



Menu 1-3-2018

Amuse

Ossenworst - coquille - zoetzuur - piccalilly flan
roomkaas

Voorgerecht

Snoekbaars - zuurkool met zwarte rijst – cèpessaus - shii take -

Tussengerecht

Lam - sardine crème - olijvenkaas in gel
sinaasappel Hollandaise saus

Soep

Broodsoep met ras el hanout en bier en gerookte makreel

Hoofdgerecht

Gevulde varkenshaas - varkensstoof - eryngi
witte kool rouleau

Dessert

Kabinetpudding – chocolademousse - koffieparfait met pecannoten - zeezout



Ossenworst - coquille - zoetzuur - piccalilly flan- roomkaas

Ingrediënten (18 personen)

Zoetzuur

18 st radijsjes
1 st komkommer
1 st gele biet
1 st paarse wortel
3 dl sushi azijn
3 dl suikerwater (half suiker, half water)
50 g geraspte gember
2 st citroengras
1 st rode peper

Piccalilly flan

1½ dl bouillon
150 g knolselderij
1½ dl room
75 g piccalilly
1 g kurkuma
3 blaadjes gelatine
olijfolie
zout en peper

Roomkaas

150 g roomkaas
25 g roggebrood
25 g crème fraîche

Ossenworst

½ kg ossenworst

Coquille

18 st coquille
zout en peper
geklaarde boter

Garnituur

1 bakje affilla cress
18 st Amsterdamse uitjes
azijn, olie, mosterd
zout en peper

Bereiding

vries de ossenworst in om deze makkelijk te kunnen snijden.



Zoetzuur

- Verwijder de zaadlijst en zaden van de rode peper, snijd de peper in fijne brunoise en meng met azijn, suiker, gember en geplet citroengras.
- Breng aan de kook en laat 10 minuten op laag vuur trekken.
- Schil de biet en wortel en snijd op 2 millimeter dikte in ronde plakjes, steek daarna rondjes uit van gelijke grootte.
- Snijd de radijs in kwart-partjes.
- Snijd de komkommer in stukken van 4 centimeter lengte en in de lengte in vieren snijden om vervolgens te tourneren.
- Verdeel de groenten apart in kleine bakken en giet kokende marinade over de diverse groenten.
- Laat staan tot gebruik en vlak voor serveren uit marinade halen.

Piccalilly flan

- Week de gelatine in koud water.
- Snijd de knolselderij in fijne brunoise, zet aan in de olie, voeg daarna de kurkuma toe, bak even mee en gaar in mengsel van bouillon, room, piccalilly.
- Breng de massa op smaak met zout en peper.
- Mix het geheel met een staafmixer tot een gladde massa en voeg de gelatine toe.
- Wrijf de massa door een zeef en laat goed terugkoelen.
- Verdeel in bolvormige silicone matjes van circa 3 centimeter en laat opstijven in de vriezer.

Roomkaas

- Droog het roggebrood in de oven, maal fijn en vermeng voorzichtig met de roomkaas en crème fraîche.
- Plaats in de koeling tot gebruik.

Ossenworst

- Snijd de worst in 18 plakken van ongeveer 1 centimeter dik.

Coquille

- Spoel de coquilles schoon en dep droog.
- Bestrooi de coquille met peper en zout en bak gaar.
- Snijd daarna de coquille in dunne plakjes.

Garnituur.

- Halveer de Amsterdamse uitjes.

PRESENTATIE

- Leg in het midden van het bord de ossenworst en daarop een toefje cress.
- Trancheer de coquille en leg deze naast de ossenworst.
- Verdeel het zoetzuur, de flan en de Amsterdamse ui, naast de ossenworst en plaats daartussen 2 toefjes roomkaas.
- Druppel een beetje olijfolie over het gerecht.



