

Examenmenu Chef de Cuisine  
Mathilde de Roo (17 december 2017)  
Met extra amuse



## Maandmenu maart 2018

Oesters van Nam Kee

*Cava*

\*

Bereidingen van biet, radicchio en makreel

*Ophalum, Albarino-Rias Baixas*

\*

Kabeljauw met krokant van Parmaham, jus van yuzu, zeegroenten,  
gnocchi met sinaasappel & dragon

*Bordeaux Blanc, Chateau de Ricaud*

\*

Met sherry gelakte eend met crunch van pistache, crème van artisjok  
& Granny Smith, geglaceerde sjalotten

*Chinon, Baudry Dutour, Cabernet Franc*

\*

Parfait met amandel, tompouce met Zwitserse room & amandel,  
amandelkrullen en mokka karamel

*Moscatel de Sétubal Portugal*

**Amuse voorgerecht**  
**gestoomde oesters met zwartebonensaus**  
**(Oesters van Nam Kee)**

Voor 10 personen

**Ingrediënten**

**Bereiding**

<p><b>Zwartebonensaus</b> Pasta van gefermenteerde zwarte bonen of gedroogde gezouten zwarte bonen Knoflook, Stukje gemberwortel geschild, Klein stukje rode peper, Lichte sojasaus, Neutrale olie</p> <p><b>Oesters</b> 30 creuses (3 pp)</p> <p>Garnering: lente-ui in ringetjes korianderblad</p> <p>Afwerking: kokend hete neutrale olie.</p>	<p><b>Zwartebonensaus</b> Indien gedroogde bonen: week de bonnen in wat water tot ze zacht zijn. Ontzout eventueel door het water te verversen. Zet de knoflook, gember en peper aan in wat olie, voeg de bonen(pasta), wat extra olie en de sojasaus toe en houd een half uurtje tegen de kook aan. Breng eventueel op smaak met extra soja.</p> <p><b>Gestoomde oesters</b> Breng de stoomoven op 100°C en 100% stoom Stoom de oesters tot ze open gaan (ca 2 minuten). Haal uit de oven, open de oesters, doe de platte schelp helft weg, maak de oester los, giet het vocht weg en doe er wat zwartebonensaus op (ZBS gebruik je snel te veel: de saus wordt dan te overheersend en te zout). Zet terug in de stoomoven en stoom nog eens ca 2 minuten: de oesters moeten nog een beetje rauw zijn. Garneer met ruim lente-ui in ringetjes Top af met gloeiend hete olie en serveer direct.</p>
---	---

**Opmaken en uitserveren**

Doe wat grof zout in een bord en leg hier de oesters op. Garneer met een takje koriander.

## Voorgerecht: Bereidingen van biet, radicchio en makreel

### Ingrediënten

### Bereiding

<p><b>Stroop van biet met pekmez en sherry</b> 0,5 l bietensap van verse biet (ca 1 kg biet) 1 dl pekmez 0,5 dl sherry (0,5 dl zonnebloemolie) Zout Peper</p> <p><b>Mayonaise van gele biet</b> 1 gele biet (sap ervan = 0,5 dl) 25 gram kippenfond 0,5 gram xanthaangom 12,5 gram sushi azijn Sap van ¼ citroen 15 gram eiwit 1,5 dl – 1,75 dl neutrale olie Zout Peper</p> <p><b>Gepofte rode biet</b> (brunoise) 2 rode bieten of 1 grote</p> <p><b>Radicchio</b> 1/3 stronk radicchio 0,25 dl honing 0,5 dl balsamico azijn Zout Peper</p> <p><b>Gemarineerde Chioggia biet</b> 2 Chioggia bieten 1 dl zonnebloemolie 1 dl natuurazijn 15 gr. suiker Zout en peper</p>	<p>Doe de biet in de sapcentrifuge en meet 0,5 l bietensap af. Het bietensap met pekmez en sherry op een zeer laag vuur langzaam inkoken tot een stroop. De stroop laten afkoelen en vervolgens mengen met de olie. Niet op hoog vuur inkoken, dan wordt de pekmez bruin. Wegzetten in afsluitbaar bakje.</p> <p>Doe de biet in de sapcentrifuge en meet 0,05 l af. Kook dit sap in tot een stroopje. Maak vervolgens een mayonaise met het eiwit, sushi azijn en kippenfond, en de olie. Maak een hele dikke mayonaise. Voeg vervolgens het bietenstroopje toe. Voeg xanthaangom toe (meng dit met wat zout om klontvorming te voorkomen ) om de mayonaise te stabiliseren. Breng verder op smaak met zout en peper.</p> <p>Doe de biet in aluminiumfolie en pof in de oven bij 180 - 200°C gedurende ca 45 minuten. Laat afkoelen en snijd er brunoise van. Zet weg in een bakje in de koeling tot gebruik.</p> <p>Verwarm de oven op 200 graden. Meng de azijn en honing. Snijd de stronk in plakjes en bestrijk met het azijn/honing mengsel. Leg ze op een bakplaat, en bak 8-10 minuten in de oven.</p> <p>Zet een bak met water in de koeling. Vervolgens vlak voor het bakken van de vis: Snijd de biet in zeer dunne plakjes met een mandoline. Los de suiker op in de azijn en meng met de olie. Zet de biet tot vlak voor serveren weg in de bak met koud water in de koeling. Giet juist voor service de plakjes biet af en maak droog. Meng ze met de vinaigrette. Voeg zout en peper toe.</p> <p>Snijd zeer dunne plakjes biet met de mandoline.</p>
--	--

