

Menu Maart 2024

‘Tant de Bruit’, Dames 4

Ada Vaneker, Diane Post, Daisy de Bruijn en Annemie Kroeze.

Amuse

Eendenlever | Ruby chocolade | Amandel

Voorgerecht

Tonijn | Gezuurde mini groentes | Serranoham | Saffraan

Tussengerecht

Gebakken coquille | Asperge | Sereh | Briochebrood

Hoofdgerecht

Lamsrack | Raapstelen | Wortel | Honing-tijmsaus

Nagerecht

Pavlova | Verveine | Roodfruit | Verjus

Amuse

Ruby ei gevuld met eendenlever

16 Eieren	LET OP: bewaar de inhoud van de eierschalen voor het nagerecht! Onthoofd boven een kom met de eier-clack de eieren en haal voorzichtig het hoedje eraf. Giet vervolgens de inhoud van elk ei voorzichtig door de eischeider in een kopje, waardoor je eiwit en eiwit scheidt. LET OP eieren boven een apart bakje scheiden om te voorkomen dat een lekke eierdooier de gehele schaal met eiwit besmeurd. Schenk het eiwit in een schaal en doe het eiwit in een andere schaal. Herhaal dit voor alle 16 eieren. Bewaar 55g eiwit voor de crème en 22 g eiwit voor de saffraanmayonaisse van het voorgerecht en de inhoud van 1 ei (eiwit + eiwit) voor het briochebrood. Bewaar de overige eiwitten voor het nagerecht en bewaar tevens het resterende gescheiden eiwit. Was de eierschalen en droog ze om vervolgens te kunnen vullen.
Kruidkoek vlinders 100 g roomboter 100 g eiwit 100 g bloem 1 kruidkoek met gember	Verkruimel de kruidkoek en droog tot deze helemaal krokant is in de oven op ca. 40° C of de laagste stand van de oven. Doe dit 30 minuten in de oven. Draai de kruidkoek door in de blender tot poeder. Smelt de roomboter in een pan. Doe 100 g van de kruidkoekpoeder in een litermaat en voeg dit samen met de gesmolten boter en de overige ingrediënten. Mix met de staafmixer het beslag glad. Strijk met een paletmes het mengsel goed in de vlindermal. Bak deze 7 min op 170° C. Maak de vlindertjes voorzichtig los terwijl ze nog warm zijn en druk ze uit de vlindermal.
Crème 375 g volle melk 135 g slagroom 35 g kristalsuiker 55 g eiwit 8 g gelatine 375 g eendenlever Zwarte peper Fijn zout 16 eierschalen	Week de gelatine in koud water. Snij de eendenlever in stukjes. Breng de melk met slagroom aan de kook, haal van het vuur en laat afkoelen tot ca. 60° C. Meng suiker met het eiwit. Roer het eiwitmengsel door het melkmengsel en gaar tot 80° C. Knijp de geweekte gelatine uit en spatel ze door de warme massa tot de gelatine is opgelost. Roer er

Ganache 5 g gelatine 135 g slagroom 350 g slagroom 3 g bietenpoeder 200 g ruby chocolade Amandeldragees 70 g amandelen 135 g ruby chocolade Opmaak Ca. 70 g zwarte kikkererwten	vervolgens de eendenlever in stukjes door en meng deze tot een gladde massa met de staafmixer. Voeg peper en zout toe naar smaak. Schenk de eendenlevercrème halfvol in de eierschalen en zet in de koelkast om op te stijven. Week de gelatine in een grote hoeveelheid koud water. Breng de 135 g slagroom met de bietenpoeder aan de kook. Haal het pannetje van het vuur en meng eerst de uitgeknepen gelatine en de Ruby chocolade erdoor tot deze opgelost is. Klop de 350 g slagroom lobbige en spatel deze door het chocolademengsel. Roer het mengsel glad. Doe het mengsel in de spuitzak met een gekarteld spuitmondje (ca. 8 mm diameter) en laat dit in de koelkast opstijven. Verwarm de oven voor op 160° C. Verdeel de amandelen over een bakplaat op bakpapier en rooster ze ca. 18 minuten in de oven. Smelt de ruby chocolade au bain marie. Hak de geroosterde amandelen grof. Schep de gehakte amandelen door de gesmolten ruby chocolade, spreid ze uit op bakpapier en laat ze goed uitharden. Neem de eierschalen met de eendenlevercrème uit de koelkast, doe wat gedrageerde amandelen in de eierschaal en vul vervolgens de eierschaal met de ganache. Garneer de ganacherozetten met wat gedrageerde amandelen en een kruidkoek vlinder. Gebruik een diep bord, vul deze met zwarte ongekookte kikkererwten en zet hier het gegarneerde eitje in. *** LET OP*** Gooi de kikkererwten na gebruik niet weg, maar doe dit in de plastic bak voor hergebruik.
--	---

