

Menu Maart 2020
Jeudix, Groep 10

Hans Enke, Bas Hulsbergen, en Marius de Mol

Voorgerecht

Coquilletartaar met witte chocolade

Tussengerecht

Bapao met drie vullingen

Hoofdgerecht

Duif in zoutkorst, perencrème en pastinaak

Nagerecht

Arlette met terrine van appel en venkelis

Voorgerecht: Coquilletartaar met witte chocolade
 (Vrij naar Heston Blumenthal)

Ingrediënten:	Bereiding:
Visbouillon 0,75 kg witvisgraten 75 gr ui 50 gr wortel 40 gr selderij 50 gr champignons 1 teen knoflook 75 gr tomaat 1 dl witte wijn 50 ml Noilly Prat 2 gr venkelzaad 1 takje tijm 3 dragontakjes 2 dikke repen citroenschil olijfolie 1 l. water	Spoel de graten af met koud water. Dep de graten droog met keukenpapier. Bak vervolgens in een dun laagje olie zonder ze bruin te laten worden. Zet apart. Snijd de groenten en de knoflook fijn en bak deze kort in een laagje olie in een koekenpan. Laat 20 minuten zweten op laag vuur tot de groenten zacht zijn. Voeg de wijn en Noilly Prat toe en laat koken totdat het vocht bijna verdampt is. Voeg dan de visgraten en 1 liter water toe en laat het geheel 20 minuten zachtjes koken. Voeg het venkelzaad, de kruiden en de citroenschil toe. Verhit nog gedurende 15 minuten. Laat de bouillon licht afkoelen en schenk deze door een zeef en door een kaasdoek. Kook de visbouillon verder in tot 1 dl.
Garnalenolie 3 dl olijfolie 500 gr rivierkreeft (diepvries, ontdooid)	Verhit de olie in een grote pan tot hij zeer heet is (damp). Voeg de rivierkreeft toe en bak zeer kort aan. Haal de pan van het vuur en laat de rivierkreeft afkoelen. Giet ze af en bewaar de olie.
Coquilletartaar 32 grote coquilles 40 ml citroensap 15 gr bieslook 25 ml walnotenolie 10 ml sherryazijn zout	Snijd de coquilles in blokjes van 5 mm. Snijd de bieslook in een lengte van 5 mm. Breng de coquilles op smaak met de bieslook, olie, en azijn. Eventueel verder op smaak brengen met wat zout. Het citroensap ongeveer 5 minuten voor het uitserveren toevoegen om garen te voorkomen. Zet tot de opmaak afgedekt weg.
Chocoladeschuim 25 ml druivenpit olie 225 gr wortel 75 gr prei 50 gr venkel 75 gr kastanje- champignons 50 gr sjalot 2 tenen knoflook 25 zwarte peperkorrels 1 gr korianderzaad	Snijd de groenten fijn en bak deze samen met knoflook, peperkorrels en korianderzaad in ongeveer 15 minuten zacht. Voeg de Noilly Prat toe en laat het mengsel inkoken tot het stroperig is. Voeg de peterselie, 1 dl visbouillon, (zie hierboven) slagroom en melk toe. Breng het mengsel langzaam aan de kook en laat van het vuur af afkoelen. Zeef en bewaar in een schone pan. Warm het chocoladeschuim vlak voor het uitserveren op

1 dl visbouillon 100 ml Noilly Prat 2 takjes peterselie 2 dl slagroom 2 dl halfvolle melk zout 75 gr witte chocolade (Callebout pellets) 9 gr lecithine Gebakken coquille 16 coquilles garnalenolie zout Opmaak 80 gr haring-eitjes 36 erwtscheuten 20 gr wit chocoladeschaafsel garnalenolie	en roer de chocolade er doorheen totdat deze volledig is gesmolten. Voeg de lecithine – opgelost in een klein beetje water- toe en klop met de staafmixer tot schuim. Giet een klein beetje van de garnalenolie op een bord en doop de coquilles in de olie. Kruid ze met zout en bak ze kort voor het uitserveren in een hete en droge pan. Maak in een diep bord een rondje (6 cm) van de coquilletartaar. Leg de gebakken coquille hier bovenop. Garneer met haring-eitjes, erwtscheuten en wat chocoladeschaafsel. Giet het chocoladeschuim om de tartaar. Sprenkel wat garnalenolie op het schuim. Direct uitserveren.
--	--



Tussengerecht: Bapao op drie verschillende wijzen

(Vrij naar Pascal Jalhay)

