

Menu november 2023

Les Dames Blanches
Marloes Voogsgeerd
Ellen Boerrigter
Jolien Krabbe
Monique Jacobs

Amuse
Gegrilde Pulpo met Pisco Sour Cocktail

Voorgerecht
Causa Limena, Ceviche Mixto, Coquilles met Maracuyo

Tussengerecht
Chupe de Camarones

Hoofdgerecht
Zijlende met salsa huancaína

Nagerecht
Chocotegas, torta con maracuyo, Pisco Sour ijs

Amuse: Pulpo Al Oliva met Pisco Sour cocktail (1 pers)

Salsa 100 gram pitloze uitgelekte kalamata olijven 1 teen knoflook 100 ml arachide olie 1 limoen 75gr Griekse yoghurt (10% vet) 60ml slagroom 60ml volle koffiemelk 15 ml Dijonmosterd	Pers de limoen, je hebt hiervan 15 ml nodig en laat olijven uitlekken. Meng alle ingrediënten met een staafmixer tot een mayonaise-achtige substantie. Doe in een spuitfles en zet koud tot aan gebruik.
500 gram gegaarde pulpo (Octopus tentakels)	Droog de tentakels en grill de pulpo tentakels kort in de grillpan en snijd in plakjes, 3 stukjes van ongeveer een 1cm per persoon aan een spiesje.
Opmaak Shiso cress groen	Opmaak Spiesje samen met de salsa op een klein bordje als een amuse presenteren. Cress ter garnering op de salsa. Dit wordt samen uitgeserveerd met de cocktail Pisco Sour.
Pisco Sour Cocktail (mini) 200 ml water 200 gram suiker 30 ijsblokjes 360ml pisco (koud zetten) 15 limoenen 2 eiwitten 48 druppel angostura bitter cocktailprikker	Doe 200ml water en 200gr suiker in een pan en verwarm tot de suiker gesmolten is. Laat deze suikersiroop afkoelen in de koelkast. Pers de limoenen, je hebt 180 ml nodig Schenk suikersiroop, limoensap en pisco, zonder het eiwit en angostura, in de blender en doe zoveel mogelijk ijs (30 blokjes) erbij, blender alles tot het glad is. Schenk dan eiwit erbij en blender dan nogmaals circa 8 seconden. Schenk het mengsel in een klein glaasje en wacht tot het eiwit een laagje vormt, laat dan in het midden 3 druppels angostura vallen en roer daar met een cocktail prikkertje doorheen. Serveer direct samen uit met de amuse aan de bar. (Als je de cocktail laat staan verdwijnen de laagjes)

Basisgerechten (2 pers)

Basisgerecht 1 2 personen	Meteen hiermee beginnen! Gebruikt in voor- en hoofdgerecht De chef kan al bij binnenkomst starten met het 3 keer koken van de pepers!!
Oranje peper pasta 300gr oranje pepers 180 gr suiker 20 ml witte wijnazijn 85 ml arachide olie 5 gr zout 25 ml water	Zet 3 pannen op met ruim water , voeg 120 gram suiker per pan toe en breng aan de kook. Doe de pepers in de eerste pan. Breng aan de kook en laat 15 minuten doorkoken. Afgieten en dan de pepers in de tweede pan met water gieten en het proces herhalen, zo ook een derde keer. Met 2 personen de zaadlijsten voorzichtig verwijderen onder de zacht stromende kraan. Verwijder/ schraap daarna het vruchtvlees van het vel met een mesje of een lepel. Verwarm wat arachide olie in een pan. Voeg als de olie heel heet is de pulp toe, samen met wat wijnazijn. Laat 15 minuten sudderen op laag vuur. Meng de pulp met het zout en wijnazijn in de blender. Voeg in kleine beetjes olie toe (als mayonaise) en zo nodig beetje bij beetje wat water voor een gladde, lobbige pasta.
Basisgerecht 2: Mee starten als basis 1 klaar is.	Gebruikt in voor- en hoofdgerecht
Salsa criolla 7 rode uien Voor ijswater: water en ijsklontjes 1 a 2 (of meer naar smaak) oranje pepers 40 korianderblaadjes 32 kerstomaatjes 2 limoenen Zout en peper	Snijd de ui flinterdun met de mandoline en leg 5 minuten in ijswater. Snijd pepers in dunne sliertjes, zonder zaadjes. Haal korianderblaadjes af , pers de limoenen en snijd de honingtomaatjes in dunne plakjes. Giet de uien af en meng met de andere ingrediënten in een schaal. Let op: koriander naar smaak toevoegen ! Zet in de koelkast tot aan gebruik.