<p><b>Chips van gele biet</b>  2 gele bieten  Zout  Peper  0,5 l zonnebloemolie  Zout  Peper</p> <p><b>Gebakken makreel</b>  5 makrelen  1 dl zonnebloemolie  Zout  Peper</p> <p>Garnering:  Groene cress en groene  blaadjes bietensla</p>	<p>Leg ze op een bakplaat, bestrooi ze met een beetje zout en suiker en zet ze in een oven van 90° C en laat ze drogen. Verwarm de olie totdat deze heet is. Frituur de gedroogde plakjes gele biet. Laat uitlekken op een bord met keukenpapier. Bestrooi eventueel met nog wat zout.</p> <p>Maak de makrelen schoon en fileer, verwijder het vel niet. Let op: niet te ver insnijden bij het verwijderen van de graten in het midden, dan krult de makreel op bij het bakken. Bak de filets in een hete koekenpan op een bakpapiertje met een vouw in het midden, op een kant van de vouw, voorzien van olie op het papiertje en in de pan, in ca. 4 minuten. Schuif ze voorzichtig op een bordje en brand de bovenkant met een brander. Voeg zout en peper naar smaak toe.</p> <p>Snijd de cress af en was deze. Zet weg op ijswater tot gebruik. Doe wat van de vinaigrette van de Chioggia biet op de blaadjes sla. Leg ze op een schone theedoek vlak voor het uitserveren.</p>
---	---

### Opmaken en uitserveren

Zet een dop sherry/bieten/pekmezstroop op een rond bord en maak hier met behulp van een kwast een streep van. Leg een makreelfilet er licht schuin op. Spuit een aantal dopjes bietenmayonaise op het bord. Leg de Chioggia biet ertussen en zet de gele bietenchips ertussen evenals enkele plakjes radicchio. Leg wat brunoise gesneden rode biet op het bord. Garneer met cress en met blaadjes sla.

# Tussengerecht: Op de huid gebakken kabeljauw, krokant van Serranoham, jus van yuzu, zeegroenten, vongole en gnocchi met sinaasappel & dragon

## Ingrediënten

## Bereiding

<p><b>Vongole</b> 1 zakje vongole Halve teen knoflook 1 dl. vergine olijfolie 1 dl. witte wijn (droog) Zout Peper 5 stelen platte peterselie</p>	<p>Snijd de peterselie fijn. Spoel de vongole schoon onder koud stromend water (half uur). Gooi kapotte exemplaren of exemplaren die niet gesloten zijn, weg. Boen evt. oneffenheden van de schelp. Verhit de olie in de wok. Vlak voor het toevoegen van de vongole, de knoflook toevoegen en direct daarna de vongole. Zet het vuur hoog, onder constant roeren. Voeg de witte wijn toe. Voeg als de schelpjes open zijn, de peterselie, zout en peper toe.</p>
<p><b>Krokant van Serranoham</b> 100 gr. Serranoham</p>	<p>Verhit een koekenpan op een laag vuur, doe er bakpapier in. Doe de ham erboven op. Bedek met nog een laagje bakpapier. Herhaal dit eenmaal. Zet er een steelpan met zware bodem op. Droog de ham langzaam totdat deze krokant is.</p>
<p><b>Saus van yuzu</b> Visfond 1,5 kilo visgraten 125 gr. uien 125 gr. bleekselderij 125 gr. prei 15 gr. boter 0,5 dl. droge witte wijn 1,5 liter water 2 dille stelen 2 takjes tijm 7 peperkorrels gekneusd 0,5 dl. room 0,5 dl witte wijn (droog) Yuzusap naar smaak (ca. 20-30 ml.)</p>	<p>Visgraten afspoelen onder koud water. De uien pellen en fijnhakken, de prei en bleekselderij wassen en snijden. Verwarm de boter in een grote pan en bak de groenten hier kort in aan. Daarna kort (1 minuut) de visgraten meebakken, en vervolgens de witte wijn en water toevoegen. Aan de kook brengen, vuur laag zetten en afschuimen. Vervolgens 20 minuten blijven afschuimen. Daarna afgieten door een zeef met een (natte) passeer- of kaasdoek erin. Kook de bouillon vervolgens in tot 1/8. Voeg Yuzusap toe en de witte wijn en breng opnieuw aan de kook. Voeg de room toe. Voeg de helft van de beurre manié toe en bind de saus. Indien nodig, iets meer toevoegen, totdat de saus 'hangt'.</p>
<p><b>Beurre manié</b> 15 gr. roomboter 15 gr. bloem Zout en Peper</p>	<p>De saus mag vrij zuur zijn</p>