Ingrediënten:	Bereiding:
Bapao voor de kip 250 gr patentbloem 10 gr gist 1 dl melk 1 dl water 30 gr suiker 6 gr fijn zeezout 10 druppels groene kleurstof Kipvulling 25 gr bosuien 2 tenen knoflook 25 gr cashewnoten 2 cm laos wortel 4 laurierblaadjes 350 gr kipgehakt 50 ml zoete sojasaus Kokosolie Zout	Voeg de kleurstof aan het water toe. Kneed de bloem met gist, melk, het gekleurde water, suiker en zeezout door elkaar tot alles goed gemend is. Laat het deeg op een warme plek, afgedekt met folie, in minimaal 30 minuten rijzen. Snijd de bosuien in smalle ringen. Pel de knoflook en hak hem fijn. Hak de cashewnoten fijn. Bak het kipgehakt in een beetje kokosolie lichtbruin in de wok. Voeg de bosui, knoflook, laos en laurierblad toe. Laat op een laag vuur stoven tot het vocht verdampt is. Roer de zoete sojasaus en de cashewnoten erdoor en stoof op een zacht vuur nog 10 minuten. Breng de kipvulling op smaak met wat zout en laat afkoelen. Verwijder het laurierblad.
Bapao met kipvulling	Bestrooi het werkblad royaal met bloem. Vorm het deeg tot een rol en positioneer in 16 stukjes van ca. 20 gr. en draai hier bolletjes van. (Ongeveer ter grootte van een bitterbal) Druk ze met je duimen open en vul met de afgekoelde vulling. Sluit ze goed. Plaatst ze met de gevouwen zijden op een bakplaat met bakpapier. Laat afgedekt nog minimaal 30 minuten op een warme plek rijzen.
Topping voor de kip 100 gr pastinaak Olijfolie Zout	Maak de pastinaak schoon en snijd van het middengedeelte (ø ca.5 cm) met de snijmachine dunne plakjes van ca. 2 mm. Licht insmeren met olie en in een oven van 160° C in ongeveer 20 minuten bakken. Af laten koelen.
Bapao voor de garnalen 250 gr patentbloem 10 gr gist 1 dl melk	Voeg de kleurstof aan het water toe. Kneed de bloem met gist, melk, het gekleurde water, suiker en zeezout door elkaar tot alles goed gemend is. Laat het deeg op een warme plek, afgedekt met folie, in minimaal 30 minuten rijzen.

1 dl water
30 gr suiker
6 gr fijn zeezout
10 druppels rode
kleurstof

Garnalenvulling

3 tenen knoflook
3 cm gemberwortel
10 gr garnalenpasta
30 gr bosuien
200 gr Hollandse
garnalen
kokosolie
zout

Bapao met garnalen- vulling

Topping voor de garnalen

150 gr aardappel
Olijfolie
Zout

Bapao voor de geit

250 gr patentbloem
10 gr gist
1 dl melk
1 dl water
30 gr suiker
6 gr fijn zeezout

Geitenvulling

150 gr ui
3 tenen knoflook
2 cm laos
50 gr bosuien
350 gr geitengehakt
2 gr sambal trassie
50 ml zoete sojasaus
kokosolie

Pel de knoflook en hak de gemberwortel fijn. Vijzel de knoflook, gemberwortel en garnalenpasta tot een fijne pasta.

Snijd de bosui fijn in kleine ringetjes. Verhit de kokosolie en voeg de pasta en bosui toe en bak alles 1 minuut. Voeg de garnalen toe, breng de garnalenvulling op smaak en laat afkoelen.

Bestrooi het werkblad royaal met bloem. Vorm het deeg tot een rol en positioneer in 16 stukjes van ca. 20 gr. en draai hier bolletjes van. (Ongeveer ter grootte van een bitterbal) Druk ze met je duimen open en vul met de afgekoelde vulling. Sluit ze goed. Plaatst ze met de gevouwen zijden op een bakplaat met bakpapier. Laat afgedekt nog minimaal 30 minuten op een warme plek rijzen.

Boen de aardappel schoon, was en maak zeer goed droog met keukenpapier. Snijd er op de mandoline schijfjes van (ca.2 mm). Licht insmeren met olie en licht zouten. In een oven van 200° C in ongeveer 20 minuten bakken (halverwege keren).

Kneed de bloem met gist, melk, suiker en zeezout door elkaar tot alles goed gemend is. Laat het deeg op een warme plek, afgedekt met folie, in minimaal 30 minuten rijzen.
(let op! bij deze bapao wordt géén kleurstof gebruikt)

Hak de gepelde ui en de knoflook fijn, rasp de laos en snijd de bosui in fijne ringetjes. Verhit een scheut olie in de wok en bak het geitengehakt tot het rul is. Voeg de overige ingrediënten toe en laat alles zachtjes stoven tot het geitengehakt gaar is.

Breng de geitenvulling op smaak en laat afkoelen.

