



JO ann
RESTAURANT



SDGE 4 gangen menu

Rode Mul

Mosselen | Vadouvan | Meloen

63°C Eenden ei

Orzo | Truffel | Crème volaille

Preso Iberico

Schorseneer | Mole | Koffie

Gebakken witte chocolade

Gezouten karamel | Citrus | Wilde rijst



Allereerst wat ontzettend leuk om op deze manier met jullie samen te koken!
Wij kunnen elkaar dan niet zien, maar wij hebben geprobeerd om het zo realistisch mogelijk te maken door het gebruik van filmpjes. Wij adviseren om éérst de gehele meegeleverde omschrijving door te lezen, eventueel alvast de filmpjes een keer te bekijken en de box uit te pakken. De filmpjes zijn eenvoudig te bekijken door de bijgevoegde QR codes te scannen.
Hieronder alvast een klein openingswoord, een uitleg van de inhoud van de box en meegeleverde wijnen!



(openingswoord)



(inhoud box)



(Wijn voor- en tussengerecht)



(Wijn hoofdgerecht)



(Wijn dessert)

Zoals jullie in de box zien, hebben wij alle verschillende gangen een kleur gegeven.

Het voorgerecht met rode mul	<u>BLAUW</u>
Tussengerecht met eendenei	<u>ORANJE</u>
Hoofdgerecht met Presa Iberico	<u>ROOD</u>
Dessert met geroosterde chocolade	<u>GEEL</u>

Daarnaast staat er precies op wat het is, en hebben we alles al voor jullie afgewogen!
Het werkt het meest makkelijk om eerst de box uit te pakken zodat je alles al een keer in de hand hebt gehad om vervolgens kleur bij kleur neer te zetten.

Wij wensen jullie heel veel kookplezier en hopelijk tot snel in ons restaurant.

Geniet ervan!

Emiel, Mandy en Team Joann



Onderdelen van de gerechten per 2 personen

Voorgerecht

BLAUW

- 1 Rode mul
- 12 stuks Mosselen
- 50 gram Gemengde groenten (sjalot, prei, wortel, bleekselderij)
- 1 bakje Kruiden en specerijen (tijm, rozemarijn, knoflook, steranijs, limoenblad)
- 50 ml Droge witte wijn
- 50 gram Cantaloupe meloen
- 50 gram Gel van Abrikoos
- 100 ml Romige saus van Dashi & Vadouvan
- 20 ml Olie abrikozenpit
- 3 gram Krokante gepofte boekweit
- 1 stuk Limoen

Tussengerecht

ORANJE

- 2 stuks Eendenei
- 50 gram Orzo pasta
- 50 gram Aanmaak Orzo (dashi, room, Parmezaanse kaas)
- 50 gram Truffel boter
- 40 gram Koolrabi
- 20 ml Marinade koolrabi
- 4 gram Bieslook
- Afgewogen Crème volaille

Hoofdgerecht

ROOD

- 140 gram Iberico Presa gegaard & gemarineerd
- 1 stuk Schorseneer
- 100 ml Marinade schorseneer (room, koffie, dashi, tijm, rozemarijn, knoflook)
- 50 gram Schorseneren crème
- 4 gram Schorseneren krokantjes
- 4 gram Gekarameliseerde pompoenpitjes
- 2 gram Trapeurzout
- Afgewogen Saus mole met koffie

Nagerecht

GEEL

- 50 gram Witte chocolade (om te roosteren)
- Afgewogen Schuim van geroosterde witte chocolade
- Afgewogen Parfait van gezouten karamel
- 3 gram Gepofte wilde rijst
- 1 stuks Bloedsinaasappel
- 30 ml Gel van Limoen
- 2 stuks Ring met mousse van Ras el Hanout
- 1 stuk Limoen



Mise en place

Scan de QR code naast de nog te verrichten handelingen en zie hoe wij jullie alles eenvoudig uitleggen! Per gerecht hebben wij een filmpje opgenomen van nog te verrichten handelingen tijdens de mise en place, en een filmpje van het afmaken en dresseren van het gerecht!

Het advies is om als eerst te beginnen met de items van het dessert, daarna de sauzen van het tussengerecht en hoofdgerecht, en vervolgens het lijstje van boven naar beneden af te maken.

