



MENU MAART 2020

CAPPUCCINO VAN AMANDEL

GARNALENCOCKTAIL IN DE BRANDING

**ZEEWOLF MET BLOEMKOOLCRÈME, TROMPETTES DE
LA MORT EN CURRYGEL**

CREPELLE ALLA MELANZANE


**ROLLADE VAN PICANHA MET GROENE KRUIDEN EN
PETERSELIEOLIE, GEBLAKERDE PREI MET
ANSJOVISBOTER EN POMMES DUCHESSE**

**OROCHOCOLATA LICOR 43, GRANITÉ VAN
ESPRESSO, VANILLEROOM EN GEKARAMELLISEERDE
GEOFTE RIJST**

Wanneer er bij ingrediënten een sterretje * staat, dan zijn dat de hoeveelheden die zijn ingekocht. Deze hoeveelheden variëren dus niet mee met het aantal kokers

CAPPUCINO VAN AMANDEL



<p>Ingrediënten: Gevogeltefond 50 g ui 200 g prei 200 g winterwortel 50 g knolselderij 1 teentje knoflook 0,5 kg gevogeltekarkassen en - afsnijdsels 200 ml witte wijn 200 ml beaujolais 1 laurierblaadje 5 stuk witte peperkorrels foelie 1 takje tijm 2 takjes peterselie 2 takjes selderij</p> <p>Amandelcappuccino 125 g amandelschaafsel 0,4 l koksroom 1 dl crème fraîche 50 g shii-take arachideolie</p> <p>Presentatie:</p> 	<p>Bereiding: Gevogeltefond</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd ui, het wit van de prei, winterwortel en knolselderij in grove stukken.- Plet het teentje knoflook.- Verhit een beetje olie in de hogedrukpan en zet de gevogeltekarkassen en- afsnijdsels aan.- Voeg de grof gesneden groenten en de knoflook toe en bak op hoog vuur tot het geheel begint te kleuren.- Giet de wijnen en 0,4 liter koud water erbij, kneus de laurierblaadjes, de peperkorrels en de foelie en voeg samen met de tijm, peterselie, selderij toe aan de vloeistof.- Sluit de pan en breng de bouillon aan de kook en laat de bouillon maximaal 1 uur koken.- Giet de bouillon door een fijne zeef of kaasdoek.- Kook in tot je een halve liter fond hebt.- Maak op smaak met peper en zout <p>Amandelcappuccino</p> <ul style="list-style-type: none">- Bruineer het amandelschaafsel in een matig warme oven (laat niet verbranden anders wordt het bitter).- Vermeng de amandelschaafsel met de fond en laat 30 minuten zachtjes trekken.- Laat ook de room tot de helft reduceren.- Vermeng de room met de fond en meng; zet de staafmixer in de soep en maal de amandelen tot pulp.- Passeer de soep door een fijne puntzeef.- Gooi de amandelpulp weg.- Breng de soep op smaak met crème fraîche en eventueel zout en peper.- Snij de shii-take in dunne plakjes en frituur deze op 170° tot krokante chips. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Verwarm de soep en doe die in de kidde, niet meer dan 1 liter per keer.- Schroef de kop vast op de fles. Doe een patroon in de patroonhouder en schroef de patroonhouder op de fles tot het gas hoorbaar in de fles stroomt. Schud de fles kort en breng een tweede patroon in.- Schudt nu 3 à 4 keer krachtig.- Gebruik het apparaat alleen "op z'n kop".- Vul er (op het allerlaatst, bijvoorbeeld aan tafel) cappuccinokopje mee en garneer met de shii-take-chips.
---	---

