



MENU NOVEMBER 2015

**FLAN VAN GROENE ASPERGES MET GEFRITUURDE
MOSSELEN EN GEPOCHEERD EI**

**GARNALENCOCKTAIL ONDER EEN MARSHMALLOW VAN
KOMKOMMER**

**GEVULDE SARDINE MET MESCUNSLA EN
KNOLFLOOKCROÛTONS**

KONIJNENRUGFILET MET QUINOA EN OERWORTEL

**KALFSNEK MET EEN BALONNETJE VAN PORTSAUS,
ZWEZERIK OP LIMOENKRUIM, GELE BIET EN
TRUFFELCHIPS**

**GEKARAMELLISEERDE PEREN-TATIN MET
GORGONZOLA-IJS EN WALNOTENROOM**

FLAN VAN GROENE ASPERGES MET GEFRITUURDE MOSSELEN EN GEPOCHEERD EI



<p>Ingrediënten:</p> <p>Flan 1 kg groene asperges 2 eieren 5 eidooiers 5 dl slagroom</p> <p>Gepocheerde eieren 10 eieren</p> <p>Gefrituurde mosselen 50 mosselen, rauw 2 eiwitten bloem 100 g panko frituurolie</p> <p>Presentatie: 100 g zalmeitjes</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Flan</p> <ul style="list-style-type: none">- Kook de asperges ca. 5 minuten.- Snijd de kopjes eraf en houd deze apart tot de opmaak.- Snijd de aspergestelen doormidden.- Snijd de bovenste helften in plakjes en houd deze apart.- Pureer de onderste helften in de keukenmachine en druk de puree door een zeef.- Weeg 300 gram van de aspergepuree af en meng dit met de twee hele eieren, de eidooiers en 1,75 dl room.- Beboter tien vormpjes van ca 4 cm doorsnede en verdeel de massa over de vormpjes.- Dek ze af met aluminiumfolie en pocheer ze au bien marie in een oven van 140° C tot ze zijn opgesteven.- Meng de resterende aspergepuree goed met de resterende room en houd apart. <p>Gepocheerde eieren</p> <ul style="list-style-type: none">- Breek de eieren voorzichtig open en pocheer ze 4 minuten in een laagje kokend water met enkele lepels azijn.- Leg ze daarna in warm water. <p>Gefrituurde mosselen</p> <ul style="list-style-type: none">- Controleer of de mosselschelpen heel zijn, steek met een mes de mosselen los van de schelp en leg ze op een doek.- Bestrooi de mosselen met bloem en haal ze achtereenvolgens door de losgeklopte eiwitten, de bloem en door de panko.- Frituur ze in olie van 180° C en laat ze uitlekken op keukenpapier. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Stort de flan in een diep bord.- Leg een gepocheerd ei op de flan en schep wat zalmeitjes op het ei.- Leg de plakjes asperges rondom de flan en leg er 5 mosselen op.- Verdeel de aspergepunten over de borden.- Klop de aspergeroom schuimig met een staafmixer en schep rondom de flans.
---	--