Bestrooi het werkblad royaal met bloem. Vorm het deeg tot een rol en positioneer in 16 stukjes van ca. 20 gr. en

A black and white photograph of three gourmet appetizers arranged on a dark, textured slate plate. The first appetizer on the left is a green, rounded base topped with a slice of seared scallop and a small orange garnish. The middle appetizer is a dark, round base topped with a slice of seared scallop and a dollop of green sauce. The third appetizer on the right is a pink, rounded base topped with a slice of seared scallop, a small pile of black caviar, and a garnish of two thin green sticks.

Hoofdgerecht: Duif in zoutkorst, perencrème en pastinaak

(Vrij naar Joris Bijdendijk)

Ingrediënten	Bereiding:
Zoutkorst 2 kg bloem 600 gr fijn zeezout 200 gr grof zeezout 400 gr eiwit 4 eieren 15 gr tijm 0,75 l water Duif 8 tamme duiven zoutkorst 120 ml zonnebloemolie 8 takjes tijm 150 gr eierdooiers peper, zout	Snijd de tijm fijn. Meng alle ingrediënten en kneed tot een deeg. Voeg voorzichtig zoveel water toe tot een soepel deeg is ontstaan. Verwijder de poten en de vleugels. Peper en zout de duif royaal en plaats een takje tijm in de borstholte. Verhit de zonnebloemolie en in een bakpan en braad de duif goudbruin aan (niet garen, alleen van een baklaag voorzien). Rol de zoutkorst (zie hierboven) uit tot 1 cm dikte en vouw om de duif. Plak de randjes dicht met een kwastje en wat water en druk stevig aan. Smeer de buitenkant in met eierdooier, die met een paar druppels water is aangelengd. Bak de duif af in een oven van 180° C gedurende 20 minuten en laat 20 minuten rusten. Fileer de duivenborst en verwijder het vel van de borst.
Duivenpootjes 16 duivenpootjes 700 ml ganzenvet	Was de pootjes goed met heet water. Konfijt in ganzenvet van ongeveer 80 graden C gedurende minimaal 30 minuten (bij voorkeur zo lang mogelijk).
Duivensaus 250 gram kippenlever 32 duivenvleugeltjes 50 gr boter 40 gr sjalot 2 dl witte wijn 8 dl gevogelte fond 100 gr boter 100 ml room 50 ml sherryazijn	Snipper de sjalot. Bak de levertjes en de vleugeltjes stevig aan in 50 gr boter. Voeg de sjalot toe en fruit mee. Voeg de witte wijn toe en kook volledig in. Verwijder de vleugeltjes (deze worden niet meer gebruikt). Voeg de gevogelte fond toe en kook in tot de helft. Voeg de roomboter, room en sherryazijn toe en doe alles in een blender wanneer de boter is gesmolten. Draai tot een gladde massa. Zeef en breng op smaak met peper en zout. (eventueel wat rode wijn toevoegen).
Perencrème	Schil de peren, ontdoe ze van het klokhuis en steeltje en snijd in stukken. Smelt de boter en stoof hierin de peer

10 peren 1 vanillestokje 40 gr boter Poire William Pastinaak 16 (dunne) pastinaken 100 gr boter 2 dl kippenbouillon zonnebloemolie Opmaak 100 gr pistachenoten ganzenvet	samen met het merg en stokje van de vanille en de Poire William helemaal gaar op laag vuur. Verwijder het stokje en maak een egale massa met de staafmixer. Bewaar in een spuitzak in de warmhoudkast. Was de pastinaak en bak aan in de olie tot ze licht beginnen te kleuren. Voeg de boter toe en laat deze licht bruin worden. Blus af met een deel van de bouillon. Wacht tot deze is ingekookt en voeg weer wat toe. Herhaal dit tot de pastinaak gaar is. Als de pastinaken dik zijn dan gebruiken we het onderste, dunne, deel voor het bovenstaande. Het bovenste deel koken we gaar en maken hiervan een puree die we op smaak brengen met wat room, peper en zout. Bak het gekonfijte pootje op de huidzijde in een beetje ganzenvet totdat de huid krokant is. Rasp of maal de pistachenoten tot een fijn poeder. Doop de buitenkant van de duivenborstfilet in het pistachekruim en leg midden op het bord. Maak het gerecht af met de pastinaak, peer en de saus.
---	---



Nagerecht: Arlette met terrine van appel en venkelij
 (Vrij naar Heston Blumenthal)

