



Menu Juni 2017

Dames 3

Lide Jannink, Gusta de Kleine, Colette Rijk, Mirjam Hobbelink

**Dorade, in tempura gefrituurde langoustine
met kruidenroom**

*

**Asperges met kalfszwezerik, Nantua saus en brioche
broodje**

**

**Diamant haas met groenten , sjalotten
en polenta bolletje**

**Chocolade Aardbeien en blauwe bessen en kruim met
aardbeiensorbetijs, aardbeien bavarois en kokosslagroom**



Vg Dorade, in tempura gefrituurde langoustine ,kruidenroom

Ingrediënten	Bereiding
<p><u>Voor de dorade:</u> 8 kleine dorades, geschubd.</p>	<p><u>De dorade</u> Fileer de dorades zodat er 16 filets ontstaan. Controleer goed op graten. (Graten gaan naar het tussengerecht) Zet tot gebruik weg in de koeling.</p>
<p><u>Voor de komkommer</u> 1,5 komkommer olijfolie</p>	<p><u>De komkommer</u> Schil de komkommer. Verwijder de zaadjes en snijd de komkommer in stukjes van 1½ bij 1½ cm. Besprenkel de stukjes met een beetje olijfolie en laat ze ca 1 uur warm worden in de dehydrator. (dehydrator op hoogste stand) Controleer regelmatig op de gaarheid. Bewaar de beetgare komkommer op kamertemperatuur.</p>
<p><u>Voor de prei</u> 18 mini preien boter zout olijfolie</p>	<p><u>De prei</u> Snijd het groen van de preien en halveer de preien zodat er twee ronde staafjes ontstaan per prei . Stoof de stukjes prei in 10 minuten gaar in boter met olie.</p>
<p><u>Voor de langoustines</u> 100 g bloem 1 el maïzena 3 g zout 16 grote langoustines 1 l arachide olie</p>	<p><u>De langoustines</u> Pel de langoustines, verwijder het darmkanaal. Zet tot gebruik koud weg. Doe de bloem, maïzena, en het zout in een kom. Doe de olie in een pan. Let er op dat deze tijdig wordt verwarmd (zie afwerking en uitserveren) De olie van de langoustines na gebruik in de keuken zetten, niet door de gootsteen spoelen.</p>
<p><u>Voor de kruidenroom</u> 40 gr. bieslook 200 g crème fraîche 200 g room Zout en/peper 1 ½ bl= 2,7gr gelatine 1 citroen</p>	<p><u>De kruidenroom</u> Week de gelatine in koud water. Laat de room en crème fraîche op kamertemperatuur komen. Verwarm 50 ml. van de room in een klein pannetje. Los de geweekte gelatine op in de room en laat het iets afkoelen. Sla de resterende room en crème fraîche op met peper en zout. Voeg, als de massa mooi dik is de room met gelatine toe aan de massa. Snijd de bieslook fijn en voeg deze ook toe. Proef en breng op smaak met citroensap. Zet tot gebruik koel weg.</p>
<p><u>Voor de prei krokant</u> 1 prei (groot)</p>	<p><u>De prei krokant</u> Snij van de prei linten van 0,5 cm breed. Frituur de linten op 150 graden in de fritusee</p>



Voor de peterselie

olie

80 gr platte peterselie
200 ml olijfolie
2 knoflooktenen
1 limoen
zout en peper

Afwerking

200 ml bruisend
mineraalwater (koud)
3 limoenen
20 gr bieslook

De peterselie olie

Verwijder de steeltjes van de peterselie en was de peterselie goed schoon. Pel de knoflookteentjes. Voeg alle ingrediënten behalve de limoen in de blender. Blender tot een gladde massa is ontstaan zeef deze door een fijn zeef en breng op smaak met limoensap, peper en zout evt.. Breng de olie over in een spuitflesje. Na gebruik de overgebleven olie doorgeven naar het hoofdgerecht.

AFWERKING EN UITSERVEREN

Verwarm de arachide olie tot 180 graden. Maak het beslag voor de tempura af door met een garde ijskoud mineraalwater door het bloemmengsel te kloppen. Haal de langoustines door het beslag en frituur ze in een wok. De dorade filets in een met olijfolie en zout ingewreven schaal leggen op de vleeskant, de huid licht aanbranden met een brander, daarna 5 minuten in een oven plaatsen op 160 graden. Dresseer het bord met de verschillende ingrediënten. Zoals op de foto, leg als laatste een schijfje limoen op de dorade. En bestrooi het bord met geknipte bieslook.



