

# *M*enu juni 2017

AMUSE MET KOUD GEROOKTE MAKREEL EN DASHIBOILLON

\*

KRAB EN TOMAAT

\*

MUL MET SINAASAPPEL-WIJNSAUS EN GEBAKKEN PAPRIKA-  
SINAASAPPELSALADE

\*

VARKENSKROONTJE MET PICKLESSAUS EN BOONTJES

\*

CITRUSDESSERT MET SINAASAPPELCAKE, SINAASAPPELIJS, LEMON CURD,  
BASILICUMKOGELS, LIMONCELLO.

\*

# AMUSE MET KOUD GEROOKTE MAKREEL EN DASHIBOUILLON

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### EMULSIE VAN MISO

25 gram kippenfond  
1 gram xantana  
12,5 gram sushiazijn  
Sap van ¼ citroen  
15 gram eiwit  
150 gram neutrale olie  
Miso naar smaak

### GEROOKTE MAKREEL

1 verse makreel  
Rookmot  
Rookoven  
Zout (basterd)suiker

### GARNITUREN

Beukenzwam  
Gerookte makreel  
Krulwier gedroogd  
Bonito flakes  
Kombu zeewier  
(of bouillon naar keuze)  
Lenteui  
50 g Pinda

## BEREIDINGSWIJZE

### EMULSIE VAN MISO

1. Maak van de ingrediënten met de staafmixer een emulsie zoals je mayonaise maakt. Voeg als laatste naar smaak miso toe.

### GEROOKTE MAKREEL

2. Fileer de makreel en doe de filets met twee eetlepels zout en een lepel (basterd)suiker in een vacuumzak. Vacumeer en leg minstens een uur in de koelkast.  
3. Haal de filets uit de zak, spoel af en dep droog.  
4. Maak de rookoven klaar met ongeveer 1 eetlepel mot en sluit de pan. Zet op het vuur. Zodra de rook onder het deksel uit komt, van het vuur nemen, ongeveer drie minuten laten staan. Nu snel de oven openen, de filets op een rooster in de oven zetten en meteen weer sluiten. Laat zo lang mogelijk zo staan. (dit is koud roken). Vlak voor service de filets uit de rookpan halen en in smalle reepjes dwars op de filet verdelen. PP ongeveer twee stukjes van 5 mm breed dwars op de filet gensneden. (Houd het verfijnd! Er blijft dus veel makreel over)

### GARNITUREN

5. Beukenzwam: ongeveer 250 ml bouillon naar keuze aan de kook brengen. Beukenzwammen afsnijden en in de kokende bouillon doen. Meteen van het vuur halen en de paddenstoelen in de bouillon af laten koelen.  
6. Krulwier in koud water weken. (krulwier zet enorm uit: gebruik dus weinig!)  
7. Maak dashibouillon van de bonitoflakes en de kombu door er kokend water op te gieten. Proef regelmatig tot de bouillon een intense maar aangename smaak heeft. Dan afgieten door een zeef, eventueel afsmaken met zout en reserveren. Eventueel gebruik je kant-en-klare dashibouillon.  
8. Lenteui op twee manieren snijden: het witte deel in de lengte halveren of in kwarten, het groene deel in chinoise (schuin gesneden).  
9. De pinda's met een koksmees klein snijden tot een grove crumble.

### PRESENTEREN

10. Presenteer in een kommetje: zorg voor een verfijnd gerecht: gebruik dus kleine hoeveelheden in kleine stukjes.  
11. Doe onderin het kommetje wat pinda, krulwier, een of twee stukjes makreel, een of twee paddenstoelen, twee soorten lenteui en een dopje miso-emulsie. Serveer en giet aan tafel de kokende bouillon in de kommetjes. Zorg er voor dat je niet op de emulsie giet.

OPMERKIGN VAN DE CHEF: EEN OOSTERSE AMUSE: ZORG VOOR VERFIJNDHEID IN PRESENTATIE EN SMAAK.

