KOKKELVOCHT

10. Snijd de sjalot en zet deze aan in wat olijfolie.
11. Was de kokkels en voeg toe, blus af met de witte wijn. (deksel op de pan)
12. Kook deze gaar, zeef en bewaar het vocht, geef de kokkels aan de makers voorgaande gerecht.

### OESTER TONGSAUS

13. Verwarm de basissaus met het kokkelvocht en laat iets reduceren
14. Kook de room in tot de helft.
15. Monteer de saus met de boter in een blender.
16. Voeg de oester, zout en citroensap toe en draai tot een gladde saus
17. Doe dit a la minute en laat niet meer koken.

### DUXELLE

18. Snijd de champignons, alleen het wit! in mooie zeer fijne brunoise.
19. Snijd de prei zeer fijn (formaat: suiker).
20. Blancheer de prei (al dente) in gezouten water.
21. Zet de champignon in boter aan en gaar zonder kleur.
22. Mix de prei en champignon en breng op smaak met zout en peper.

## EENDENLEVER

100 g eendelever(paté)

## GEZOUTEN CITROEN

### CRÈME

5 grote gezoute citroenen  
10 g glucose  
50 g invert suiker  
35 g citroen sap  
25 g citroen azijn

## RAUWE CHAMPIGNON

### PLAKJES

10 st champignon 8cm Ø  
1st citroen  
Maldon zout

## EENDENLEVER

23. Gebruik 100 g eendelever, vries deze aan en rasp deze à la minute over de tong bij uitgifte.

## GEZOUTEN CITROEN CRÈME

24. Spoel het zout van de citroen af.  
25. Snijd de citroen in parten en verwijder het vruchtvlees (bewaars dit).  
26. Snijd het wit van de schil af. (dit is erg bitter).  
27. Verwijder de pitten uit het vruchtvlees.  
28. **Blancheer het vruchtvlees en de schil 3x in steeds nieuw kokend water. (Zet tegelijk drie pannen water op; dat scheelt tijd).**  
29. Droog de citroenschil en het vruchtvlees.  
30. Draai nu alles samen glad in de blender.  
31. Zeef voor een deel door een fijne punt zeef, zodat het meeste vocht er uit is: tot de structuur van appelmoes.  
32. Bewaar de massa (**niet het opgevangen vocht**) in een spuitzak.

## RAUWE CHAMPIGNON PLAKJES

33. Snij de plakjes a la minute op de snijmachine stand 1,5 : 8 Plakjes per couvert, steek ze per 2 uit met steker 1 tot en met 4.  
34. Schaaf à la minute citroenschil met de microplane rasp over de champignon-plakjes en zout na met Maldon zout

## PRESENTEREN

35. Gebruik een zwart bord, het is een tamelijk wit gerecht.  
36. Indien nodig gaar de tongfilets na en verdeel in 10 porties.  
37. Dresseer de filets op het bord.  
38. Bedek de filet met de duxelle, hier bovenop de plakjes champignons.  
39. Spuit naast de filet een dop van gezouten citroencrème.  
40. Rasp hierover de eendeleverpaté.  
41. Smelt de eendelever met de Crème Brulée brander.  
42. Nappeer met de oestersaus.

# REERUGFILET, CRÈME VAN OLIJF EN AARDBEI , BITTERBALLEN VAN SPRUITJES EN LAURIERAARDAPPELTJES

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### REE

Reerug filet 80 gr pp.  
zout  
zwarte peper  
Maldon zout  
neutrale olie  
boter

### JUS VAN REE

Botten ree (of kalf)  
2 sjalotten  
2 tenen knoflook  
3 takjes tijm  
150 g boter  
1 fles bietensap  
azijn

## GEFERMENTEERDE OLIJVEN

### CRÈME

50 g zonnebloemolie  
8 g olie  
40 g sjalotten  
¼ st vanille boon  
25 g gedroogde aardbei  
20 g glucose  
75 g Taggiasche olijf  
25 ml water  
10 st Taggiasche olijf in pekels  
zonder pit

