



Menu -April- 2024

Jos Koenders, Cuisineuf, heren 9

Voorgerecht

Zalmtartaar met mango, smokey mayonaise en avocado crème

Tussengerecht

Garnalen bitterbal met mille feuille van rode biet

Hoofdgerecht

Gevulde maïskip daslook met groene asperges en morilles

Nagerecht

Poffertjes, appelsorbet met dragon en limoen

Voorgerecht

Zalmtartaar met mango, smokey mayonaise en avocado crème

Ingrediënten	Bereiding
<p>Pekelen 50 g zout (colorozozout) 40 g suiker 2 steranijs 4 g venkelzaad 1000 g zalm met vel</p> <p>Smokey mayonaise 1 biologische citroen (Rasp naar zalmtartaar) Zonnebloemolie 20 g eigeel Rook aroma Peper</p> <p>Avocado crème 1 rijpe avocado Tuinkers Citroensap Peper Zout</p> <p>Zalmtartaar 1000 g gepekeld zalm 1 st. rijpe mango Rasp van citroen</p> <p>Kokossaus 320 g kokosmelk 25 g gember 1 st. limoen 8 g korianderblad</p>	<p>Maak de zalm indien nodig schoon en trek met een pincet de overgebleven graten eruit. Vijzel steranijs en venkel grof in vijzel. Meng het zout met de suiker en de kruiden en wrijf de vleeszijde van de zalm hiermee in. Leg de zalm met de velzijde in een passende bak. Dek de zalm af met folie en zet onder druk in de koeling voor ca. 90 minuten.</p> <p>Rasp de citroen en geef de rasp door voor de zalmtartaar (rasp afdekken zodat niet uitdroogt). Pers de citroen. Doe het eigeel met 15g citroensap (de rest van de citroensap gaat naar de avocado crème), in een smalle maatbeker, mix dit even en voeg druppelsgewijs de zonnebloemolie toe. Mix met staafmixer tot je een stevige mayonaise krijgt. Voeg voorzichtig enkele druppels rook aroma naar smaak toe en meng nogmaals. Breng verder op smaak met wat vers gemalen peper. Doe de massa in een spuitzak en bewaar in de koeling.</p> <p>Schep het vruchtvlees uit de avocado, voeg er naar smaak citroensap, tuinkers, zout en vers gemalen peper aan toe en mix met de staafmixer in een mengbeker tot een glad mengsel. Doe de massa in een spuitzak en bewaar in de koeling.</p> <p>Neem de gepekeld zalm, was goed af en dep droog. Deepskin de zalm (zowel het vel als het bruine deel onder het vel verwijderen door het mes wat te kantelen bij het fileren). Snijd de zalm in dunne repen en snijd er vervolgens blokjes van een ½ cm van. Schil de mango en snijd het vruchtvlees ook in blokjes van ½ cm, meng naar verhouding 3/4 zalmblokjes met 1/4 mangoblokjes. De rest van de mangoblokjes voor opmaak. Voeg de rasp van citroen naar smaak toe en meng nogmaals.</p> <p>Rasp de gember in de kokosmelk (kokosmelk goed schudden!), voeg 30 g limoensap toe en verwarm het geheel. Laat ca. 45 minuten op een temperatuur van ca 60 °C infuseren. Zeef het geheel en blender met het korianderblad. Laat afkoelen.</p>



<p>Kiemsalade Sla mesclune Rode radijs kiemen Olijfolie Citroen Peper</p> <p>Opmaak Citroen</p>	<p><i>Benodigd ca. 15 g per persoon</i></p> <p>Meng de salade en breng op smaak met olijfolie en citroensap en peper. <i>Benodigd ca 8 g per persoon</i></p> <p>Zet in het midden van het bord een steekring 7 cm. Doe hierin de zalm-mangotartaar, druk even aan zodat het mooi bij elkaar blijft. Lepel er de kokossaus omheen, leg enkele blokjes mango op de tartaar, spuit een paar dotjes smokey mayonaise en avocadocrème op de tartaar. Garneer met een toef kiemsalade en wat citroenrasp.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Tussengerecht

