



## **Menu April 2023**

**Gea Siekmans, Melange**

### **Voorgerecht**

**Brandade van kabeljauw met gepocheerd ei**

### **Tussengerecht**

**Salade van bloemkool met geitenkaas en canette**

### **Hoofdgerecht**

**Kalfsmuis met een strudel van courgette**

### **Nagerecht**

**Framboos en Champagne**

## Voorgerecht

### Brandade van Kabeljauw met gepocheerd ei

|                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Brandade</b><br/> 1 kg kabeljauw<br/> 400 gram aardappelen<br/> 350 ml visfond<br/> 4 tenen knoflook<br/> 320 ml room<br/> 80 gram boter</p>                                                                              | <p>Snij de kabeljauw in stukken, pocheer 6-8 min. in de visfond, room en 4 geperste teentjes knoflook. Schil de aardappelen, snijd ze in stukjes en kook ze gaar in gezouten water. Giet de aardappelen af. Aardappelen pureren met de pureeknijper, voeg boter toe en maak op smaak met peper en zout. Voeg de gepocheerde vis erbij en meng goed. Bewaar in de warmhoudkast.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p><b>Gepocheerd/gepaneerd ei</b><br/> 16 eieren<br/> 2 liter water<br/> 100 ml witte wijnazijn<br/> 100 gram bloem<br/> 150 gram panko<br/> 3 gram witte peper<br/> 20 gram zout<br/> Arachideolie<br/> Eiwit van 2 eieren</p> | <p>Water koken, daarna witte wijnazijn toevoegen. Ondertussen 16 eieren scheiden, je gebruikt alleen het eigeel (bewaar eiwit voor het paneren).<br/> <u>Voorbereiding:</u><br/> Zorg voor een efficiënt ingerichte werkplek bij de pan met gekookt water. Dwz de schaal met eidooiers, de kom met het koude water, de schuimspaan/ garde, de uitlek plaat bekleed met keukenpapier, allemaal in een goede volgorde klaargezet bij de pan met water/ wijnazijn waarin je gaat pocheren.<br/> <u>Pocheren:</u><br/> Dmv een garde het water in beweging (rond) brengen, <u>vuur uit</u> en 3 a 4 eigeel tegelijk toevoegen met de schuimspaan. Deksel weer op de pan. Na 1,5- 2 minuut de dooiers met de schuimspaan uit het water halen, onderdompelen in koud water en uit laten lekken op de schaal bekleed met papier. Let op dat het water op temperatuur blijft. Dus tussendoor weer aan de kook brengen, vuur uit, verder gaan met het pocheren.<br/> Meng de Panko met peper/zout.<br/> Het gepocheerde eigeel paneren met bloem, losgeklopt eiwit en panko. (in deze volgorde)<br/> <u>Frituren, vlak voor het uitserveren:</u><br/> Bak de gepaneerde eidooiers in arachideolie (180 graden) goudbruin. Dit kan in een wok of in de frituur. Het frituren is klaar als de panko licht/ goud bruin kleurt. (niet te lang, de eidooiers moet nog lopen na opensnijden). De gefrituurde eidooiers uit laten lekken op keukenpapier.</p> |
| <p><b>Carpaccio van Coquille</b><br/> 16 coquilles</p>                                                                                                                                                                          | <p>Snij de coquilles voorzichtig uit de schelp, vries eventueel iets in en snij met een eiersnijder in dunne plakken (carpaccio)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uitgebakken spek</b><br>10 plakken gerookt spek                                     | Spek in een droge pan krokant bakken, goed uit laten lekken en met de hand verkruimelen.<br>Op papier bewaren in de warmhoudkast.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Schuim van Comtékaas</b><br>300 gr jonge Comtékaas<br>100 ml visfond<br>300 ml room | Rasp de kaas.<br>Breng room en visfond aan de kook, voeg de geraspte kaas toe en laat op een laag vuur doorkoken tot de kaas geheel gesmolten is.<br>Zeef de saus en giet in een kistje onder druk, bewaar in de koelkast.<br><br><b>Opmaak</b><br>Vul een dresseerring van 7 cm met brandade. Leg er de carpaccio coquille op en leg daarop het gepocheerd/gebakken eigeel.<br>Spuut rondom toefjes van de Comtékaas. Tenslotte strooi de crumble van spek erover. |

