



Menu september 2017

SURPRISE-EITJES MET GEROOKTE MAKREEL,
KOMKOMMER, VENKEL, APPEL EN WARM AARDAPPELSCHUIM

*

AUBERGINE, GEITENKAAS, GARNALEN, GARNALENBOUILLON

*

WITLOF, KAASCRÈME, PEER, WALNOTEN

*

DUIF OP 2 MANIEREN

*

VANILLEZANDDEEG | WITTE CHOCOLADE PARFAIT | FRAMBOZENSCHUIM

*

SURPRISE EITJES MET GEROOKTE MAKREEL, KOMKOMMER, VENKEL, APPEL EN WARM AARDAPPELSCHUIM

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

EIEREN

10 eieren

MAKREEL

250 g verse makreel

10 g crème fraîche

20 g mayonaise

8 g sesamolie

1 citroen

2 sjalotjes

Maldon zout

zwarte peper

pekelbad van 30% zout

FIJNE SALADE

100 g komkommer

100 g venkelknol

2 x Elstar appel

sushi azijn

AARDAPPELSCHUIM

300 g bloemige aardappel,

150 ml slagroom

50 g roomboter

nootmuskaat

peper

zout

zalmeitjes

BEREIDINGSWIJZE

EIEREN

1. Maak de eierschalen met een eiertikker open, leeg ze, droog in de warmkast en verwijder de vliesjes. De inhoud van de eierschalen kan (gescheiden; geen spoortje dooier in de eiwitten!!!) naar de makers van het dessert.

MAKREEL

2. Fileer de makreel, leg in een pekelbad gedurende 30 minuten en rook de filets.
3. Maak mayonaise volgens basisreceptuur.
4. Pluk de makreel en meng met ragfijn gesneden sjalot, crème fraîche, mayonaise, sesamolie, rasp en sap van citroen en breng op smaak met zout en peper.
5. Schep de massa in een spuitzak met gladde spuitmond en bewaar tot gebruik in de koeling.

FIJNE SALADE

6. Verwijder het venkelgroen en snijd heel fijn, reserveer het groen.
7. Snijd de venkel, appel en komkommer in brunoise van 0,5 centimeter.
8. Breng op smaak met sushi azijn en peper en zout.

AARDAPPELSCHUIM

9. Schil en kook de aardappels in water met zout tot ze gaar zijn.
10. Giet de aardappels af en vang het vocht op (150 ml).
11. Wrijf de aardappels door een zeef en meng met de slagroom, het kookvocht en de boter. Het moet een goed lopend mengsel zijn.
12. Breng op smaak met zout en nootmuskaat en giet nog warm in de sifon.
13. Plaats een patroon en houd warm op maximaal 70°C.

PRESENTEREN

14. Vul de eitjes met de salade, de makreel en à la minute het aardappelschuim.
15. Garneer met venkelgroen en zalmeitjes.



AUBERGINE, GEITENKAAS, GARNALEN, GARNALENBOUILLON

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

BOUILLON

- 4 liter groentebouillon
- 4 stengels sereh
- 100 g gember
- 100 g Laos
- 2 rode uien
- 4 rode pepers
- 4 tenen knoflook
- zonnebloemolie
- 10 g tomatenpuree
- 2,5 g korianderzaad
- 8 takjes koriander
- 8 kaffirblaadjes
- zout
- peper
- 150g gepelde Hollandse garnalen
- Garnalenkoppen

AUBERGINE KAVIAAR

- 2 st aubergines
- 2 tenen knoflook
- olie
- zout
- peper
- alu folie

GEITENKAAS CRÈME

- 1 rol zachte geitenkaas
- 80 ml room
- zout
- peper
- 2 limoenen

- 1 bos waterkers

BEREIDINGSWIJZE

BOUILLON

1. Maak eerst de groentebouillon volgens basisreceptuur.
2. Kneus de sereh, en schil de gember en de Laos.
3. Verwijder de zaadjes van de rode pepers en rasp de schil van de limoen.
4. Snij de ui, de gember, Laos, rode pepers en 4 tenen knoflook in grove stukken.
5. Bak alles op een niet te hoog vuur een paar minuten aan in zonnebloemolie.
6. Voeg de tomatenpuree toe en bak even mee.
7. Voeg koriander, korianderzaad en kaffirblaadjes toe. Blus af met de groentebouillon en breng aan de kook. Voeg de garnalenkoppen toe.
8. Laat de bouillon zo lang mogelijk trekken op zeer laag vuur met het deksel op de pan.
9. Zeef de bouillon en kook in tot de helft.
10. Voeg naar smaak zout en peper toe.