Garnalen bitterbal met millefeuille van rode biet

<p>Ingrediënten</p> <p>Garnalenbouillon 1000 g garnaaldoppen 1200 g water 50 g witte wijn 50 g vermouth 1 blaadje laurier 1 teentje knoflook 1 g venkelzaad 3 korianderkorrels 3 peper korrels 2 stengels bleekselder 1 sjalot 10 g tomatenpuree</p> <p>Ragout 350 g Hollandse garnalen, waarvan 32 st naar opmaak 600 g bouillon 80 g roomboter 100 g bloem 8,8 g gelatine 50 g room 40 g eierdooier 2 g bladpeterselie 5 g mosterd Nootmuskaat Zout Peper</p> <p>Paneren Paneermeel fijn 150 g eiwit 10 g bloem Paneermeel grof=panko</p>	<p>Bereiding: Let op: <i>Chefs graag de bouillon op voorhand maken, deze dient voor aanvang van de kookavond op koelkast temperatuur te zijn. (duur voor het maken van de bouillon ca, 1,5 uur)</i></p> <p>Bak de garnalenkoppen aan in olie. Fruit de groenten en kruiden in een andere pan zachtjes aan en voeg de tomatenpuree toe. Laat even mee verwarmen. Voeg de garnalenkoppen, de witte wijn, vermouth en water toe. Laat 45 minuten trekken op 95°C . Giet de bouillon door een fijne zeef. Laat indampen tot gewenste sterkte en volledig afkoelen. Zorg dat je 700 g bouillon overhoudt.</p> <p>Week de gelatine minstens 10 minuten in koud water. Smelt voor de roux de boter in een pan met dikke bodem. Laat de boter bruisen, maar voorkom dat hij bruin wordt. Voeg de bloem toe en laat 1 a 2 minuten doorgaren tot het goudgeel van kleur is en de massa loslaat van de pan. Giet geleidelijk de bouillon bij de roux , steeds wat toevoegend als de vorige hoeveelheid is opgenomen. Laat de ragout al roerend 2 a 3 minuten doorkoken, tot de bloem gaar is. Proef en haal de pan van het vuur als de ragout glanst en niet meer melig smaakt. Knijp de gelatineblaadjes uit en roer ze door de ragout. Roer er vervolgens de room, het eigeel, nootmuskaat, mosterd en naar smaak zout en vers gemalen peper door. Roer de garnalen (behoudens 16 st, die gaan naar de opmaak) erdoor en tot slot fijngehakte peterselie. De ragout is nu klaar, laat hem afgedekt in de koelkast/shockfreezer afkoelen/opstijven (dun uitstrijken, groot oppervlak, 1 uur of langer),</p> <p>Schep met een ijsbolletjestang bollen ragout van ongeveer 25 gram. Rol deze op het aanrecht door het fijne paneermeel tot een balletje. Klop de eiwitten los met een garde en klop de bloem erdoor.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Zonnebloemolie om te frituren</p> <p>Gedroogde tomaat 16 st tomaat toma'rito</p> <p>Millefeuille rode biet 8 rode biet 350 ml bietensap</p> <p>Ingelegde radijs 300 g natuurazijn 200 g water 100 g suiker 3 peperkorrels 1 steranijs 1 blaadje laurier 1/3 rode peper Witte puntradijs (24 st lange witte)</p> <p>Opmaak Sla mesclune (8 g p/p) 32 st garnalen van ragout Balsamico crème</p>	<p>Haal de bitterballen door het eiwit en rol ze daarna door het grove paneermeel. Voor uitserveren frituur de bitterballen 3 minuten in olie van 180°C, nodig 2 p/p.</p> <p>Ontvel de tomaat en droog in de oven ca. 90 minuten bij 85°C.</p> <p>Snijd op de mandoline de biet in plakken zo dun mogelijk. Steek hier rondjes uit van 3 cm en stapel deze op elkaar ca. 2 cm hoog, je kunt ook de plakjes op elkaar leggen en dan uitsteken. (uit de plakjes haal je meerdere rondjes). Het stapeltje vastbinden of met een cocktailprikker bij elkaar houden en in een laag bietensap garen, voorzichtig tegen het kookpunt aan in een kookpot zonder deksel, ca. 1,5 uur. In de gaten houden en indien nodig bietensap toevoegen. Op het laatst mag het bietensap inkoken, stroperig. De stroop bewaren voor het aflakken. De bieten stapeltjes doormidden snijden en op kamertemperatuur reserveren. Je hebt 3 halve nodig p/p.</p> <p>Voor het zoetzuur: meng alle ingrediënten (behalve de radijs) en breng aan de kook. Laat het hierna afkoelen. Snijd de radijs in de lengte doormidden en marineer in het zoetzuur. Bewaar tot uitserveren in de koeling in de marinade.</p> <p>Plaats in een 3/4 cirkel de garnalen bitterballen, rode biet, gedroogde tomaat, garnaaltjes en ingelegde radijs. Werk af met dotjes balsamico crème en sla mesclune.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Hoofdgerecht

