

# **‘Marieke’s examen-menu’**

menu samengesteld door Marieke van Vuure, CdC



## Maandmenu maart 2020

Rodekoolsoep, bloedworst, appel

\*

Langoustines, sushirijst, zwarte mayonaise

\*

Gamba, ‘panna cotta’, sugar snaps

\*

Rouleau van kip

\*

Brownie, intens sinaasappel-boter-ijs, sinaasappelcrèmeux

*Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / behoefte toevoegen. Receptuur is voor 10 à 14 personen.*

## Toelichting op het menu:

De laatste vier gerechten van dit menu vormen het chef-examenmenu van Marieke. Ze deed op 1 maart jl. examen.

Het voorgerecht werd toegevoegd om zo een vijf-gangenmaandmenu samen te stellen. Eigenlijk is dit een klassieker die is omgevormd naar een moderne soep: bloedworst met spek, ui, appel en rode kool en ook nog een stuk brood.

Het eerste tussengerecht heeft een oosterse uitstraling. Het is een eigen creatie die Marieke samen met het team van Le Cuisinier uitwerkte. Het gerechtje is geïnspireerd op de Japanse keuken: sushi, sashimi, tempura.

Het tweede tussengerecht – ‘panna cotta’ met sugar snaps en gamba’s - is ook een creatie uitgewerkt door het team van Le Cuisinier waar Marieke lid van is. Ook hier oosterse smaken in de ‘panna cotta’: kokos, kefir lime, sereh en vissaus zijn de smaakmakers. De ‘panna cotta’ die eigenlijk een gel is, heeft als bijzonderheid dat hierin twee geleermiddelen zijn gebruikt met verschillende smeltkarakteristiek. Zo kan de ‘panna cotta’ in koude staat goed gehandeld worden, waar dat in verwarmde staat niet meer lukt. En in koude staat heeft de gel best wel een hard mondgevoel; na opwarming wordt hij fluweelzacht. Voor wie er meer van wil weten: zie het artikel [‘Tips voor gebruik van geleermiddelen’](#). (laatste deel van het artikel).

NB: in het examen-menu werd zeebaars gebruikt i.p.v. gamba vanwege de verplichte technieken: hier echter het oorspronkelijke ontwerp.

De rouleau van kip is een bekende, zij het dat we die meestal in de vorm van een kwartelrouleau op het menu hadden: Hiske’s examenmenu, het winnend menu van de Elle Eten wedstrijd uit 2018, en in een grijs verleden ook al eens als kippenrouleau op een benefiet-kookavond, toen naar een idee van Els. Het is en blijft een mooi gerecht. Deze keer sous vide bereid en met gebruikmaking van magnetronfolie om zo bij het vacumeren de lucht uit de rouleau te laten ontsnappen. Een grappige techniek waar je meer over kunt lezen in het artikel [‘Magnetronfolie en vacuümtechniek’](#). Ook de ratatouille in quenelle-vorm uit het hoofdgerecht is een graag geziene oude bekende: in de les snijtechniek van de chefsklas kwam hij al vaak langs.

Het dessert dan. Het sinaasappelboterijs is heel bijzonder: de intense smaak van sinaasappel wordt uit de schil geëxtraheerd door middel van de boter. Het proces is uitgebreid beschreven in het artikel [‘Smaakjes vangen, smaakjes loslaten’](#). Het is een complexe bereiding, maar het effect is inderdaad verbluffend intens en heel bijzonder. Omdat het extraheren van de sinaasappelaroma’s veel tijd vergt, maken we de geïnfuseerde boter ‘in estafette’. De sinaasappelboter krijg je dus van de vorige ploeg en je maakt eenzelfde portie voor de volgende ploeg. De sinaasappelboter kun je overigens weken lang in de koelkast bewaren.