Snoekbaars - zuurkool met zwarte rijst – cèpessaus - shii take -

Ingrediënten: (18 personen)

Snoekbaars

18 st snoekbaars filets a 50 gram

olijfolie

zout en peper

Cèpessaus

25 g gedroogde cèpes

2 dl water

½ bol knoflook

3 dl witte wijn

½ l room

1 st witte ui

4 dl gevogelte bouillon

zout en peper

Zuurkool

450 g zuurkool

2 dl water

200 g gerookt spek

1 ltr. room

½ bol knoflook

3 dl witte wijn

Zwarte rijst

300 g zwarte rijst

150 g crème fraîche

1½ bosje bieslook

Shii take

500 g shii take

olie

zout en peper

Bereiding:

Snoekbaars

- Bestrooi de vis met zout en peper, bak aan in olie, alleen op de huidkant en laat rusten.
- Plaats voor ongeveer 10 minuten voor serveren in een oven op 100°C.

Cèpessaus

- Week de cèpes in de bouillon.
- Snipper de ui en snijd de halve bol knoflook in stukken en fruit samen met



de cèpes aan.

- Blus af met de wijn en kook tot de helft in, voeg het water en de room eraan toe en kook opnieuw 1/ 3 in.
- Blender goed met de staafmixer en wrijf door een zeef, breng op smaak met zout en peper.

Zuurkool

- Spoel de zuurkool kort en zet deze op met de room, halve bol knoflook, witte wijn en het water.
- Breng aan de kook en laat circa 30 minuten zacht doorkoken en verwijder de knoflook.
- Vries het spek in en snijd voor serveren in blokjes van een ½ cm en meng door de zuurkool.

Zwarte rijst

- Breng water aan de kook en kook de zwarte rijst beetgaar en spoel koud af.
- Meng voor serveren de rijst met de zuurkool en crème fraîche.
- Warm voor serveren opnieuw op.

Shii-take

- Snijd de shii- take, bak à la minute in de olie tot mooie kleur.
- Breng op smaak met zout en peper.

PRESENTATIE

- Verdeel de rijst met zuurkool midden in een diep bord en verdeel de vis erop.
- Garneer met de shii-take en verdeel cèpessaus naast het gerecht.



Lam - sardine crème - olijvenkaas in gel - sinaasappel Hollandaise saus

Ingrediënten (18 personen)

Lam

1 kg lamsfilet
zout en peper
boter

Sardine crème

400 ml water
3 blikjes sardines
9 gram agar agar
zout en peper

Olijvenkaas

200 g brica feda schapenkaas
melk
olijfolie

Olijvengel

400 g appelsap
2,4 dl water
160 g groene olijvenpasta
6 g kappa
2 g zout
1,2 g Locuzoon
0,4 g xantana
groene kleurstof

Sinaasappel Hollandaise saus

6 st eidooiers
½ dl witte wijn
½ dl witte wijnazijn
1 dl sinaasappelsap
100 g geklaarde roomboter
zout en peper

Garnituur

1 bakje shiso purper
gedroogd rasp van sinaasappel



Bereiding:

Lam

- Braad rosé aan en gaar vlak voor serveren tot een kern van 55°C

Sardine crème

- Laat de sardines goed uitlekken, vang de olie op en blender daarna heel fijn langdurig in de blender met het water.
- Passeer de vloeistof door een fijne zeef en breng aan de kook met agar agar.
- Klop de olie door de massa en koel snel terug op ijswater en breng op smaak met ruim peper en zout.
- Laat verder koelen in de ijskast,
- Blender voor serveren met een staafmixer de massa tot een crème en vul een spuitzak.

Olijven kaas

- Draai de kaas tot een crème met een scheutje melk en een beetje olijfolie.
- Spuit 36 halve bolletjes in een silicone vorm en vries direct in en prik in ieder bolletje een prikker.

Olijven gel

- Blender alle ingrediënten en passeer door een fijne zeef.
- Breng de gel aan de kook en laat langzaam een beetje terugkoelen.
- Haal de bevroren kaasbolletjes 2x door de gel als deze nog vloeibaar is en in de koeling laten ontdooien.