# KRAB EN TOMAAT

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### KRAB

2 kg krabbenpoten  
15 g zout per liter  
500 g WUPS

## BEREIDINGSWIJZE

### KRAB

1. Breng een pan water aan de kook en roer er het zout door.
2. Voeg de WUPS toe en laat 20 minuten trekken.
3. Kook de krabbenpoten gedurende 6 minuten in 100 °C.
4. NB: je kunt de poten ook stomen in een stoomoven of stoommand. 6 min is voldoende
5. Haal de poten eruit het kookvocht en laat afkoelen.
6. Haal het vlees uit de poten (met een satehprikker gaat dat heel goed).
7. Maak mayonaise volgens basisrecept. Doe in een spuitzak.
8. Maak het krabbenvlees wat fijn en breng op smaak met wat (weinig!) mayonaise en wat chilipoeder. Zorg voor een consistentie die voldoende stand heeft. De rest van de mayo voor de presentatie.
9. (Doe de krab in de blauwe siliconenmatjes met halve bollen en vries licht aan.)



## LANGOUSTINESTAATJES

10 langoustinestaatjes

## LANGOUSTINESTAARTJES

10. Maak de langoustinestaartjes schoon. Probeer het staartje er aan te laten. Verwijder het darmkanaal. Licht inoliën en reserveren tot juist voor service. Dan afbranden met de crème brûlée brander en eventueel nog wat cuisson geven in de oven.

## TOMATEN BOUILLON

1 kg volrijpe tomaten

## TOMATENBOUILLON

11. Blender de tomaten tot pulp. Doe in een passeerdoek en laat uithangen.
12. Breng op smaak met P/Z
13. Eventueel iets afbinden met Xanthaangom, maar slechts zeer weinig!!!! Voorkom een slijmerig mondgevoel.

## ZOETZURE KERSTOMATEN

10 rode kerstomaatjes  
10 gele kerstomaatjes  
Lemon grass  
Kefir lime blaadjes  
Azijn, suiker.

## ZOETZURE KERSTOMATEN

14. Maak een zoetzure marinade van azijn, (basterd)suiker, lemon grass, kefir lime blaadjes, mosterdzaad, peperkorrels, Kook de marinade even op tot de suiker opgelost is. Voeg ietsje zout toe. Laat afkoelen.
15. Plisseer de kerstomaatjes. Bewaar de velletjes.
16. Infuseer de tomaatjes met de marinade in de vacumeermachine.

**SALSA VAN TOMAAT**

2 volrijpe tomaten

Basilicumblaadjes  
P/Z

**GARNERING**

2 plakjes  
diepvriesbladerdeeg  
Verse kruiden zoals tijm,  
rozemarijn, oregano  
P/Z

1 appel (Elstar)  
limoen

**SALSA VAN TOMAAT**

17. Plisseer de tomaten. Snijd hier een brunoise van. Breng op smaak met P/Z en chiffonade van basilicumblaadjes.

**GARNERING**

18. Ontdooi de plakjes bladerdeeg, bestrooi de werkbank met een beetje bloem, bestrooi een plakje bladerdeeg met verse kruiden, druk het andere plakje er op en snijd zeer dunne reepjes. Bak af in de oven op 180 °C
19. Droog in een oven van 100 °C de velletjes van de tomaat, frituur en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi direct met wat fijn zout.
20. Schil de appel en steek met de parisienneboor bolletjes uit ter grootte van de tomaatjes. Besprenkel met wat limoensap.

**PRESENTEREN**

21. Gebruik komborden. Leg een have bol krabvlees in het bord. Doe dit ruim voor service zodat de krab ontdooit, maar nog wel koud is als je uitserveert. Leg hierbij de gebrande langoustine
22. Voeg de zoetzure kerstomaatjes en de appelbolletjes toe, maak een quenelle van de tomatensalsa en plaats er bij, vul aan met mayonaisedopjes en met de bladerdeegstengel. Garneer met de tomatenvelletjes.
23. Giet aan tafel de tomatenbouillon bij het gerecht. (giet niet op de mayonaise!)

OPMERKING VAN DE CHEF: KRAB HEEFT EEN FIJNE, DELICATE SMAAK. LAAT DIE SMAAK GOED UITKOMEN EN ZORG DAT DE SMAAKBALANS VAN HET GERECHT ZODANIG IS DAT DE GARNITUUR DE KRAB NIET OVERSTEMT.