## Rodekoolsoep, bloedworst en appel

<p><b>Rodekoolsoep</b> ½ soepkip WUPS Aromaten voor de bouillon</p> <p>3 sjalotten 3 teentjes knoflook, fijngehakt 4 Steranijs 50 g Suiker 400 g Rode kool gesneden Rodewijnazijn</p> <p><b>Spek</b> Stukje gerookt spek</p> <p><b>Croutons</b> Enkele sneetjes zuurdesembrood</p> <p><b>Appel en bloedworst</b> 2 Granny Smiths Ca 300 g bloedworst</p>	<p><b>Rodekoolsoep</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Maak van de soepkip, WUPS en aromaten een krachtige bouillon.</li><li>2. Fruit sjalot, knoflook en steranijs in wat olie. Voeg bouillon, suiker en rodekool toe. Breng aan de kook en gaar de kool.</li><li>3. Verwijder de steranijs en pureer tot een gebonden soep. Werk af met P&amp;Z en azijn. Kruid eventueel na met specerijen.</li></ol> <p><b>Spek</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>4. Snijd het spek in brunoise van ca 1x1x1 cm en bak krokant in een beetje olie</li></ol> <p><b>Croutons</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>5. Snijd de korsten van het brood en snijd vervolgens in brunoise van ca 1x1x1 cm. Bak à la minute krokant in wat olie. (Voor een rustiekere uitstraling mogen de korsten ook aan het brood blijven).</li></ol> <p><b>Appel en bloedworst</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>6. À la minute: Snijd de appel in brunoise van ca 1x1x1 cm. Laat de schil zitten. Blancheer zeer kort in kokend water, koel terug op ijswater en reserveer op een zeef.</li><li>7. Snijd de bloedworst in brunoise van ca 1x1x1 cm. Bak à la minute krokant in wat olie.</li></ol>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Opmaak en uitserveren

Gebruik een diep bord of een kom. Serveer hierin de soep en garneer met appel, spek, bloedworst en croutons.

**Voorgerecht: Sushirijst met zwarte sesamzaadjes, tartaar van langoustine, gebrande langoustine, zwarte mayonaise, tempura van zeekraal**

**Ingrediënten**

**Bereiding**

<p><b>Tartaar van langoustine</b> Langoustines (2 pp)</p> <p><b>Laklaag</b> Wortel Ui Tomatenpuree Koppen, scharen, pantsers van de langoustines</p> <p><b>Mayonaise</b> 1 Eidooier Neutrale olie 1 el azijn 1 tl mosterd inktvisinkt</p> <p><b>Sushirijst</b> Sushirijst (ca 20g pp) Sushi azijn Zwart sesamzaad</p> <p><b>Tempura van zeekraal</b> Zeekraal (paar takjes pp) Bloem Jenever Ijskoud mineraalwater Bakpoeder</p> <p><b>Gebrande langoustine</b> Langoustinestaartjes van punt 1 Satéprikkers</p>	<p>8. Haal het vlees uit de langoustinestaartjes, verwijder het darmkanaal en houd pp één mooie grote langoustine apart voor de tweede bereiding. Laat het staartje zitten. Reserveer voor punt 14</p> <p>9. Snijd het vlees van de andere langoustines in schijfjes. Besprenkel met wat neutrale olie, zout en peper. Schroei kort aan met de brander en reserveer koud.</p> <p>10. Bruineer de koppen, scharen en pantsers van de langoustines samen met wat wortel en ui en ietsje tomatenpuree in de oven, doe met water in een pan en maak hiervan een bisque. Zeef en laat de bisque inkoken tot stroperig.</p> <p>11. Maak een mayonaise. Voeg wat inktvisinkt toe en reserveer in een spuitzakje</p> <p>12. Kook de rijst tot juist gaar, giet af en laat uitstomen. Breng op smaak met sushiazijn en meng met zwart sesamzaad</p> <p>13. Maak een lopend tempurabeslag van bloem, jenever, ijskoud mineraalwater en wat bakpoeder. Roer niet glad, maar laat er klontjes in. Doop de zeekraal à la minute in het beslag en frituur. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer direct.</p> <p>14. Prik elk staartje op een satéprikker, zodat ze recht blijven tijdens het branden. Bestrijk de staartjes met wat neutrale olie en brand met de vlam tot juist gaar: de staartjes moeten nog succulent zijn van binnen. Lak ze af met de ingekookte bisque. Haal van de prikker, snijd de voorkant recht af en serveer direct.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### **Opmaken en uitserveren**

Gebruik een rechthoekige dresseervorm. Doe hierin wat sushirijst, druk aan, leg hierop de tartaar en druk nogmaals aan. Verwijder de dresseervorm en garneer met puntjes mayonaise en zeekraal.  
Leg de gebrande langoustine parallel aan de compositie met rijst.

**Tussengerecht: 'Panna Cotta' van kokosmelk, sereh, kefir lime blad, sugar snaps, gamba, piccalilly-kokossaus, olie van bieslook**

NB1: de kokoscream is vaak niet homogeen verdeeld in het pak: knip daarom het pak open, doe alle kokoscream in een kom en roer tot een gladde en homogene consistentie.