Gevulde maïskip daslook met groene asperges en morilles

Ingrediënten	Bereiding:
<p>Gevulde maïskip 1600 g maïskip dijfilet 200 g ricotta 15 g paneermeel 24 g daslook 3 g nootmuskaat</p>	<p>Bereiding:</p> <p><i>Verdeel het vlees en ricotta mengsel in twee en maak twee rouleau 's (kan ook drie) ca. 20x30cm</i></p> <p>Leg dubbele laag folie op de werkbank, twee lagen naast elkaar. Schik het vlees op de folie en vorm een vierkant (20x30 cm). Bedek het met bakpapier en plet het vlees met een steelpan tot een gelijke dikte. Haal het papier weg en herschik het vlees. Snijd de daslookbladeren in fijne reepjes, bewaar de bloemen voor opmaak. Kruid in een kom de ricotta met daslook, nootmuskaat en zout en peper naar smaak en roer dit samen met dusdanige hoeveelheid paneermeel tot een smeùge massa. Smeer het midden van het vlees in met het ricotta mengsel. Rol strak tot een rouleau rol en knoop strak dicht, doe in een vacuümzak, trek vacuüm, gaar sousvide op 65°C (een 2 uur is voldoende) en bewaar.</p>
<p>Aardappelroosjes met spek 800 g vastkokende aardappelen 16 reepjes ontbijt spek 1 sjalot 1 teen knoflook 100 g smeerbare geitenkaas 90 ml melk 1 el honing Verse tijm</p>	<p>Verwarm de oven voor op 170°C</p> <p>Was de aardappelen goed en snijd de ongeschilde aardappelen in dunne schijfjes op de mandoline. Steek rondjes van 4-4,5 cm uit.</p> <p>Leg een reepje spek op het werkblad en schik er enkele aardappelschijfjes op. Rol ze tot een roosje op 1 p/p. Snijd de onderkant bij. Zet de aardappelroosjes rechtop op een met bakpapier bekleed plaatje/schaaltje. Besprenkel de roosjes met wat olijfolie. Kruid met peper en zout en dek af met alufolie laat ze ca 15 minuten in de oven garen.</p> <p>Hak de sjalot en het teentje knoflook fijn, Breng de melk, geitenkaas, sjalot, knoflook, honing en tijm aan de kook en laat op een zacht vuurtje 7 minuten sudderen. Giet het mengsel door een zeef. Haal de roosjes uit de oven en overgiet ze met een beetje geitensaus en werk voor het opdienen af met verse tijm.</p>
<p>Spinazie saus 450g spinazie ½ sjalot ½ prei 2 teen knoflook 2 g komijnpoeder 350 g gevogeltebouillon</p>	<p>Snipper de sjalot, snijd de prei in ringen en snijd de knoflook fijn.</p> <p>Neem een grote pan en verhit hierin olijfolie. Voeg nu de sjalot en de prei toe en fruit dit tot de sjalot glazig is en de prei gegaard. Voeg de komijnpoeder en de knoflook toe en bak even kort mee. Doe de spinazie er in gedeelten bij, totdat alles geslonken</p>