Sinaasappel Hollandaise saus

- Rasp de sinaasappels voor het persen en droog de rasp in de oven voor de garnituur.
- Klop de eidooier, wijn, azijn en sinaasappelsap los en luchtig.
- Verwarm au bain-marie tot er voldoende binding is verkregen.
- Voeg langzaam al roerend de boter eraan toe en breng op smaak.

PRESENTATIE

- Snijd de filets als 2 kleine tournedos en plaats rechtop midden in een diep bord.
- Plaats de olijfkaas erlangs en spuit een dropje crème tegen de filet.
- Laat een beetje Hollandaise saus langs de filet lopen.
- Garneer met cress en gedroogd rasp.



Broodsoep met ras el hanout en bier en gerookte makreel

Ingrediënten (18 personen)

Broodsoep

150 g briochebrood
3 st sjalotten
4 teentjes knoflook
0,3 dl donker bier
2 ltr. gevogelte bouillon
1 el ras el hanout
zout en peper

Gerookte makreel

1 st gerookte hele makreel

Garnituur

3 sneetjes wit brood
4 teentjes knoflook
2 dl zonnebloemolie

Bereiding:

Broodsoep

- Toast plakken briochebrood in olie en laat afkoelen.
- Snipper de sjalot fijn en rasp de knoflook tot crème.
- Zet deze aan met ras el hanout en blus af met bier, voeg bouillon toe en laat 15 minuten trekken.
- Voeg het brood toe, laat opnieuw 15 minuten trekken, pureer met de staafmixer en passeer door een zeef.
- Voor serveren op smaak brengen met bier, zout en peper.

Gerookte makreel

- Maak de makreel schoon en verdeel in de soepborden.

Garnituur

- Plet de knoflook en laat circa een ½ uur trekken in de olie.
- Snijd de sneetjes brood in brunoise van 5 mm en bak krokant in de knoflookolie.
- Snijd de bovenkant van de cress.

PRESENTATIE

- Serveer de soep in de soepborden en verdeel de croutons voor serveren op de soep.



Gevulde varkenshaas - varkensstoof - eryngi witte kool rouleau

Ingrediënten (18 personen)

Gevulde varkenshaas

6 st varkenshaas (lang)

1 st eidooiers

100 g gerookt spek

1/5 bosje salie

zout en peper

Varkensstoof

1½ kg varkens procureur of riblappen

2 st witte uien

3 teentjes knoflook

1 el kerrie

8 takje tijm

5 blaadjes laurier

2 flesjes bier

7 dl jus de veau

100 g mosterd

200 g crème fraîche

boter

zout en peper

Eryngi

10 st eryngi paddenstoelen

olie

zout en peper

Witte kool rouleau

1 st witte kool

¼ bosje bieslook

3 dl room

2 st eidooiers

grove mosterd

boter

zout en peper



Bereiding:

Gevulde varkenshaas

- Snijd 3 tournedos van de varkenshaas en bewaar de punten en afsnijdsels voor het gehakt.
- Snijd het gerookt spek en salie fijn en draai met de varkenshaaspuntjes in de keukenmachine fijn tot gehakt.
- Voeg de eierdooiers toe, breng op smaak met zout en peper en bewaar in een spuitzak in de koeling.
- De varkenshaastournedos in het midden insnijden, vullen met gehakt en bestrooien met zout en peper.
- Bak aan op lage temperatuur en laat langzaam garen.

Varkensstoof

- Snipper de ui, snijd de knoflook fijn en snijd de riblappen in blokjes van ± 3 centimeter.
- Zet de riblappen aan in boter en voeg de ui, knoflook, kerrie, tijm en laurier toe.
- Blus met bier en voeg de jus de veau toe en laat langzaam garen.
- Voeg tijdens het garen de mosterd en crème fraîche toe en breng voor serveren op smaak met zout en peper.
- Kook voor serveren een deel van de jus in voor de saus.