## Tussengerecht

### Salade van Bloemkool met Geitenkaas en Canette

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Salade van bloemkool</b><br/>                 1 grote witte Bloemkool<br/>                 2 romanesco Bloemkool</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>Snijd de twee soorten bloemkool in roosjes (niet te klein) blancheer ze in 4 a 5 minuten beetgaar en giet af. Laat op kamertemperatuur afkoelen op een platte schaal.<br/>                 Gebruik de afsnijdsel voor de cremeuse.</p>                                                                                                                                                                                                                    |
| <p><b>Gesmolten zachte Geitenkaas</b><br/>                 2 dl melk<br/>                 2 dl kookroom<br/>                 400 gram zachte geitenkaas<br/>                 Peper/zout</p>                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>Breng de melk en room samen aan de kook. Haal van het vuur af en voeg de geitenkaas toe. Roer tot een gladde saus, breng op smaak met peper en zout. Houd de saus warm.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p><b>Salsa Verde</b><br/>                 12 ansjovisfilets op olie<br/>                 2 dl koude melk<br/>                 2 grote zoetzure augurken<br/>                 2 el kappertjes<br/>                 3 teentjes knoflook<br/>                 1 el mosterd<br/>                 200 ml olijfolie<br/>                 Basilicum, 10 gram<br/>                 Dragon, 5 gram<br/>                 Bladpeterselie, 10 gram</p>              | <p>Doe de melk in een schaaltje en leg de ansjovis erin. Na 10 minuten afspoelen, droogdeppen en fijnsnijden.<br/>                 Augurk, knoflook en kappertjes fijn snijden.<br/>                 Meng de augurk, kappertjes, mosterd, knoflook en voeg de olijfolie toe.<br/>                 Basilicum, dragon en peterselie fijn snijden en samen met de ansjovis toevoegen aan de olie.<br/>                 Breng op smaak met peper en zeezout.</p> |
| <p><b>Cremeuse</b><br/>                 Afsnijdsels van beide bloemkolen<br/>                 1 ui (120 gram)<br/>                 1 teen knoflook<br/>                 750 ml krachtige kippenbouillon (30 gr bouillonpoeder)<br/>                 250 ml volle melk<br/>                 300 gram ongeschilde bloemige aardappels.<br/>                 200 ml kookroom 20%<br/>                 1 gr korianderzaad<br/>                 olijfolie</p> | <p>Snipper de ui en knoflook fijn. Verwarm de olijfolie, fruit de ui en knoflook glazig, voeg korianderzaad en bloemkool toe en bak 1 minuut mee. Blus af met bouillon en melk, voeg kleingesneden aardappel toe laat ongeveer 10 minuten zachtjes koken tot de bloemkool gaar is. Voeg kookroom toe, breng opnieuw aan de kook en pureer de soep met de staafmixer. Zeef de soep door een fijne zeef en breng indien nodig op smaak met peper en zout.</p>  |



|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Gebakken Canette</b><br/> 5 Canette borstfilet met<br/> huid<br/> 15 gr vife spices poeder</p> <p>Vene Cress</p> | <p>Snijd de huid in ruitvorm en wrijf de vleeskant in met de vife spices poeder.<br/> Bak de filets in een droge pan op de huid tot deze krokant is (ongeveer 3 minuten) en keer de filets.<br/> Bak nog 2 minuten op een niet te hoog vuur en plaats ze in de warmhoudkast. Snij vlak voor het uitserveren in dunne tranches.</p> <p><b>Opmaak</b><br/> Leg om en om de bloemkool en romanesco roosjes in een halve maan op een rond bord niet te dicht tegen elkaar.<br/> Napeer de (kort uitgelekte) salsa verde er tussendoor en leg er 4 a 5 tranches eend tussen.<br/> Schep de warme geitenkaas over de bloemkoolroosjes en garneer met de cress.<br/> Serveer de opgeschuimde cremeuse in een glaasje apart erbij (zet dit in het midden van het bord)</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Hoofdgerecht