<p>Olijfolie Peper Zout</p> <p>Groene asperges 48 groene asperges Bakpoeder Zout</p> <p>Morilles 48 st morilles gedroogd Olijfolie of boter Calvados Peper Zout</p> <p>Opmaak 6 st champignons daslookbloemen.</p>	<p>is. Voeg de bouillon toe en verwarm kort tot ca. 80°C. Pureer de saus zeer fijn in de blender. Breng op smaak.</p> <p>Snijd de houtachtige uiteinden van de asperges en schil ze tot halverwege, waarbij de bovenkant ongeschild blijft. Blancheer gedurende 2 minuten (of iets langer als het dikke asperges zijn) in kokend gezouten water. (voorzien van bakpoeder om verkleuring tegen te gaan). Afschrikken in ijswater. Bewaar op een met keukenpapier beklede bakplaat op een warme plaats.</p> <p>Voor de bereiding gedroogde morilles zie de verpakking. Bak de morilles net voor het serveren in een koekenpan met een scheutje olie of boter, calvados en kruid naar smaak.</p> <p>Rouleau in folie trancheren, 1 p/p daarna folie verwijderen. Neem een diep rond bord. Lepel de saus midden op het bord, plaats het getrancheerde vlees op de saus, plaats het aardappel-roosje 1 p/p, morilles, de groene asperges, gesneden champignons en daslookbloemen.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Nagerecht

Poffertjes, appelsorbet met dragon en limoen

Ingrediënten	Bereiding
<p>Appelsorbet dragon 240 g suiker 90 g water 2 st limoenen 750 g appels Elstar 1,5 g dragonblaadjes 0,75 g locust 0,75 g guar gom 1 g cortina IJsklontjes</p>	<p>Maak een suikersiroop van de suiker en het water, voeg de locust en guar gom toe en verwarm tot ongeveer 70°C. (mix eventueel met staafmixer) Pers de limoenen tot je precies 50 g sap hebt. (Pers niet tot op het witte deel van de schil, want dan wordt het sap al snel te bitter.) Doe het sap in een grote magnetronbestendige kom of schaal. Van de schil van één limoen snijd je alle witte delen weg en die schillen gaan bij het sap. Schil nu zoveel Elstar-appelen tot je 500 g geschilde en in schijfjes gesneden appel hebt. Doe de schijfjes meteen tijdens het schillen al in de kom met limoensap en schep steeds om zodat alle appel wordt bedekt met wat limoensap. Zet de schaal in de magnetron, stel in op maximaal vermogen en schakel hem 1 minuut in. Schep de appeltjes om en schakel weer 1 minuut in. Ga zo door tot de appeltjes wat zacht beginnen te worden. Ze mogen beslist niet kleuren! Haal nu de limoenschillen uit de kom en blender de appels fijn. Je hebt nu een zure en bijzonder aromatische appelmoes. Laat eventueel geforceerd – au bain marie, maar nu met ijswater – afkoelen tot kamertemperatuur. Voeg 1.5 g verse dragonblaadjes toe en blender fijn tot je nog kleine stukjes dragon in de pulp hebt. Meng met de suikersiroop. Koel terug in de koeling naar 4°C. Doe ca 1g Cortina aan het roerwerk van de ijsmachine en draai ijs van de mix. Doe het ijs in een bewaarbakje of -doos, dek af met bakpapier en bewaar in de vriezer om verder af te koelen en te rijpen.</p>
<p>Poffertjes 200 g bloem 200 g boekweitmeel 2 g zout 10 g gedroogde gist 0,8 l melk 2 eieren 100 g gesmolten boter 40 g appelstroop</p>	<p>Meng de bloem, het boekweitmeel en zout samen in een mengkom. Los de gist en appelstroop op in lauw warme melk, verwarmen tot maximaal 50°C. Giet dit mengsel beetje voor beetje bij de bloem en roer goed met een garde tot je een egaal beslag krijgt. Doe er ook de eieren en boter bij. Als het deeg mooi glad geroerd is, laat je het 45 minuten onder een vochtige keukendoek rijzen tot je een luchtig beslag krijgt. Roer het beslag nog even door en bak er poffertjes van in een poffertjespan. Reken op 5 st per person.</p>