Voorgerecht (4 pers)

3 onderdelen: Causa Limena & Ceviche Mixto & Coquilles met Maracuyo

VG 1: Causa limena 1 kilo aardappelen 35 gr oranje peperpasta (zie basisgerecht) 3 teentjes knoflook 4 limoenen 60 ml zonnebloemolie 100ml zonnebloemolie 1 ei 2 zakjes dashi bouillonpoeder 5 gr mosterd 20 ml rode wijnazijn 25 ml volle koffiemelk 400gr tonijn uit blik 2 rode uien 1 oranje chilipeper 30 gr bieslook Avocado mouse 5 avocado's eetrijp 20 gr mosterd Mespuntje chilipoeder 2 a 3 limoenen Zout en peper Opmaak Salsa Criolla (basisgerecht 2) Erwten cress togarashi	Schil de aardappelen . Pers de limoenen. Kook de aardappels samen met de tenen knoflook gaar, druk door de mousselineknijper en meng met de oranje peperpasta, naar smaak! Mag best pittig zijn, in samenhang is dat nodig. Breng verder op smaak met $\frac{3}{4}$ van het limoensap, zout, peper en roer er 60 ml zonnebloemolie door. Maak mayonaise: Doe 1 ei en 100 ml zonnebloemolie in een hoge beker van de staafmixer en maak er m.b.v. de staafmixer (langzaam omhoog trekken) mayo van. Meng er vervolgens dashi poeder, mosterd, rode wijnazijn en koffiemelk door. Lek de tonijn uit. Snijd uien in kleine blokjes, hak bieslook fijn en peper in dunne sliertjes (zonder zaadjes) Meng tonijn hiermee en met het overige limoensap, en zoveel mayonaise tot dat het mooi "aanhangt", niet te dun! Pers de limoenen (circa 30 ml) , schil de avocado's , doe alle ingrediënten in een blender en pureer. Doe dit in een spuitzak en leg tot gebruik in de koeling. Opmaak Neem een uitsteekring van 5cm en vul met dun laagje aardappelpuree. Vervolgens een dun laagje avocado mouse. Daarop een laagje tonijn, weer een dun laagje avocado en vervolgens eindigen met weer een dun laagje aardappelpuree. Een klein toefje salsa criolla als decoratie er bovenop. Daarop boven op een erwten cress en een klein beetje togarashi. Dit wordt straks samen met de ceviche en de coquille geserveerd.
---	---

VG 2 : Leche de Tigre (dit is de marinade voor de ceviche) 15 gr gemberwortel 2 stengels bleekselderij 4 steeltjes koriander 2 limoenen 15 a 20 gr oranje peperpasta (zie basisrecept 1) 1 zeebaarsfilet 6 ijsklonten	Gebruik een metalen kom en lepel. Pers de limoenen, rasp gember, snijd bleekselderij en zeebaarsfilet in stukjes. Blender dit samen met de koriander, oranje peper pasta(naar smaak!!) , zeebaars (let op dat er geen graatjes in zitten!) en ijsklontjes fijn. Zout en peper naar behoefte. Zet afgedekt in de koelkast
Ceviche Mixto 400gr g tijgergarnalen 10 Sint Jacobsschelpen 5 limoenen verse koriander (30 gram) 1 oranje peper	Snijd de vis in gelijke stukjes van ca. 1 cm. Pers de limoenen, haal korianderblaadjes van de steeltjes en snijd de peper zonder zaadlijst in hele dunne sliertjes. Meng een kwartier voor het uitserveren de vis voorzichtig met zout en limoensap en plaats 10 minuten in de koelkast. Voeg dan de leche tigre toe en plaats 5 minuten in de koelkast.
Opmaak	Serveer in een klein glazen schaalje en garneer met koriander en peper sliertjes naar smaak NB: 16 korianderblaadjes gaan naar volgende voorgerechtje: coquilles met passievrucht.
VG 3: St. Jacobsschelpen met passievrucht 120 ml passievruchtensap 30 ml limoensap 30 ml pisco 15 ml oranje peper pasta 16 st. Jacobsschelpen 16 korianderblaadjes 1 gram xantana	Pers de limoenen. Meng alle ingrediënten, behalve de Jacobsschelpen en koriander, tot een tijgermelk. Bind op het laatste moment d.m.v. een staafmixer met de xantana. Vlak voor het uitserveren de Jacobsschelpen aanzetten in boter en in de tijgermelk marineren. Opmaak Haal de coquille uit de marinade en dien op in een coquilleschelp met een klein beetje marinade. Garneer met een korianderblaadje.
Eindopmaak	Eindopmaak 3 voorgerechtjes op een rechthoekig bord, links de Jacobsschelp , in het midden de ceviche en rechts de steeking met tonijn. Verwijder de ring van de tonijn en serveer uit.

Tussengerecht (2 pers) Chupe de Camarones

Bouillon: 1 kilo / zak garnalen schalen/koppen olijfolie 40 gram garnalen-bouillonpoeder 2,5 liter water 4 el olijfolie 2 grote uien 4 teentjes knoflook 70 gr blikje tomatenpuree 2 a 3 oranje pepers (zonder zaden) 2 mespuntjes oregano 2 geschildte aardappelen (300 gram schoon) 100gr diepvries doperwten 100 gr mais uit blik 50 gr ongekookte rijst 32 gepelde scampi's (8-12)zonder staart! Zout en peper naar behoefte. 3 eieren Opmaak Gedroogde oregano (20 gram) 150 gram feta	Verhit 4 el olie in een grote pan. Bak de garnalen schalen/koppen op een hoog vuur aan (regelmatig doorroeren zodat alle schalen goed gebakken worden) Voeg water en garnalen bouillonpoeder toe en laat half uur trekken. Niet koken. Bouillon zeven door een fijne zeef/keukendoek. Snipper de uien en de knoflook. Snijd de pepers zonder zaden in ragfijne dunne sliertjes en de aardappels in gelijke stukjes . Verhit 4 el olie in een grote (braad)pan, bak hierin de gesnipperde ui en knoflook aan, en voeg als de ui lichtbruin en zacht is de tomatenpuree toe. Voeg daarna de bouillon, doperwten, mais, aardappelen, rijst en pepersliertjes toe. Breng aan de kook en laat 30 min pruttelen. Voeg 5-7 minuten voor het uitserveren de scampi's toe om te garen. Klop de eieren los. Giet nu de losgeklopte eieren bij de bouillon en blijf roeren tot er draden ontstaan. Opmaak Snijd de feta in 16 stukjes. Hak de oregano fijn. Doe de chupe de camarones in een kleine kardinaalshoed en zorg ervoor dat iedereen 2 scampi's per persoon heeft. Plaats deze tegen de rand . Per bord een stukje feta toevoegen. Strooi dan een beetje oregano op elk bord en serveer uit.
---	--

Hoofdgerecht (2 personen) Zijlende met salsa huancaína

Salsa a la huancaína 300gr staaf (!) mozzarella 100 ml koffiemelk 1 oranje pepers 35 ml arachide olie 1 teen knoflook 1 sjalotje 1 limoen Zout en peper Saus huancaína salsa (zie hierboven) 1,5 dl kippenbouillon 200 gr geraspte Parmezaanse kaas Maizena Linguine 1 kilo verse linguine Zijlende 2 kilo zijlende 5 tenen knoflook boter Opmaak 80gr bieslook 2 bosui Salsa criolla (zie basisgerecht 2)	Verwijder de zaadlijsten van de pepers en haal het schilletje van de knoflook. Meng alle ingrediënten in de blender, behalve de limoen (Hij lijkt te schiften maar tijdens opwarmen verdwijnt dit en krijg je een mooie gladde saus.) Pers de limoen en voeg naar smaak toe. Verwarm de huancaína salsa die net is gemaakt en voeg beetje bij beetje de warme kippenbouillon toe en meng tot een warme saus. Doe dit vlak voor het uitserveren zodat de saus niet gaat scheiden. Voeg op het laatst de kaas toe. Bind zonodig met wat maizena Koken tot beetgaar. Doe een klein scheutje olie door de afgegoten pasta. Meng vlak voor het uitserveren een deel van de saus met de linguine, de rest is voor over het vlees. Klaar de boter. Hak de knoflook fijn. Wrijf het vlees in met zout, peper en fijngehakte knoflook. Bak het vlees in een pan met geklaarde boter, laat rusten in folie en snijd in tranches Opmaak Snij de bieslook fijn en de bosui in hele fijne ringetjes. Leg de plakjes vlees dakpansgewijs op het bord. Rol met behulp van een tang een mooi rondje linguine op het bord. Schenk de saus over het vlees. De bieslook gaat over de linguine en de bosui over het vlees. Schep de salsa criolla als salade ernaast.
--	---

Nagerecht (5 pers)

Chocotegas, torta con maracuyo, Pisco Sour ijs

Chocotejas 2 blikjes gecondenseerde melk (400 ml), 600 gr pure Callebaut druppels 50 stuks halve pecan noten grof gehakt	Direct mee beginnen: Zet de blikjes onder water in een pan op het vuur en laten 2 uur koken tot dulce de leche (caramel). Zodra het klaar is uit het water halen en direct af laten koelen. Smelt 500 gr Callebaut druppels in een glazen kom au bain-marie. Let op: de schaal mag het water niet raken. Haal de schaal van de pan en smelt de resterende druppels door de massa. Smeer de binnenzijde van 2 siliconen mallen met ronde vormpjes met een dun laagje chocolade in (met een eilepel) en zet 10 minuten in de vriezer. Rooster de pecannoten en hak in stukjes. Doe de dulce de leche in een spuitzak. Eventueel eerst losroeren. Spuit een kleine hoeveelheid dulce de leche in de vormpjes. Druk stukjes pecan noot in de dulce de leche. En vul de vormpjes met de rest van de dulce, maak met de rest van de chocola een “dakje” van de chocolade en strijk glad. Zet ongeveer 40 minuten in de vriezer, je kunt het daarna uit het vormpje halen. Zet koel weg tot opmaak.
Tarte con maracuyo 250gr digestive 125gr boter	Smelt de boter en maal de digestive fijn. Meng vervolgens samen met de gesmolten boter. In de springvorm van 20 cm aan de randen acetaatfolie plakken, en bakpapier op de bodem. Druk de massa in de vorm en zet koud weg.
Queso fresco mengsel: 350ml slagroom 2 zakjes slagroomversteviger 400gr naturel roomkaas (monchou kuipjes 200gr) 100gr witte basterdsuiker 10ml vanille extract	Voor het queso fresco mengsel : klop de slagroom met de versteviger en vervolgens met de suiker ,de roomkaas en het vanille extract.
Maracuyo curd: 100 ml passievruchtsap (puur) 450 gr suiker 5 grote eieren (maat L)	Queso fresco mengsel in de vorm gieten, boven op de gemaakte bodem. Roer de suiker met de eieren in een magnetronschaal, roer het sap erdoor en voeg de boter toe. Verwarm 1 min op vol vermogen (900 watt). Haal uit de magnetron, roer met een garde en laat de



200 gr zachte roomboter	massa nu 6 minuten op vol vermogen binden. Weer met een garde roeren, en vervolgens weer 1 minuut in de magnetron op vol vermogen. Herhaal deze handeling tot de curd echt stevig wordt. In de koelkast plaatsen. (Afgekoeld wordt hij dikker!) Deze curd, afgekoeld, boven op het queso fresco mengsel doen.
2 passievruchten	Pulp verwijderen Tot slot de pulp over de curd verdelen. Taart koud wegzetten.
Pisco-Sour-Sorbetijs 250 ml suikersiroop 250 ml pisco circa 11 limoenen	Suikersiroop: 250 gr suiker oplossen in 250 ml water door het te verwarmen. Pers de limoenen uit met de limoenpers. Bewaar 16 mooie helften om uit te hollen. Meng alle ingrediënten en maak er ijs van in de ijsmachine. Hol de geperste limoenen uit (wit verwijderen) tot je 16 halve limoenen hebt. Leg ze in de diepvries. Deze dienen als vormpje om het ijs in te doen. Vul de limoenen als het ijs klaar is en plaats weer in de diepvries tot uitserveren. Snijd zo nodig iets bij aan de onderkant zodat het stevig staat.
Opmaak Goudspray Paarse bloempjes	Opmaak Snijd de taart 16 puntjes en leg in het midden op een leisteek. Doe er per punt een paars (!) bloemetje op. Leg rechts hiervan een chocotejas/bonbon, spuit hier wat goudspray overheen. Tot slot het sorbetijs in de halve limoen links van de taart en serveer direct uit.