



M *enu oktober 2017¹*

SALADE MET WITTE DRUIVEN - COMICE PEER - VELDSLAA- RODE UI
- BLUE DE AUVERGNE EN KERRIE CASHEWNOTEN

*

KRUIDIGE PASTINAAK-APPEL SOEP

*

ZEEDUIVEL MET SAFFRAAN SAUS

*

GEBRADEN PARELHOEN MET GANZENLEVER

*

MOELLEUX VAN CHOCOLADE MET KOFFIE-IJS EN NOTENKLETSKOPJE

¹ menu samengesteld door Bonda Houtman

SALADE MET WITTE DRUIVEN - COMICE PEER – VELDSL - RODE UI - BLUE DE AUVERGNE EN KERRIE CASHEWNOTEN

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

DRESSING

Ca 60 ml olie
20 ml rode wijnazijn
1 teen knoflook
45 g mosterd
45 g honing
peper
zout

SALADE

3 Comice peren
150/200 g veldsla
1 st rode ui
40 st muskaatdruiven
125 g blue d'Auvergne

NOOTJES

50 g boter
100 g ongezouten
cashew noten
7 g kerriepoeder
15 g donkere basterd
Zout
cayennepeper

BEREIDINGSWIJZE

DRESSING

1. Eerst alle ingrediënten (op de olie na) pureren met staafmixer, pas als alles helemaal glad is, de olie in dunne straal erbij tot bindend. Op smaak maken met peper en zout.

SALADE

2. Schil de peer, verwijder het klokhuis en snijd in 4 parten.
3. Snijd de parten weer in dunne plakjes.
1. Verwijder de schil van de druiven en ontpit ze en halveer de druiven.
2. Snijd de ui in halve ringen.
3. Snijd de bleu d'Auvergne in kleine blokjes.
4. Was de sla en verwijder de worteltjes van de veldsla.
5. Maak de veldsla aan met de iets van de dressing .

OPMERKING VAN DE CHEF: druiven schil je met een theelepeltje met een zeer smalle steel: bij de steelaanzet van de druif de steel van het lepeltje in de druif steken en langs de binnenkant van de schil ronddraaien. Als de schil helemaal los is kun je hem verwijderen.

NOOTJES

6. Smelt boter in de pan
7. Voeg de cashewnoten, basterd suiker en kerrie toe.
8. Bak het geheel tot de cashewnoten helemaal omhuld en knapperig zijn.
9. Op het laatst nog iets cayennepeper en zout.
10. Laat uitlekken op keukenpapier.

PRESENTEREN

11. Dresseer eerst de sla op een bord.
12. Maak, ieder apart, de druiven, peer, ui aan met wat dressing
13. Dresseer deze bij de veldsla.
14. Maak het geheel af met enkele cashewnoten en de blauwe kaas .



KRUIDIGE PASTINAAK-APPEL SOEP

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

2000 ml groentebouillon
(volgens basisrecept)
3 g komijnzaad
3 g korianderzaad
3 g kardemon zaad
(uit de peultjes)
1 st ui
1 teen knoflook
5 cm gemberwortel
3 g kerrie masala.
olie
boter
2 st Granny Smith
1000 g pastinaak

CROUTONS

5 sneetjes witte brood
100 g roomboter
olijfolie
azijnpoeder

crème fraîche
platte peterselie

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet diepe borden warm.
2. Maak groentebouillon.
3. Doe de zaden in een droge pan, rooster en maal daarna fijn in de vijzel.
4. Snipper de ui en fruit de ui in wat olie met boter, als deze zacht is de knoflook – geraspte gember, gemalen specerijen en kerrie toevoegen.
5. Schil de appel en snijd in partjes.
6. Schil de pastinaak snijd in stukjes.
7. Bak de appel en pastinaak even mee, dan de bouillon toevoegen. Breng aan de kook en laat op laag vuur garen (30 min).
8. Als de pastinaak echt zacht is, iets laten afkoelen en het geheel met de staafmixer pureren.
9. Haal de soep nog eens door een fijne zeef.
10. Maak op smaak.



CROUTONS

11. Clarifeer de roomboter.
12. Snijd het witte brood in brunoise.
13. Bak de croutons in de geclarifeerde boter verrijkt met iets olijfolie.
14. Schud uit op keukenpapier en bestrooi met wat azijnpoeder

PRESENTEREN

15. Roer de crème fraîche los- doe in kleine spuitzak.
16. Pluk de peterselie.
17. Doe de soep in de borden, spuit een ring crème fraîche in de soep - daarbinnen wat peterselie en croutons strooien.