Voorgerecht

Tartaar van sashimi tonijn met gezuurde mini groentes en saffraanmayonaise

Tartaar van sashimi Tonijn 800 gr sashimi tonijn 2 sjalotten (ca. 130 gr.) 50 g kappertjes, fijngesneden 40 g olijfolie Tabasco Worcestershire saus peper en zout	Snij met een vlijmscherp mes de tonijn tot een mooie tartaar. Snij de sjalotten en de kappertjes fijn. Meng de sjalotten en kappertjes door de tonijntartaar en maak hoog op smaak met peper en zout en de rest van de ingrediënten. Zet koel en afgedekt weg.
Zoetzure mini-groentes 32 rode tomaten 32 Kesbeke fijne cornichons augurken 2 rode pepers 32 Kesbeke kleine zilveruitjes 60 gram kappertjes 4 Mini maiskolfjes 32 kleine roosjes Romanesco	Snijd de tomaten doormidden en Snijd de rode peper doormidden en verwijder de zaadlijsten. Snijd in dunne ringen. Doe deze samen met alle andere groentes, behalve de roosjes Romanesco en maiskolfjes, in een grote schaal. Blancheer de kleine roosjes Romanesco en doe daarna in koud water. Giet het water vervolgens af. Snijd de maiskolfjes dun (ca. 1 cm). Doe de maiskolfjes en geblancheerde Romanesco in een aparte schaal.
Marinade 2 teentjes knoflook 2 laurierblaadjes 4 kruidnagels 20 g zout 250 g suiker 250 g water 400 g witte natuurazijn	Kneus de knoflook, scheur de laurierblaadjes in. Meng alle ingrediënten voor de marinade en breng aan de kook. Even laten pruttelen totdat alle smaken goed zijn opgenomen. Giet 1/3 van de hete marinade over de schaal met roosjes Romanesco en maiskolfjes en laat dit afkoelen. Laat de overige marinade iets afkoelen, giet deze vervolgens over de overige groentes (tomaten, augurken, kappertjes enz.) en laat ook dit afkoelen.
Saffraanmayonaise 150 ml sojaolie 22 g eidooiers van Amuse 12 g witte wijn 24 draadjes saffraan 1/4 teentje knoflook, geperst 7,5 g dijon mosterd gembersiroop 10 g sinaasappelolie	Verwarm de sojaolie in een pannetje met de saffraandraadjes tot 60°C. Haal van het vuur en laat minimaal 30 minuten intrekken en terug koelen. Klop de eidooiers, knoflook, de sinaasappelolie, mosterd, zout, wat peper en 1 eetlepel saffraan sojaolie met de staafmixer tot er een lichtgekleurd, romig mengsel ontstaat. Voeg tijdens het mixen heel voorzichtig en langzaam het restant van de olie toe tot de mayonaise dik, romig en glad is.

sojasaus zeezout en peper	Breng de mayonaise op smaak met de gembersiroop en sojasaus. Eventueel nog extra peper en zout en doe de mayonaise vervolgens in een spuitzak.
Chips van Serranoham 50 g Serranoham 25 g honing 25 g witte wijnazijn	Verwarm de oven voor op 160° C. Meng de honing en de witte wijnazijn door elkaar tot een ze goed gemengd zijn. Snijd de plakken Serranoham in de lengte doormidden en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Lak de plakken Serranoham af met het honing/azijn mengsel met een kwastje. Leg hier weer bakpapier op en plaats hier nog een siliconenmatje op waardoor de Serranoham mooi plat krokant wordt. Droog de plakken gedurende 13 minuten in een stille oven krokant.
Opmaak 16 blaadjes Affila Cress 32 kapper appeltjes (0-15 mm) Zwarte peper	Plaats het rechthoekige vulvormpje in het midden van het bord en vul deze met de tonijntartaar tot 1 cm hoogte Rangschik de mini-groentes hier bovenop en garneer met 2 kapperappeltjes en blaadjes cress en een Serranochip. Spuut er tot slot een aantal druppels saffraanmayonaise omheen. Top af met een draai zwarte peper.

