



MENU DECEMBER 2016

BIETENRAVIOLI MET GEITENKAAS EN VINAIGRETTE

**ROMIGE ZALMSOEP MET GEPOCHEERD
KWARTELEITJE**

**GEKONFIJTE KABELJAUW MET PREI
EN PETERSELIEGEL**

**KREEFT EN KEMPERKIP MET BOSPEENPUREE EN
KOKOSCURRY**

**HERTENRACK MET PASTINAAK, SPRUITJES EN EEN
RODE WIJN-DADELSAUS**

TEXTUREN VAN CHOCOLADE MET SINAASAPPELIJS

*: betekent dat de hoeveelheid vaststaat en niet wordt aangepast aan het aantal kokers

BIETENRAVIOLI MET GEITENKAAS EN VINAIGRETTE



Ingrediënten

Rode bietengelei

5 dl bietensap
8 g agar agar

Olie van bosui

2 bosuitjes*
1 dl olijfolie*

Room- en geitenkaas:

200 g roomkaas
250 g zachte geitenkaas
10 g mierikswortel (potje)

Vinaigrette

1/2 el Dijon-mosterd
1 citroen
1/2 eetlepel witte wijn azijn
1 dl extra vergine olijfolie

Rode Bieten

2 gekookte rode bietjes

Presentatie:

100 g veldsla
50 g geroosterde en gehakte hazelnoten



Bereiding:

Rode bietengelei

- Verwarm het bietensap met de agar-agar, kook kort door tot alles is opgelost en stort dun uit op een plateau.
- Laat opstijven in de koeling gedurende minimaal een uur.

Olie van bosui

- Pureer het groen van de bosuitjes met de olijfolie,
- Laat uithangen op een fijn zeefje en houd de olie apart.

Room- en geitenkaas

- Meng de roomkaas met de geitenkaas tot een massa en breng deze op smaak met de mierikswortel, zout en peper.

Vinaigrette

- Meng de mosterd, een 1/2 eetlepel citroensap en de azijn met wat zout en peper in een kom, totdat het een romig mengseltje is
- Voeg vervolgens druppelsgewijs - dus heel langzaam - de olijfolie toe.
- Breng tot slot op smaak met peper en zout

Rode Bieten

- Snij fijne brunoise van de bietjes en marineer ze in een scheutje vinaigrette.

Presentatie:

- Steek de gelei uit in rondjes van ca 4 cm.
- Spuit met behulp van een spuitzak toefjes van het kaasmengsel verspreid op een groot bord
- Verdeel de bieten gelei rondjes over en naast het geitenkaasmengsel
- Dresseer de rode bietjes met de veldsla op het bord en werk het geheel af met de vinaigrette, olie van bosui en de hazelnootjes.

ROMIGE ZALMSOEP MET GEPOCHEERD KWARTELEITJE

Ingrediënten

Eidooiers

10 kwarteleitjes

Peterselieolie

1 bosje peterselie*

2 dl olijfolie*

Zalmtartaar

300 g verse zalm

limoen

Zalmsoep

1 kg viskoppen en -afval

250 g fijne wups

laurierblad

1 dl witte wijn

150 g venkel

150 g prei

250 g verse zalm

1 dl kookroom

Presentatie

½ bosje dille*



Bereiding:



Eidooiers

- Prik met een schilmesje een gaatje in het eitje en breek voorzichtig de schaal open.
- Vang eigeel en eiwit op zonder dat het eigeel breekt.
- Pocheer vervolgens de kwarteleitjes kort (ca 2 minuutjes) in een pannetje met kokend water.
- Leg de gepocheerde eitjes in een schaaltje opzij.

Peterselieolie

- Blancheer de peterselie en spoel deze koud.
- Blender de peterselie met de olie.
- Zeef de peterselie olie door een koffiefilter.