GARNALENCOCKTAIL ONDER EEN MARSHMALLOW VAN KOMKOMMER



<p>Ingrediënten:</p> <p>Marshmellow 1 komkommer 50 cc mirin 8 blaadjes gelatine</p> <p>Komkommergeleiringen 2 komkommers ½ bosje koriander 50 cc mirin 4 blaadjes gelatine sapcentrifuge</p> <p>Garnalensalade 1 Granny Smith ½ sjalot 1 stengel bleekselderij 250 g Noordzee garnalen, gepeld 1 limoen</p> <p>Cocktailsaus 1 ei 1 eidooier 100 cc zonnebloemolie 25 cc olijfolie 1 el Franse mosterd 1 el sherryazijn ½ tl zout 75 cc tomatenketchup 1 el cognac 1 el gembersiroop ½ tl paprikapoeder 1 tl citroensap 75 cc kookroom 1 slagroompatroon</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Marshmellow</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de komkommer, maak in de sapcentrifuge 250 gram komkommersap en meng dit met de mirin.- Zet 200 gram van dit komkommervocht in de diepvries tot het exact 3° C is.- Verwarm de rest van het vocht en los de in koud water geweekte gelatine hierin op.- Klop dit vocht met de staafmixer een minuut luchtig en voeg dan in één keer het afgekoelde vocht bij.- Blijf luchtig kloppen tot het wat steviger wordt.- Smeer de massa uit over een of twee siliconenmatjes en laat ze in de koeling uitharden. <p>Komkommergeleiringen</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de komkommers en maak er in de sapcentrifuge samen met de koriander (blaadjes met steeltjes) 500 cc sap van.- Zeef het sap en verwarm een derde ervan met de mirin.- Haal voor de kook van het vuur en los de in koud water geweekte gelatine hierin op.- Voeg de rest van het sap toe.- Leg folie in een lage bak, giet het sap tot 5 mm hoogte erop en plaats de bak eerst 15 min. in de vriezer en daarna in de koeling om op te laten stijven. <p>Garnalensalade</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de appel, het sjalotje en de bleekselderij en snij alles brunoise.- Breng op smaak met de garnalen, 1 el olijfolie en wat limoenrasp. <p>Cocktailsaus</p> <ul style="list-style-type: none">- Meng alle ingrediënten van de cocktailsaus met elkaar en breng het geheel op smaak met peper en zout.- Giet de saus via een zeef in een sifon, plaats een patroon en verwarm de sifon an bien marie tot maximaal 65° C. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Snij met een steekring rondjes (4,5 cm) uit de komkommergelei en steek met een iets kleinere steekring (2 cm) weer rondjes uit die grotere ronden, zodat er ringen en rondjes overblijven.- Zet een glazen schaal of glas op een bord en verdeel de salade over de schaal of glas.- Steek de marshmallow uit ter grootte van de binnenzijde van het schaal of glas, maak een kleine opening ter grootte van de sifonspuit en leg hem bovenop de salade.- Schud de sifon stevig en spuit de warme saus door de opening over de garnalen.- Leg rondjes en ringen van de komkommergelei rondom het schaal of glas op het bord.
--	--

GEVULDE SARDINE MET MESCUNSLA EN KNOLFLOOKCROÛTONS



<p>Ingrediënten:</p> <p>Sardines 10 middelgrote sardines</p> <p>Vulling 150 g spinazie 1 ui 50 g wit casinobrood 4 el kookroom 2 knoflooktenen 50 g zongedroogde tomaten op olie 50 g Parmezaanse kaas, geraspt 1 ei</p> <p>Croûtons 50 g wit casinobrood 2 knoflooktenen</p> <p>Presentatie 1 el witte wijnazijn 3 el olijfolie ½ tl Franse mosterd peper zout 125 g mescunsla</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Sardines</p> <ul style="list-style-type: none">- Schraap met de achterkant van een koksmes vanaf de staart naar de kop de schubben van de sardines en was de laatste schubben eraf.- Indien nodig, snijd de buikholte open, haal ze met je vingers leeg en trek de kieuwen eraf.- Laat de sardines heel, maar verwijder de ruggengraat.- Druk met de duim op de ruggengraat, zodat hij loskomt en knip de ruggengraat bij de staart door. Trek hem van die kant omhoog en knip hem vlak onder de kop eraf.- Verwijder met mes, pincet of vinger de laatste graatjes. <p>Vulling</p> <ul style="list-style-type: none">- Was de spinazie, verwijder de steeltjes en laat uitlekken.- Snij de ui fijn.- Snij de korst van het brood, snij dit in blokjes en sprenkel de kookroom er over.- Schraap de pitjes uit de tomaatjes en hak ze zeer fijn.- Verhit olie in een pan met een heel knoflookteentje en roer de spinazie kort erdoor tot ze voor de helft is geslonken.- Verwijder het knoflookteentje en hak de spinazie fijn.- Giet wat olie in dezelfde pan, voeg ui, tomaten en een gesnipperd knoflookteentje toe en smoor een paar minuten.- Voeg de inhoud van de pan bij de fijngehakte spinazie.- Prak het brood met de room fijn, voeg de Parmezaanse kaas en het ei toe.- Vermeng daarna het broodmengsel met het spinaziemengsel.- Proef de vulling en breng evt. op smaak met peper en zout.- Verwarm de oven voor op 200° C en bekleed een bakplaat met bakpapier.- Leg de sardines plat op het werkvlak, zout ze licht en schep een eetlepel vulling vlak onder de kop van elke sardine.- Til de staart op, druk de twee staartvinnen tegen elkaar en haal ze door de bek van de vis. Druk deze tot op de vulling.- Leg de sardines op de bakplaat, besprenkel ze met olijfolie en bak ze gedurende 8 minuten. <p>Croûtons</p> <ul style="list-style-type: none">- Snij de korsten van het brood, snij het brood in blokjes en vermeng met fijngehakte knoflook en wat olijfolie.- Bak ze lichtbruin in een droge koekenpan. <p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none">- Maak een vinaigrette van de ingrediënten.- Leg de sardine op een bord, drapeer er de schoon gewassen en gedroogde sla om heen en besprenkel met wat vinaigrette.- Strooi er croûtons om heen.
--	--



