



Menu januari 2023

**Wim Smit
Coquerie Vief**

**Starter
Oester mojito**

**Voorgerecht
2 x gamba en een langoustine**

**Tussengerecht
Sint Jacobsschelp, witlof en schorseneren**

**Hoofdgerecht
Skrei, spinaziepuree en dijonaise**

**Nagerecht
Chocolade, ananas en kardemonijs**

Starter

Oester – mojito dressing

<p>4 ijsklontjes 1 limoen 4 takjes munt 100 ml Spa rood 100 ml witte rum 50 ml rietsuiker siroop peper</p>	<p>Pluk de blaadjes munt en snijd deze fijn. Gebruik de limoen voor het maken van zestres. Maak de rietsuikersiroop door 50 ml water te koken en hier 50 gram rietsuiker in op te lossen. Vermeng de mint met bruiswater, het sap van de limoen, rum, rietsuikersiroop en wat peper. Crunch de ijsklontjes met een blender en voeg toe. Zet na het shaken de cocktail koud weg tot gebruik</p>
<p>16 oesters</p>	<p>Open de oester met het oestermes Snijd de sluitspier los.</p>
<p>doosje lemon cress</p>	<p>Opmaak Leg de losgesneden oesters terug in de schelp met het zilte water. Eventueel het oestervocht zeven i.v.m. gruis. Voeg de mojito toe. Pas op met de hoeveelheden want anders overheerst de mojito. Garneer met 2-3 steeltjes cress en 1-2 zestres limoen.</p>



Voorgerecht

2 x gamba en een langoustine

<p>Wonton buideltje 16 gamba's gepeld 200 gram eiwit 15 gram wasabi-sesamzaad 16 wontonvellen 2 eidooiers 1 rode peper zout/peper</p>	<p>Klop de eiwitten los. Rooster het sesamzaad. Snijd de Spaanse peper in kleine reepjes. Pitjes niet gebruiken. Snijd alle gamba's fijn en meng dit met de geroosterde sesam, reepjes rode peper en wat eiwit. De rest van het eiwit is nodig voor de gepaneerde gamba). Breng op smaak met zout en peper. Verdeel dit in 16 porties. Schep een portie op het midden van een wontonvel. Bestrijk de randen met eidooier. Vorm dit tot een buideltje en knijp goed dicht. Dek tot gebruik af en bewaar in de koelkast.</p>
<p>Gepaneerde gamba 16 gamba's gepeld 150 gram bloem 150 gram panko zout</p>	<p>Zet een schaaltje met het resterende eiwit (zie boven) , een schaaltje met de bloem en een schaaltje met de panko met zout klaar. Dep per persoon een gamba droog en haal deze door de bloem, door het eiwit en dan door de panko. Bewaar ook dit afgedekt in de koelkast.</p>
<p>16 langoustines</p>	<p>Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. Zet koel weg.</p>
<p>Kerrieolie voor de gebakken langoustine 1 sjalot 1 steranijs 1 el kerrievoeder 250 ml zonnebloemolie 1 koffiefilter</p>	<p>Snipper de sjalot. Verwarm een el van de olie en fruit de sjalot met de steranijs aan. Voeg de kerrievoeder toe en de rest van de olie. Laat dit 10 minuten trekken op laag vuur. Filter de olie door het koffiefilter.</p>
<p>Paksoi 8 paksoibladeren 200 gram zeekraal</p>	<p>Snij de paksoi in dunne reepjes. Was de zeekraal Roerbak de paksoi kort en voeg de zeekraal toe.</p>
<p>Ratatouille 2 uien 2 tomaten 1 courgette 1 aubergine 1 rode peper (zonder zaadjes)</p>	<p>Snipper de ui. Snijd de tomaat zonder de zaadjes, de courgette en de aubergine in brunoise. Verwijder de pitjes uit de peper en snijd de peper heel fijn. Roerbak de ui, tomaat, courgette, aubergine en de rode peper naar smaak (tot beetgaar). Houd warm.</p>
<p>Tauge 32 pijpjes bieslook 200 gram taugé</p>	<p>Maak de taugé schoon en snipper de bieslook. Roerbak in de derde pan de taugé (30 seconden) en voeg de bieslook toe. Breng alles op smaak met peper en zout.</p>



	<p>Verwarm een wokpan (of frituurpan) met arachideolie tot 175 graden Frituur de wontonbuideltjes en de gepaneerde gamba's</p> <p>Bak de langoustines kort in wat kerrieolie</p> <p>Opmaak Zet op een langwerpige bord 3 stekertjes met diameter van 5-6 cm. Vul dit met de paksoi, de ratatouille en de taugé. Zet op de paksoi de wontonbuidel, op de ratatouille de gepaneerde gamba en op de taugé de gebakken langoustine. Nappeer wat kerrieolie over de gebakken langoustine.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Tussengerecht