Voorgerecht

- Rode mul fileren, ontgraten, portioneren in een ruitje
- Mosselen stoven, schoonmaken
- Saus afmaken met graten van de mul, mosselvocht en romige dashi met vadouvan
- Salade snijden van de meloen en aanmaken met gel van abrikoos
- Ruitje snijden van meloen, gel abrikoos op bovenkant, krokante boekweit erop

(zie foto)



Tussengerecht

- Ei garen 2 uur op 63 graden en à la minute pellen
- Saus crème volaille maken
- Orzo 10 min. koken in gezouten water, het afmaken doen we à la minute
- Koolrabi brunoise snijden (4x4mm & marinieren)
- Bieslook ragfijn snijden

(is afgewogen)



Hoofdgerecht

- Saus mole maken
- Presa Iberico aanbraden, op temperatuur leggen
- Schorseneer schillen, garen, marinieren

(is afgewogen)
(stille oven 54 graden)



Nagerecht

- Schuim maken van de chocolade & afvullen
- Parfait van gezouten karamel maken
- Bloedsinaasappel salade snijden en marinieren
- Afmaken en dresseren van het gerecht doen we à la minute

(is afgewogen)
(is afgewogen)





Afmaken en dresseren van de gerechten

Voorgerecht

- Oven op 54 graden hete lucht voor de Iberico Presa én de mul
- Rode mul zouten en garen in de oven op 54 graden voor ongeveer 20 minuten
- Rode mul roosteren
- Saus van de mul zeven, afproeven
- Mosselen opwarmen in de saus/ afmaken met limoenrasp
- Alle garnituren klaarzetten.
- Afmaken en dresseren van het gerecht



(bekijk video)

Tussengerecht

- Saus crème volaille zeven, afmaken met de crème fraîche en op smaak maken met citroensap, zout en peper.
- Orzo pasta afmaken met de aanmaak, truffelboter, bieslook, peper en zout
- Saus mooi schuimig maken met de staafmixer
(LET OP: saus niet warm, dan schuimt deze niet, rond de 80 graden)
- Afmaken en dresseren van het gerecht



(bekijk video)

Hoofdgerecht

- Saus mole zeven, en afmaken met de pure chocolade en koffie bonen.
- (Zie recept) Koffiebonen eruit zeven, en op smaak maken met limoensap, peper en zout
- Garnituren klaar zetten
- Schorseneer glaceren in de marinade, en afmaken met de garnituren crème schorseneer, krokante schorseneer, pompoenpitjes
- Vlees snijden en kruiden met trapeurzout.
- Afmaken en dresseren van het gerecht



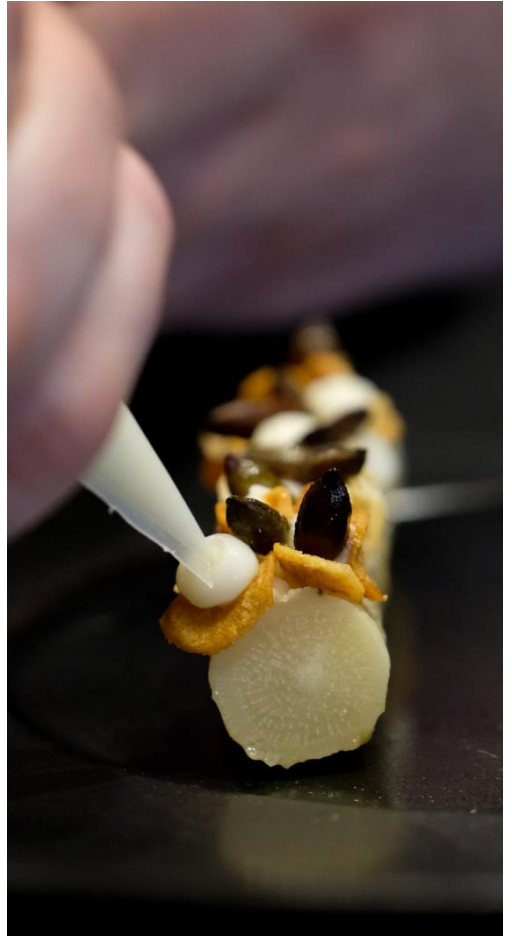
(bekijk video)