Tussengerecht

Gebakken coquilles met Asperge-serehcoulis en Briochebrood

Briochebrood 300 g bloem 26 g suiker en 9 g suiker 120 ml lauwe melk 1 ei op kamertemperatuur 125 g zachte boter 7 g gedroogde gist 6 g zout Siliconen mini broodvorm (9 broodjes) Zonnebloemolie Bakspray 1 ei (inhoud vd amuse)	Begin meteen met het deeg voor het briochebrood. Ontdooi de coquilles. Zorg dat je melk lauwwarm is. Voeg de gist en 9 g suiker bij de melk, roer het door en zet het even weg. Het mengsel begint vanzelf te borrelen. Doe de bloem, 26 g suiker, het zout, het ei in de mengkom van je keukenmachine. Voeg de lauwe melk toe en kneed er een soepel deeg van in de keukenmachine. Voeg nu beetje bij beetje de zachte boter toe. Het deeg blijft vrij plakkerig. Hoe langer je kneedt, hoe beter het wordt. Dit kan in de machine, maar ook met de hand. Stort het deeg op een met zonnebloemolie ingevet werkblad. Vet je handen in met de olie en kneed het deeg na, totdat zich een plakkerige bal vormt. Als je een bolletje deeg uit elkaar trekt, moet er een soort van kauwgombal effect ontstaan. Vet een kom in met olie, keer het deeg hierin om, dek het af met een natte lauw-warme theedoek en laat het ongeveer 45 minuten <u>OP EEN WARME PLEK</u> rijzen. (Ideale temperatuur 21-31° C) Het deeg moet zich in volume verdubbelen. Haal het deeg uit de kom en druk de lucht eruit door het deeg opnieuw te kneden. Verdeel het deeg in 9 even grote stukken. Vet de mini broodvormen in met een bakspray en leg in elke vorm een stuk deeg. Knip met de schaar over de lengte van het broodje het deeg in, zodat er na het bakken een broodvorm te zien is. Dek de broodvormen af met een natte theedoek en laat het deeg weer 45 minuten rijzen. Verwarm de oven alvast voor op 180 graden. Doe een laagje water in het bakblik van de oven en lak de broodjes af met een losgeklopt ei. Bak de briochebroodjes in ongeveer 25 minuten af. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.
---	---

Aspergecoulis 700 g netto uitlekgewicht witte asperges Chinese Key Quality 4 stengels sereh 600 ml kippenfond 100 g boter 160 g sjalotjes 1000 ml. slagroom 20 blaadjes djeruk purut zout Coquilles 16 coquilles 30 g boter voor de coquilles Opmaak Borage Cress 2 limoenen Foreleitjes Light sojasaus	16 diepe borden voorverwarmen. Laat de asperges uitlekken in een vergiet en snij ze in stukken. Snijd de bovenkant van de stengels sereh af bij het punt dat ze groen worden, kneus ze. Doe de boter in een steelpan met dikke bodem en zet hem op middelhoog vuur. Let op! De boter mag niet bruin worden - dus als het te snel gaat, zet het vuur dan lager. Snij de sjalot in fijne ringen. Voeg de sjalot-ringen, asperges en sereh stengels toe en fruit ze, terwijl je de steelpan steeds wat heen en weer schuift, op een vrij laag vuur ongeveer 5 minuten of totdat ze glazig zijn. Voeg de fond toe, breng aan de kook en laat 15 minuten koken op middelhoog vuur. Voeg de slagroom en de blaadjes djeruk purut toe en laat dit tot de helft inkoken. Wanneer het een mooie saus is, dus niet te waterig en niet te dik, haal je de steelpan van het vuur. Haal de stukjes sereh en de blaadjes djeruk purut eruit, zeef m.b.v. een grove zeef en pureer het mengsel 2-3 minuten met een staafmixer tot een mooie gladde coulis. Breng op smaak. Houd deze vervolgens warm in de warmhoudkast. Spoel de coquilles onder stromend water af en dep ze droog met keukenpapier (geen peper of zout op de coquilles doen). Doe boter in een koekenpan en laat die op een middelhoog vuur smelten. Voeg, net voordat de boter bruin gaat worden, de coquilles toe. Bak ze ongeveer 1 minuut per kant. Snij de kontjes van de briochebroodjes af en snij vervolgens in gelijke plakjes. (Ongeveer 4 plakjes uit 1 broodje). Verdeel de coulis over de warme diepe borden. Leg 1 coquille in het midden van de coulis. Draai per bord eenmaal met de pepermolen, rasp er wat limoenschil over en garneer met foreleitjes en borage cress. Druppel met een theelepeltje of pipet wat light sojasaus in de coulis langs de coquilles en leg 2 plakjes briochebrood op de rand.
--	---