Gebakken Sint-Jacobsschelp met witlof, eekhoortjesbrood en schorseneren

<p>Eekhoortjesbrood 100 gram eekhoortjes brood 0,35 liter gevogeltesfond 0,3 liter droge witte wijn 20 ml sojasaus 6 tenen knoflook 750 ml slagroom 45 gram tartufo</p> <p>Witlof 10 kleine struikjes witlof 80 gram rietsuiker 0,35 liter gevogeltesfond 50 gram boter</p> <p>Schorseneren 8 schorseneren Olie 0,15 liter gevogeltesfond 3 el roomboter</p> <p>Coquilles 32 verse coquilles 70 gram boter Sap van 1 citroen olijfolie</p> <p>Balsamico 1 bakje Vene cress</p>	<p>Snijd de knoflook fijn. Kook voor de saus het eekhoortjesbrood, de gevogeltesfond, de wijn, sojasaus en de knoflook tot ongeveer de helft in. Voeg de slagroom toe en roer goed door. Kook weer tot de helft in en pureer met een staafmixer. Zeef de saus en voeg de tartufo toe. Breng verder op smaak met zout en peper.</p> <p>Pel de buitenste bladeren van de witlof en snijd ze klein. Houdt ongeveer 400 gram over. Bewaar de binnenste stronkjes. Karamelliseer 2 keer 40 gram rietsuiker in 2 koekenpannen. Voeg de stukjes witlof toe. Blijf roeren tot de witlof mooi bruin en gaar is. Kruid met zout en peper.</p> <p>Snijd de binnenste stronkjes witlof in lengte en kook ze in de gevogeltesfond. Voeg de boter toe en een snufje zout. Kook tot het vocht is verdampt en een glanzend laagje om de witlof vormt (=glaceren).</p> <p>Schil de schorseneren en snijd ze in stukken van 1 cm. Bak bruin in een scheutje olie en kruid met zout en peper. Blus af met gevogelte fond, 3 el boter en een snufje zout. Kook tot het vocht verdampt is en er een glanzend laagje om de schorseneren vormt.</p> <p>Bak de Sint-Jacobsschelpen in ½ minuut in olie goudbruin op 1 zijde. Draai ze om, kruid met zout en draai het vuur lager. Voeg 3 el boter toe, laat uitbruisen en blus af met een beetje citroensap. Wals de Sint-Jacobsschelpen nu zachtjes door het vocht leg ze op een warm bord.</p> <p>Opmaak Serveer de Sint-Jacobsschelpen in diepe borden en verdeel de witlof en schorseneren eromheen. Serveer de saus er royaal bij en maak de gerechten af met een klein scheutje balsamico. Garneer met wat Vene cress.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Hoofdgerecht

Skrei met spinaziepuree, gefrituurde spruitjes en dijonaise

<p>Dijonaise 6 eidooiers 2 dl witte wijn 1 dl water</p> <p>400 gram boter</p> <p>2 eetlepels graanmosterd 2 eetlepels scherpe mosterd Cayennepeper Peper Zout 1 citroen</p> <p>Spinazie + aardappelen 1,5 kilo wilde spinazie 2 sjalotten 5 teentjes knoflook</p> <p>1,5 kg kruimige aardappelen 3 eidooiers 1 dl ml melk 50 gram boter Nootmuskaat</p> <p>Gefrituurde spruitjes 1 kilo spruitjes 400 gram bloem 200 gram panko 4 eieren Arachideolie Zout peper</p>	<p>Klop de eidooiers in een steelpan met de witte wijn en het water. Gebruik een garde en beschrijf een 8 zoals bij sabayon. Je klopt vanuit de pols en draait de pan af en toe zodat je overal komt. Zet de pan op een niet te hoog vuur en blijf kloppen. Haal de pan van het vuur zodra de draden van garde in de saus staan.</p> <p>Smelt de boter en voeg het geleidelijk toe aan de saus. Blijf kloppen. Zet de pan weer even op het vuur maar zorg dat de saus niet kookt.</p> <p>Werk de saus af met graanmosterd en scherpe mosterd. Kruid met zout, weinig cayennepeper en peper. Breng de dijonaise op smaak met wat citroensap. Houd warm.</p> <p>Was de spinazie goed, verwijder de stelen en snijd de grote bladeren tot stukjes van 3 cm. Laat uitlekken in een vergiet en slinger het goed droog. Snipper de sjalotten, snijd de teentjes knoflook fijn en fruit het in de boter. Doe de spinazie erbij en laat stoven. Kruid met zout en peper. Houd warm.</p> <p>Schil en kook de aardappelen gaar in gezouten water. Giet de aardappels af.</p> <p>Voeg de melk, boter en eidooiers toe en plet tot een puree. Schep er de spinazie door. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Houd warm.</p> <p>Maak de spruitjes schoon, verwijder de buitenste blaadjes. Kook de spruitjes 5-6 minuten in kokend water. Ze moeten nog frisgroen zijn maar je moet er met een vork makkelijk in kunnen prikken. Laat afkoelen in koud water en daarna uitlekken in een theedoek</p> <p>Zet 3 diepe borden klaar: eentje met bloem, eentje met de losgeklopte eieren en eentje met panko.</p> <p>Paneer de gekookte spruitjes: wentel ze door de bloem, daarna door het ei en daarna door de panko. Verhit de olie in een pan. Test met een stukje brood of de olie heet genoeg is: als het bruist, is de olie heet. Frituur de spruitjes tot ze goudbruin zijn. Niet te veel tegelijk om te voorkomen dat de temperatuur olie te veel daalt. Laat de gefrituurde spruitjes uitdruppen op keukenpapier.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<p>Skrei 16 filets skrei a 125 gram 8 takjes verse tijm 4 teentjes knoflook 50 gram boter olijfolie</p>	<p>Kruid de skrei met zout en peper. Verwarm de olie in een koekenpan en bak de skrei 2 minuten op de huidkant. Draai de skrei om. Voeg de tijm, de teentjes gekneusde knoflook en de boter toe. Bak nog 4 minuten en lepel de boter continue over de skrei.</p> <p>Opmaak Serveer (1 cm hoog) spinaziepuree in een ring van 10 cm op een warm bord. Leg de gebakken skrei hier bovenop en garneer met de dijonaise. Leg hier 3 gefrituurde spuitjes naast.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Nagerecht