# MUL MET SINAASAPPEL-WIJNSAUS EN GEBAKKEN PAPRIKA- EN SINAASAPPELSALADE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

## BEREIDINGSWIJZE

### MUL

- 1200 g mul
- 20 g suiker
- 3 g zout
- 2 g peper
- 160 ml droge witte wijn
- 4 st pers-sinaasappel
- 50 g boter

### MUL

1. Ontschub en fileer de mul.
2. Rasp de sinaasappels en pers ze daarna uit.
3. Meng de suiker met het sinaasappelrasp, zout en de peper.
4. Wrijf de velkant van de mul filet in met dit mengsel en zet in een RVS schaal met de velkant naar boven, afgedekt tot gebruik in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op 230° C.
6. Vet een ovenschaal in waar de mul filet naast elkaar passen.
7. Smelt de roomboter.
8. Leg de vissen erin en besprenkel met de wijn, het sinaasappelsap en de gesmolten boter. Zet 8-10 minuten in de oven.
9. Controleer of de vis gaar is door met de punt van een scherp mes in het dikste deel van de vis te steken.
10. Haal de vissen uit de schaal, bewaar warm. Reserveer het vocht voor punt 33.



## GEBAKKEN PAPRIKA-SINAASAPPELSALADE

- 3 st rode paprika
- 3 st gele paprika
- 3 st groene paprika
- Neutrale olie
- 3 st sjalot
- 3 st handsinaasappel
- 100 g zwarte olijven zonder pit
- 5 g komijnzaad
- 3 knoflooktenen
- 20 ml sherryazijn
- peper
- Maldon zout
- ½ bos korianderblad
- Olijfolie
- ¼ bos munt

## GEBAKKEN PAPRIKA-SINAASAPPELSALADE

11. Schil de paprika's met een dunschiller, snijd ze in vieren en verwijder de lijnzaden.
12. Verhit olijfolie in een grote koekenpan.
13. Bak de paprika's in olie met de deksel op de pan op een laag vuur tot ze beetgaar zijn. Keer ze halverwege om.
14. Haal ze uit de olie en laat afkoelen. Reserveer de olie.
15. Snij de paprika's in repen.
16. Gaar de knoflook langzaam in de gereserveerde olie.
17. Wrijf voor de dressing het komijnzaad en de knoflook met wat zout in een vijzel fijn en druppel er 3 eetlepels olijfolie bij. Roer naar smaak de sherryazijn erdoorheen en breng op smaak met peper en zout en wat sinaasappelsap
18. Snijd de sjalotjes in zeer dunne ringen.
19. Schil de sinaasappel en snijd deze tot partjes.
20. Snij de olijven in de lengte in vieren.
21. Leg de paprikareepjes samen met de sinaasappelpartjes, olijven en sjalot in een schaal.
22. Bestrooi met fijngesneden! korianderblad.
23. Schenk de dressing erover, meng alles goed om en laat zo lang mogelijk marinieren.
24. Maak een chiffonade van de munt.

## **PRESENTEREN**

Koude boter

25. Neem warme borden.
26. Plaats in de lengte van het bord in het midden een strook salade.
27. Leg de mul filet met de velkant naar boven, tegen de salade aan.
28. Giet het pocheervocht door een fijne zeef.
29. Verwarm en monteer met koude boter tot een gebonden saus.
30. Giet de lauwwarme saus over de mul en maak af met wat munt.

**OPMERKING VAN DE CHEF: MUL IS EEN DELICATE VIS; ZORG VOOR EEN GOEDE SMAAKBALANS WAARBIJ DE SMAAK VAN DE MUL NIET VERLOREN GAAT!**

# VARKENSKROONTJE MET PICKLESSAUS EN BOONTJES

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### Pommes dauphines:

300 g geschilde  
aardappelen  
licht bloemig  
125 g water  
3 eieren  
50 g boter  
100 g bloem  
1 snuifje zout  
peper -  
nootmuskaat

## BEREIDINGSWIJZE

### maak de puree:

Kook de aardappelen gaar in gezouten water, giet ze af en laat ze nog heel even drogen op het vuur. Maak puree met de pureeknijper. Bewaar de puree in een afgesloten pan op een warme plaats tot je hem verder gaat gebruiken.