Tg. Asperges met briochebroodje, Kalfszwezerik en Nantua saus

Ingrediënten	Bereiding <u>VUL DE SOUS VIDE MET WARM WATER EN STEL IN OP 85°C</u>
Voor de asperges 36 AA klasse asperges roomboter	De asperges Schil de asperges en plaats er 9 naast elkaar in een sousvide vacumeer zak. Voeg een eetlepel boter toe per



Voor de visbouillon

Graten en van de dorade en schalen van de langgoustines van het voorgerecht

1 prei
 75 g ui
 75 g champignons
 1 winterpeen
 2 takjes tijm
 1 blaadje laurier

Voor de sesamchips

60 g zwart smoked sesamzaad
 10 g malto
 40 g water

Voor de Nantua saus

150 g boter
 120 g sjalotjes
 120 g champignons

750 g= 1 zak koppen en schalen van garnalen
 100gr gepelde hollandse garnalen
 2 el cognac
 300 ml witte wijn
 700 ml visbouillon
 Zelf gemaakt
 2 takjes tijm
 2 blaadjes laurier
 160 g tomaten
 300 g slagroom

Voor het wasabischuim

150 ml Nantua saus
 6 cm Wasabi (tube)
 100ml slagroom

sousvide kookzak . Gaar op 85°C voor circa 25 minuten (dit is afhankelijk van de dikte van de asperges). Direct terugkoelen in koudwater. 16 asperges gaan naar het hoofdgerecht.

De vis bouillon

Maak de groente schoon en snij klein. Bak de groente aan in een beetje olijfolie. Voeg de visgraten en schalen van het voorgerecht toe. Doe er 1,5 l water bij en laat zachtjes 45 minuten doorkoken. Zeef de bouillon en kook in tot 700 ml visbouillon voor de Nantua saus

De sesam chips

Meng het sesamzaad met de malto en voeg het water toe. Breng dit mengsel over op een bakplaat bekleed met bakpapier. Leg boven op het mengsel een vel bakpapier en rol voorzichtig met een deegrol over het sesamzaad mengsel zodat er een 2 mm dikke plak ontstaat. Verwijder de bovenste laag bakpapier en droog de krokant 20 minuten in een oven van 150 graden met hete lucht.

De Nantua saus:

Hak de garnalen fijn. Snij de sjalotjes een de champignons fijn. Bak ze aan in 50 g boter. Voeg de garnalen koppen en schalen toe en bak goed aan. Flambeer met de cognac. Voeg de wijn toe en laat iets inkoken.

Voeg de 700 ml visbouillon, tijm, laurier en fijn gesneden tomaten toe en laat 30 minuten zachtjes doorkoken. Voeg de room toe en laat 10 minuten verder doorkoken. Zeef en breng op smaak met peper en zout. Zet 150 ml van de saus apart voor het schuim. Monteer de saus vlak voor het uitserveren met de rest van de boter of met bindmiddel

Wasabi schuim

Meng de wasabi met de nantua saus voeg de room toe, zeef dit mengsel en breng als het mengsel koud is over in de kidde.

Voeg 2 Co2 patronen aan de kidde toe.



Voor het brioche broodje

350 g bloem
25 gr bakpoeder
350 g creme fraiche
3 eieren losgeklopt
45 g fijne kristal suiker
2 tl zout
1 losgeklopt ei om de broodjes mee te bestrijken

Voor de Zwezerik

800 g Kalfszwezerik
Bloem
Olijfolie

18 kwarteleitjes
1 bakje Borrage cress

Brioche broodje

Verwarm de oven op 180 graden. Meng in een kom bloem en bakpoeder en voeg de crème fraiche toe. Voeg de 3 losgeklopte eieren toe en vervolgens de suiker en het zout. Meng alles in de kitchen-aid met deeghaak tot een zacht deeg. Smeer de cup cake vormpjes zeer dun in met olijfolie en schep het deeg in de cup cake vormpjes net niet helemaal vol. Bestrijk de broodjes met losgeklopt ei en bak ze in een stille oven 20 a 25 minuten gaar.

De zwezerik

Pocheer de zwezerik ongeveer 5 minuten in gezouten water. Laat afkoelen onder druk en verwijder het vlies. Snij in stukjes en haal door de bloem voor het bakken.