Crème van chocolade met ananas en kardemonijs

<p>Crème van chocolade 7 dl slagroom 3 dl melk 400 gram pure chocolade 100 gram suiker 1 vanillestokje 400 gram eierdooiers rietsuiker</p> <p>Ananas 2 Ananassen 3,5 dl witte wijn 750 ml water 1 vanille stokje 1 citroen 200 gram suiker 6 kruidnagels 1 stengel citroengras 1 blaadje laurier enkele saffraandraadjes</p> <p>Kardemomijs 5 dl melk 5 dl slagroom 200 gram eidooiers 200 gram suiker 50 gram kardemomzaadjes</p> <p>Tuille 170 gram poedersuiker 60 ml sinaasappelsap 50 gram boter 50 gram bloem 20 gram sesamzaadjes 20 gram maanzaad</p>	<p>Breng melk aan de kook; schenk over de chocolade en roer tot alle chocolade opgelost is. Breng slagroom, suiker en vanille aan de kook en laat even trekken. Zeef de room bij de chocolade en meng met de dooiers. Goed blijven kloppen. Verwarm het mengsel tot 85°C en schenk het in een met bakpapier bedekte vorm (rechthoekig bakblik). Gaar de crème 40 minuten in een oven van 140°C tot het gestold en stevig is. Laat afkoelen (eventueel in de vriezer) en snij in 16 plakjes. Vlak voor het opdienen de crème bestrooien met rietsuiker en met de brander karamelliseren.</p> <p>Schil de ananassen. Snij in vieren en verwijder de harde kern. Breng alle ingrediënten aan de kook en voeg de ananasstukken toe. Breng opnieuw aan de kook en haal van het vuur. Laat in het kookvocht trekken tot gebruik. Snij dunne langwerpige plakken ananas van ongeveer 6 cm lengte met behulp van een warm mes</p> <p>Kneus de kardemomzaadjes in de vijzel. Breng melk, slagroom, suiker en kardemomzaadjes aan de kook en laat even van het vuur trekken. Zeef het mengsel over de dooiers en verwarm tot 75°C. Zeef het mengsel en draai er ijs van in de ijsmachine. Leg de quenelles ijs op bakpapier en laat verder opstijven in de vriezer.</p> <p>Roer poedersuiker, sinaasappelsap, bloem en gesmolten boter tot een papje. Voeg sesam- en maanzaad toe en maak tuilles op bakpapier. Bak de tuilles ongeveer 10 minuten in een oven van 175°C tot goudbruin en krokant. Leg de tuilles op een deegroller om een krul te maken.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Caramelsaus

150 gram suiker
150 gram slagroom
2,5 gram zout

Doe de suiker met een scheutje water in een schoon RVS pannetje en zet op middel vuur. Zodra de karamel begint te kleuren roer met een garde tot alle suiker is opgelost. Pas op dat het niet gaat koken. Verwarm de slagroom, voeg toe aan het pannetje (van het vuur) en roer voorzichtig de slagroom erdoor. Verwarm de caramelsaus nog even op en laat afkoelen. Doe over in een spuitzak.

Opmaak

Verdeel enkele plakken ananas op de borden. Spuit wat caramelsaus rondom. Leg een plakje chocolade creme tegen de ananas aan. Leg een tuille op de ananas met daarin een quenelle ijs.