

JANUARI 2015

M.W.C. Vos

Paddenstoelenrisotto met rode mul

Mosterdsoep met kaasstengel

**Ossenhaas met geglaceerde zilveruitjes, pastinaakpuree,
gefrituurde schorseneren en spruitjes.**

**Tompouce van witte chocolademousse, gepocheerde
peer en caramelsaus.**

Voorgerecht **Paddenstoelenrisotto met rode mul**

Ingrediënten:

Paddenstoelenbouillon:

1 ui grof gehakt
 1 teen knoflook geperst
 2 stengels selderij,
 grof gehakt
 1 wortel grof versneden
 250 gr. champignons
 gehalveerd
 2 el. gedroogde
 paddenstoelen
 1 takje rozemarijn
 3 takjes tijm
 2 bladjes laurier
 2 ltr. water
 4 blokjes
 paddenstoelenbouillon

Paddenstoelen risotto:

1 dl. arachideolie
 450 gr. risotto rijst
 4 dl. witte wijn
 5 sjalotten
 1,3 ltr. paddenstoelen-
 bouillon
 150 gr. pecorino
 100 gr. boter
 2 eetlepels teriyaki saus
 200 gr.
 kastanjechampignons
 200 gr. shitake
 200 gr. oesterzwammen
 100 gr. boter

Rode mul:

32 st. rodemulfilets
 arachideolie
 boter

Serveren:

1 bosje bieslook
 teriyakisaus

Bereiding

Breng alle ingrediënten voor de bouillon aan de kook , op een laag vuur, in een kookpot zonder deksel gedurende 1 uur. Zeef de bouillon door een fijne zeef.

Reken voor het maken van de risotto minstens 40 min.

Verwarm de olie in een dikke pan, fruit hierin zachtjes de fijn gesneden sjalotten, voeg de rijst al roerend toe tot de rijstkorrel glazig is en dan afblussen met witte wijn.

Voeg telkens een soeplepel warme paddenstoelen bouillon toe, **wacht tot het vocht is opgenomen** en schenk dan opnieuw bij tot dat de rijst mooi romig is maar wel bite heeft.

Voeg 100 gr. boter in kleine hoeveelheden toe en rasp dan de pecorino er bij en maak verder op smaak met de teriyaki saus (wees hier voorzichtig probeer eerst een eetlepel).

Bak ondertussen de fijn gesneden paddenstoelen aan in een koekenpan en voeg deze als laatste toe aan de risotto.

Verwijder de graten van de mulfilets.

Bak in meerdere pannen à la minute de rode mul, eerst op de huid, dan kort op de andere zijde, breng op smaak met peper en zout. Direct serveren.

Zet een ring (7cm.) op het bord en vul deze met 2 cm risotto, leg schuin hier tegenaan 2 rodemulfilets en garneer af met wat druppels teriyakisaus en 3 sprietjes bieslook.



Tussengerecht **Mosterdsoep met kaasstengel**

Ingrediënten:	Bereiding:
<u>Kippenbouillon:</u> 2 kg. soepkip 2 uien 1 wortel 3 stengels bleekselderij 2 prei 4 laurierbladeren 15 peperkorrels 4 takjes tijm en foelie	Haal het vel en vet van de kip, zet op met 3 liter water en breng aan de kook. Voeg daarna de fijn gesneden groenten toe en laat 3 uur trekken. Zeef de bouillon en kook in tot 2 liter.
<u>Mosterdsoep:</u> 75 gr. bloem 100 gr. boter 5 eetlepels milde mosterd (Kühne) 2 eetlepels pittige mosterd (Dijon) 2 dl. room peper en zout	Maak een roux van boter en bloem, zachtjes laten garen zonder te kleuren. Voeg beetje bij beetje de warme kippenbouillon toe aan de roux en <i>telkens wachten tot er binding is</i>. Als de roux de dikte van een pannenkoekbeslag heeft de mosterd toevoegen. Verder aanvullen met bouillon tot gewenste dikte, daarna op smaak maken met peper, zout en room.
<u>Kaasstengels:</u> 50 gr. boter 80 gr. bloem 100 gr. Parmezaanse	Verhit de stille oven tot 200 °C. Smelt de boter in een pan maar laat het niet bruin worden. Haal de pan van het vuur, roer eerst de bloem en daarna

kaas geraspt 50 gr. panco <u>Garnering:</u> 2 dl. slagroom 2 eetlp. Moutarde Alsaciene grof 1 theelp. zout <u>Serveren:</u>	de kaas door de boter en voeg zo nodig zout toe. Laat het deeg goed afkoelen. Verdeel het paneermeel over een diep bord. Vorm kaasbolletjes en maak van de kaasbolletjes een lange dikke stengel (pinklengte), rol de stengels door het broodkruim en leg ze op een bakplaat. Bak in ongeveer 10 min. in de voorverwarmde oven tot de stengels goudbruin zijn. Leg ze voorzichtig op een rooster en laat ze helemaal afkoelen. Slagroom stijf kloppen met zout en dan de mosterd toevoegen. Doe de room in een spuitzak en zet koud weg tot gebruik. De soep verdelen over kleine soepkoppen, garneer met een toefje pittige room en leg de kaasstengel naast de soepkop.
--	--



Hoofdgerecht **Ossenhaas met geglaceerde zilveruitjes, pastinaakpuree, gefrituurde schorseneren en spruitjes.**