<p><b>Gestoofde zeegroenten</b>  125 gr. zeekraal  Zout  Peper  1 dl zonnebloemolie</p> <p><b>Gnocchi</b>  Rasp van een 3/4 sinaasappel  3 takjes dragon  300 gr. bloemige aardappelen  36 gr. bloem  Zout  Peper</p> <p><b>Kabeljauw</b>  Roomboter 250 gr.  1 grote kabeljauw (ca. 1,8 kg)  Bloem  Zout  Peper</p>	<p>Was de zeegroenten in een vergiet. Verhit de olie en voeg de zeekraal toe. Bak zeer kort op hoog vuur en voeg peper toe naar smaak.</p> <p>Kook de aardappels in gezouten water. Zet nog een pan op met 2 liter water, breng aan de kook. Rasp de sinaasappelschil. Pluk de blaadjes van de takjes dragon. Snijd deze in kleine stukjes. Giet de aardappels af. Maak ze fijn door een pureeknijper en voeg zout en peper toe. Laat afkoelen. Voeg sinaasappelrasp en dragon toe en meng alles goed door elkaar. Maak er gnocchi van. Leg ze los van elkaar op een plaatje/borden, zodat ze niet aan elkaar kleven. Kook de gnocchi totdat ze gaar zijn (tot ze drijven, ca. 1 minuut).</p> <p>Smelt de roomboter en klaar deze. Zet de geklaarde boter weg tot gebruik.  Maak de kabeljauw schoon en fileer, verwijder het vel echter niet. Snijd er mooie stukken filet van. Bestrooi met bloem, zout en peper. Verwarm de geklaarde boter en bak de kabeljauw hierin.</p>
--	--

### Opmaken en uitserveren

Servere in een kombord. Doe de saus onderin. Doe in het midden de zeegroenten, daarbovenop de kabeljauw, met daarboven het krokantje van ham. Verdeel de gnocchi en de vongole over het bord en serveer.

# Met sherry gelakte eend met crunch van pistache, crème van artisjok & Granny Smith, geglaceerde sjalotten

## Ingrediënten

## Bereiding

<p><b>Artisjokken creme met Granny Smith</b> 2 grote artisjokken of 4 kleine artisjokken Kippenbouillon 2 dl. 1 Granny Smith appel Knoflook 4 tenen (1/6 hiervan voor de creme gebruiken, de rest voor de eend) Creme fraiche – 40 ml. Zout Peper</p> <p><b>Kippenfond</b> 3 kippenpoten halve wortel 1 grote ui 1 stengel bleekselderij 3/4 stengel preiwit 1 takje tijm 1 laurierblad 2,5 liter water peper en zout neutrale olie</p> <p><b>Ronde sjalotjes (20 stuks)</b> Kippenbouillon 6 dl. Honing – 0,6 dl. Water – 3,5 dl. Zonnebloemolie 1 dl.</p>	<p>Verwarm de oven voor op 160 graden. Pof de knoflook er 8 minuten in. Laat afkoelen. Pel de tenen en pureer ze met wat zout. Trek de steel van de artisjok. Snijd de onderste laag blaadjes weg, totdat je het artisjokhart overhoudt.</p> <p>Verwijder het hooi. Het hart in delen snijden en bakken in de olie. Daarna afblussen met kippenbouillon. Snijd de Granny Smith appel in stukjes, verwijder het klokhuis, maar niet de schil. Voeg 1/6 van de knoflookpuree en de Granny Smith appel toe.</p> <p>Garen, totdat al het vocht is verdampt, pureer m.b.v. een staafmixer. Gladder maken met de creme fraiche. Op smaak brengen met peper. Proef, zout is waarschijnlijk niet nodig, evt. zout toevoegen. Houd de creme warm.</p> <p>Snijd de groenten in stukken. Verwarm de olie en zweet de kippenpoten en de groenten aan. Voeg de groenten en de kruiden toe. Dan het water.</p> <p>Laat een uur zachtjes koken. Zeef de bouillon en laat tot de helft inkoken.</p> <p>Kook het water en voeg de kippenbouillon toe. Maak de sjalotjes schoon. Voeg de bouillon toe en kook ze tot ze net gaar zijn. Verhit de olie in een steelpan en zet de sjalotjes aan tot ze lichtbruin zijn. Voeg de honing toe, glaceer ze even. Snijd ze doormidden in de lengte. Brand de snijkant met de bruleebranders.</p>
---	---