GARNALENCOCKTAIL IN DE BRANDING



<p>Ingrediënten:</p> <p>Garnalensalade 1 Granny Smith appel* 50 g knolselderij 50 g venkel 1 sjalotje 300 g gepelde Noordzee garnalen limoen</p> <p>Yuzu spheres 2 dl verse jus d'orange 1 dl yuzusap 3 g agar agar</p> <p>Siliconenmallen in de vorm van schelpjes</p> <p>Cocktailsaus 10 g bladgelatine* 15 g medium dry sherry* 15 g cognac* 250 g mayonaise* 75 g tomatenketchup* 25 g gembersiroop* ¼ tl paprikapoeder* ½ tl citroensap*</p> <p>Strand/zand 100 g Panko 50 ml Olijfolie 25 g Malto (Maltodextrine)</p> <p>Citroenbranding/wolkjes 1 dl visbouillon 3 blaadjes djoeroek poeroet (limoenblaadjes) 50 ml citroensap 1 g lecithine</p> <p>Presentatie: 100 g ongepelde Noordzee garnalen 1 bakje Sea Fennel Cress*</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Garnalensalade</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de Granny Smith appel brunoise.- Snijd de knolselderij en venkel brunoise en blancheer kort.- Snipper het sjalotje.- Meng alle gesneden ingrediënten en de garnalen met elkaar.- Breng op smaak met olijfolie, limoensap en evt. wat peper. <p>Yuzu spheres</p> <ul style="list-style-type: none">- Vermeng het yuzusap met de verse jus d'orange en giet door een fijne zeef.- Giet in een pannetje en voeg de agar agar toe.- Breng al roerend aan de kook en zorg dat alle agar agar goed opgelost is.- Giet in een kannetje en verdeel direct in de siliconenmal van schelpjes.- Laat ze stevig worden in de koeling. <p>Cocktailsaus</p> <ul style="list-style-type: none">- Week de gelatine in koud water.- Verwarm de sherry en cognac licht en los er de gelatine in op.- Vermeng de mayonaise, ketchup en gembersiroop en meng het gelatinemengsel erdoor.- Breng op smaak met paprikapoeder en citroensap.- Giet de massa in siliconenmal met de kleinste bolletjes en laat stevig worden in de koeling. <p>Strand/zand</p> <ul style="list-style-type: none">- Bak de panko in olijfolie goudbruin.- Meng met Maltopoeder tot "zand" breng op smaak met zout en peper. <p>Citroenbranding/wolkjes</p> <ul style="list-style-type: none">- Laat de visbouillon met de djoeroek poeroet een half uur trekken en laat daarna afkoelen.- Meng de bouillon met het citroensap en meng er met een staafmixer de lecithine door.- Schuim vlak voor serveren op. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Verdeel de garnalensalade over de borden in een dunne laag.- Schep over een deel het eetbare zand en leg het schelpje en het bolletje op het zand.- Schuim de citroenbouillon op met een staafmixer en schep het schuim op het gerecht alsof het de schuimkoppen in de branding zijn- Garneer met ongepelde Noordzee garnalen en cress.
--	---

ZEEWOLF MET BLOEMKOOLCRÈME, TROMPETTES DE LA MORT EN CURRYGEL




<p>Ingrediënten:</p> <p>Zeewolf (1) 1 geconfijte citroen (ingelegd in zout) 500 g grof zeezout 1 el korianderzaadjes 500 g rietsuiker 1 bosje citroentijm 800 g zeewolffilet 8 tenen knoflook 50 g boter 70 ml olijfolie 10 ml appelciderazijn 10 ml limoensap</p> <p>Currygel 2 limoenen* 1 grote tomaat* 2 stengels citroengras* 10 g gemalen koriander* 0,5 g kerrie* 0,5 g kerrie Madras* 50 g dextrose* 50 ml mirin* 10 ml rijstazijn* 5 g Kappa* 6 takjes platte peterselie*</p> <p>Bloemkoolcrème 2 bloemkolen 20 g boter 50 ml room 0,5 g Xanthaangom</p> <p>Gember 100 g verse gember* 100 ml zonnebloemolie*</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Zeewolf (1)</p> <ul style="list-style-type: none">- Haal de gele schil van de geconfijte citroen. Let op: je gebruikt alleen de schil!- Maak in de keukenmachine een mengsel van het zout, de geconfijte citroenschil, de korianderzaadjes, de suiker en de citroentijm.- Leg in een schaal een laagje van dit mengsel.- Plaats de visfilet hier bovenop.- Stop de vis volledig onder met de rest van het zoutmengsel.- Laat staan in de pekel tot een half uur voor het bakken.- Spoel dan het pekel grondig van de vis, droog de vis en laat onafgedekt in de koeling verder drogen tot het bakken.- Snij de knoflook in dunne plakjes.- Verhit een pan op middelhoog vuur, doe er wat olijfolie in en bak de schijfjes knoflook lichtjes zonder te laten verbranden.- Haal de pan van het vuur en voeg dan de boter en de appelciderazijn toe. Laat een beetje afkoelen.- Voeg dan het limoensap toe en bewaar voor de presentatie. <p>Currygel</p> <ul style="list-style-type: none">- Brand met een keukenbrander de limoenen aan de buitenkant zwart, laat afkoelen en snijd in vieren.- Doe hetzelfde met de tomaat.- Kneus de stengels citroengras en rooster ze in een hete pan met de gemalen koriander.- Voeg 3 dl water, de tomaat, de twee kerries, de dextrose, de mirin, de rijstazijn en de stukken limoen toe.- Laat dit 20 minuten trekken als een bouillon.- Zeef en voeg de Kappa toe en kook nog 5 minuten.- Giet de vloeistof op een platte plaat uit en laat opstijven.- Hak de peterselie heel fijn- Passeer de opgesteven gel door een zeef en maak af met de peterselie.- Doe in een plastic dispenser, zodat je straks dotjes gel op het bord kunt maken. <p>Bloemkoolcrème</p> <ul style="list-style-type: none">- Breng een pan met water en wat zout aan kook.- Voeg de bloemkool toe en kook voor 5 tot 7 minuten.- Giet af en laat afkoelen.- Breng opnieuw een pan met water en wat zout aan de kook en kook de bloemkool opnieuw, nu tot deze volledig zacht is. Giet af en laat enigszins afkoelen.- Blend de bloemkool met de boter, room en Xanthaangom in een keukenmachine voor ongeveer 3 minuten.- Breng op smaak met zout en peper <p>Gember</p> <ul style="list-style-type: none">- Verhit in een pan de olie op halfhoog vuur tot 60°C.- Voeg de geschilde gember in plakjes toe en laat een uur trekken
---	---