AUBERGINE KAVIAAR

11. Verwarm de oven voor op 200 °C.
12. Snij de aubergine in de lengte door en maak inkepingen in het vruchtvlees.
13. Besprenkel met olie en bestrooi met peper en zout en 2 fijngehakte tenen knoflook.
14. Pak de aubergine in aluminiumfolie in en laat in de oven in 30 minuten gaar worden.
15. Lepel het vruchtvlees uit de aubergines en hak fijn.
16. Breng op smaak met peper en zout en reserveer.

GEITENKAAS CRÈME

17. Meng de geitenkaas met de room in de keukenmachine tot een glad mengsel.
18. Voeg naar smaak rasp van de limoen toe.
19. Breng op smaak met peper en zout.
20. Vul er een spuitzak mee en reserveer.

PRESENTEREN

21. Maak met behulp van 2 eetlepels, quenelles van de auberginekaviaar en plaats deze in een diep bord, leg er een eetlepel gepelde garnalen naast.
22. Spuit vervolgens naast de garnalen een dop van de geitenkaascrème.
23. Garneer met enkele blaadjes waterkers en giet de bouillon aan tafel in het bord.

WITLOF, KAASCREME, PEER, WALNOTEN

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

KAASCRÈME

150 g blauwaderkaas
150 g Mascarpone

PEER

3 conference peren
150 ml. Poire Williams
100 g suiker

WITLOF TARTE TATIN

5 witlof stronken
300 gr suiker
2 pakken bladerdeeg

WALNOTEN

150 g gepelde walnoten
kerrie
peper
zout

tuinkers

BEREIDINGSWIJZE

KAASCRÈME

1. Laat de kaas op kamertemperatuur komen.
2. Roer de mascarpone ne de kaas door elkaar (Kitchenaid / Bisschop) tot een smeug mengsel.
3. Doe in een spuitzak en reserveer op kamertemperatuur.

BRUNOISE VAN IN POIRE WILLIAM GEKONFIJTE PEER

4. Schil de peren, snijd ze (noord-zuid) in vieren en verwijder de kern.
5. Doe de peren in een vacuumzak, samen met de suiker en Poire Williams.
6. Gaar 45 minuten op 75°C.
7. Laat de peren afkoelen in het vocht.
8. Snijd de peer in brunoise.

WITLOF TARTE TATIN

9. Snijd de witlof stronken in de lengte over de helft en verwijder de kern.
10. Karamelliseer de suiker en giet deze in ronde bakvormen.
11. Snijd de halve stronken witlof bij en leg deze op ieder bakje met de bolle kant naar boven.
12. Steek de bladerdeeg uit op de zelfde grootte als de bakjes en prik deze in zodat hij niet gaat souffleren.
13. Leg de plak op het witlof en druk goed aan.
14. Plaats de bakjes in een pan en verhit tot de karamel begint te borrelen. Door de warmte 'smelt' het bladerdeeg zich om het witlof heen.
15. Bak de tarte tatin voor ongeveer 20 minuten op 200 °C goudbruin.
16. Laat iets afkoelen en draai het bakje om zodat het witlof boven ligt.

WALNOTEN MET KERRIE

17. Rooster de gepelde walnoten 15 minuten in een oven van 150°C.
18. Bestrooi met kerrie, zwarte peper en een beetje zout.

PRESENTEREN

19. Maak met een ring een egale laag van de peren brunoise.
20. Plaats hierboven op de lauwwarme tarte tatin.
21. Spuit de kasscrèmein een dop op de tarte tatin en garneer met stukjes walnoot en tuinkers.



DUIF OP 2 MANIEREN MET FONDANTAARDAPPEL, LAUWWARME SALADE, GEGLACEERDE DRUIVEN EN RODE PORTSAUS

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN BEREIDINGSWIJZE

GEGLACEERDE DRUIVEN

500 g rode pitloze druiven
300 ml rood druivensap
100 ml appelsap
takje rozemarijn
20 g bruine suiker
10 g boter

GEGLACEERDE DRUIVEN

1. Verwarm het sous-vide waterbad naar 75 °C.
2. Spoel de druiven af onder de kraan en halveer ze.
3. Doe ze met de overige ingrediënten in een vacumeer-zak en vacuümeer.
4. Laat de druiven in 15 minuten gaar worden in een waterbad op 75 °C.
5. Vang de druiven op in een zeef boven een ruime pan.
6. Kook het vocht in tot stroperig en glaceer er de druiven in.