Eryngi

- Snijd de paddenstoelen doormidden en bestrijk met olie, grill en bestrooi met zout en peper.

Witte kool rouleau

- Snijd de bieslook zeer fijn en snijd ± 8 buitenste bladeren van de kool, verwijder de nerf en kook beetgaar in circa 4 minuten.
- Snijd de rest van de kool zeer fijn op de snijmachine en zet aan in boter, voeg room toe en laat langzaam garen en roer de eierdooiers door de massa.
- Breng op smaak met mosterd, zout en peper en roer de bieslook erdoor en laat afkoelen in de koeling.
- Verdeel de bladeren op dubbel plastic folie en rol strak op met de koolvulling.
- Laat opstijven in de koeling en snijd voor serveren in stukken van 3 cm.
- Verwarm de rouleau voor serveren in de oven.

PRESENTATIE

- Verdeel de varkenshaas over de borden.
- Schep een portie stoofvlees in een klein schaaltje.
- Plaats de eryngi en de rouleau aan de andere zijde van het bord.



Kabinetpudding – chocolademousse - koffieparfait met pecannoten - zeezout

Ingrediënten (18 personen)

Kabinetpudding

½ st cake
2 st appels
75 g rozijnen
1 dl rum
½ pak bitterkoekjes
75 g zeer fijne suiker
1 st vanille stokje
2½ dl melk
3 st eieren
25 g abrikozen jam
citroen
boter

Chocolademousse gold

150 g karamelchocolade gold
15 g cacaoboter
1,3 dl melk
13 g glucose siroop
2 blaadjes gelatine
270 g room
water

Koffieparfait

250 ml. ongezoete slagroom
2 st eieren
5 st eierdooiers
125 gr suiker
1 dl koffielikeur
2 eetlepels vers gezette koffie
200 g gehakte pecannoten
½ tl speculaaskruiden

Garnituur

Maldon zeezout vlokken
Ocal olijfolie
choco fantasie



Bereiding:

Kabinetpudding

- Week de rozijnen in de rum.
- Schil de appels, snijd in brunoise en bewaar in water met citroensap tegen verkleuring.
- Breek de cake en de bitterkoekjes en meng met de appel en rozijnen.
- Schraap het merg uit de vanillepeul en meng met suiker, eieren en melk.
- Bestrijk een lage vierkante vorm met boter en bestrooi met zeer fijne suiker.
- Vul de vorm met het cake mengsel en vul af met het melkmengsel.
- Bak au bain-marie af in de oven op 170°C voor 25 minuten en laat afkoelen.
- Bestrijk de bovenkant met de jam.

Chocolademousse gold

- Week de gelatine in koud water.
- Klop de room tot yoghurt dikte.
- Breng de melk met de glucose aan de kook.
- Giet de warme melk op de chocolade en cacaoboter en emulgeer.
- Spatel vervolgens de room erdoor en zet koud om op te stijven.

Koffieparfait

- Klop de eidooiers samen met de suiker en de speculaaskruiden au bain marie stijf en gaar (70 graden)
- Roer de massa vervolgens in een koudwaterbad koud.
- Klop de slagroom lobbig.
- Als het eiermengsel helemaal is afgekoeld dan spatel je daar voorzichtig de slagroom door.
- Meng nu de koffielikeur en 2 eetlepels koffie door het mengsel.
- Laat afkoelen en hak ondertussen de noten grof in de keukenmachine.
- Meng 100 gram noten door het mengsel. (andere 100 gram voor garnering)
- Laat dit mengsel bevriezen in een vorm.

PRESENTATIE

- Verdeel de pudding over de borden en leg daar een quenelle chocolademousse naast.
- Leg daarnaast de parfait en garneer met gehakte noten.
- Strooi een paar vlokken maldon zout op de mousse.
- Strooi de chocofantasie op de mousse.
- Sprengel een beetje Ocal olijfolie rondom het gerecht.