<p>Trompettes de la mort 400 g trompettes de la mort of shii-take</p> <p>Presentatie:</p>	<p>Zeewolf (2)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwarm de oven voor op 120°C. - Verhit een ovenbestendige sauteerpan op hoog vuur. Verdeel de zeewolf in porties van 80 g. - Schroei de vis dicht aan de velkant, druk zachtjes op de vis gedurende 30 seconden. - Bedruip de zeewolf met de sappen in de pan en laat nog 10 minuten in de oven verder garen. <p>Trompettes de la mort</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verhit een pan met de gemberolie en bak de trompettes de la mort snel op hoog vuur. - Breng op smaak met zout. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maak op het bord een spiegel met een dot bloemkoolcrème. - Leg de zeewolf erop en druppel daar wat van de limoen/knoflook overheen. - Spuit rondom kleine dotjes van de curry-peterseliègeel en garneer met de trompettes de la mort <div data-bbox="695 927 1326 1453" data-label="Image"> </div>
---	---

CRESPELLE ALLA MELANZANE



<p>Ingrediënten:</p> <p>Crêpes 2,5 el boter 4,4 dl melk 250 g bloem 2 kleine eieren ½ bosje bladpeterselie</p> <p>Vulling 2 sjalotjes 2 teentjes knoflook 2 takjes verse tijm 2 aubergines ½ bosje bladpeterselie 3 el romige geitenkaas (Chavroux Nature)</p> <p>Fonduta 175 g Fontina (Italiaanse kaas) 175 ml melk 2 eidooiers 2 el boter 3,5 tl maïzena</p> <p>Presentatie: 10-30 stengels bieslook Ijsblokjes</p> 	<p>Bereiding:</p> <p>Crêpes</p> <ul style="list-style-type: none">- Smelt de boter en laat afkoelen tot kamertemperatuur.- Klop de melk, bloem en eieren met wat zout en peper door elkaar.- Verhit een koekenpan van 20 cm op middelhoog vuur.- Vet de pan in met boter en schenk 60 ml beslag in de pan. Draai de pan tot de bodem bedekt is en leg 4 blaadjes peterselie iets uit het midden als het beslag nog niet gestold is en zet de pan terug op het vuur.- Bak, draai om en bak zo nog 9 crêpes. <p>Vulling</p> <ul style="list-style-type: none">- Snipper de sjalot, hak de knoflook en ris de tijmblaadjes van de takjes.- Fruit sjalot, knoflook en tijm in 3 el olijfolie op middelhoog vuur tot alles zacht is.- Schil ondertussen de aubergines en snijd ze in kleine blokjes.- Voeg de aubergineblokjes aan het sjalotmengsel toe, breng op smaak met peper en zout en bak onder af en toe roeren tot da aubergine zacht en droog is (ongeveer 25 minuten).- Hak bladpeterselie fijn tot je 1,5 el hebt- Haal de pan van het vuur, voeg de peterselie toe.- Laat afkoelen tot kamertemperatuur en roer dan de geitenkaas erdoor. <p>Fonduta</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de Fontina in kleine blokjes.- Meng 1 uur voor het serveren de Fontina en melk in een sauspan die niet op het vuur staat.- Klop de eidooiers, boter en maïzena erdoor.- Verwarm dit mengsel 20 minuten au bain-marie.- Maak de kaas met de achterkant van een lepel fijn, zodat hij helemaal smelt, indien nodig.- De fonduta wordt wat dikker tijdens het afkoelen. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Blancheer de bieslook 1 seconde in kokend water, doe over in een ijsbad en laat ze helemaal afkoelen.- Verwarm de oven voor op 180°C.- Leg de crêpes op een vlak werkblad en schep wat vulling in het midden.- Haal de rand naar elkaar toe om kleine buideltjes te maken en bind dicht door een of meerdere stengels bieslook er tweemaal omheen te binden.- Leg de buideltjes op een met bakpapier beklede bakplaat, dek af met nog een vel bakpapier en zet 10 minuten in de oven.- Serveer heet met de fonduta ernaast.
---	---