Zalmtartaar

- Leg de zalm voor het snijden in de diepvries gedurende 45 minuten
- Haal de zalm uit de diepvries en snijd deze brunoise (blokjes van 0,5x0,5cm).
- Doe de zalm in een mengkom en maak op smaak met zout en peper
- Meng vervolgens de rasp van de limoen hier doorheen.

Zalmsoep

- Maak een liter visbouillon volgens de standaardreceptuur.
- Snijd de venkel en het wit van de prei fijn.
- Snij de zalm in een aantal stukken.
- Voeg de groenten en de stukken zalm toe aan de visbouillon en kook deze gaar.
- Pureer het geheel en zeef dit.
- Warm voor uitgifte de soep op, voeg de room toe en klop met de staafmixer romig.

Presentatie

- Schep een quenelle van de zalmtartaar en leg deze in een warm soepbord met brede rand.
- Schenk de romige zalmsoep er om heen.
- Voeg het gepocheerde kwarteleitje toe en maak af met een takje dille.
- Voeg tot slot een aantal druppels peterselie olie.

GEKONFIJTE KABELJAUW MET PREI EN PETERSELIE GEL



Ingrediënten

Kabeljauw

2 st kabeljauwhaas van ca.
250 gram
grof zeezout
1 takje rozemarijn
2 teentjes knoflook
1 rode Spaanse peper
1 citroen
2 takjes basilicum
1 l arachideolie

Chips van knoflook

12 teentjes knoflook
1 dl melk
arachideolie

Peterseliegel

ijsblokjes
1 bos platte peterselie
1 dl kippenbouillon (fles)
15 g boter
1 g agar-agar

Crème van prei

2 preien (normale dikte)
1,5 dl kippenbouillon
1 dl room
25 gr boter

Bereiding:

Kabeljauw

- Bestrooi de kabeljauw met grof zeezout.
- Zet vervolgens 30 minuten in de koelkast
- Haal de vis uit de koelkast en spoel het zout eraf.
- Droog de vis zorgvuldig.
- Leg de vis in een passende ovenschaal.
- Haal de zaadjes uit de Spaanse peper.
- Leg rozemarijn, knoflook, pepertje, schil van de citroen en basilicum in de ovenschaal bij de vis. (*Bewaar het citroensap voor de peterselie-gel*)
- Overgiet met olie tot de vis onderstaat.
- Plaats de schaal in een voorverwarmde oven en laat 1 uur garen op 70° C. Gebruik de thermometer om de temperatuur van de olie in de gaten te houden.

Chips van knoflook

- Pel de knoflook en leg de teentjes gedurende een 1 uur in de melk.
- Snijd de teentjes daarna in dunne plakjes van 2 mm.
- Frituur ze (net voor het uitserveren) goudbruin in olie van 140°C.
- Laat ze vervolgens op keukenpapier uitlekken.

Peterseliegel

- Zet een kom klaar met water en ijsblokjes.
- Breng water met zout aan de kook en dompel de blaadjes van de peterselie 30 seconden in het kokende water.
- Schep de peterselie in het water met de ijsblokjes.
- Laat daarna uitlekken.
- Doe peterselie en bouillon in een blender en mix fijn.
- Zeef het mengsel en doe het vocht in een pannetje.
- Voeg de agar-agar toe en breng al roerend aan de kook.
- Giet het mengsel in een schaal en laat dit opstijven in de snelvriezer in de keuken gedurende minimaal een uur.
- Haal dit vervolgens net voor het serveren uit de vriezer.
- Laat de boter in een pannetje langzaam bruin worden.
- Doe de opgesteven gel weer in de blender.
- Voeg een paar druppels citroensap toe, de bruin geworden boter en wat zout en peper en meng het geheel kort
- Doe vervolgens de ontstane gel in een groene spuitzak.

Crème van prei

- Snijd het witte en lichtgroene deel van de prei in stukjes en was ze.
- Doe de prei in een pan met de bouillon en de room.
- Laat rustig 10 minuten pruttelen tot de prei goed gaar is.
- Roer er een klontje boter door en zout en peper.
- Pureer het mengsel.
- Laat uitlekken en druk het mengsel door een zeef.

Preischijven

2 preien (normale dikte)
25 g boter
0,5 dl kippenbouillon (potje)

Presentatie:

Fleur de sel

**Preischijven**

- Snijd het witte en lichtgroene deel van de prei in schijven van ca. 1 cm dik.
- Leg de schijven naast elkaar in een pan.
- Voeg wat bouillon en een klontje boter toe.
- Laat 15 minuten zacht koken onder een deksel.
- Verwijder het deksel, laat alle vocht verdampen.
- Voeg zout en peper toe.

Presentatie:

- Haal de vis uit de oven en uit de olie.
- Dep droog en snijd deze in ca. 30 plakjes.
- Trek een dikke streep preicrème op warme borden.
- Verdeel de vis over de borden en strooi wat fleur de sel over de kabeljauw.
- Werk af met preischijven.
- Verdeel de knoflookchips erover en spuit er hier en daar een puntje peterseliegel bij.

KREEFT EN KEMPERKIP MET BOSPEENPUREE EN KOKOSCURRY



Ingrediënten	Bereiding:
Currysaus 1 rode ui* 1 wortel* 1 prei* 1 venkel* 1 st bleekselderij* 1 tomaat* 2 g gele currypasta 2 g kerrie 1 dl sinaasappelsap 1 dl witte wijn 3,5 dl gevogeltebouillon (potje) 1,5 dl kokosmelk	Currysaus <ul style="list-style-type: none">- Snij ui t/m tomaat fijn en fruit dit boeket in een scheutje olie aan zonder te kleuren.- Voeg de currypasta en de kerrie toe en fruit kort mee.- Blus af met het sinaasappelsap en de witte wijn.- Voeg de gevogeltebouillon en de kokosmelk toe.- Laat een uur tegen de kook aan trekken en passeer door een fijne zeef.- Maak af met zout en houd warm.
Kreeft 3 kreeften à 500 gram (netto -zonder schaal)	Kreeft <ul style="list-style-type: none">- Kook de kreeften in ca 5 minuten gaar- Gooi het kookvocht niet weg!- Haal het kreeftenvlees uit de schalen en zet dit weg.
Puree van bospeen 1 bos bospeen 3 cm verse gember 2 st steranijs 250 ml wortelsap (fles)	Puree van bospeen <ul style="list-style-type: none">- Schil de bospeen en snijd deze in gelijke stukken.- Schil de gember en snij in twee stukken.- Kook de bospeen samen met de gember en steranijs in het wortelsap.- Verwijder de gember en steranijs.- Pureer de gare bospeen samen met een klein deel van het kookvocht van de kreeft.- Breng op smaak met zout en houd warm.
Kemperkip 200 g Kemperkipfilet 50 g gamba's (schoon en gepeld diepvries) 30 g eiwit 6 g rode curry 4 g gele curry 150 g kookroom ½ bos bladpeterselie	Kemperkip <ul style="list-style-type: none">- Draai de kipfilet en de gamba's in de keukenmachine fijn.- Voeg al draaiend het eiwit, de curries en wat zout toe.- Voeg dan al draaiend de room langzaam toe.- Spatel de gehakte peterselie en 50 gram fijngesneden kreeftvlees door de massa.- Draai in keukenfolie tot een worstvorm.- Laat 15 minuten au bain marie garen in een pan warm water op 90 °C.- Houd warm.

Presentatie:
Afilla cress



Presentatie:

- Warm de kreeft op laag vuur op in een pannetje met een beetje roomboter.
- Schep een eetlepel bospeenpuree in een waterglas.
- Verdeel en schik de kreeft en de in plakjes gesneden worst van kip hier bovenop.
- Schuim de currysous op met een staafmixer en schep over de kreeft en de worst
- Garneer af met Afilla cress.

HERTENRACK MET PASTINAAK, SPRUITJES EN EEN RODE WIJN-DADELSAUS



Ingrediënten	Bereiding:
Zoet-zure girolles 2 dl sushi azijn 2 st laurierblad 4 st peperkorrels 50 g suiker 20 st girolles (cantharellen)	Zoet-zure girolles <ul style="list-style-type: none">- Verwarm de sushi azijn in een pan met de laurier en de peper tot net onder het kookpunt.- Haal de pan van het vuur en voeg de suiker toe.- Voeg de girolles toe en laat deze ca. 2,5 uur marinieren.
Rode wijn-dadelsaus 2 sjalotten 2 dl rode wijn 3 dl kalfsfond (potje) 1 teentje knoflook 2 takjes tijm 1 laurierblad 35 g dadels	Rode wijn-dadelsaus <ul style="list-style-type: none">- Pel de sjalotten en snipper ze fijn.- Fruit de sjalotten in een (saus)pan gedurende 5 minuten in wat roomboter.- Voeg de knoflook, tijm en laurier toe en laat dit kort mee fruiten.- Schenk de fond en de wijn in de pan en breng het geheel aan de kook.- Laat de saus op een matig vuur in 15-20 min. tot ca. de helft inkoken.- Zeef de saus en verhit deze opnieuw tot het kookpunt en breng op smaak met zout en peper.- Snijd de dadels in dunne reepjes- Laat in een andere pan wat olie heet worden en bak daarin kort de gesneden dadels.- Voeg de rode wijnsaus toe in de pan met de dadels en breng alles nogmaals kort aan de kook- Snijd kleine blokjes van ijskoude boter en monteer de saus van het vuur af.- Houd de saus warm, maar laat deze niet meer koken.
Spruiten 400 g (kleine) spruitjes	Spruiten <ul style="list-style-type: none">- Maak de spruiten schoon en snij een klein kruis aan de onderzijde van iedere spruit.- Blancheer de spruiten gedurende ca 5 minuten en koel vervolgens de spruiten snel in koud water.- Warm de spruitjes net voor doorgifte nog even op in een pannetje met een beetje roomboter.
Hertenrack 1 kg hertenrack	Hertenrack <ul style="list-style-type: none">- Haal de racks tijdig uit de koeling om deze op kamertemperatuur te laten komen.- Verwarm de koekenpan op hoog vuur en laat de boter goudbruin kleuren.- Braad de racks in enkele minuten rondom bruin op middelhoog vuur.- Laat de racks in een ovenschaal daarna gedurende 30 minuten garen in oven op 80° C.- Haal ze vervolgens uit de oven en trancheer de racks in 20 gelijke stukken waarna ze nog even op een schaal afgedekt

Pastinaakpuree

300 g pastinaak
60 ml kookroom
2 g nootmuskaat
20 g roomboter



dienen te worden onder aluminiumfolie alvorens deze op het bord te leggen.

- Breng op smaak met peper en zout

Pastinaakpuree

- Schil de pastinaak en snijd deze in grove stukken.
- Kook de pastinaak met de kookroom in ca. 15 minuten gaar.
- Giet af en bewaar het kookvocht.
- Pureer de pastinaak in een keukenmachine en voeg zoveel van het overgebleven kookvocht toe tot er een gladde puree ontstaat.
- Voeg de nootmuskaat en roomboter toe en breng op smaak met peper en zout

Presentatie

Maak een kleine spiegel van de rode wijn-dadelsaus
Leg twee stukken lamsrack gekruist op ieder bord en dresseer het bord met de overige componenten

TEXTUREN VAN CHOCOLADE MET SINAASAPPELTJES



Ingrediënten:	Bereiding:
Cacaocrumble 50 g bloem* 75 g poedersuiker* 75 g amandelpoeder* 25 g cacaopoeder* 75 g boter*	Cacaocrumble <ul style="list-style-type: none">- Meng alle ingrediënten tot een kruimelig deeg.- Wrijf het door een grove zeef en verdeel vervolgens over een siliconenmatje.- Bak af in de oven van 160 °C gedurende ongeveer 25 minuten.
Chocoladecrème 1 dl slagroom 1 dl volle melk 30 suiker 2 eidooiers 100 g pure chocolade (64%)	Chocoladecrème <ul style="list-style-type: none">- Breng de melk met de slagroom aan de kook.- Klop ondertussen de eidooiers los met de suiker.- Giet het hete melk/room mengsel op het ei/suiker mengsel en roer goed door met een spatel.- Zet terug op het vuur en blijf roeren tot het iets dikker wordt.- Hak de chocolade in stukken en doe deze in een metalen mengkom.- Giet de crème direct op de chocolade en meng goed door elkaar met een spatel.- Laat afkoelen en doe vervolgens over in een spuitzak.
Sponscake 2 eieren 40 g suiker 40 gr amandelpoeder 15 g bloem 20 g cacaopoeder 10 kartonnen bekertjes	Sponscake <ul style="list-style-type: none">- Klop de eieren los.- Meng de eieren met de rest van de ingrediënten en draai in de blender tot een gladde massa.- Haal het mengsel door een fijne zeef en giet over in de sifon.- Draai 2 patronen op de sifon, laat even rusten en spuit de massa (maximaal tot de helft) in de kartonnen bekertjes waar je vooraf een gat in de bodem hebt geprikt.- Zet gedurende 25 seconden in de magnetron op vol vermogen.- Haal uit de magnetron en draai het bekertje direct om om de cake eruit te halen, laat even afkoelen en scheur vervolgens in stukken.
Sinaasappelsorbet: 4 perssinaasappels 50 g suiker 2 eiwitten 4 steranijs	Sinaasappelsorbet: <ul style="list-style-type: none">- Pers de sinaasappels uit en zeef het sap.- Doe het sinaasappelsap met 1 dl water, de suiker en de steranijs in een pannetje en laat een half uurtje zachtjes koken op een heel laag vuur. Roer regelmatig door om de suiker te laten oplossen en de smaken goed te laten mengen.- Zeef door een fijne zeef en laat afkoelen.- Draai in de ijsmachine tot sorbet.- Klop het eiwit stijf.- Voeg vlak voor het ijs klaar is de stijfgeslagen eiwitten toe.

Sinaasappelgelei

2 perssinaasappels
50 g suiker
2 blaadjes gelatine
50 ml Cointreau

**Krokante
chocoladekoekjes**

25 g glucose*
100 g suiker*
10 g cacaopoeder*
70 g amandelpoeder*
125 g boter*
1 el sinaasappelrasp*

Chocoladestaafjes

100 g pure chocolade

Presentatie:

1 bakje honeycress*

**Sinaasappelgelei**

- Rasp de schil van de sinaasappels (gebruik je voor de krokante chocoladekoekjes), pers de sinaasappels uit en zeef het sap.
- Maak een siroop van de suiker en 1 dl water door het even te verwarmen, los de in koud water geweekte gelatine hierin op en giet dit op het sinaasappelsap.
- Roer de Cointreau erdoor.
- Laat opstijven in de koeling.
- Steek als het is opgestijfd mooie rondjes uit met een stekertje (zelfde formaat als de koekjes)

Krokante chocoladekoekjes

- doe alle ingrediënten in een pannetje en verwarm tot 106 °C.
- Rol heel dun uit tussen 2 vellen bakpapier en bak gedurende 10 minuten op 160 °C in de oven.
- Steek er met een stekertje rondjes uit. De koekjes worden snel hard. Mocht het te hard worden om vormpjes uit te steken, zet het bakblik dan weer even kort terug in de oven.

Chocoladestaafjes

- Laat de chocolade met 2 eetlepels water smelten in een pannetje, laat een beetje afkoelen en doe over in een spuitflesje.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit hier smalle staafjes op.
- Laat uitharden in de koeling.

Presentatie:

- Maak de borden op zoals op de foto en garneer met de honingcress.