## BEREIDINGSWIJZE

### REE

1. Verwijder de vliezen van het ree-filet.
2. Portioneer op 80 gr.
3. Rol strak in plastic.
4. Vacumeer per stuk met een beetje neutrale olie.
5. Gaar à la minute op 58 °C voor 18 minuten sous vide.
6. Vanuit de sous vide de filets even drogen dan zout en peperen (grove zwarte peper) en kort in de pan zo heet mogelijk dicht schroeien met een klein beetje boter in de olie.
7. Verwarm de grillplaat. Grill het vlees kort en brand eventueel na met de brander.
8. Even laten rusten
9. Zout en peper het vlees na.

### JUS VAN REE

10. Bruneer de botten.
11. Snijd de sjalotten en knoflook fijn en voeg samen met tijm en boter toe.
12. Blus af met iets water. Reduceer dit vocht bijna weg en voeg weer een bodem vocht toe.
13. Als dit vocht ook bijna gereduceerd is, zet dan de botten onder water en sluit de pan.
14. Laat rustig pruttelen tot het vlees op de botten gaar is.
15. Zeef het vocht uit de pan en verwijder het vet.
16. Reduceer tot de juiste smaak is bereikt.
17. Kook apart het bietensap in.
18. Breng de jus voor de uitgifte op smaak met bietensap, boter en azijn.

## GEFERMENTEERDE OLIJVEN CRÈME

19. Gaar de sjalotten in de olie.
20. Blancheer de olijven.
21. Voeg het water, gedroogde aardbei, glucose en uitgeschraapte vanille toe.
22. Breng het aan de kook en koel het dan terug.
23. Voeg de rest van de ingrediënten toe en draai glad in de blender tot er een mooie crème ontstaat.

### TAGGIASCHE OLIJF

24. Snijd de kop van de olijf af, zodat je een mooie olijf overhoudt.

## BITTERBALLETTJES VAN

### SPRUITJES

30 spruitjes  
100 g bloem  
1 eiwit  
100 g paneermeel

### GESTOOFDE

#### LAURIERAARDAPPELTJES

500 g vastkokende aardappel  
125 g boter  
5 g laurierblaadjes  
600 ml water

Rode zuring of bietenblad  
bramen

## BITTERBALLETTJES VAN SPRUITJES

25. Maak de spruitjes schoon en blancheer ze beetgaar in water met zout.
26. Koel direct terug in ijswater en maak vervolgens goed droog met keukenpapier.
27. Paneer met behulp van achtereenvolgens: bloem, eiwit en paneermeel.
28. Frituur in olie tot ze krokant en goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en snijd ze doormidden.

## GESTOOFDE LAURIERAARDAPPELTJES

29. Snijd de aardappelen in plakken van ongeveer 1,5 centimeter en steek ze uit met een ronde steker.
30. Stoof de aardappelen met boter, water, laurier en zout en peper naar smaak op half hoog vuur. De aardappel moet voor driekwart onderstaan in het vocht.
31. Als al het vocht verdampt is zal de aardappel aan één kant gaan bakken. Bak ze tot ze goudbruin zijn.

## PRESENTEREN

32. Portioneer de reerugfilet en leg op het bord. Nappeer met de saus en plaats 6 halve bitterballetjes en de laurieraardappels op het bord.
33. Garneer het geheel met enkele blaadjes en een braam (of twee halve bramen). Serveer de saus apart.



# DE TRUC - MET HET EI

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN BEREIDINGSWIJZE

1. Begin met de 'eidooier' en zet zo snel mogelijk in de silicone vorm de vriezer. Gebruik hiervoor een aparte vriezer, zodat de 'dooiers' snel bevroren. (Eventueel een ventilator in de vriezer: = blast chiller). Bevries ook de ballonnetjes met water zo snel mogelijk: gebruik hiervoor een andere vriezer.