KIPPENBOUILLON,-FOND

½ soepkip
200 gr wortel
200 gr ui
200 gr prei
100 gr selderij
2 laurierblaadjes
2 stukjes foelie
10 peperkorrels
takjes tijm
snuf zout
3 liter koud water

KIPPENBOUILLON EN KIPPENFOND

7. De groenten wassen en grof snijden.
8. De kip samen met de groenten, de kruiden, het zout en het water opzetten in een snelkookpan.
9. Onder druk brengen en 30 minuten laten stoven.
10. De bouillon zeven door een zeef en zeef vervolgens door een passeerdoek.
11. De bouillon snel terug koelen en ontvetten.
12. Doe 600 ml van de bouillon over in een kleinere pan en kook in tot een fond.

DUIF - GEKONFIJTE DUIVENBOUTJES

DUIF
10 duiven
250 g grof zeezout
40 g zwarte peper
2 bosjes tijm
Wat ganzenvet
Peper
zout

13. Boutjes van de duiven snijden en inwrijven met zeezout, zwarte peper en verse tijm. In de vacuüm machine drie keer 'infuseren' in een open bakje.
14. Afspoelen en droogdeppen.
15. In vacuumzak en samen met wat ganzenvet vacumeren
16. ± 1 uur zachtjes konfijten in het vet op 75°C tot het vlees zacht is. Uit laten lekken. -stick koekenpan.

SOUS-VIDE GEGAARDE DUIVENBORST

17. Verwarm het sous-vide waterbad naar 65 °C.
18. Snijd de filets van de karkassen, ontvliet de filets.
19. Vacuümeer en gaar ze 20 minuten op 65°C.
20. Snel terug koelen en leg weg tot vlak voor het uitserveren.
21. Vlak voor uitgifte in hete boter en olijfolie bruinen en op smaak brengen met peper en zout.

RODE PORTSAUS

kruidenboeket: tijm,
 laurier, peterselie
 karkassen van 5 duiven
 200 ml rode port
 200 g Wups
 150 ml rode wijn
 1 l gevogelte bouillon
 150 g koude boter

RODE PORTSAUS

22. Hak de karkassen, vleugeltjes en evt. nekjes fijn.
23. Karamelliseer in olie.
24. Voeg de Wups soepgroenten toe en laat even meebakken.
25. Blus af met rode wijn en voeg bouillon met kruidenboeket toe.
26. Gedurende 1 uur op een laag vuur met deksel op de pan laten trekken.
27. Het geheel zeven en de bouillon in laten koken tot de helft.
28. Port toevoegen en opnieuw tot de helft inkoken.
29. Op smaak brengen met peper en zout en afmonteren met koude boter.

FONDANTAARDAPPEL

10 grote aardappel
 vastkokend
 boter
 tijm
 1 liter sterke
 kippenbouillon
 olijfolie
 zeezout
 peper
 50 g Parmezaanse kaas
 ronde uitsteker 5 cm

FONDANTAARDAPPEL

30. Oven voorverwarmen op 200 °C.
31. Schil de aardappelen.
32. Haal cilinders uit de aardappel met de uitsteker, snijd de uiteinden recht en maak alle stukken gelijk. Spoelen met koud water en droop deppen.
33. Maak een puree van de resten van de aardappels.
34. Kruid de aardappels met peper en zout.
35. Aardappelen in hete pan met olijfolie goudbruin bakken aan een kant. Dan omdraaien en het vuur medium zetten.
36. Flink bosje tijm, boter erbij en 5 minuten koken.
37. Dan bouillon erbij gieten tot ongeveer 1/3 en in de oven zetten.
38. Rasp de Parmezaanse kaas
39. Spuit de puree op de fondantaardappel en plaats een rozetje van Parmezaanse kaas er bovenop.
40. Bak ongeveer 15 min op 200 °C. in de oven

SALADE

20 g boter
 1 grote sjalot
 200 g diepvries doperwtjes
 200 g diepvries
 tuinboontjes
 200 ml blanke kippenfond
 1 kropsla
 20 g peterselie
 10 blaadjes munt
 2 takjes dragon
 versgemalen peper
 zout
 suiker

TUINBONEN/ERWTJESSALADE

41. Snijd wat wortel mirepoix (zo groot als de erwten)
42. Snijd de sjalot in brunoise. Kleur de boter bruin in een pan op het vuur en sauteer de sjalot.
43. Voeg de erwten, wortel en de tuinbonen met wat suiker toe zodra de ui glazig is.
44. Voeg de blanke kippenfond toe, laat sudderen tot de fond volledig verdampt is.
45. Breng op smaak met peper en zout.
46. Snijd de salade in chiffonade, snijd de peterselie fijn en voeg toe.
47. Snijd de munt en dragon fijn en voeg ook toe.