AFWERKING EN UITSERVEREN

Kook de kwarteleitjes in 5 minuten gaar en pel ze. Bak de zwezerik op hoog vuur, vlak voor het uitserveren, krokant in de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Maak het bord op met alle onderdelen zoals op de foto. Het wasabischuim pas op het laatste moment op de borden verwerken.



Hg: Diamant haas met groenten ,sjalotten en een polenta bolletje

Ingrediënten

Voor de spitskoolcreme
 250 g kruimige aardappels
 ½ spitskool
 75 ml rundvleesfond

Bereiding

De spitskoolcreme:
 Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken. Kook ze in circa 20 minuten gaar.
 Halveer de spitskool en snijd in grove stukken. Blancheer de kool circa 2 minuten in kokend water met zout. Giet op een zeef en spoel direct af met koud water. Knijp al



125 ml slagroom
1 tl karwijzaad

**Voor de spitkool
garnering**

½ spitskool

Voor de sjalotten

400 gr sjalotten
200 ml rode wijn
350 ml rode port
4 laurierblaadjes
zout en peper

**Voor de polenta
bolletjes**

90 gr Polenta
40 gr boter
40 gr Parrano
geraspte strooikaas
15 gr Knorr
Geconcentreerde
bouillon
485 gr water

**Voor de koolrabi
cylinders**

5 grote koolrabi
50 ml kippenbouillon
(3 gr concentraat op 50
ml)

**Voor de koolrabi
bieten crème**

Afval van de cylinders
1 rode gekookte biet
½ liter kippenbouillon

het vocht uit de kool.

Verwarm de bouillon met de room en karwijzaad. Voeg de spitskool toe en breng aan de kook. Pureer de spitskool in de keukenmachine tot een gladde crème.

Voeg aardappel toe tot het een zalvige consistentie heeft. Breng op smaak met zeezout en peper.

De spits Kool garnering

Pluk voorzichtig een paar grote bladen van de spitkool. Snijd uit deze bladeren niet de hoofd nerf maar 18 zij nerven van 10 cm, mooi bij snijden. Eventueel heel kort blancheren ze moeten stevig blijven.

De sjalotten:

Pel en snijd de sjalotten fijn. Fruit de sjalotten met olijfolie in 10 minuten zacht en glazig. Roer regelmatig, want ze mogen niet te bruin kleuren.

Schenk wijn en port erbij. Voeg laurier toe en laat circa 20 minuten zachtjes inkoken tot de saus heel licht en stroperig wordt. Evt. wat zout en peper toevoegen. Verwijder de laurier.

Voor de Polenta bolletjes

Maak bouillon door de 15 gram geconcentreerde bouillon te mengen met 485 gram water.

Breng bouillon aan de kook en strooi de polenta erin 3 minuten op middelhoog vuur laten koken ,regelmatig roeren.

Voeg dan de boter en de Parmazaanse kaas toe en kook nog 3 minuten op laag vuur constant blijven roeren.

Vul de licht ingevette siliconen vormpjes (halve bolletjes) werk snel. Vorm daarna in de koelkast plaatsen. Voor het uitserveren de bolletjes met de brander licht bruin maken.

De Koolrabi cylinders

Was de koolrabi en snij rechte plakken van 3 cm dik, steek met een ronde steker 2cm doorsnee 36 cylinders uit de plakken. Het afval gaat naar de crème.

Doe de cylinders in een vacumeerzak en voeg de bouillon toe en vacumeer.

Breng water aan de kook in een grote pan en doe de vacumeer zak in de pan en laat 15minuten heel zachtjes koken.

De Koolrabi bieten creme

Snij het afval van de koolrabi in kleinen stukjes , schil de rode biet en snij in kleine stukje

Fruit koolrabi aan in een pan met de boter en voeg de



(15gr concentraat op
500 ml)
50 gr boter

**Voor de
diamanthaas**

2x 800 gr diamant
haas
4 el Dijon mosterd
2 el kaneelpoeder
zeezout
versgemalen peper
olijfolie
250 gr runderfond

100 g hazelnoten
16 asperges van het
tussengerecht
Peterselieolie van het
voorgerecht

kippenbouillon toe en kook gaar (10-15 minuten) pas op
voor aanbranden. Voeg de laatste vijf minuten de
gekookte biet toe
Draai in de blender een gladde crème dit mengsel
eventueel door een zeef drukken crème in een spuitfles of
spuitzak doen.