Ingrediënten:	Bereiding:
<u>Ossenhaas:</u> 2 kg. ossenhaas 250 gr. boter peper en zout	Zet de oven op 180 °C. De ossenhaas ontvliezen en ontdoen van andere ongerechtigheden. Leg aluminiumfolie in drie lagen klaar. Kruiden met zout en peper. Het dunne gedeelte opbinden en aanbraden; oppassen dat de boter niet verbrand. Na het aanbraden het vlees op het rooster in het midden van de voorverwarmde oven plaatsen, de temperatuur direct terug naar 150 °C en tevens de vlees thermometer plaatsen. De vleesthermometer in de gaten houden, bij een kerntemperatuur van 50°C het vlees uit de oven halen, in de folie wikkelen en wegleggen in een stille oven van 60 °C.
<u>Geglaceerde uitjes:</u> 650 gr. zilveruitjes zoet/zuur (zonder mosterdzaad) 1½ fles rode wijn 5 dl. crème de cassis 10 kruidnagels 5 laurierbladeren	Spoel de uitjes af en laat uitlekken. Doe de crème de cassis, wijn, kruidnagels, laurierbladeren en de uitjes in een wijde pan en laat inkoken tot een stroperige vloeistof. Verwijder de kruiden en serveer warm.
<u>Pastinaakpuree:</u> 2 kg. pastinaak 1 ltr. melk boter peper en zout nootmuskaat	Schil de pastinaak en snijd in gelijke stukken. Kook ze gaar in de melk met zout, giet af en stamp ze tot puree. Bewaar de melk om zo nodig de puree smeug te maken. Maak het geheel op smaak met boter, peper en nootmuskaat. Op temperatuur houden.
<u>Gefrituurde schorseneren:</u> 4 mooie schorseneren arachide olie	Borstel het zand van de schorseneren. Was ze (niet schillen), maak ze droog en snijd met een dunschiller dunne linten. Doe de olie in een wok en frituur per persoon 2 linten.
<u>Spruiten:</u> 1 ½ kg. mini spruiten 2 thl. suiker zout	Schoon de spruiten en was ze. Breng in een pan water aan de kook met zout en 2 theelepels suiker, voeg de spruiten toe en laten koken tot ze beetgaar zijn.

Serveren:

Plaats links op het bord een ring van ø7 cm. en vul deze met de pastinaakpuree. Snijd de ossenhaas in tranches, leg dakpansgewijs op het bord en garneer af met de gekonfijte uitjes.

De spruitjes komen rechts op het bord en de gefrituurde schorseneren bovenop de pastinaakpuree.



Nagerecht

Tompouce van witte chocolademousse , gepocheerde peer en caramelsaus.

Ingrediënten:	Bereiding:
<u>Chocolademousse:</u> ¾ ltr. slagroom 2 ½ vanillestokje 125 gr. eiwit (+/- 4 eieren) 150 gr. suiker 400 gr. witte couverturechocolade 1 dl. 43 likeur <u>Caramelsaus:</u> 475 gr. suiker 2 dl. water 3 dl. slagroom zout <u>Filo-deeg:</u> 180 gr .boter 16 vellen filo-deeg poedersuiker	Klop de slagroom met suiker en vanillemerg stijf. Klop in een tweede kom de eiwitten stijf (kom ontvetten). Breek de witte chocolade in stukjes, doe deze in een derde kom en laat ze “au bain marie” smelten. Neem de kom van het waterbad en roer de chocolade glad (pas op niet te warm). Spatel eerst het stijfgeslagen eiwit door het chocolademengsel en schep vervolgens de stijfgeslagen room in kleine hoeveelheden er door. Voeg als laatst de likeur toe. Breng over in 2 spuitzakken. Laat de mousse opstijven in de koelkast. Breng suiker en water in een koekenpan aan de kook, daarna laten pruttelen tot het mooi goudbruin begint te kleuren. Giet voorzichtig de room erbij (pas op, het kan spatten) en laat het mengsel al roerend zachtjes koken tot de caramel volledig in de room is opgelost, voeg dan een snuifje zout toe. Neem de pan van het vuur en laat de saus afkoelen. Verwarm de oven voor tot 200 °C Smelt de boter in een pannetje. Snijd het filo-deeg in rechthoeken van 6x8 cm., in totaal +/- 75st. Bewaar tijdens het snijden het filo-deeg onder een vochtige doek. Leg de deegplakjes naast elkaar op bakpapier op een beboterde bakplaat en bestrijk ze dun en volledig met de gesmolten boter. Leg daarop een vel bakpapier, op het bakpapier een 2^{de} bakplaat. Bak de plakjes 5 à 6 minuten in de voorverwarmde oven tot ze mooi lichtbruin en krokant zijn. Bestuif de filoplakjes met een theezeeffje met de poedersuiker en leg ze onder de voorverwarmde grill tot de suiker is gesmolten en begint te caramelliseren. Schep de plakjes met een spatel van de plaat en leg ze naast elkaar op het aanrecht.

Peren:

1 ½ ltr. witte wijn
250 gr. suiker
2 kaneelstokjes
2 sinaasappels
1 citroen
8 peren (half zacht)

Serveren:

1 doosje aardbeien
1 ½ dl slagroom
suiker

Breng de witte wijn met suiker, kaneelstokjes, sinaasappels in vieren gesneden en de halve citroenen matig aan de kook.

Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis.

Pocheer de peren 5-6 minuten in het wijnstroopje, ze mogen niet te zacht worden.

Laat de peren afkoelen in het pocheervocht.

Snijd de peren in lange dunne partjes.

Klop de slagroom stijf met iets suiker en doe in een spuitzak met een gekarteld mondstuk.

Spuut een dotje witte chocolademousse op het bord. Leg 2 filo-deegplakjes op elkaar, leg hierop de peer-partjes en spuit hierover egaal witte chocolademousse.

Plaats hierop een filo-deegplakje, spuit er weer witte chocolademousse op, leg er weer een plakje filo-deeg op en garneer af met een roos slagroom.

Garneer het bord met een streep caramel-saus en maak het gerecht af met een aardbei.