ROLLADE VAN PICANHA MET GROENE KRUIDEN EN PETERSELIEOLIE, GEBLAKERDE PREI MET ANSJOVISBOTER EN POMMES DUCHESSE



Ingrediënten: Picanha 800 g picanha (staartstuk rund) 2,5 sneetjes wit casinobrood 20 g peterselie 10 g rozemarijn 10 g salie 3 tenen knoflook, gepeld 3 ansjovisfilets 100 ml olijfolie rolladetouw Geblakerde prei 7 dikke preien Ansjovisboter 75 g zachte roomboter ½ bosje peterselie 2 ansjovisfilets peper Peterselieolie ½ bos peterselie* 150 ml olijfolie* ½ citroen*	Bereiding: Picanha (1) <ul style="list-style-type: none">- Leg het grote stuk picanha op een schone plank en snijd het net niet door de midden. Klap het open en snij de opengeklapte zijanten nogmaals net niet helemaal door, zodat je één groot stuk krijgt.- Leg er een stuk plasticfolie op en sla een aantal keer met een deegroller erop om een mooi plat stuk vlees te krijgen. Bestrooi rijkelijk met peper en zout.- Maal het witbrood tot broodkruim- Maal alle kruiden, knoflook, ansjovisfilets, olijfolie en broodkruim in de keukenmachine.- Bestrooi de uitgeklapte picanha ermee en rol het vlees op.- Bind het op met rolladetouw en laat het op kamertemperatuur komen. Geblakerde prei <ul style="list-style-type: none">- Snij het donkerste stuk van het groene blad van de prei.- Was zo goed mogelijk bij de overgang van licht naar groen het zand uit de prei, maar snij de prei niet.- Leg de preien onder de salamander en blaker ze aan alle kanten tot ze zwart zijn (+ 30- 45 minuten afhankelijk van de dikte van de prei).- De buitenkant moet op zwart papier gaan lijken en de binnenkant gaar. Ansjovisboter <ul style="list-style-type: none">- Hak de peterselie fijn.- Snij de ansjovisfilets in hele kleine stukjes.- Meng alle ingrediënten en 1 tl vers gemalen peper goed door elkaar.- Maak er een rol van en wikkel deze in plasticfolie.- Leg hem tot gebruik koel weg. Peterselieolie <ul style="list-style-type: none">- Blancheer de peterselieblaadjes voor de olie een paar seconden in een pan kokend water.- Schep ze uit de pan en dep ze droog.- Verwarm de olie licht.- Rasp de schil van de halve citroen en pers de citroen uit.- Doe de peterselie in een hoge beker, voeg citroenrasp en -sap toe met wat peper en zout.- Zet de staafmixer erin en giet al malende de olie erbij en maal tot een knalgroene olie verkregen is.
---	---

Pommes duchesse

750 g kruimige aardappelen
1 ei
75 g roomboter
verse nootmuskaat

Pommes duchesse

- Kook de aardappelen, giet ze af en stamp ze tot puree.
- Verwarm de oven voor op 190°C.
- Roer de eitjes los en voeg de boter en een mespuntje nootmuskaat toe en maak er een smeug geheel van.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Doe een gekartelde spuitmond in een rode spuitzak, vul deze met de puree en spuit rozetten van Ø 4 cm op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bak de pommes duchesse in ca. 25 min. in het midden van de oven goudbruin.