### ANANASCOULIS

½ ananas  
100 g suiker  
100 ml water

### ANANASCOULIS

2. Schil de ananas, verwijder de kern en snijd in kleine stukjes
3. Zet met suiker en water op en kook 10 minuten
4. Maak heel fijn met een staafmixer en laat afkoelen.

### EIERDOOIER

1l water  
5 g Alginaat  
  
425 g ananascoulis  
125 g water  
65 g suiker  
12 g Lactate

### EIERDOOIER

5. Vermeng het water en het Alginaat met een staafmixer.
6. Zeef het mengsel door een fijne zeef.
7. Laat het bij voorkeur een dag staan.
8. Meng de ananascoulis met het water en de suiker
9. Los hier in het Lactate op
10. Giet de massa in bolmatjes en vries in.
11. Zet een bak koud water klaar om te spoelen
12. Los de bolletjes als ze goed bevroren zijn en leg ze in het Alginaatbad. Er ontstaat nu een vliesje. Check dit na een minuut.
13. Haal de bolletjes (met de speciale lepel) uit het bad en dompel ze in een koud waterbadje om de reactie te stoppen. Haal de 'eidooiers' uit het water (met de speciale lepel) dep droog (lepel met dooier op een handdoek deppen) en reserveer in een klein laagje neutrale olie.

Binder om iets te binden

### EIWIT

100 g suiker  
225 g water  
75 g citroensap  
50 g Malibu  
Kappa (dosering 8 g/l)  
Locust (dosering 2 g/l)

### EIWIT

14. Vermeng alle ingrediënten
15. Roer en verwarm zodat de suiker en de Kappa en Locust goed zijn opgelost en laat twee minuten licht koken. Stort in een schaal die vooraf licht is ingevet met een paar druppels olie. Laat geleren (kamertemperatuur).
16. Blender de gelei tot een crème. Vul aan met wat malibu tot je de juiste smaak en consistentie hebt van een rauw eiwit.

### EIERSCHAAL

Ballonnen  
200 g witte chocolade  
200 g cacaoboter

### EIERSCHAAL

17. Vul ballonnen met een beetje water en vries ze net zo lang aan tot de helft van het water bevroren is. Zie werkfoto.
18. Het moet eruitzien als crushed-ice
19. Smelt de 2/3 van de chocolade samen met de cacaoboter tot maximaal 42 graden C.

20. Voeg vervolgens rest van de witte chocolade toe en roer dit glad. Niet meer verwarmen!!!!!! Laat rustig koelen tot 28 Graden C
21. Droog de buitenkant van de ballon goed af, vet heel licht in met wat olie (extreem weinig olie gebruiken; alleen bedoeld om de ballon goed te kunnen lossen) en doop de ballon tweemaal in het chocolade mengsel
22. Laat de chocolade hard worden en prik de ballon lek en verwijder.
23. Bewaar de eierschalen in de koelkast.

### BISCUIT

50 g suiker  
50 g bloem  
50 g boter  
20 g cacaopoeder  
45 g amandelmeel

### BISCUIT

24. Vermeng alle ingrediënten.
25. Leg het deeg in een dunne laag op bakpapier
26. Bak het in circa 20 min. gaar en krokant in een oven van 160 C
27. Laat het afkoelen en hak het fijn tot 'zand'.

### KOKOS CRÈME

25 g citroensap  
100 g eiwit  
35 g suiker  
100 g kokoscream  
50 g zonnebloemolie  
60 g Griekse yoghurt

### KOKOS CRÈME

28. Meng het citroensap met het eiwit en de suiker
29. Voeg druppelsgewijs de kokoscream en de zonnebloemolie toe tijdens kloppen met een staafmixer
30. Roer dan de yoghurt erdoor.
31. Bewaar de crème in een spuitzak.

### ANANAS

½ ananas  
½ limoen

### ANANAS

32. Snijd de ananas in kleine blokjes marineer in limoensap en voeg naar behoefte suiker toe.

### PRESENTEREN

33. Biscuit als zand op het bord.
34. Hierop het ei, met dooier en eiwit.
35. Kokoscrème en ananas verdelen.

### Werkfoto's:

