



## **MENU APRIL 2017**

**FLAMMKUCHEN EN TARTAAR VAN HOLLANDS  
RUND MET ANSJOVIS- TAPENADE EN  
EIERDOOIERDRESSING**

**GAZPACHO MET MOSTERDIJS**

**ZEEWOLF WELLINGTON**

**OESTERZWAMBONBON MET  
OLIJVENVINAIGRETTE**


**HOUTDUIF MET COUSCOUS,  
GRANAATAPPELPITJES, SPINAZIE EN  
ROZENBLAADJES EN**

**GRANITÉ VAN PASSIEVRUCHT MET  
CHOCOLADEKOGELS EN WORTELHOEDJES**

# FLAMMKUCHEN EN TARTAAR VAN HOLLANDS RUND MET ANSJOVIS- TAPENADE EN EIERDOOIERDRESSING



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Flammkuchen</b>                  200 g bloem                  5 g gist (zakje droge poeder)                  75 g crème fraîche                  1 witte ui                  1 rode ui                  100 g bacon                  40 g Goudse kaas, geraspt                  klein bosje peterselie*</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Flammkuchen (als borrelhap)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zeef de bloem boven een mengkom en doe hier een halve theelepel zout en een snufje suiker bij.</li> <li>- Meng even met een garde en voeg 1 dl lauwarm water en de gist toe.</li> <li>- Mix het deeg in de keukenmachine met het deegmes totdat (na zo'n 5 minuten) een soepele deegbal overblijft.</li> <li>- Smeer een mengkom in met een dun laagje olijfolie, leg de bal deeg erin, doe er een vochtige theedoek over en zet deze weg en laat vervolgens het deeg een klein uurtje rijzen.</li> <li>- Verwarm de oven voor op 200° C.</li> <li>- Leg de gerezen bal deeg op een vel bakpapier waarop een klein beetje bloem gestrooid is.</li> <li>- Strooi vervolgens wat bloem over de over het deeg en rol goed dun met een deegroller, zodat het deeg bijna het hele bakpapier en de bakplaat beslaat.</li> <li>- Smeer op de uitgerolde deeg lap de crème fraîche uit.</li> <li>- Snijd van de uien flinterdunne halve ringetjes en doe deze in een mengkom.</li> <li>- Snijd de bacon in kleine reepjes en doe deze erbij.</li> <li>- Strooi er wat peper over en hussel alles goed door elkaar.</li> <li>- Verdeel het uienmengsel nu gelijkmatig over de deeg lap en strooi daar tot slot de geraspte kaas over.</li> <li>- Hak de peterselie grof en strooi ook dit over het deeg.</li> <li>- Plaats de flammkuchen in de oven gedurende 15 minuten.</li> <li>- Snijd de flammkuchen in 10 gelijke delen en deel de stukken uit als borrelhapje onder de kokers.</li> </ul>
<p><b>Ansjovis tapenade</b>                  5 takjes tijm                  1 citroen                  75 g zwarte olijfjes                  2 tl Dijon mosterd                  50 g ansjovispuree                  2 teentjes knoflook                  1 bakje Limon Cress                  extra vergine olijfolie</p>	<p><b>Ansjovis tapenade</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hak de blaadjes van de tijm fijn en pers de citroen.</li> <li>- Meng alle ingrediënten voor de tapenade tezamen met de Limon Cress en de olijfolie en een snufje zout in een keukenmachine, totdat een gladde massa ontstaat.</li> </ul>
<p><b>Rundvlees</b>                  20 flinterdunne plakjes spek                  500 g Hollands rund                  (Boeglapje)                  extra vergine olijfolie                  2 fijngehakte sjalotten                  2 fijngesneden augurken</p>	<p><b>Rundvlees</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bak de spekplakjes in een pan krokant en bewaar deze voor de uiteindelijke presentatie.</li> <li>- Kruid het rundvlees met peper en zout.</li> <li>- Besprenkel royaal met de olijfolie.</li> <li>- Draai eenmaal door een Kitchen Aid keukenmachine, voorzien van het hulpstuk 'gehaktmolen'.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Besprenkel het gedraaide rundvlees opnieuw royaal met olijfolie.</li> <li>- Hak de sjalotten en de augurken fijn.</li> <li>- Draai voor een tweede maal door de gehaktmolen en dresseer daarna de fijngehakte sjalotten en augurk.</li> <li>- Probeer het rundvlees niet meer met de hand aan te raken.</li> </ul>
<p><b>Eierdooiermousseline</b>  120 g eidooier  1 dl dragonazijn  0,75 dl extra vergine olijfolie</p>	<p><b>Eierdooiermousseline</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Meng de eidooier met de dragonazijn plus een kleine hoeveelheid water 'au bain Marie' tot een luchtige mousseline (niet warmer dan 80 °C)</li> <li>- Roer er vervolgens de olijfolie van doorheen.</li> </ul>
<p><b>Presentatie:</b>  20 blaadjes Pousseblette rouge</p> 	<p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruik voor het gerecht de 'schuine' glazen.</li> <li>- Trek m.b.v. een theelepel strepen van de tapenade langs het glas naar boven.</li> <li>- Vul voorzichtig de glazen met de tartaar m.b.v. dezelfde theelepel.</li> <li>- Druppel de mousseline tussen het glas en de tartaar. Steek de plakjes stokbrood en de spekplakjes in de tartaar. Plaats als laatste de blaadjes Pousseblette rouge tussen het stokbrood en het spek.</li> </ul>

# GAZPACHO MET MOSTERDIJS



<b>Ingrediënten:</b>  <b>Gazpacho</b>  0,5 kg tomaten 1 rode ui 1/2 komkommer 1/2 rode peper 1 teentje knoflook 0,5 l tomatensap 1 takje tijm 2 el witte wijnazijn 1/2 citroen 1 dl olijfolie	<b>Bereiding:</b>  <b>Gazpacho</b>  - Snijd de tomaten, rode ui, komkommer, rode peper en knoflook in kleine stukjes. - Pureer alles glad in de Magimix. - Schenk de puree samen met de andere ingrediënten in een pan. - Breng op smaak met zout, azijn, 2 eetlepels citroensap en d olijfolie en laat staan tot gebruik. - Zeef de gazpacho vlak voor het serveren.
<b>Mosterdijs</b>  4 eierdooiers 40 g suiker 5 dl melk 25 g melkpoeder 70 g grove mosterd	<b>Mosterdijs</b>  - Leg een gastrobak in de vriezer. Klop de dooiers met suiker tot crème. - Verhit melk en melkpoeder tot 70°C. - Meng dooiers met melk en verhit tot 75°C. - Koel de massa af in een bak met ijswater en roer de mosterd erdoor. - Draai er ijs van met de ijsmachine. - Als het ijs klaar is, 10 quenelles ervan scheppen en deze vervolgens in de bevroren gastrobak verder laten opstijven in de vriezer.
	<b>Presentatie:</b> - Leg een quenelle mosterdijs in een kombord. - Giet er voorzichtig gazpacho omheen, zodat het bolletje zichtbaar blijft.



# ZEEWOLF WELLINGTON




Ingrediënten:	Bereiding:
<p><b>Garnalensaus</b></p> <p>25 grote gamba's  <b>(Diepvries)</b>            1 ui            1 kleine prei            1 stuk winterwortel (200 g)            1 blikje tomatenpuree (klein)            1 knoflookteen            1 laurierbladje            cayennepeper (snufje)            ¼ bosje bladselderij            ¼ bosje peterselie            2 dl cognac            0,5 l visfond (uit potje)            50 ml slagroom            aardappelmeel</p>	<p><b>Garnalensaus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pel de gamba's en bewaar de schalen.</li> <li>- Houd 20 gamba's apart tot het uitserveren.</li> <li>- Snijd de ui, prei en wortel in reepjes en fruit deze in 2 eetlepels olijfolie en voeg de schalen van de gepelde gamba's plus de 5 overgebleven gamba's toe.</li> <li>- Zet dit onder voortdurend roeren goed aan en laat het niet bitter worden.</li> <li>- Voeg tomatenpuree en de overige kruiden toe.</li> <li>- Blus af met de cognac en voeg zoveel visfond toe dat het geheel net onder staat.</li> <li>- Laat dit gedurende 30 minuten trekken.</li> <li>- Zeef dit mengsel door een passeerdoek of een schone theedoek.</li> <li>- Maak af met slagroom, peper en zout en laat inkoken.</li> <li>- Bind eventueel de saus met aardappelmeel.</li> </ul>
<p><b>Zeewolf</b></p> <p>500 g champignons            4 sjalotjes            4 teentjes knoflook            ½ citroen            1 grote prei            20 vellen filodeeg            1 kg zeewolf (in zijn geheel)            2 eieren            20 gamba's</p>	<p><b>Zeewolf</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maak de champignons schoon en maal ze met de 'Pulseknop' grof in de keukenmachine.</li> <li>- Pel en hak de sjalotjes en de knoflook fijn.</li> <li>- Verhit een scheut olie in een pan, fruit de sjalot en knoflook en voeg de gemalen champignons toe.</li> <li>- Bak de champignonmix (duxelles) in circa 10 minuten droog op middelhoog vuur.</li> <li>- Pers de halve citroen uit boven de pan.</li> <li>- Breng de duxelles op smaak met zout en peper.</li> <li>- Snijd de preien in tot de kern en was het zand er uit.</li> <li>- Pel de ringen van de prei los tot brede linten ontstaan.</li> <li>- Blancheer de prei en droog deze vervolgens.</li> <li>- Ontdooi het filodeeg en dek tot gebruik af met een vochtige doek.</li> <li>- Maak de zeewolf schoon en controleer op graten.</li> <li>- Maak "Wellingtons" van de zeewolf door:</li> <li>- Steeds 3 vellen filodeeg te bestrijken met olijfolie en deze vervolgens op elkaar te leggen.</li> <li>- Leg hierop de preilinten.</li> <li>- Smeer hierop een dunne laag duxelles uit.</li> <li>- Leg vervolgens de zeewolf er op.</li> <li>- Rol de zeewolf eerst in de prei met duxelles en vervolgens in het filodeeg.</li> <li>- Bestrijk tot slot het filodeeg met losgeklopt ei.</li> <li>- Bak de zeewolf in filodeeg in de oven op bakpapier op 180 °C in ca. 12 minuten gaar.</li> <li>- Portioneer in 10 gelijke delen</li> <li>- Bak de gamba's in de koekenpan in olijfolie gedurende zo'n 5 minuten.</li> <li>- Warm de garnalensaus op.</li> </ul>

<p><b>Presentatie</b></p> <p>1 kleine prei zonnebloemolie (om te frituren)</p>	<p><b>Presentatie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snij de prei in fijne lange juliennerepen.</li> <li>- Frituur de preireepjes met een handvol tegelijk in de frituur of in een steelpannetje.</li> <li>- Check of de olie goed heet is, het moet flink sissen als je er een preireepje indoet.</li> <li>- Frituur ze 2 à 3 minuten en laat ze uitlekken op keukenpapier.</li> <li>- Bestrooi ze met zout en peper.</li>   <li>- Leg op voorverwarmde borden een spiegeltje saus.</li> <li>- Zet hierop een plak zeewolf.</li> <li>- Leg op de zeewolf de 2 gebakken gamba's en een pluk gefrituurde prei als topping.</li> </ul>