Nagerecht

- Parfait uit de vorm halen, 15 minuten voor het afmaken uit de vriezer halen!
- Ring van specerijen in het bord leggen
- Chocolade schuim afvullen in de kidde, patronen erop en testen
- Garnituren klaar zetten
- Afmaken en dresseren van het gerecht



(bekijk video)





Afgewogen recepten:

Saus Crème volaille

- 250 gram Kippennekken
- 1 stuk Sjalot
- 1 stuk Ui
- 50 gram Champignons
- 2 teentjes Knoflook
- 1 takje Tijm
- 1 stuk Laurier
- 100 ml Droge witte wijn
- 200 ml Room
- 200 ml Dashi
- 50 ml Crème fraîche
- 1 stuk Citroen

Bereidingswijze:

1. Bak de kippennekken goudbruin in de pan, voeg dan de gesneden ui, sjalot en champignons toe.
2. Voeg nu de kruiden toe, en blus af met de witte wijn.
3. Reduceer tot $\frac{1}{4}$ en voeg nu de room, dashi toe.
4. Laat trekken op laag vuur voor minimaal een uur en zeef.
5. Kook de saus in tot de helft, voeg nu de crème fraîche toe.
6. Breng de saus op smaak met citroensap, peper en zout.

Saus mole koffie

- 1 teentje Knoflook
- 1 stuk Sjalot
- 1 stuk Tomaat
- 10 gram Yalapeno peper
- 100 gram Tomatenblokjes
- 1 stuk Steranijs
- 10 zaadjes Kummel
- 5 stuks Korianderzaad
- 10 gram Amandelen
- $\frac{1}{2}$ theelepel Tandoori specerijen
- $\frac{1}{2}$ theelepel 5-spices
- 10 gram Rozijnen
- 1 stuk Gedroogde limoenblad
- 25 gram Eigengemaakte pindakaas
- 10 ml Witte wijn azijn
- 200 ml Ossenstaart bouillon
- 25 gram Pure chocolade(70 % cacao)
- 1 stuk Limoen
- 5 gram Koffiebonen



Bereidingswijze:

1. Snijd de knoflook, sjalot, yalapeno peper en de tomaten fijn en bak aan in een pan.
2. Rooster ondertussen in een andere pan de kummel, steranijs, korianderzaad en de amandelen.
3. Blus de knoflook, sjalot, yalapeno en tomaten(stap 1) af met de witte wijn azijn en vervolgens de ossenstaart bouillon.
4. Voeg nu de specerijen(van stap 2) toe aan de saus
5. Voeg nu de rest van de ingrediënten toe behalve de chocolade, koffiebonen en limoen!
6. Breng aan de kook en zet vervolgens de saus op laag vuur om te laten trekken voor minimaal 1 uur!
7. Blender nu de saus en zeef deze.
8. Monteer nu de saus op met de pure chocolade en breng op smaak met ¼ limoensap en zout!
9. Voeg nu de koffiebonen toe en laat als laatste trekken voor 2 minuten, de saus tegen de kook aan.
10. Zeef de koffiebonen eruit, proef af en serveer.

Schuim van geroosterde chocolade

- 75 ml Slagroom
- 60 ml Volle melk
- 30 gram Geroosterde witte chocolade
- 30 gram Eigeel
- 20 gram Suiker
- ¼ rasp + sap Limoen

Bereidingswijze:

1. Breng de slagroom met melk aan de kook en los hierin al roerende de chocolade op.
2. Roer de eigeel los met de suiker.
3. Giet nu de slagroom op het eigeel en blijf roeren.
4. Voeg samen in de pan en blijf deze al roerende op laag vuur verwarmen tot 83 graden.
5. Haal nu van het vuur en koel terug.
6. Vul de schuim af in een kidde, en voeg 1 patroon toe.
7. Zet koud tot gebruik.



Parfait van gezouten karamel

- 30 gram Eigeel
- 1 stuk Vers ei(m)
- 50 gram Suiker
- 1 blaadje Gelatine
- 125 ml Slagroom
- 20 gram Suiker
- 0,25 gram Fleur de Sell
- ¼ rasp + sap Limoen

Bereidingswijze:

1. Week de gelatine in koud water.
2. Karamelliseer de 50 gram suiker tot een donkere karamel.
3. Blus af met de slagroom en laat de karamel oplossen in de room.
4. Sla ondertussen de eigeel en heel ei los met 20 gram suiker
5. Giet nu de kokende room massa op de eieren en blijf roeren.
6. Voeg samen in de pan en blijf deze al roerende op laag vuur verwarmen tot 83 graden.
7. Haal nu van het vuur, voeg de fleur sell korrels toe en koel terug.
8. Vul af in een siliconen vorm(liefst een halve ronde bal) en laat volledig vriezen!
9. Haal nu de parfait uit de vorm en haal minimaal 10 minuten voor het moment van afmaken van het gerecht uit de vriezer.