De diamanthaas

Vul de sousvide met warm water en stel in op 50 graden.
Vacumeer de 2 stukken vlees in 2 vacumeer zakken en
leg in de sousvide wanneer deze 50 graden is. Het vlees
hierin laten liggen tot vlak voor uitserveren. Haal dan het
vlees uit de zakken en wrijf de het vlees in met mosterd.
Masseer het goed in het vlees, anders bakt het los bij het
aanbraden.
Bestrooi het vlees rondom met kaneelpoeder, zeezout en
zwarte peper en druk goed aan.
Verhit olie in een braadpan. Braad het vlees kort, op hoog
vuur, rondom bruin.
Maak een jus van het aanbaksel en de runderfond. Evt.
iets binden met boter of sausbinder.
Apart in een kom op de tafel zetten.

AFWERKING EN UITSERVEREN

Hak de hazelnoten fijn en rooster ze in een droge pan.
Snijd mootjes van 3 cm van de asperges
Maak het bord op met alle ingrediënten zoals op de foto.



**Ng : Chocolade Aardbeien, blauwe bessen en kruim,
aardbeiensorbetijs, aardbeien bavarois en kokosslagroom**

<u>Ingrediënten</u>	<u>Bereiding</u>
Voor de chocolade aardbeien en blauwe bessen:	De Chocolade aardbeien en Blauwe bessen: Smelt 200 gr Chocola tot 40 graden, eventueel au bain marie, pas op, er mag geen water bij de chocola komen.



18 kleine aardbeien
250 gr blauwe bessen
400 gr Callebaut 70 pct
chocola

Voor het aardbeien sorbet ijs

400 gr Aardbeien
150gr suiker
150ml water
1 eetlepel=15gr
prosorbet
25 ml aardbeien likeur
1 citroen

Voor de aardbeien bavaois

300 gr aardbeien
5 blaadjes=6,75gr
gelatine
3 eiwitten
250 gr slagroom
60 gr suiker
50 gr Callabaut 70pct

Voor de kokos slagroom

250 g slagroom
75 g suiker
50 g kokosmelk

Voor het chocolade kruim

150 g bloem
115 g boter
150 g donkere
basterdsuiker
40 g cacaopoeder

Afwerking

2bakjes Atsina Cress

Temper daarna de temperatuur terug naar 32 graden met de ongesmolten chocola.

Prik in het kroontje van de aardbei een sateprikker en haal de aardbeien door de chocola leg op bakpapier om te stollen. Werk snel. Eventueel tussendoor voorzichtig weer opwarmen niet warmer dan 32 graden.

De blauwebessen ook met een sate prikker door de chocola halen. 3 per person.

De choc aardbeien en bessen op het bakpapier in de koeling plaatsen tot uitserveren.

Het Aardbeien sorbetijs

Maak de aardbeien schoon en pureer deze in de magimix
Passeer de pulp door een zeef.

Los de suiker in het water op en voeg toe aan het aarbeien mengsel samen met de prosorbet en de aardbeien likeur en het sap van een halve citroen..

Draai ijs in de kleine ijsmachine.

De aardbeien bavaois

Maak de aardbeischoon en pureer deze in de magimix.
Passeer de pulp door een zeef.

Week de gelatine blaadjes in koud water.

Verwarm 125 gr slagroom en los de gelatin hierin op klop de overige 125 gr slagroom stijf .

Klop de eiwitten met de suiker stijf in de kitchenaid.

Meng het slagroom /gelatin mengsel als deze koud is geworden met de aardbeien pulp. Wacht tot dit mengsel gaat geleren, spatel dan de geslagen slagroom en de eiwitten door het mengsel als laatste de met een mes in kleine stukjes gehakte chocola toevoegen. Laat opstijven in de koelkast eventueel even in de vriezer plaatsen.

De kokos slagroom

Voeg ingrediënten samen en klop tot stevige pieken. Doe dit mengsel in een spuitzak en leg in de koeling.

Het chocolade kruim

Kneed alle ingrediënten samen tot een rul en korrelig geheel ontstaat.

Spread uit op een met bakpapier beklede bakplaat en bak af in de oven op 140 graden in ongeveer 15 minuten.

Afwerking en uitserveren

Maak het bord op met alle ingrediënten zoals op de foto, garneer met Atsina cress.



18 aardbeien (halveren)	
----------------------------	--