# OESTERZWAMBONBON MET OLIJVENVINAIGRETTE



Ingrediënten	Bereiding:
<p><b>Oesterzwambonbon</b></p> <p>3 grote sjalotten            3 teentjes knoflook            150 g kastanjechampignons            225 g oesterzwammen            75 ml droge witte wijn            15 takjes bladpeterselie            5 el zure room            20 plakken serranoham            5 Granny Smith appels</p>	<p><b>Oesterzwambonbon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pel en snipper de sjalotten en knoflook ragfijn.</li> <li>- Fruit glazig in olijfolie in circa 2 minuten.</li> <li>- Haal de stelen van de kastanjechampignons.</li> <li>- Snijd de champignons in blokjes.</li> <li>- Snijd de oesterzwammen in repen en daarna in kleine stukjes.</li> <li>- Voeg de champignons en oesterzwammen toe aan de pan met sjalot en verwarm tot al het vocht is verdampt.</li> <li>- Blus vervolgens af met witte wijn.</li> <li>- Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen. Laat circa 4 minuten afkoelen.</li> <li>- Pluk en hak intussen de bladpeterselie ragfijn en meng samen met de zure room door het oesterzwammengsel.</li> <li>- Spreid per 'bonbon' 2 plakken serranoham uit op een vel plasticfolie.</li> <li>- Schep in het midden een lepel oesterzwamvulling en vouw er de ham over.</li> <li>- Vorm de folie eromheen en draai tot een strak balletje ('bonbon') en zet deze weg tot het moment van serveren</li> <li>- Schil de appels.</li> <li>- Schil de geschilde appels daarna op dezelfde manier door, zodat er een lange appel'sliert' ontstaat.</li> <li>- Leg de slierten in een bakje met koud water en zet deze koel weg</li> </ul>
<p><b>Olijvenvinaigrette</b></p> <p>30 pitloze Taggiasche olijven            2 el kappertjes            3 el balsamico azijn            1,5 dl fruitige olijfolie            10 stengels bieslook</p>	<p><b>Olijvenvinaigrette</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hak de olijven zeer fijn.</li> <li>- Spoel de kappertjes af onder koud water, laat ze uitlekken en hak ze vervolgens grof.</li> <li>- Meng de olijvenpuree met aceto balsamico en olijfolie.</li> <li>- Snijd de bieslook in stukjes van 0,5 centimeter en voeg deze samen met de kappertjes toe aan de vinaigrette.</li> </ul>
<p><b>Presentatie:</b></p> <p>1 zakje veldsla            1 krop frisée</p> 	<p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verdeel de appelslierten in 10 gelijke stukken</li> <li>- Breng de appelsliert terug in de vorm van de appel en leg op het bord.</li> <li>- Leg er een beetje frisée en veldsla in.</li> <li>- Haal het plasticfolie van de 'oesterzwambonbon' en leg de bonbon in de appelschil.</li> <li>- Lepel er de olijvenvinaigrette omheen.</li> </ul>