KONIJNENRUGFILET MET QUINOA EN OERWORTEL



Ingrediënten

Konijn

- 1 prei
- 2 stengels bleekselderij
- 1 l groentebouillon (poeder)
- 6 takjes tijm
- 3 laurierblaadjes
- 1 el korianderzaad
- peperkorrels
- 3 konijnenrugfilets
- 2 citroenen
- 1 bosje dragon

Quinoa

- 3 sjalotten
- 2 knoflooktenen
- 300 g quinoa, witte
- 5 dl wortelsap

Oerwortel

- 1 paarse wortel
- 1 gele wortel
- 1 witte wortel
- 1 oranje wortel
- ijsblokjes

Presentatie

- 50 g winterpostelein

Bereiding:

Konijn

- Hak de prei en bleekselderij fijn.
- Breng de groentebouillon aan de kook met de prei, bleekselderij, 4 takjes tijm, de laurierblaadjes, het korianderzaad en wat peperkorrels.
- Hou de temperatuur van dit pocheervocht rond de 90° C.
- Leg de konijnenrugfilets op een stuk aluminiumfolie.
- Besmeer ze met wat gesmolten boter en bestrooi ze met rasp van de citroenen, fijngehakte dragonblaadjes en zout en peper.
- Rol de filet in de folie op als een toffee en pocheer ze 5 minuten in het vocht.
- Haal de pan van het vuur en laat de filets in de pan afkoelen.
- Haal ze tenslotte uit de folie en snij ze in dunne plakken.

Quinoa

- Hak de sjalotten en de knoflook fijn.
- Zet de quinoa aan in een hete pan met olijfolie samen met de sjalotten, knoflook en de blaadjes van twee overige takjes tijm.
- Blus af met de wortelsap en kook de quinoa in ca. 12 min. gaar.

Oerwortel

- Schaaf lange repen van de wortels op een mandoline.
- Blancheer ze in gezouten water en dompel de linten direct onder in ijswater.
- Breng de linten op smaak met wat olijfolie en zout en peper.
- Rol de linten op tot een kokertje.

Presentatie

- Verwarm de plakjes konijn nog 3 min. in een oven van 160° C of in een koekenpan.
- Maak op het bord een streep quinoa, en plaats hierop de plakjes konijnenrug.
- Verdeel de verschillende kleuren wortelkokers tussen de quinoa en konijn.
- Garneer het bord met wat winterpostelein.