### maak het soezenbeslag:

Breng het water aan de kook en laat de boter erin smelten. Voeg dan, van het vuur af, de bloem toe en roer goed tot het mengsel glad is. Zet het beslag terug op het vuur en laat het even uitdrogen. Voeg daarna, van het vuur af, één voor één de eieren toe. Roer elke keer goed tot het ei volledig is opgenomen en doe er dan pas het volgende bij. Meng goed.

### maak de pommes dauphines:

Meng 300 g puree met 150 g soezenbeslag en kruid met peper en zout. Doe het beslag in een spuitzak en spuit het in gewenste vormpjes (houd het verfijnd) op een bakplaat met bakpapier of siliconenmat. Doe dit wanneer de puree nog warm is, anders wordt hij te hard. Laat de puree opstijven in de koelkast.

### Varkenskroontje:

1,2 kg rugstuk (met  
been en vet)  
1 ui  
1/2 wortel  
1 laurierblaadje  
1 takje tijm  
1 teentje look  
1 takje  
rozemarijn  
1 klontje boter  
peper - zout

### Varkenskroontje:

Verwarm de oven voor op 145 °C. Kerf het vet van het rugstuk in, zodat het kan doorsijpelen in het vlees. Kruid het rugstuk met peper en zout. Leg het vlees met het vet naar beneden in een droge pan en kleur aan beide zijden. Haal het vlees uit de pan en leg even opzij.

Snijd de ui en de wortel grof. Snijd de aromaten (laurier, tijm, knoflook en rozemarijn) fijn. Zet de pan met een klontje boter weer op het vuur. Stoof de groenten en de aromaten gaar. Leg het stuk vlees erop.

Gaar het geheel minstens een uur in de oven. Arroseeer het vlees om de 10 minuten. Neem het vlees uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie.

**Picklessaus:**

1 scheutje witte  
wijn  
2 el Tierenteyn  
pickles  
1 scheutje room

**Pickelssaus:**

Haal de aromaten en het overtollig vet uit de schaal van het vlees. Blus met een scheutje witte wijn en maak de smaken los met een klopper. Laat eventjes doorkoken en dik in met de pickles en een scheutje room. Breng op smaak met peper en zout.

**Boontjes:**

100 g boontjes  
1 sjalot,  
gesnipperd  
1 klontje boter  
peper - zout

**Boontjes:**

Haal alleen het harde stukje bij de aanzet van de boontjes. Blancheer ze in gezouten kokend water en laat afkoelen in ijswater. Halveer de boontjes door ze in tweeën te trekken. Fruit de sjalot aan in een klontje boter en doe de boontjes erbij. Breng verder op smaak met peper en zout.

**PRESENTEREN**

Augurk zoetzuur.

Frituur de pureevormpjes in olie op 180°C en bestrooi met zout. Snijd het vlees in dikke plakken en serveer het met de pommes dauphines, de boontjes, de picklessaus en een enkel schijfje zoetzure augurk..

OPMERKING VAN DE CHEF: DIT IS EEN GERECHT VAN  
DRIESTERRENCHEF PETER GOOSSENS UIT BELGIE. HOE DE  
MEESTER HET KLAARMAAKT VIND JE OP

<https://www.njam.tv/recepten/varkenskroontje-met-picklessaus-hof-van-cleve-style>



# 30 SECONDEN HELE SINAASAPPELTAART EN SINAASAPPELIJS

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN (VOLDOENDE VOOR 14 PERS.)

NB: HET RECEPT VAN DE CAKE IS EEN BEWERKING VAN HET 30SECONDEN SINAASAPPELCAKE RECEPT VAN THERMOMIX.