### Kalfsmuis met strudel van courgette

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Kalfsmuis</b><br/> 1,4 kg kalfsmuis<br/> 200 gram zwarte olijven<br/> zonder pit<br/> Peper en zout.</p>                                                                                                                                                                                                          | <p>Olijven uitlekken draai in de Magimix er een mooie grove tapenade van, voeg iets peper en zout toe.<br/> Dep de kalfsmuis droog, wrijf in met peper en zout en besmeer rondom met de tapenade.<br/> Vacumeer de kalfsmuis en gaar in de sousvide op 54 graden, zo lang mogelijk.<br/> Vlak voor het uitserveren: Haal het vlees uit de sousvide en schraap de tapenade eraf. Bewaar de tapenade voor garnering<br/> Snij vlak voor het uitserveren in tranches.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <p><b>La Trappe saus</b><br/> 1 flesje La Trappe<br/> Quadrupel<br/> 3 sjalotjes<br/> 5 kardemompeulen<br/> 4 dl kalfsfond.<br/> 48 kerstomaatjes</p>                                                                                                                                                                   | <p>Snipper de sjalotjes en fruit deze aan.<br/> Giet het bier en de kardemompeulen op de aangefruitte sjalotjes en laat inkoken op laag vuur tot 1/3°.<br/> Voeg de Kalfsjus toe, reduceer tot de helft.<br/> Zeef de jus en houd warm.<br/> Voor het uitserveren de tomaatjes in de jus opwarmen tot het velletje van de tomaat knapt.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p><b>Courgette strudel</b><br/> 9 plakken filodeeg<br/> Gesmolten boter<br/> 3 courgettes<br/> 1 grote rode ui in fijne ringen gesneden<br/> 50 gram pijnboompitten<br/> 3 teentjes knoflook<br/> 300 gram ricotta<br/> 200 gram taleggio<br/> 2 el parmigiano geraspt<br/> 15 blaadjes basilicum<br/> Nootmuskaat</p> | <p>Filodeeg op tijd laten ontdooien.<br/> Snij de Courgette in de lengte in 4en en gooi het binnenste gedeelte (zaden) weg.<br/> Snij de repen in dunne plakjes.<br/> Fruit de fijngesneden knoflook, rode ui en pijnboompitten in een beetje olijfolie en doe de courgette erbij. Laat op niet te hoog vuur de courgette zacht worden.<br/> Doe de massa in een zeef, laat uitlekken en afkoelen<br/> Meng de ricotta met de nootmuskaat en parmigiano, meng hier het afgekoelde courgettemengsel door.<br/> Leg een plak filodeeg op een schone doek en bestrijk zuinig met boter, leg de 2<sup>e</sup> plak er boven op, besmeer met boter en herhaal voor de 3<sup>e</sup> plak. (3 rollen maken, dus 3 x 3 lagen)<br/> Verdeel het courgette/kaasmengsel over de 3 deeglappen. Leg er stukjes taleggio en basilicum op en bestrooi met peper en zout.<br/> Rol met behulp van de doek er 3 mooie strakke strudels van en leg ze met de naad naar beneden op een met siliconenmat beklede bakplaat. Bak 10 minuten in een oven van 180 graden. Draai de strudel en bak nog 8 minuten tot deze krokant is.<br/> Strudel laten afkoelen, snij ze in 16 stukken, leg in een ovenschaal (warmhoudkast)</p> |



|                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Crème van ui</b><br/>500 gram ui<br/>50 gram boter<br/>150 gram room<br/>15 gram poedersuiker<br/>0.5 dl witte wijnazijn</p> <p>100 gr Parmigiano in<br/>dunne linten gesneden.</p> | <p>Vlak voor het uitserveren even extra opwarmen in een oven van 180 graden. (ca 2 minuten)</p> <p>Snij de uien brunoise en bak op niet te hoog vuur aan in de boter tot ze lichtbruin zijn. Blus af met de azijn en roer de aanbaksels los. Voeg room, suiker en azijn toe, zet op een waakvlam en laat verder garen en zachtjes inkoken. Snij fijn tot een mooie homogene massa.</p> <p><b>Opmaak:</b><br/>Leg de Kalfsmuis in dunne tranches op één kant op het bord. Schenk de jus en de tomaatjes erover en garneer met 2 linten parmigiano.<br/>Leg iets tapenade naast het vlees en een quenelle crème van ui.<br/>Leg er een stuk strudel naast. (aan de andere kant van het bord (niet in de jus)</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Nagerecht