Ingrediënten:	Bereiding:
Venkelij 6 gr venkelzaad 4 dl volle melk 4 dl slagroom 10 eidooiers 200 gr kristalsuiker zout Appels 5 appels 200 gr ongezouten boter 250 gr witte basterdsuiker Appelgelei 500 gr bruine suiker 400 gr ongezouten boter 1 l appelsap 30 ml citroensap 60 gr gelatine	Kneus het venkelzaad in een vijzel met een stamper. Giet de melk in een pan, roer het venkelzaad en het zout erdoor en verwarm alles rustig tot er belletjes langs de rand ontstaan, maar de melk niet kookt. Neem de pan van het vuur, roer de room erdoor en laat dit alles 15-20 minuten trekken. Klop de eidooiers in een mengkom met de suiker tot een bleke, luchtige massa en klop ze zeer geleidelijk door het roommengsel. Zet de pan op laag vuur en verwarm het roommengsel al roerend tot het een custardvla is die de bolle kant van de lepel bedekt. (Niet laten koken!) Giet de vla in een kom en laat hem afkoelen. Druk hem door een zeef om de stukjes venkelzaad te verwijderen en koel af. Draai het mengsel in een ijsmachine tot ijs Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in partjes van ongeveer 2 mm dik. Leg dakpansgewijs in een met bakpapier bedekte ovenschaal. Snijd de boter in blokjes en smelt in een steelpan. Strooi de basterdsuiker in de pan zodra de boter is gesmolten. Verhit op halfhoog vuur zonder te roeren tot een bruine karamel ontstaat. Neem de pan van het vuur en schenk over de appels. Bak in ongeveer 20 minuten in een oven van 195° C. Laat goed afkoelen en snijd in plakken van 3 x 8 cm. Week de gelatine 5 minuten in koud water. Knijp uit en verwarm in een beetje water. Smelt de suiker in een diepe pan op matig-hoog vuur. Roer met een houten spatel als de helft van de suiker gesmolten is. Laat donker van kleur worden. Snijd de boter in blokjes en spatel deze goed door het mengsel. Voeg tijdens het roeren kleine beetjes appelsap toe zodat harde stukjes karamel hierin oplossen. Breng de gesmolten suiker zachtjes aan de kook. Voeg de het citroensap toe. Kook in tot een mooie siroop ontstaat. Haal de pan van het vuur. Voeg de gelatine toe. Giet het mengsel op een met bakpapier bedekte bakplaat en laat minimaal twee uur afkoelen.

Arlette 900 gr roomboter-bladerdeeg 200 gr poedersuiker Vanillezout 1 vanillestokje 6 gr grof zeezout Rozenwaterroom 30 gr poedersuiker 2 dl crème fraîche 2 dl. slagroom 5 druppels rozenwater Venkelzaad 20 gr venkelzaad 20 gr suiker Opmaak 2 Granny Smith arlette-kruimel	Snijd in rechthoeken van 3 x 8 cm en bewaar tussen vetvrij papier in de koelkast tot uitserveren. Verwarm de oven op 200° C. Plaats een plakje bladerdeeg op een vel vetvrij papier en rol het zo dun mogelijk uit terwijl regelmatig met poedersuiker wordt bestoven (suiker moet goed in het deeg trekken). Snijd de plak doormidden en plaats tussen twee vellen bakpapier. Herhaal dit voor de andere vellen. Bak de vellen geklemd tussen 2 bakplaten in ongeveer 15 minuten tot ze goudbruin zijn (regelmatig controleren op eventueel aanbranden). Haal uit de oven en snijd snel in rechthoeken van 4 x 8 cm. Laat afkoelen en bewaar in een vershouddoos. Bewaar het afsnijdsel en verkruimel dit voor de opmaak. Meng het merg van het stokje met het zeezout. Klop de crème fraîche met de poedersuiker. Klop in een aparte kom de slagroom en het rozenwater tot zachte pieken. Vermeng beide mengsels (niet te lang!). Schep de room in een spuitzak en bewaar in de koeling. Rooster het venkelzaad in een koekenpan. Strooi de suiker erover en spatel het, zodra hij smelt door het venkelzaad. Schep het zaad op een met vetvrij papier bedekte bakplaat en laat afkoelen. Snijd de appel brunoise. Plaats een arlette-rechthoek op een bord, plaats er een appelgelei-rechthoek bovenop, gevolgd door weer een arlette-rechthoek. Plaats er voorzichtig een appelrechthoek op en daarop nog een arlette-rechthoek. Spuit hierop in kleine dotjes het rozenwatermengsel. Plaats er weer een arlette-rechthoek bovenop. Meng in een kom de verkruimelde arlette, venkelzaad en vanillezeezoutmengsel en strooi dit bovenop de (laatste of) bovenste arlette-rechthoek. Plaats enkele blokjes appel op elke arlette.
--	---



	Leg een klein beetje verkruimelde arlette op het bord en plaats hier een bolletje venkelijs op. Serveer direct uit.
--	---