**Ingrediënten**

**Bereiding**

<p><b>Hartige panna cotta</b> 1250 g Kokoscream Aroyd D 19% vet (1 groot pak en een klein pakje) 3.75 g Kappa 1.25 g Locust 7.5 g gelatinepoeder geweekt in 30 g water 12 stengels sereh 25 blaadjes Kefir Lime blad Vissaus naar smaak</p>	<p>15. Prepareer kookringen (1 pp) van de juiste grootte door een zijde met huishoudfolie af te dekken. Zo ontstaat een bakje waarin straks de 'Panna Cotta' kan opstijven.</p> <p>16. Verwarm de kokosmelk en infuseer met de kleingesneden sereh en de gekneusde kefir lime-blaadjes. Laat een half uurtje trekken. Zeef en doe de vloeistof terug in de pan.</p> <p>17. Breng de kokosmelk met Kappa en Locust aan de kook, houd 2 minuten tegen de kook aan en zet de pan van het vuur.</p> <p>18. Houd de temperatuur boven 80°C. Als de vloeistof nu te koud wordt stolt het mengsel t.g.v. de Kappa/Locust.</p> <p>19. Voeg de gelatine toe en roer door.</p> <p>20. Breng op smaak met vissaus (het is snel te zout!)</p> <p>21. Stort het mengsel in de kookringen.</p> <p>22. Laat nu opstijven in de koelkast. De panna cotta's moeten ruim voor service opgewarmd worden: zie 'Opmaken en uitserveren'.</p>
<p><b>Sugar snaps</b> Sugar snaps (ca 4 pp)</p>	<p>23. Blancheer de sugar snaps beetgaar. Verwijder de draad door hem van het steeltje naar de onderkant te trekken.</p> <p>24. Open een paar sugar snaps en verwijder de erwtjes. De lege peulen worden deels gebruikt bij de bordopmaak: de rest kan weg.</p> <p>25. Maak per bord één sugar snap open, laat de helften aan elkaar zitten en laat de erwtjes in de peul.</p>
<p><b>Piccalilly-kokossaus</b> Piccalilly pot (van Lidl) Kokosmelk (klein pakje Aroyd D 19%)</p>	<p>26. Zeef wat piccalilly zodat een gladde saus wordt verkregen. De groenten die er uit gezeefd worden kunnen weg of als extra garnering op de panna cotta. Meng de saus naar behoefte met kokosmelk. Zorg</p>



**Hoofdgerecht: Rouleau van kippendij en gepofte knoflook, knoflook-roomsaus, fondant aardappel, beukenzwam, ratatouille**

**Ingrediënten**

**Bereiding**

<p><b>Kiprouleau</b> Kippendij 75 g pp 8 knoflookbollen Babyspinazie Sjalot Magnetronfolie Beukenzwam 2 bakjes</p>	<p>30. Snijd de knoflookbollen O/W doormidden, zet de helften weer op elkaar en pof ze in alufolie 45 minuten op 180°C. Laat afkoelen en druk de puree uit de schillen.</p> <p>31. Deel van de beukenzwam is voor garnering. Snijd de rest tot duxelles, zet aan met wat boter en een gesnipperde sjalot, laat afkoelen.</p> <p>32. Leg magnetronfolie op de werkbank: twee lagen naast elkaar</p> <p>33. Snijd de dikke stukken dijenvlees van het midden naar de zijkant open en klap naar buiten om zo een overal even dik stuk vlees te krijgen. Schik het vlees op de folie en vorm een vierkant.</p> <p>34. Bedek met bakpapier en plet het vlees met een steelpan. Haal het papier weg en herschik het vlees. Smeer het midden in met knoflookpuree (een deel van de puree gaat naar de saus) en bedek met duxelles en blaadjes spinazie. Rol tot een rouleau, wikkel nog eens in een vel magnetronfolie, rol strak aan, zet er klemmetjes op of knoop strak dicht, doe in een vacuümzak, trek vacuüm, gaar sous vide op 65°C. (een uur is voldoende) en reserveer.</p>
<p><b>Bouillon</b> 500 gram kippenvleugels Ca 300 g WUPS 2 bladeren laurier enkele jeneverbessen takje tijm peper / zout water</p>	<p>35. Leg de kippenvleugels in een braadslee in de oven op 200 graden tot ze een bruine kleur hebben.</p> <p>36. Doe de WUPS (Wortel, ui, prei, selderij van elk ca 75 g) met de aromaten in de braadslee en zet dit aan.</p> <p>37. Doe de kippenvleugels in een pan en voeg de WUPS en water toe tot alles onder staat en breng tegen de kook. Afschuimen. Ongeveer een half uur tegen de kook aan laten trekken. Bouillon door een zeef in een koude schaal gieten om vet te laten stollen, dit afscheppen</p> <p>38. Inkoken tot voldoende op smaak.</p>
<p><b>Fondant aardappels</b> 8 vastkokende aardappelen 2-3 takjes tijm 2 teentjes knoflook, geplet 75 ml kippenbouillon 150 g boter</p>	<p>39. Schil de aardappelen, steek er tonnetjes uit van 3 cm diameter en 3 cm hoog.</p> <p>40. Smelt de boter op zacht vuur in een koekenpan. Voeg de aardappeltonnetjes toe als de boter schuimt. Bak deze, zonder ze te bewegen, aan een kant goudbruin (5-6 minuten). Draai hierna de aardappels om en</p>