Hoofdgerecht

Lamsrack met raapstelen stampot en een honing-tijmsaus

Lamsrack 4 st lamsrack 16 takjes rozemarijn 32 takjes tijm 8 teentjes knoflook, geperst grof zeezout zwarte peper vet lamsrack Raapstelen stampot 1000 g Bildtstar aardappelen (netto) 750 g raapstelen 70 g roomboter 4 teentjes knoflook, fijngehakt 40 g kappertjes 60 g crème fraîche 10 g Dijonmosterd Peper en zout Honing-tijmsaus 140 ml runderfond 400 ml rode wijn 80 g verse tijm 320 g honing 180 ml rode port 4 el koude roomboter Peper en zout	Verwarm de sous vide op 54 °C. Haal de kroontjes uit de takjes rozemarijn en bewaar deze voor de opmaak. Bewaar tevens 16 takjes tijm voor de opmaak. Het restant van beide kruiden fijnhakken. Verwijder het vet van de lamsrack gebruik om de racks in af te bakken, voor de gefrituurde knoflook en kaantjes voor garnering. Wrijf de lamsracks in met een mengsel van olijfolie, rozemarijn, tijm, knoflook en peper en zout. Vacumeer de racks per stuk en gaar deze in de sous vide op 54 graden minimaal 60 minuten. (haal uit de sousvide juist voor het afbakken) Haal de racks uit de vacumeerzak verwijder de kruiden en dep ze droog . Verhit het vet op hoog vuur en bak de racks in 2 a 3 minuten bruin, arroseer tijdens het bakken in de pan, voeg op het laatst nog verse peper toe. Snij per persoon twee ribbetjes. Schil de aardappelen. Kook de aardappelen in ongeveer 15 minuten goed gaar. Giet af en zet even weg met het deksel erop. Spoel de raapstelen goed schoon, dep ze droog en hak fijn. Meng de crème fraîche met de mosterd en breng op smaak met peper en zout. Laat de boter in een ruime pan smelten en fruit hierin de fijngehakte knoflook aan. Voeg de kappertjes toe. Zet het vuur nu hoog en roerbak kort hierin de raapstelen. Zet het vuur uit. Prak de aardappelen en roer het crème fraîche mengsel erdoor. Schep de geprakte aardappelen nu bij de raapstelen en meng. Breng eventueel nog op smaak met peper en zout. Kook de fond tezamen met de rode wijn tot 1/3 in. Voeg vervolgens de honing, port en de tijm toe aan de saus. Breng eventueel de saus op smaak met peper en zout. Haal de grove takjes van de tijm uit de saus. Bind de saus door koude klontjes boter toe te voegen (eventueel met maizena afbinden). Let op: na het binden van de saus direct uitserveren!
---	--

Kaaskrokantje 125 g goudse kaas	Verwarm de oven op 200°C met boven en onder warmte. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Strooi per koekje, twee theelepels kaas op het bakpapier en spreid uit tot een rondje van ca. 5-7 cm doorsnede. Bak de kaaskoekjes in de voorverwarmde oven 5 minuten. Haal uit de oven om ze af te koelen. De kaaskoekjes zijn klaar als ze krokant en afgekoeld zijn.
Wortel 8 worteltjes Honing boter	Worteltjes over dwars doormidden snijden en beetgaar blancheren. Voor uitserveren in boter met honing karameliseren.
Gefrituurde knoflook 8 tenen knoflook Vet van lamsrack	De tenen in dunne plakjes snijden en kort in het vet goudbruin frituren.
Vetkaantjes Vet van lamsrack	Vet krokant uitbakken
Opmaak Ronde vorm (10-12 cm) Takje tijm Kroontje rozemarijn Vet kaantjes	Schep in de ronde vorm de raapstelen stampot op het bord. Drapeer hier bovenop 2 ribbetjes. Plaats een worteltje op het bord. Giet wat saus rondom stampot en garneer af met een takje tijm, kroontje rozemarijn, het kaaskrokantje, 3 gefrituurde knoflookplakjes en enkele vetkaantjes.