<p>Appelmousse 3 g gelatine 200g appels (Elstar) 40 g suiker 60 g water 4 g vanille pasta/extract 50 g skyr/griekse yoghurt? 100 g room Sap naar gel</p>	<p>Schil de appels. Week de gelatine in koud water. Snijd de appels in blokjes. Verwarm in een kleine pan de appelblokjes, de suiker, het water en vanille. Zodra alles begint te borrelen zet je het vuur laag en laat je het 8 minuten sudderen onder een deksel. Haal vervolgens de pan van het vuur, en zeef het sap (Vang het sap op voor de gel) van de appels boven een kom. Knijp het overtollige water uit de gelatine en roer het door de appelpuree tot een gladde massa. Laat afkoelen op het aanrecht tot het een temperatuur tussen 29-30°C heeft bereikt. Eenmaal afgekoeld, spatel je voorzichtig de skyr in 3 delen door de appelpuree. Klop de slagroom lobbij. Spatel de slagroom voorzichtig in 3 delen onder de appelpuree. Eenmaal glad en homogeen giet je het in een siliconenvorm (halve bol 24 st) Doe in de shock-freezer, moet bevroren zijn om mooi te kunnen lossen</p>
<p>Appel calvados compote 1 appel (Elstar) 1 vanille peul 1 steranijs 100 g suiker 50 g calvados</p>	<p>Schil de appel en snij deze mooi fijn brunoise. Karamelliseer de suiker in een pan. Snij de vanille-peul open, schraap het merg eruit en voeg deze samen met de peul, de steranijs en de appel aan de karamel toe. Blus het mengsel af met de calvados. Flambeer de calvados. Haal de pan van het vuur zodra de vlam gedoofd is. Haal de peul uit het mengsel.</p>
<p>Appelgel 250 g appelsap (van de appelmousse) 2,5 g agar</p>	<p>Kook de appelsap voor de helft in. Mix met de staafmixer de agar door de appelsap en laat nog 1 minuut doorkoken. Giet uit op een RVS-plaatje en laat opstijven in de koeling. Draai de massa glad in de koffiemolen, wrijf indien nodig door een zeef en bewaar in een spuitzak in de koeling.</p>
<p>Appelbolletjes 5 appels (Elstar) 1 steranijs 1 kruidnagel 1 citroen in schijfjes 300 g suiker 300 ml water IJsklontjes</p>	<p>Schil de appels. Kook alle ingrediënten (behalve de appels) op tot een suikersiroop. Laat de siroop afkoelen en passeer ze door een fijne zeef. Draai de appels in bolletjes met een parisienneboor en trek de appelbolletjes vacuüm met de suikersiroop en gaar ze gedurende 60 minuten op 65 °C sousvide (zelfde temperatuur als de maïskip!). Laat de vacuümzak afkoelen in een ijs-bad. Bewaar in de koeling.</p>
<p>Crumble 30 g koude boter 30 g fijne kristalsuiker 60 g bloem</p>	<p>Snijd de boter in stukjes. Leg alle ingrediënten op het werkblad. Wrijf de boter tussen je vingers fijn en kneed het met de overige ingrediënten tot een stevig maar kruimelig</p>



<p>Rasp van ½ citroen Snuf zout</p> <p>Opmaak Poedersuiker Appelstroop Bakje jonge citroenverbena blaadjes</p>	<p>deeg. Verspreid ze over een met bakpapier beklede bakplaat (of bakmatje). Bak in 12-15 minuten op 180°C (boven en onderwarmte) of tot ze goudbruin beginnen te kleuren.</p> <p>Trek een streep appelstroop over het bord. Verdeel de poffertjes (5 st.) over het bord, plaats op 1 poffertje appelmousse, op 1 poffertje een lepeltje compote. Bestrooi de resterende poffertjes met poedersuiker. Plaats de crumble op het bord en geef hier een bolletje ijs op. Werk af met appelgel, gevacumeerde appeltjes en citroenverbena.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------