### Frambozen, brownie en champagnesabayon

|                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Frambozen coulis</b><br>400 gram (diepvries)<br>frambozen<br>130 gram suiker                                                                                                                                                                                    | Doe de frambozen in een pan met de suiker en een lepel water. Breng voorzichtig aan de kook en roer goed<br>Laat 5 minuten zachtjes koken, passeer door een bolzeef en laat de coulis afkoelen in een bak koud water<br>Doe een deel van de afgekoelde coulis in een ingevette siliconen bolletjesvorm (3 pp) en zet in de vriezer.<br>(dus 6 halve bolletjes pp)                                                                                                                                                                                           |
| <b>Brownie</b><br>2,5 dl zonnebloem olie<br>300 gram suiker<br>merg van 1 vanille stokje<br>4 eieren<br>120 gr zelfrijzend bakmeel<br>100 gram cacaopoeder<br>¼ theelepel bakpoeder<br>Snufje zout<br>50 gram amandelschaafsel<br>100 gram pure chocolade druppels | Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een vierkante bakvorm van 23 cm in.<br>Meng de olie, suiker en vanillemerg in een kom.<br>Klop de eieren erdoorheen en maak luchtig.<br>Meng voorzichtig de gezeefde bakmeel, cacaopoeder, bakpoeder en zout. Roer dit geleidelijk door het eimengsel tot het goed gemengd is. Als laatste de pure chocolade en amandelschaafsel erdoor roeren.<br>Verspreid gelijkmatig in de bakvorm<br>Bak de brownie 20-25 minuten tot de randen los beginnen te komen van de rand.<br>Laat afkoelen en snijd in 16 vierkantjes |
| <b>Champagne sabayon</b><br>45 gram suiker<br>60 gram eidooier<br>90 ml Cava                                                                                                                                                                                       | Klop in een hittebestendige kom de eidooiers met de suiker licht en schuimig.<br>Hang de kom boven een passende pan met bijna kokend water<br>Schenk al kloppend de cava in een dun straaltje door de eidooiers en blijf kloppen tot het gebonden en luchtig is.<br>Neem van het vuur maar blijf kloppen tot de meeste warmte uit de Sabayon is.                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Frambozen yochurt ijs</b><br>150 ml slagroom<br>450 ml Yoghurt<br>60 gram witte basterd suiker<br>50 ml frambozen coulis                                                                                                                                        | Klop de slagroom lobbij met de basterd suiker<br>Voeg de Yoghurt toe en zet het even in de shockfreezer.<br>Draai er ijs van in de ijsmachine<br>Als het ijs klaar is doe je het in een bak, voeg de coulis toe en maak enkele grote slagen door het ijs zodat je rode slierten krijgt.<br>Zet de bak in de vriezer.                                                                                                                                                                                                                                        |



|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Frambozenchocoladekogel</b><br>300 gram witte chocolade              | Smelt de chocolade au 'bain marie.<br>Druk de bevroren bolletjes coulis uit de vorm en maak er een balletje van (2 halve bollen tegen elkaar) haal mbv 2 theelepeltjes door de flink afgekoelde chocolade (snel werken)<br>Laat bij kamertemperatuur op bakpapier hard worden.                 |
| 300 gram verse frambozen<br>1 bakje Limon Cress<br>Overgebleven coulis. | <b>Opmaak (diep bordje)</b><br>Leg de brownie op een bordje.<br>Scheep champagne sabayon deels over de brownie en garneer met verse frambozen.<br>Leg de frambozenkogels en een bolletje ijs ernaast.<br>Werk af met druppels coulis en cress.<br><br>Overgebleven Cava uitschenken aan tafel. |