<p>Peper en zout Room en boter voor de puree</p> <p><b>Ratatouille</b> Sjalot Winterwortel Courgette Tomatenpuree Sushiazijn</p> <p><b>Beukenzwam (restant)</b> Spruitenblad</p> <p><b>Room/knoflooksaus</b> Room Cèpespoeder Gepofte knoflook (restant) Zout en peper</p> <p><b>À la Minute</b></p>	<p>bak ze goudbruin aan de andere kant (5-6 minuten).</p> <p>41. Voeg de bouillon, knoflook en tijm toe. Doe een deksel op de pan en laat zachtjes sudderen totdat de aardappels gaar zijn. Haal de aardappels uit de pan en houdt ze warm. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>42. Maak van de restanten van de aardappel een puree.</p> <p>43. Snijd van de groeten een fijne brunoise, zet aan in een beetje olie, meng met wat tomatenpuree en sushiazijn en maak een consistentie waarmee je een quenelle kunt maken. Breng op smaak met P&amp;Z.</p> <p>44. Blancheer de beukenzwam en spruitenblad in wat bouillon en reserveer.</p> <p>45. Maak van de ingrediënten een dik lopende knoflook-roomsaus.</p> <p>46. Warm alle andere componenten op.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Presentatie:** Spuit puree in het midden, plaats hierop een schijf kip (ca 75 g) met folie, verwijder de folie pas op het bord. Schik de andere componenten hier omheen. Serveer de saus aan tafel.

**Nagerecht: Brownie met intens sinaasappelboterijs, kletskep, chocoladesponscake, sinaasappelcrèmeux en sinaasappel à vif**

**Ingrediënten**

**Intens sinaasappelboterijs**

350 g halfvolle melk  
10 g magere melkpoeder  
50 g met sinaasappelaroma geïnfuseerde boter (start met 200 gram boter)  
90 g kristalsuiker  
20 g eidooier  
270 g sinaasappelsapreductie van 28 BRIX; dat is sap dat ingekookt is tot ongeveer 1/3. Je hebt hiervoor ongeveer 2 kg sinaasappelen nodig.  
0,75 g Locust  
0,75 g Guargom  
3 g Cortina

**Bereiding**

47. *NB: het rode gedeelte maken we 'in estafette': je krijgt dus de boter van de vorige ploeg en je maakt eenzelfde portie voor de volgende groep. Ga nu eerst door met punt 49.*  
*Dehydrateer de boter door hem te smelten en op ca 105°C te houden. Zodra de boter geen bellen meer produceert is het water uit de boter verwijderd. Laat wat afkoelen*
48. *Maak de met sinaasappelaroma geïnfuseerde boter: voeg rasp van de 2 kg sinaasappels toe aan de vloeibare gedehydrateerde boter. Blender tot zeer fijn en laat dit mengsel een uurtje trekken bij ongeveer 40°C. Passeer de boter door een zeef en een doek. Knijp alle boter goed uit de pulp en uit de doek.*
49. Zet een gastronormbak met een op maat gesneden bakpapiertje in de vriezer. Zet meteen ook een grote bak in de vriezer om straks de ijsmix snel terug te kunnen koelen.
50. Gebruik bij voorkeur de Thermomix. Meng het sinaasappelsap met de melk, eidooier, het magere melkpoeder, de gommen Locust en Guar en de kristalsuiker en roer dit goed door elkaar. Breng al roerend op een temperatuur van 80 tot 85°C. Voeg ook de Cortina nu al toe en roer krachtig. Laat al roerend afkoelen tot minder dan 50°C. Voeg nu de vloeibare geïnfuseerde boter eerst druppelsgewijze, en zodra de emulsie oppakt in een dun straaltje toe. Blijf krachtig kloppen om zo een emulsie te krijgen.
51. Terugkoelen tot ca 4°C door op de voorgekoelde bak te gieten.
52. Doe de mix in de voorgekoelde sorbetière. Doe het ijs aansluitend in de voorgekoelde gastronormbak, dek af met het papiertje en zet in de vriezer.