# HOUTDUIF MET COUSCOUS GRANAATAPPELPITJES, SPINAZIE EN ROZENBLAADJES



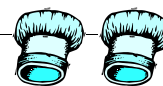
<b>Ingrediënten:</b> <b>Houtduif</b>	<b>Bereiding:</b> <b>Houtduif</b>
<p>5 schoongemaakte houtduiven  4 el bruine rietsuiker  2 el boter  2 el honing  1,5 el sojasaus  arachideolie</p>	<p><b>Houtduif:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fileer de duif : <a href="https://www.youtube.com/watch?v=ki0iTv4x6sQ">https://www.youtube.com/watch?v=ki0iTv4x6sQ</a></li> <li>- Verwarm de oven voor op 160° C.</li> <li>- Smelt de bruine rietsuiker en boter op laag vuur en roer hier vervolgens de honing en sojasaus door.</li> <li>- Haal de pan met het mengsel van het vuur, maar laat het mengsel niet volledig afkoelen.</li> <li>- Zorg ervoor dat aan de buitenkant en binnenzijde van de houtduif peper en zout is aangebracht.</li> <li>- Braad alle zijden van de duif licht aan in de arachideolie en gebruik hiervoor een gietijzeren pan.</li> <li>- Bestrijk de duiven met de zojuist bereide honing en suikerglazuur en zet de pan met de duiven in de oven en laat deze ca. 10 minuten garen.</li> <li>- Glaceer de duiven nog een aantal malen, wanneer deze in de oven staan.</li> </ul>
<p><b>Couscous</b>  300 g couscous  2 takjes munt  ½ bosje koriander  1 citroen  3 peulen groene kardemom</p>	<p><b>Couscous</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Opmerking: Voor deze salade wordt de couscous niet in kokend, maar in koud water geweld. Daardoor houdt de couscous meer beet en wordt hij minder papperig.</b></li> <li>- Doe 4 dl koud water bij de couscous en zorg dat alles onder water staat.</li> <li>- Laat wellen gedurende ca 60 minuten.</li> <li>- Snij de munt en koriander fijn.</li> <li>- Giet de couscous door een zeef en laat dit goed uitlekken.</li> <li>- Vermeng de couscous met het sap van 1 citroen, 2 eetlepels olijfolie en zout en peper.</li> <li>- Verwijder de peulen rond de kardemomzaadjes en bak deze licht in een pan zonder boter.</li> <li>- Maal de zaadjes vervolgens fijn.</li> <li>- Voeg de fijngemalen kardemompitten en de gesneden verse kruiden toe.</li> <li>- Vermeng alles met de couscous en breng op smaak met zout, peper en eventueel nog een scheut olijfolie.</li> </ul>
<p><b>Spinazie</b>  1 kilo spinazie  3 teentjes knoflook  50 g pijnboompitten</p>	<p><b>Spinazie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Was de spinazie en verwijder de grote stengels.</li> <li>- Doe de pijnboompitten in een klein pannetje en bak deze kort aan, totdat ze bruin gekleurd zijn en zet ze weg.</li> <li>- Pel de knoflook en snijd de teentjes vervolgens in dunne plakjes.</li> <li>- Roerbak de plakjes knoflook in een wokpan gedurende ca. 1 minuut goudbruin.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voeg vervolgens al roerend de spinazie in kleine porties toe.</li> <li>- Laat elke keer de portie slinken alvorens de volgende portie in de wok te doen.</li> <li>- Breng op smaak met ietwat zout en peper.</li> </ul>
<p><b>Presentatie:</b> Gedroogde rozenblaadjes* Pitjes uit 1 granaatappel</p>	<p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vul een steek met de couscoussalade en leg een halve duif er naast.</li> <li>- Garneer het gerecht met de rozenblaadjes en granaatappelpitjes.</li> <li>- Verdeel de spinazie in kleine plukjes om de couscous heen en strooi hierover de gebakken pijnboompitjes.</li> </ul>