Picanha (2)

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Verhit olijfolie in een zware braadpan.
- Bak het vlees rondom bruin in de pan aan alle kanten zeker 5-7 minuten.
- Zet de pan dan in de oven, zo'n 15 minuten.
- Picanha is zacht vlees, dat niet lang hoeft te worden gebakken. Laat hem mooi rosé (kerntemp: 52° voor rood-rosé en 56° voor rosé).
- Haal het vees uit de oven en laat het onder een dakje van aluminiumfolie nog 10 minuten rusten.

Presentatie:

- Snij de rollade in plakken en giet er wat peterselieolie over.
- Snij de prei voorzichtig in de lengte in en haal de warme rokerige kern eruit. Halveer en leg bij de rollade
- Snij een klein plakje van de ansjovisboter en leg dat op de nog warme prei.
- Leg wat pommes duchesse erbij.



OROCHOCOLATA LICOR 43, GRANITÉ VAN ESPRESSO, VANILLEROOM EN GEKARAMELLISEERDE GEPOFTE RIJST



<p>Ingrediënten:</p> <p>Granité 2 kopjes espresso 70 g kristalsuiker 5 g citroenrasp</p> <p>Chocolademousse 2 eieren 150 gr witte chocolade 2 el suiker 160 ml melk 500 ml slagroom 250 ml Licor 43 Orochata 4 gelatineblaadjes</p> <p>Gekaramelliseerde gepofte rijst 30 g kristalsuiker ½ el glucose 30 g gepofte rijst (Kelloggs Rice Crispies)</p> <p>Vanilleroom 1 vanillestokje 2 dl slagroom poedersuiker</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Granité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meng alle ingrediënten door elkaar met 3 dl water en verwarm tot de suiker is opgelost. - Zeef, laat afkoelen en giet in een platte bak om te laten bevriezen. - Roer regelmatig met een vork door. <p>Chocolademousse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Scheid de eieren en bewaar de eidooiers en eiwitten. - Smelt de chocolade au bain-marie in een kom. - Klop in de tussentijd de eidooiers met de suiker licht en romig en roer daarna de melk erdoor. - Voeg het melkmengsel bij de gesmolten chocolade en klop voorzichtig op. - Laat het mengsel –bijvoorbeeld in een bak met ijswater- goed afkoelen. - Klop in de tussentijd de slagroom stijf en klop in een andere schone kom met schone gardes het eiwit met een snufje zout stijf. - Meng de slagroom en het opgeklopte eiwit met een spatel. - Voeg de afgekoelde chocolade beetje bij beetje toe en meng dit met een spatel door het slagroom-eiwitmengsel. - Giet de witte chocolademousse in bakjes en laat dit zo lang mogelijk opstijven in de koeling. - Laat de gelatineblaadjes 5 min. in koud water liggen. - Verhit de Licor 43 Orochata in een steelpannetje. - Knijp de gelatineblaadjes goed uit en voeg ze toe aan de verwarmde Licor 43 Orochata. - Laat het mengsel licht afkoelen voordat je het in een brede ondiepe bak schenkt. - Laat opstijven en haal er met een ring schijfjes uit met een diameter die past op de bakjes chocolademousse. Bewaar koel tot gebruik. <p>Gekaramelliseerde gepofte rijst</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kook de suiker, 2 dl water en de glucose op tot 130°C. Gebruik een houten spatel en hou de randen van de pan schoon. - Voeg de gepofte rijst toe en karamelliseer verder tot goudbruin. - Stort op een siliconenmatje of vetvrij papier. - Zodra het is afgekoeld, kan je ze "breken". <p>Vanilleroom</p> <ul style="list-style-type: none"> - Halveer de vanillepeul in de lengte en schraap deze leeg. - Klop de room met de suiker en vanille op tot een enigszins lobbige massa en zet koud weg tot gebruik.
---	--

Presentatie:

- Leg een schijfje Orochata op de chocolademousse.
- Schep daar wat granité op.
- Verdeel wat vanilleroom over de granité en maak af met gepofte rijst.