### **Gelakte eend met crunch van pistache**

5 tamme eendenborstfilets  
Sherry (medium): 6 dl (lak voor de eend) en 6 dl fles voor de sherry saus  
Kippenfond 4 dl.  
Kalfsfond 4 dl.  
Pistachenootjes 75 gr. gepeld en grofgehakt  
Zwarte peper (grofgemalen) en zout  
Maldon zout  
Olijfolie – extra vergine

10 worteltjes  
40 gr roomboter  
30 gr suiker  
Evt. bak ijsklontjes

NB: je hebt dus bovenstukjes wortel met groen en onderstukjes wortel met de wortelsliert er aan. Alle stukjes recht afgesneden, zodat je ze rechtop kunt zetten.

Garnering: gemengde sla met de vinaigrette van de chioggia biet, wortel (zie hierboven) en cress soorten, pistache olie.

Haal de eendenborstfilets uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen. Verwarm de oven op 160 graden. Doe voor de sherry lak de helft van de sherry in een steelpan en kook deze in totdat deze stroperig is geworden. Doe voor de sherry saus de kalfs- en kippenfond met de rest van de sherry in een andere steelpan en kook deze 2/3 in. Snijd de eendenborstfilets aan de velkant in (in een dicht ruitpatroon; niet door de vetlaag heen) en bestrooi met grove peper. Bak de eendenborstfilets aan op de velkant in een niet ingevette hete koekenpan. Bak circa 5 minuten, tot het vet uit de huid is. Haal ze uit de pan. Leg ze in een ingevette ovenschaal met de velkant naar boven. Wrijf de velkant in met de fijngemaakte gepofte knoflook. En smeer ze vervolgens in met de sherry lak. Bestrooi ze vervolgens met de pistachecrunch. Plaats de ovenschaal 8 minuten in de oven, verwarm ze tot een kerntemperatuur van 54 graden. Zet de ovengril aan. Haal ze uit de oven en laat de eendenborstfilets 5 minuten rusten onder aluminium folie. Snijd de eendenborst in rechthoekige stukken. Doe de saus in een klein schenkkommetje en ook de olie in een klein flesje of kommetje. Doe de eend evt. voor serveren onder de bovengril 30 sec.

Zet een bak met (ijs)water in de koeling koud. Breng een pan met water aan de kook. Maak de wortels schoon. Verwijder de wortel en het groen niet! Snijd de wortels af op ca 4-5 cm van het groen. Laat het groen eraan zitten (kort deze in tot ca. 3 cm). Snijd aan de onderkant de wortel af

Blancheer de wortels en koel ze daarna in ijswater. Vervolgens paar minuten in de koekenpan glaceren in roomboter en met suiker.

Was een aantal blaadjes sla en wat cress. Doe vinaigrette op de slablaadjes. Laat ze op een schone theedoek uitlekken voor het uitserveren.



## Opmaken en uitserveren

Maak een 'swoosh' van artisjokkencreme op een rond bord. Leg de eendenborst er gedeeltelijk op. Serveer de sherry saus in een schenkkommetje aan tafel. Garneer met de sjalotten (snijd er enkelen doormidden), cress en slablaadjes. Zet ook de wortelstukjes op het bord. Druppel wat pistache olie in de saus aan tafel.