# GRANITÉ VAN PASSIEVRUCHT MET CHOCOLADEKOGELS EN WORTELHOEDJES



<p><b>Ingrediënten</b></p> <p><b>Passievruchtkogel</b>          3,5 blaadje gelatine          0,5 l passievruchtcoulis          2,5 g citras (natriumcitraat)          150 g suiker          200 g slagroom          siliconen bolmatjes</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Passievruchtkogel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Doe de gelatineblaadjes in koud water en laat deze kort weken.</li> <li>- Verwarm de coulis van passievrucht kort tot 70°C en voeg de citras hieraan toe</li> <li>- Roer door elkaar met een garde en laat vervolgens afkoelen.</li> <li>- Voeg hierna de overige ingrediënten toe en meng deze eveneens.</li> <li>- Voeg tot slot de gelatine toe en roer deze door de massa.</li> <li>- Giet het geheel in siliconen bolmatjes (kleinste maat) en zet dit vervolgens in de diepvries gedurende een uur.</li> <li>- Haal hierna uit de diepvries en plak de halve bolletjes aan elkaar (in het siliconen matje) en zet vervolgens weg in de koeling.</li> <li>- Maak op deze manier 30 kogels.</li> </ul>
<p><b>Witte chocolade/vanille cremeux</b>          2 blaadjes gelatine          2,5 dl melk          1 vanillepeul          250 g witte chocolade          250 g slagroom          30 g citroensap          siliconen bolmatjes</p>	<p><b>Witte chocolade/vanille cremeux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Doe de gelatineblaadjes in koud water en laat deze kort weken</li> <li>- Verwarm in een steelpannetje de melk tot ca. 70°C en voeg 2 gram zout en het vanillemerg met de peul toe.</li> <li>- Laat vervolgens zo'n 15 minuutjes afkoelen waarna de vanillepeul verwijderd dient te worden.</li> <li>- Voeg in de inmiddels ietwat afgekoelde massa de overige ingrediënten behalve de gelatine toe en meng dit geheel tot een vlakke massa ontstaat.</li> <li>- Voeg tot slot de gelatine toe en meng deze door de massa.</li> <li>- Giet vervolgens ook dit in siliconen bolmatjes en zet deze vervolgens in de vriezer gedurende een half uur.</li> <li>- Haal uit de diepvries en plak ook hierbij de halve bolletjes aan elkaar (in het siliconen matje) en zet vervolgens weg in de koeling.</li> <li>- Maak op deze manier 30 bolletjes.</li> </ul>
<p><b>Wortel gel</b>          1 sinaasappel          0,5 l wortelsap (uit fles)          50 g suiker          5 g agar-agar          2 plakjes gember</p>	<p><b>Wortel gel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trek met een zesteur schilletjes van een halve sinaasappel.</li> <li>- Breng het wortelsap aan de kook en voeg de suiker, agar-agar, gember en de schilletjes toe.</li> <li>- Laat dit gedurende 15 minuten op ca 85° C. trekken en verwijder vervolgens de gember en sinaasappelschil.</li> <li>- Koel hierna geforceerd terug door de pan in een bak met ijswater te zetten en meng een en ander tot een gladde massa.</li> <li>- Giet de wortelgel vervolgens in een kom en plaats deze in de koeling.</li> <li>- Haal de teruggekoelde wortelgel na een uur uit de koeling en draai deze fijn in de blender</li> <li>- Zet deze vervolgens nogmaals koel weg tot het moment van serveren.</li> </ul>

<p><b>Granité van passievrucht</b>  0,5 l passievruchtencoulis  100 g suiker  350 g water  50 g citroensap</p>	<p><b>Granité van passievrucht</b>  - Meng voor de granité van passievrucht alle ingrediënten goed alvorens het geheel in een bak in de diepvries te zetten.</p>
<p><b>Wortelhoedjes</b>  1 sinaasappel  2 dl wortelsap (fles)  50 g suiker  ½ cm verse gember  1 dikke winterpeen</p>	<p><b>Wortelhoedjes</b>  - Trek met een zesteur schillen van de sinaasappel en pers de sinaasappel vervolgens uit.  - Maak een marinade van het wortelsap, de suiker, plakjes gember, de sinaasappelschil en het sap van de sinaasappel.  - Schil de winterpeen en snijd dunne plakjes met de snijmachine (ca 1 à 2 mm) van de wortel.  - Steek vervolgens uit met een rondje van ca 2 cm Ø.  - Snijd vervolgens de plakjes een klein stukje in zodat je er een hoedje van kunt vouwen  - Verwarm de marinade op laag vuur in een steelpannetje, maar zorg dat de marinade niet kookt.  - Marineer de wortelplakjes gedurende 5 minuten hierin.  - Maak kleine hoedjes van de wortelplakjes.</p>
<p><b>Presentatie</b>  2 passievruchten  Ghoa Cress</p>	<p><b>Presentatie</b>  - Snijd de passievruchten open en lepel het vruchtvlees in een kom.  - Haal vlak voor het serveren, de granité uit de diepvries en schraap met een lepel het passievruchtijds tot schaafijs.  - Meng het uitgelepelde vruchtvlees door de granité van passievrucht.  - Schep de granité met het passievruchtvleesmengsel aan de ene kant van een diep bord. Plaats aan de andere kant 5 witte chocoladekogels en 3 passievruchtkogels.  - Steek de hoedjes er tussenin en vul deze met de wortelgel.  - Dresseer de Ghoa Cress op het gerechtje.</p>