ZEEDUIVEL MET SAFFRAAN SAUS

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

ZEEDUIVEL

1000 gram zeeduivel
250 g boter
Witte bloem

VISFOND

1000 ml visfond

SAUS

5 draadjes saffraan
500 ml witte wijn
100 ml droge witte
Vermout
200 ml room
75 g boter

SPINAZIE EN POMMES

GAUFRETTES

750 g verse spinazie
1 tn knoflook
1000 g aardappel
Frituurolie

Bieslook

BEREIDINGSWIJZE

ZEEDUIVEL

1. Zet diepe borden warm.
2. Maak de zeeduivel goed schoon (verwijder de lengtegraat en de vliezen).
3. Snijd de vis in plakjes van 1,5 cm dwars op de graat en maak er medaillons van.
4. Bestrooi de medaillons met zout en haal ze door de bloem.
5. Clarifeer de roomboter.
6. Bak in de geclarifeerde boter op matig vuur mooi bruin (\pm 5 min).



VISFOND

7. Maak de visfond volgens de basisreceptuur. Gebruik wel een witte mirepoix. Let voor visbouillon de graat van zeeduivel **NIET** gebruiken.
8. Alternatief: potje visfond gebruiken

SAUS

9. Week de saffraan 10 minuten in 1 eetlepel witte wijn.
10. Doe de geweekte saffraan met de resterende wijn, de Vermout en de visfond in een sauspans en breng aan de kok. Laat inkoken tot lichtstroperig.
11. Voeg dan de room toe en laat opnieuw inkoken tot $1/3^{\text{de}}$. Monteer de saus met de koude boter en breng op smaak met zout en peper.

SPINAZIE EN POMMES GAUFRETTES

12. Bestrijk een wok met olie en bak hierin eerst het teentje knoflook.
13. Verwijder de knoflook en wok de spinazie in de knoflook olie.
14. Maak met de mandoline de aardappel tot wafel chipjes en bak in de frituur.

PRESENTEREN

15. Plaats een opbouwring in de diepe borden.
16. Verdeel de spinazie over de opbouwringen.
17. Leg er dan enkele stukjes gebakken zeeduivel in.
18. Verwijder de opbouwring en dresseer enkele Pommes Gaufrettes.
19. Steek er enkele bieslook sprietjes in.
20. Dresseer als laatste de saus er om heen.

GEBRADEN PARELHOEN MET GANZENLEVER

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

TAGLIATELLE

300 g pastabloem
3 st eieren
30 ml Olijfolie
zout

PARELHOEN

10 st parelhoen filet
Halve soepkip
250 g WUPS
100 g boter
2 st prei
1 rol ganzenlever

TAGLIATELLE

SAUS

500 ml
parelhoenbouillon
300 ml muskaatwijn
3 st sjalot
50 g ganzenlever in
blokjes
150 ml slagroom lobbig
40 g boter

SALIE

1 bos Salie

BEREIDINGSWIJZE

TAGLIATELLE

1. Zet borden in de warmhoudkast.
2. Verwarm de oven voor op 210 °C .
3. Maak de pastadeeg volgens basisrecept en zet koel weg.

PARELHOEN

4. Clarifeer de boter.
5. Schraap het vleugelbotje schoon, maar laat het aan de borst zitten.
6. Maak van de afsnijdsels met de soepkip een bouillon.
7. Bestrooi de borsten met zout en peper en schroei de filets in de geclarifeerde boter dicht.
8. Zet de filets in de oven en braad ze in 5 minuten tot ze nog rosé van binnen zijn. Houd warm.
9. Snijd het wit van de prei in julienne, laat 20 min. zachtjes stoven in de boter.
10. Breng op smaak met zout, peper en een beetje suiker.

TAGLIATELLE (VERVOLG)

11. Draai het pastadeeg uit tot stand 2 en maak er tagliatelle van

SAUS

12. Breng bouillon met wijn, gesnipperde sjalot en stukjes ganzenlever aan de kook, zachtjes laten inkoken tot 1/3^{de}.
13. Pureer en zeef het mengsel.
14. Breng vlak voor opdienen tot tegen de kook. Breng op smaak en klop er de boter door.
15. Spatel de room erdoor en laat nog even doorwarmen (niet koken!)

GEFRITUURDE SALIE

16. Frituur alle blaadjes verse salie.
OPMERKING VAN DE CHEF: zodra het bruisen ophoudt zijn de salieblaadjes klaar)



PRESENTEREN

17. Kook de pasta.
18. Verdeel de tagliatelle over de warme borden
19. Snijd de borsten in, als een waaier aan het botje.
20. Leg wat gestoofde prei op de pasta met daarop de parelhoenfilet
21. Leg hierop enkele plakjes ganzenlever
22. Overgiet het geheel met de saus.
23. Garneer het geheel met de gefrituurde blaadjes salie.