**Sinaasappelcrèmeux**

100 g sinaasappelsap  
85 g suiker  
150 g boter  
100 g ei (2 stuks)  
4 g gelatine, geweekt in 20 g water

**Brownie**

6 eieren  
200 g suiker  
200 g boter  
200 g pure chocolade 70%  
240 g amandelpoeder  
14 g bakpoeder  
40 g amaretto  
zout

**Chocoladesponscake**

75 g eiwitten  
50 g eierdooiers  
50 g suiker  
25 g amandelpoeder (zeer fijn)  
12.5 g bloem  
7.5 g cacaopoeder  
zout

53. Week de gelatine tenminste 10 minuten in koud water
54. Snijd de boter in kleine blokjes en doe deze in een kom of schaal
55. Breng in een kleine steelpan de suiker met het sap aan de kook.
56. Klop ondertussen de eieren los in een apart bakje
57. Giet, van het vuur af, het sinaasappel-suikermengsel al roerend door de eieren.
58. Verwarm tot 85°C. Haal dan van het vuur, los de gelatine er in op en giet dit op de boter.
59. Laat dit staan totdat het afgekoeld is, maar nog niet opgesteven door de gelatine. Roer door.
60. Vul een siliconenkogelmatje met de crèmeux en zet in de vriezer. Bewaar het restant in een spuitzak op kamertemperatuur.
61. Verwarm de oven voor op 200 °C.
62. Klop de eieren en de suiker wit.
63. Smelt de chocolade en de boter (magnetron) en roer door. Spatel er de wit geklopte eieren onder.
64. Voeg het amandelpoeder, het bakpoeder en de Amaretto toe.
65. Bekleed de bakvorm met bakpapier en vul hem met het cakebeslag. Bak de cake 30 minuten op 175 °C. Check of hij gaar is door er met een saté-prikker in te prikken: komt die er droog uit dan is de cake gaar.
66. Neem de cake uit de oven en laat hem afkoelen in de vorm. Snijd de afgekoelde cake los en snijd er rechte balkjes van (3 x 3 x 12 cm).
67. Meng het eiwit, de eidooiers, het amandelpoeder, de suiker, de bloem en het cacaopoeder. Wrijf de massa door een fijne zeef en vul er een sifonfles mee. Plaats er een gaspatroon op, schud de sifonfles goed en laat op z'n kop rusten. Maak een klein sneetje in de bodem van de bekertjes, vul voor de helft en gaar ze in de magnetron (1 minuut 45 seconden voor 6 bekertjes op 500 watt). Laat op z'n kop afkoelen. Snijd de sponscake met

<p><b>Kletskep</b> 63 g slagroom 125 g suiker 33 g bloem rasp van 1/2 sinaasappel</p> <p><b>Sinaasappel à vif</b> 3 sinaasappels</p> <p><b>Garnering</b> Munt</p>	<p>een mes uit de bekertjes en pluk er stukjes af.</p> <p>68. Verwarm de oven voor op 190C 69. Bekleed een bakplaat met bakpapier 70. Doe alle ingrediënten bij elkaar in een kom en roer even goed door totdat je een samenhangend deeg/beslag hebt. 71. Pak met een theelepel een klein beetje van het kletsoppen deeg en leg het in kleine hoopjes op het bakpapier. Zet in de oven en bak de kletsoppen in ca 8-10 minuten goudbruin. Zodra de kletsoppen volledig bruin zijn haal je de bakplaat uit de oven.</p> <p>72. Snijd partjes sinaasappel (1 pp) à vif. Pers het restant uit en verwarm dit met wat suiker. Brand net voor uitserveren de partjes met een brander en haal door de sinaasappelsiroop.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Opmaken en uitserveren

Haal juist voor uitserveren de crèmeuxkogels uit de vriezer en schik ze op het bord. Schik een balkje brownie op het bord. Positioneer een kletskep op de brownie (eventueel m.b.v. de crèmeux uit de spuitzak) en garneer met de sinaasappel à vif, sponge cake en munt. Maak een stukje kletskep fijn en gebruik dit om het bolletje ijs op te leggen. Positioneer het ijs tegen de brownie.