## BENODIGDHEDEN

1 flinke sinaasappel  
225 g boter  
3 eieren  
200 g suiker  
300g zelfrijzend bakmeel  
Lange satéstok  
bakpapier

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Vet een rechthoekige bakvorm licht in met olie en doe er kruislings twee repen bakpapier in die je ook licht inoliet en flink over de rand laat uitsteken (hier til je de cake straks aan op).
3. Doe alle ingrediënten behalve de sinaasappel en de boter in de kom van de Kitchenaid en roer glad met de 'bisschop'. (de roer-applicatie die er uitziet als een bisschopsmijter)
4. Snijd de sinaasappel met schil en al in een paar stukken en blender samen met de boter tot zeer fijn. Doe dit mengsel bij de overige ingrediënten en roer tot een glad beslag. Stort dit in de bakvorm en bak af in ongeveer 50 a 60 minuten. Prik met de satehpen om te zien of de cake gaar is.
5. Laat afkoelen en til aan de flappen bakpapier uit de vorm. Snijd er balkjes van ongeveer 12 x 2,5 x 2,5 cm (ook boven- en onderzijde verwijderen).



## SINAASAPPELIJS

10 sinaasappels  
100 g kristalsuiker  
150 ml slagroom  
1 eiwit  
1 kaneelstokje  
1 steranijs

## SINAASAPPELIJS

6. Was een sinaasappel en rasp de schil. Pers de sinaasappels tot je ongeveer ½ l hebt. Zeef het vervolgens.
7. Verwarm het sinaasappelsap met de suiker, het kaneelstokje en de steranijs in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur zodra de suiker gesmolten is. Laat afkoelen.
8. Verwijder kaneelstokje en steranijs. Roer de geraspte sinaasappelschil door het sap.
9. Klop het eiwit half stijf en meng door het sinaasappelsap.
10. Klop de slagroom half op en spatel door het sap.
11. Draai er ijs van.

NB: eigenlijk is dit een parfait die je niet in de ijsmachinetot ijs hoeft te draaien: gewoon invriezen volstaat ok, maar omwille van de snalheid is de ijsmachine een handig hulpmiddel.

## LEMON CURD EN BASILICUMKOGELS

2 g gelatinepoeder  
10 g koud water  
115 g citroensap  
75 g ei

## BASILICUMCRÈMEUXKOGELS HALVE BOLLEN VAN LEMON CURD

31. Week de gelatine in het water.
32. Meng het citroensap, de eieren en de suiker en verwarm al roerend tot maximaal 84 °C
33. Voeg de gelatinemassa toe en laat afkoelen tot 37 °C.
34. Doe in de blender en monteer de boter door deze in kleinen blokjes toe te

85 g suiker  
100 g boter  
30 g basilicumblaadjes  
Siliconenmal 1 cm ballen  
Siliconenmal 3,5 cm halve  
bollen

limoen

Voor de crumble:

50 g suiker  
40 g amandelmeel  
40 g boter  
30 g bloem  
15 g cacao poeder

voegen.

35. Doe 2/3 van dit mengsel in een spuitzak en spuit in de mat met halve bollen. Vries direct in (met ventilator voor geforceerde koeling).
36. Doe de basilicumblaadjes bij het 1/3 restant van de curd. Blender zeer fijn tot helder groen en vul d.m.v. een spuitzak de vorm met 1 cm bollen. Vries direct in. (geforceerd koelen)

### **GARNERING**

37. Snijd een sinaasappel en vif. (tussen de vliezen uitsnijden in partjes)
38. Muntblaadjes met wat eiwit bestrijken en in suiker dompelen. Zo laten drogen in een oven van maximaal 80°C
39. Stijf geslagen room uit een spuitzak met kartelrand of uit de siphon
40. Mini meringue met wat citroensap (Italiaanse meringue). Eventueel aanbranden met de crème brulee brander.
41. Chocoladecrumble: maak van de ingrediënten een beslag, spatel op een bakmat en bak af – onder regelmatig omscheppen – in een oven van 160 °C.
42. Limoncello
43. Snijd een limoen in zeer dunne plakjes, plaats op een siliconenmat en bestrooi ruim met suiker. Droog in een oven van 110°C

### **PRESENTEREN**

44. Plaats het balkje van cake decentraal op een rond bord en druppel er limoncello over. Zet hier de halve bollen curd schuin tegenaan (vlakke kant boven), plaats de basilicumkogels. Druk hiertoe de bevroren kogels en halve bollen uit de mal en laat op het bord ontdooien (dit gaat zeer snel). Plaats de crumble en daarop het ijs. Garneer af met slagroom, sinaasappelpartjes en limoenschijfjes, munt, meringue.