KALFSNEK MET EEN BALONNETJE VAN PORTSAUS, ZWEZERIK OP LIMOENKRUIJ, GELE BIET EN TRUFFELCHIPS



<p>Ingredienten:</p> <p>Kalfsnek 800 g kalfsnek 4 knoflooktenen 2 takjes rozemarijn 1 limoen 1 l olijfolie</p> <p>Ballonnetjes 2 dl kalfsfond 1,2 dl rode port 9 g Gluco Texturas 0,8 g Xantana Texturas</p> <p>Alginaatbad 5 g Algin Texturas 5 g Calcic Texturas</p> <p>4 dl kalfsfond (potje) stukje gember 3 cm 75 g boter</p> <p>Gele biet 3 gele bieten ½ bosje tijm 2 knoflooktenen witte wijn olijfolie</p> <p>Zwezerik 400 g hartzwezerik 25 g panko 1 limoen</p> <p>Truffelaardappel 400 g truffelaardappel 0,5 dl olijfolie</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Kalfsnek</p> <ul style="list-style-type: none">- Vermeng de olijfolie, de fijngehakte knoflook en rozemarijn en de geraspte limoenschil.- Leg het vlees in een braadslede en giet er zoveel olie bij tot het vlees net onder staat.- Plaats het in een oven van 100° C tot het vlees een kerntemperatuur bereikt heeft van 65° C. (ca. 3 uur). <p>Ballonnetjes</p> <ul style="list-style-type: none">- Kook de port in tot twee derde.- Vermeng de kalfsfond en de ingekookte port en voeg een mespuntje zout toe.- Roer eerst de Gluco erdoor en vervolgens de Xanthaan met behulp van een staafmixer. <p>Alginaatbad</p> <ul style="list-style-type: none">- Meng de Algin met 1 liter water en los het volledig op met behulp van een staafmixer.- Los daarna de Calcic Texturas op in dit Algenwater. <p>- Kook de kalfsfond met de geraspte gember tot twee derde in en monteer met de boter.</p> <ul style="list-style-type: none">- Hou de kalfsfond op een temperatuur van ca. 70° C. <p>Gele biet</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de gele bieten en snijd elke biet in 10 partjes.- Doe de partjes in een ovenschaal, pers de knoflooktenen erboven uit en meng het met de tijmblaadjes en wat olijfolie.- Breng op smaak met peper en zout en druppel er wat witte wijn over heen.- Zet ze 30 minuten in een oven van 160° C en schep ze om de 10 minuten om. Zorg dat ze niet te droog worden. <p>Zwezerik</p> <ul style="list-style-type: none">- Blancheer de kalfszwezerik in water met zout en laat in het vocht afkoelen.- Verwijder de vliezen en portioneer.- Verwarm de panko even in een droge koekenpan en meng daarna de geraspte limoenschil erdoor. <p>Truffelaardappel</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de aardappels en kook de helft gaar in zout water.- Giet ze af, knijp ze door de pureeknijper en breng op smaak met peper en zout.- Vermeng de puree met olijfolie en doe in een rode spuitzak.- Kook de ander helft van de truffelaardappels 4 à 5 minuten, giet ze af en laat ze afkoelen.- Snij op de snijmachine dunne plakjes en frituur deze chips op 180° C.
---	---

Presentatie
bloem

Laat ze uitlekken op bakpapier en bestrooi ze met wat zeezout.

Presentatie

- Neem een afweeglepeltje uit de Texturaset of een kleine ijslepel en laat een lepeltje rode portsaus in het Alginaatbadje zakken. Laat dit 2 min. liggen en laat het bolletje voorzichtig los komen.
- Haal het nu gevormde ballonnetje uit het alginaatbad en leg het even in de warme kalfsfond van ca. 70° C.
- Doe dit nog negen keer, maar hou de ballonnetjes apart, zodat ze niet aan elkaar vastplakken.
- Snijd de kalfsnek in strakke porties en zet ze op een bord.
- Leg hierop voorzichtig een ballonnetje portsaus.
- Haal de zwezerik door de bloem en bak in boter krokant.
- Leg wat limoenpanko op het bord en leg hierop de zwezerik.
- Spuit kleine dopjes truffelaardappelpuree op het bord en steek er een chipje in.
- Leg op elk bord drie partjes gele biet.