# Parfait met amandel, tompouce met Zwitserse room & amandel, amandelkrullen en mokka karamel

## Ingrediënten

## Bereiding

<p><b>Amandel Marsala honing parfait</b> 1,5 dl honing 75 gr eidooiers 1,5 dl. Marsala 40 gr amandelsnippers (+15 gr. voor garnering) 40 gr amandelen, grof gehakt 3,75 dl slagroom 2 vanillestokjes 15 gr. witte basterdsuiker</p>	<p>Zet een pan water op voor de au-bain marie bereiding. De amandelsnippers met gehakte amandelen lichtbruin roosteren in een koekenpan en laten afkoelen. Zet 10 gr. apart voor de garnering. De vanille uit het stokje schrapen en met de suiker en room opkloppen, totdat deze yoghurt dik is. Spatel er dan de honing doorheen. Klop met een garde de eidooiers met de Marsala au-bain marie totdat deze dik is. Haal van het vuur en blijf roeren terwijl het afkoelt. Spatel vervolgens de room met honing door het ei-Marsala mengsel en vouw de amandelen erdoorheen. In een grote spuitzak doen en hoge smalle steekringen ermee vullen op een plaatje. In de vriezer twee uur laten opstijven.</p> <p>Oven voorverwarmen op 180 graden.</p>
<p><b>Tompouce met Zwitserse room</b> 2,5 dl melk 1 vanillestokjes 3 eidooiers 12 gr. maïzena 50 gr. suiker 175ml slagroom 20 gr. suiker 3 cl. Amaretto 10 plakjes roomboterbladerdeeg Binder</p>	<p>Eerst de banketbakersroom bereiden. Het vanillestokje met de melk aan de kook brengen. Houd deze tegen de kook aan 10 minuten. Vervolgens de eidooiers opkloppen met de suiker. Voeg de maïzena toe aan de eidooiers, totdat alle klontjes eruit zijn. Zeef de melk. Maak familie tussen de melk en de eieren. Voeg vervolgens de rest van de melk door en roer glad met een garde. Dan weer pan op het vuur zetten en langzaam dik laten worden, blijven roeren. Direct afdekken met plasticfolie en laten afkoelen. De slagroom lobbig kloppen met de suiker en mengen met de banketbakersroom, de Amaretto erdoorheen roeren. In de koeling wegzetten om op te stijven.</p> <p>Als het te dun is, iets Binder gebruiken om te binden. Steeds 4 min afwachten om Binder kans te geven te binden</p>

<p><b>Amandelkrullen</b>  100 gram amandelsnippers  140 gram suiker  Citroenrasp van 2/3 citroen  50 gram bloem  2 gr. zout  10 cl. water  20 gram boter  2 eieren</p> <p><b>Mokka-karamel</b>  400 gr. suiker  water  200 gr sterke koffie  2 dl. Room  30 gr. roomboter</p> <p>Garnering: amandelsnippers,  (honey) cress</p>	<p>Laat het bladerdeeg 5 minuten ontdooien. Steek met een uitsteekvorm (rond) 2 rondjes uit. Bak ze op een bakpapier in de oven in ca. 20 minuten gaar, doe er de eerste 10 minuten een bakmatje op, zodat ze niet teveel rijzen.</p> <p>Zet weg en laat afkoelen. Spuit de twee plakjes gebakken bladerdeeg d.m.v. een spuitzak af met de Zwitserse room.</p> <p>Leg 8 deegrollers klaar (voor na de bereiding van de krullen, krullen laten afkoelen op het handvat van de deegroller geeft het beste resultaat). Verwarm de oven voor op 170 graden. Rasp de citroen. Klop de eieren los. Meng de amandelsnippers met suiker, bloem en het zout. Laat de boter smelten en voeg het water toe. Meng de gesmolten boter met het amandel-suiker mengsel. Voeg het ei toe. Kneed tot een soepel deeg. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Schep er kleine hoopjes beslag op, en druk ze met een natte vork uit tot er een ronde vorm ontstaat. Bak ze in 13 minuten goudbruin. Haal de krullen uit de oven en leg ze over de handvatten van de deegrollers, zodat ze als een krul opdrogen.</p> <p>Maak een karamel: maak de suiker at met zo weinig mogelijk water en breng aan de kook. Gebruik een pan met dikke bodem. Als de karamel bruin wordt, voeg dan de room, boter en koffie toe.</p>
---	--

### Opmaken en uitserveren

Maak een rond cirkelend patroon op een rond bord met de karamel. Plaats er de tompouce, de amandelkrul op, en de parfait. Garneer met (honey)cress, die omgekeerd met steeltjes omhoog in de karamel wordt gezet en evt. wat amandelsnippers bovenop de parfait en op de rest van het bord.