WORTEL**WORTEL**

2 st wortel

48. Maak van de wortel dunne plakken en gaar deze in wat olie (de plakken moeten onder de olie staan) met peper en zout in de oven.

PRESENTATIE

49. Vlak voor uitgifte de borstfilets op het vel in boter en olijfolie licht bruinen en de gekonfijte boutjes knapperig bakken in non-stick pan.
50. Maak een mooie streep met rode portsaus op de borden.
51. Leg bovenop de saus de borstfilets. Daarnaast een met een uitsteker gedresseerde lentesalade, wortelrolletjes en een fondantaardappel.
52. Op de salade twee boutjes leggen. Maak rolletjes van de wortellinten en plaats op het bord. Afmaken met geglaceerde druiven en drupjes rode portsaus.

VANILLEZANDDEEG | WITTE CHOCOLADE PARFAIT | FRAMBOZENSCHUIM

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

VANILLEZANDDEEG

300 g zelfrijzend bakmeel
200 g roomboter
100 g witte basterdsuiker
1 ei
1 zakje vanillesuiker
zout

FRAMBOZENSCHUIM

diepvries frambozen
100 g suiker
30 g eiwit
8 g gelatinepoeder

PARFAIT MET

CHOCOLADECRISSP

250 ml room
4 x eigeel
1 ei
75 g suiker
200 g witte chocolade

YOGHURT MET

CHOCOLADECÈME

40 g witte chocolade
50 g Griekse yoghurt

2 doosjes frambozen
verveine

BEREIDINGSWIJZE

JE ONTVANGT DOOIERS EN EIWIT VAN HET VOORGERECHT!!

VANILLEZANDDEEG

1. Draai de vanille-,basterd-suiker, boter en het zout in de keukenmachine tot lichte kleur.
2. Voeg al draaiende het ei toe.
3. Doe hierna het zelfrijzend bakmeel erbij en draai dit alles tot een deeg. Koel terug en laat een ½ uur rusten in de koelkast
4. Rol dit snel en gelijkmatig uit tussen 2 lagen bakpapier Dikte ½ cm.
5. Steek rondjes uit en bak af op 175 °C , tot ze goudbruin zijn.

FRAMBOZENSCHUIM

6. Maak 500 ml frambozencoulis.
7. Wseek de gelatine in 24 g water
8. Verwarm de coulis met de suiker en doe de gelatine hierbij.
9. Laat afkoelen en vermeng het daarna met de losgeroerde eiwitten.
10. Zeef het geheel dusdanig dat er geen pitjes meer inzitten.
11. Doe dit in de kidde en belucht met 2 patronen.

PARFAIT MET CHOCOLADECRISSP

12. Smelt 150 g chocolade. Voeg dan 50 g chocolade toe en koel terug naar 32 °C.
13. Smeer dan de chocolade uit op vetvrij papier en laat hard worden in de vriezer.
14. Cutter het daarna in de Magimix.
15. Sla het eigeel, ei en de suiker au bain-marie op in een bekken tot een witte massa enm tot het bindt: maximaal 80° C
16. Daarna koud kloppen.
17. Sla de slagroom op tot yoghurtdikte en spatel door het eimengsel
18. Meng de chocolade crisp door de parfait en stort het geheel in een met olie licht ingesmeerde schaal die is voorzien van een laag huishoudfolie.
19. De parfaitlaag moet ong. 5 cm dik zijn.
20. Plaats in de vriezer.

YOGHURT MET CHOCOLADECÈME

21. Laat de chocolade au bain-marie smelten.
22. Meng de chocolade met de yoghurt.
23. Reserveer in een spuitzak in de koelkast en laat verder opstijven.

PRESENTEREN

24. Leg een rondje zanddeeg op het bord met hierop de parfait.
25. Dresseer rondom de frambozen
26. Spuit een flinke toef frambozen schuim op de parfait.
27. Garneer met de crème en takjes verveine.