GEKARAMELLISEERDE PEREN-TATIN MET GORGONZOLA-IJS EN WALNOTENROOM



<p>Ingrediënten:</p> <p>Gorongzola-ijs 250 cc melk 250 cc kookroom 6 eidooiers 100 g fijne suiker 125 g gorgonzola</p> <p>Walnotenroom 250 cc slagroom 20 g fijne suiker 50 g walnoten, gepeld</p> <p>Peren-tatin 500 g bladerdeeg (diepvries) 5 Williams-peren bloem 150 g ongezouten boter 150 g fijne suiker</p> <p>Gedroogde peer 1 Williams peer</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Gorongzola-ijs</p> <ul style="list-style-type: none">- Breng de melk en de room langzaam aan de kook in een pan met dikke bodem.- Klop de eidooiers en de suiker in een grote kom.- Schenk de romige melk, wanneer deze begint te koken, langzaam en al kloppend erbij.- Schenk alles door een zeef in een schone pan.- Zet het op laag vuur en roer met een houten lepel tot het zo dik wordt als vla.- Voeg de verkruimelde gorgonzola toe en roer tot alles glad en opgelost is.- Laat de vla volledig afkoelen; roer af en toe, zodat er geen vel ontstaat.- Schenk de vla in de ijsmachine en laat draaien tot het ijs is. <p>Walnotenroom</p> <ul style="list-style-type: none">- Sla de slagroom stijf met de suiker.- Rooster de walnoten enkele minuten in een droge koekenpan.- Laat de walnoten afkoelen, hak ze fijn en meng ze door de room. <p>Peren-tatin</p> <ul style="list-style-type: none">- Zet tien ronde taartvormpjes van 9 cm Ø klaar.- Schil de peren, verwijder het klokhuis, snij ze in vieren, leg de kwarten peer op een stuk keukenpapier en dep ze droog.- Verwarm de oven voor op 170° C en zet de bakvormen op twee bakplaten.- Snij de boter in dunne plakken en verdeel ze over de vormen.- Strooi de suiker erover.- Laat de boter en de suiker smelten in de oven tot er een lichte karamel ontstaat.- Leg nu de peren met de snijkant naar beneden erin en verhit alles nog een keer 8 minuten tot de karamel amberkleurig wordt en de peren goudbruin worden.- Haal uit de oven en laat afkoelen.- Ontdooi het bladerdeeg en rol het dun uit op een met bloem bestoven werkplek.- Snijd er 10 rondjes uit van 10 à 11 cm Ø en leg ze op de bakvormen.- Keer de peren, zodat ze met de snijkant naar boven liggen, leg het deeg er voorzichtig op en druk de deegranden tussen het perenmengsel en de zijkant van de bakvormpjes.- Verwarm de oven op 200° C en bak de tatin's 20 tot 25 minuten tot het deeg goudbruin en krokant is.- Laat iets afkoelen. <p>Gedroogde peer</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de peer niet, maar snij hem doormidden.- Snijd op de snijmachine (stand 4) vanuit het midden 10 dunne plakken peer.- Leg de plakken op een silpad in een oven van 90° C en droog ze in ca. 1,5 uur.
--	---

Presentatie:

50 g suiker
25 g boter

Presentatie:

- Smelt de suiker met een theelepel koud water tot karamel.
- Laat het niet te donker worden, voeg de boter op laag vuur toe en laat smelten.
- Trek van de karamel met een vork een patroon op een koud langwerpige bord.
- Stort de tatin voorzichtig op het bord.
- Schep aan de ene zijde een bolletje ijs en aan de andere zijde een quenelle walnotenroom.
- Garneer met een plakje gedroogde peer in de room.