Recepten al voor jullie voorbereid

Romige dashi met vadouvan

- 200 ml Water
- 200 ml Slagroom
- 20 gram Kombu
- 5 gram Bonitoflakes
- 25 ml Mirin
- 20 ml Sojasaus
- 25 ml Sushi azijn
- 3 gram Verse vadouvan

Bereidingswijze:

1. Laat het water met de kombu voor 1 nacht trekken op kamer temperatuur.
2. Breng de volgende dag op laag vuur tot aan de kook.
3. Verwijder nu de kombu als het water bijna aan de kook is en voeg de rest van de ingrediënten toe.
4. Kook nu in tot de helft.
5. Breng de romige dashi eventueel op smaak met peper, zout en limoensap



Gel van Abrikoos

- 10 stuks Verse abrikozen
- 50 gram Suiker
- 25 gram Sherry azijn
- 25 ml Water
- 25 gram Honing
- 1 stuk Steranijs
- 1 stuk Kaneel
- Schil van 1 Citroen
- 1 gram agar Per 100 gram massa

Bereidingswijze:

1. Snijd het schilletje van de abrikozen aan de bovenkant in.
2. Breng een pan water aan de kook en voeg de abrikozen toe voor 20 seconden!
3. Voeg nu in ijswater, laat afkoelen en verwijder de schil.
4. Halveer nu de abrikozen en verwijder de pit.
5. Karamelliseer de suiker met honing in aan pan en voeg de abrikozen toe en blus af met de azijn en water.
6. Voeg de rest van de ingrediënten en gaar volledig op laag vuur.
7. Verwijder de specerijen en blender de massa.
8. Voeg nu 1 gram agar per 100 gram massa en breng al roerende aan de kook voor 2 minuten.
9. Laat nu afkoelen in de koelkast tot alles volledig is opgesteven.
10. Blender nu de massa en zeef. Voeg de gel in een spuitzak.

Truffelboter

- 10 gram Geweekte wintertruffel
- 100 gram Gezouten roomboter
- 1 takje Tijm
- 1 takje Rozemarijn
- ½ teentje Knoflook

Bereidingswijze:

1. Laat 50 gram van de boter smelten en voeg de kruiden en truffel toe. Maal deze fijn met de staafmixer en laat trekken op laag vuur voor 15 minuten.
2. Laat nu afkoelen en verwijder de tijm en rozemarijn.
3. Voeg vervolgens de overige roomboter toe en meng deze met elkaar.



Marinade koolrabi

- 30 ml Natuurazijn
- 10 ml Water
- 10 gram Suiker
- 1 stuk Steranijs
- 3 stuks Koriander zaad
- 1 stuk Kruidnagel
- 5 gram Verse gember
- 1 takje Tijm
- 1 takje Rozemarijn
- 3 stuks Schezuan peper

Bereidingswijze:

1. Voeg alles samen en breng aan de kook.
2. Laat op kamer temperatuur staan voor een nacht en zeef.

Schorseneren crème

- 1 kg Schorseneren
- 100 ml Slagroom
- 100 ml Basis Dashi (zie recept hier boven, zonder room en Vadouvan)
- 1 teentje Knoflook
- 50 gram Crème fraîche
- Sap en rasp 1 citroen

Bereidingswijze:

1. Schil de schorseneren en snijd fijn
2. Voeg alles samen in de pan en gaar volledig op laag vuur.
3. Blender de crème en breng op smaak met peper en zout.

Gel van limoen

- 100 ml Vers limoensap
- 100 gram Suiker
- 25 ml Gembersiroop
- 25 ml Sushi azijn
- 5 gram Agar

Bereidingswijze:

1. Voeg alles samen in de pan en breng al roerende aan de kook voor 2 minuten.
2. Stort in een bak en laat volledig opstijven in de koelkast.
3. Blender nu de massa fijn en zeef.
4. Voeg in een spuitzak.