MOELLEUX VAN CHOCOLADE MET KOFFIE-IJS EN NOTENKLETSKOPJE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

KOFFIE-IJS

2 eierdooier
125 g suiker
20 g poederkoffie
(6 zakjes à 3,5 g)
400 ml volle melk
200 ml slagroom
(40% vet)
1 g Locust
1 g Stabilize
1 g Cortina
(emulgatorpasta)

NOTENKLETSKOPJE

100 g bruine
basterdsuiker
50 g maple sirup
50 g hazelnoten
50 g amandelen
50 g bloem
60 g boter
2 g kaneel
5 g maïzena
Zout
Bakpapier

BEREIDINGSWIJZE

KOFFIE-IJS

1. Zet een metalen bak in de vriezer.
2. Zet een cakevorm in de vriezer en maak een bakpapiertje op maat van deze cakevorm.
3. Doe de room en de melk bij elkaar en breng aan de kook.
4. Roer de dooiers los met de suiker. Maak familie² met wat melk/room mengsel en giet bij de rest van de melk/room. Voeg de koffiapoeder toe.
5. Breng al roerend naar een temperatuur van 80 graden C en koel daarna meteen terug in de metalen bak uit de vriezer.
6. Zodra afgekoeld: doe de mix in de voor gekoelde ijsmachine en voeg 1g Cortina toe.
7. Draai het ijs tot de juiste consistentie en schep het in de cakevorm. Dek af met het bakpapier en zet in de vriezer.
8. 5 minuten voor service uit de vriezer halen en laten acclimatiseren in de koelkast.
9. Schep bollen ijs en presenteer op het bord.

NOTENKLETSKOPJE

10. Verwarm de oven voor tot 175°C.
11. Smelt de boter op laag vuur en voeg dan de basterdsuiker en siroop toe.
12. Meng op smaak met kaneel. Laat zacht pruttelen.
13. Voeg de (gezeefde) bloem en de maïzena toe en roer goed door, klein snuifje zout erbij.
14. Laat afkoelen.
15. Hak de nootjes grof.
16. Leg de (nog warme, snel werken dus) hoopjes op een bakplaat, draai deze met een lepel platter en bestrooi ze dan met nootjes.
17. Bak deze in de oven, ongeveer 8 minuten.
18. Laat na bakken afkoelen op rooster tot knapperig.



² Kookterm: Familie maken betekent dat je een beetje melk/room bij het dooiermengsel doet, even roert (dat is familie maken) en dan dit weer bij de rest van de melk/room doet.

ROZIJNEN

100 g Rozijnen
100 ml XP sherry

ROZIJNEN

19. Verwarm de XP-sherry.
20. Voeg rozijnen toe en laat afkoelen zodra de rozijnen opgezwollen zijn.

MOELLEUX

200 gr chocolade
8 eieren
220 g Roomboter
100 g bloem
200 g suiker

MOELLEUX (UITSPRAAK [MOEAELEU])

21. Verwarm de oven voor op 210°C . Het is essentieel voor de Moelleux dat de oven deze temperatuur heeft!!
22. Meng 4 eieren met 4 eidooiers.
23. Voeg suiker, de gezeefde bloem toe en klop tot homogene massa.
24. Smelt de boter met de chocolade en voeg tot aan het ei/suiker/meel mengsel.
25. Doe in een spuitzak en laat afkoelen in de koelkast.
26. Zet de siliconen bakvorm met grote halve bollen (blauw) op een bakplaat.
27. Vet licht in met boter en bestrooi licht met wat bloem.
28. Spuit het beslag in de halve bollenen plaats in de oven.
29. Bak de Moelleux vlak voor het serveren in ca 8 minuten op 210°C in de oven.
OPMERKING VAN DE CHEF: zodra de oppervlakte van het beslag dof wordt is de moelleux goed.

PRESENTEREN

Verse frambozen
Slagroom
Suiker
Garnering:
basilicumblaadjes of
cress

30. Leg op de bordjes een bolletje ijs.
31. Daarop/in een stukje kletskep.
32. Haal de Moelleux met een spatel los uit de matjes en plaats op de borden.
33. Bestrooi de Moelleux met een beetje poedersuiker.
34. Snijd de Moelleux in en serveer uit: de vloeibare kern van de Moelleux stroomt nu als 'lava' naar buiten.
35. Lepel enkele geweekte rozijnen er omheen.
36. Maak krokante basilicumblaadjes in de magnetron: zie toegevoegd recept.
37. Garneer met verse framboos, basilicum en stijfgeklopte licht gezoete slagroom.
(Opmerking van de chef: klopt de slagroom - in elk geval het laatste stukje - handmatig met de garde: zo voorkom je makkelijker dat je de slagroom te ver, en dus tot boter klopt.)