Nagerecht

Pavlova met gemengd fruit en verjus-ijs

Verjus-ijs 300 ml melk 20 g melkpoeder 74 g glucose stroop 5 g cortina (ijsemulgator) 36 g eidooier (vd amuse) 6,5 g invertsuiker 128 g kristalsuiker 150 ml verjus 192 ml water Pavlova 270 g eiwitten (vd amuse) 450 g kristalsuiker 11g maizena 15 g balsamicoazijn 1 steranijs Yoghurt 200 g Griekse yoghurt 5 g poedersuiker 1 steranijs Verveine-gel 200 ml water 3 takjes verveine 2 g agar	Breng in een pan de melk met de melkpoeder en de glucosestroop aan de kook. Meng intussen de eidooier met de invertsuiker en de kristalsuiker in een kom. Schenk wat van het hete melkmengsel bij het eierdooiermengsel en roer goed. Roer dit weer door het hete melkmengsel en laat een paar minuten garen totdat het mengsel begint te binden. Schenk het melkmengsel door een zeef en laat afkoelen. Meng de verjus en het water door het melkmengsel. Smeer de cortina aan het roerwerk van de ijsmachine. Draai de ijsbasis in de ijsmachine tot ijs en bewaar in de vriezer. Verwarm de oven op 120°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Vijzel 1 steranijs en zeef zodat je poeder overhoud. Klop de eiwitten in de kitchenaid. Voeg de kristalsuiker in kleine hoeveelheden toe tot mooie stijve pieken. Klop en spatel tenslotte de maizena en de balsamicoazijn door het eiwitmengsel. Schep het eiwitmengsel in een spuitzak en spuit er op de bakplaat 16 mooie ronde bollen van (ca. 5 cm). Maak er met de bolle kant van natte lepel een diep kuiltje in en bestrooi met gemalen steranijs naar smaak. Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven en laat de pavlova's ca. 60 min drogen. Zet daarbij de oven op een klein kiertje. Zet na 60 min de oven uit en laat de pavlova's in de oven afkoelen. Vijzel de steranijs. Meng alle ingrediënten door de yoghurt en schep in een spuitzak. Bewaar dit in de koelkast. Breng in een pan het water met de verveine en de agar aan de kook. Haal de pan van het vuur en schenk het vocht door een zeef. Laat afkoelen, roer met een garde door en schep in een spuitzak. Bewaar het vervolgens in de koelkast.
--	--

Aardbeiengel 250 ml aardbeien coulis 2,5 g agar	Breng de aardbeien coulis samen met de agar in een pan aan de kook. Haal de pan van het vuur en schenk het vocht door de zeef. Laat afkoelen en roer met een garde door. Schep het in een spuitzak en leg dit vervolgens in de koelkast.
Chocolade schotsen 200 g pure chocolade grof zeezout	Smelt de chocolade au bain-marie. Schenk de gesmolten chocolade op een met bakpapier bekleed plateau. Strijk met behulp van een gebogen paletmes uit tot een dun laagje (ca. 1 mm) en bestrooi met ruim zeezout naar smaak. Laat in de koelkast uitharden, breek dit vervolgens in stukken en bewaar voor de opmaak.
Passievruchten 8 passievruchten	Halveer de passievruchten en schep het vruchtvlees eruit. Bewaar dit in een kom voor de opmaak.
Aardbeien 400 g aardbeien Balsamicoazijn Poedersuiker Vanille extract	Maak de aardbeien schoon en snij door de helft of in kwarten en breng op smaak met balsamicoazijn, poedersuiker en vanille extract.
Amandel krokant 25 g koude boter 25 g bloem 25 g amandelmeel 25 g suiker Snuf zout	Verwarm de oven op 170°C. Doe alle ingrediënten in een kom en maak er met je vingers een kruimelig deeg van. Laat de kruimels afgedekt minimaal een half uur rusten in de koelkast. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de kruimels over de plaat. Bak deze in 14-18 minuten goudbruin en gaar. Haal daarna uit de oven en laat afkoelen. De kruimels worden pas knapperig tijdens het afkoelen.
Opmaak Melissa Cress 150 g bosbessen 150 g frambozen	Leg een Pavlova op het bord. Spuit kleine toefjes van de yoghurt, de verveine-gel en de aardbeiengel in het kuiltje van de pavlova. Doe dit nog een keer aan de rand van de pavlova op het bord. Verdeel het passievruchtvlees om de pavlova op het bord. Garneer het gemengde rode fruit tussen de toefjes op het bord en steek hier de chocolade schotsen ook tussen. Schep op elke pavlova met behulp van twee eetlepels een mooie quenelle van het verjus-ijs. Garneer af met de krokante amandelkrokant en de Melissa Cress.