

Mousse van beenham met pickles en jus van doperwtjes

Ingrediënten: (18 personen)

350 g gekookte beenham
2 dl gevogeltebouillon
2 dl opgeklopte slagroom
Peper en zout

75 g Piccalilly

450 g doperwtjes
2 st sjalotjes
3,5 dl gevogeltebouillon
Peper en zout

16 tk peterselie (ter garnering)

Bereidingswijze:

Mousse:

- Blend de gekookte beenham samen met de bouillon.
- Wrijf het mengsel door een zeef.
- Voeg de opgeklopte room toe en breng op smaak met peper en zout.
- Doe de mousse in een spuitzak en leg koel weg.

Jus van doperwtjes:

- Snipper de sjalotten grof.
- Stoof de erwtjes aan in boter samen met de sjalot.
- Voeg na 5 minuten de bouillon toe en laat 30 minuten sudderen.
- Blend en zeef om een mooie jus te verkrijgen en breng op smaak.

Presentatie:

- Neem een amuse glaasje.
- Doe een laagje van de jus van doperwtjes onderin het glaasje.
- Spuit in het midden van het glaasje een mooie gladde (zonder kartel) toef beenhammousse.
- Dresseer hier bovenop wat piccalilly.
- Werk het geheel af met een klein takje peterselie.

Taartje van vis en groenten met gedroogde tomaatjes en garnaal

Ingrediënten (voor 10 personen)

300 g pangafilet
3 dl visfond
250 g haricoverts
300 g bleekselderij
2 avocado
2 fijn sjalotten
3 eetl. mayonaise,
30 krielaardappeltjes

Voor de dressing:

1 dl witte wijnazijn
3 dl olijfolie
beetje citroensap

Voor de garnering:

sla
bieslook
Zongedroogde tomaatjes
10 garnalen

Bereiding:

- Snijd de vis in blokjes en pocheer ze beetgaar in de visfond.
- Schep de vis uit de fond.
- Snijd de haricoverts en bleekselderij in kleine blokjes en blancheer ze apart beetgaar.
- Schil en snijd de avocado in kleine stukjes
- Snipper de sjalot
- Meng de vis, haricots, bleekselder, avocado en sjalot door de mayonaise.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Meng de ingrediënten voor de dressing en klop met een vork.
- Kook de aardappeltjes beetgaar en schenk er de vinaigrette over.
- Verdeel met behulp van een ring de vis en groenten over de borden.
- Bak de garnalen voor de garnering a la minute en leg op het taartje
- Garneer met bieslook.
- Leg er omheen de aardappeltjes en zongedroogde tomaatjes

Diamanthaas met rode wijn saus

Ingrediënten:

10 personen

1,5	kg	Diamanthaas
150	gr	Boter
1,5	ltr	Kalfsbouillon
2	st	Uien
4	tn	Knoflook
2	dl	Rode wijn
		Stroop
		Calvados
		Peper/Zout

Bereiding:

- Snipper de uien en de knoflook fijn met een mes.
- Zet deze aan in een pan met een klein beetje boter. Laat ze niet verkleuren (bitter).
- Als ze glazig zijn, blus je het geheel af met de rode wijn.
- Laat dit inkoken en voeg dan de kalfsbouillon toe.
- Bestrooi de diamanthaas met peper en zout en bak deze kort rondom bruin in de boter. Leg ze op een bakplaat. Laat ze verder garen in een oven van 80 graden met een kerntemp. van 54 graden.
- Kook de saus tot ongeveer de helft in.
- Als de saus op dikte is, zeef je hem door een fijne zeef.
- Breng op smaak met de stroop, peper/zout en enkele druppels Calvados.
- Eventueel verzachten met wat kookroom.

Roodbaars met venkelsaus

Ingrediënten: (6 personen)

6 Roodbaarsfilet

Voor de saus:

- 1 venkelknol
- 1 eetlepel boter
- 2 dl gevogeltesfond
- 1 dl crème fraîche
- scheutje Pastis

Bereiding:

Vis:

- Bak de vis even op het vuur aan.
- Daarna de vis in de oven verder garen

Saus:

- Snijd voor de saus de venkel fijn.
- Smoor de venkel in boter en blus met de fond.
- Kook de venkel gaar.
- Voeg crème fraîche toe.
- Pureer de saus en druk door een zeef.
- Breng op smaak met Pastis.



Geglaceerde worteltjes

Ingrediënten: (10 personen)

1 bosje bospeen
20 gram boter
50 gram suiker
½ flesje jus d'orange

Bereiding:

- Maak de worteltjes schoon en tourneer ze (schuin in stukjes snijden).
- Kook ze beetgaar.
- doe vlak voor het opdienen de boter in een pan en fruit de worteltjes aan tot ze gaan glanzen.
- Voeg de suiker toe.
- Blus af met de jus d'orange.

Mousseline van knolselderij

Ingrediënten: (10 personen)

600 gram knolselderij, schoongemaakt gewicht
250 gram aardappels, geschild
1 ltr. melk
8 eetlepels Crème fraîche
2 eetlepels boter
Peper - zout

Bereiding:

- Snijd de aardappels en knolselderij in blokjes.
- Kook ze de aardappels in een ruime hoeveelheid water met wat zout.
- Kook de knolselderij gaar in de melk.
- Zodra de aardappels en de knolselderij gaar is, afgieten en uit laten lekken.
- Cutter het mengsel tot een fijne puree.
- Voeg de crème fraîche toe.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Vlak voor het serveren opwarmen onder voortdurend roeren.

Rode kool

Ingrediënten: (18 personen)

1 kg rode kool
1 dl azijn en/of rode wijn
2 appels
4 kruidnagels
1 kaneelpijpje
4 laurierblaadjes
200 gram suiker
25 gram boter
aardappelzetmeel
Zout – peper

Bereiding:

- Rode kool opzetten met water, de kruidnagels, snufje zout, kaneel, laurier.
 - Vlug aan de kook brengen en ca. ½ uur gaar koken.
 - Gedurende de laatste 5 minuten gesnipperde of stukjes appel, suiker en azijn toevoegen.
 - De rode kool op smaak brengen met peper, zout en een klontje boter.
 - Voor de binding van het kookvocht dient de met wat water aangemaakte aardappelzetmeel even meegekookt te worden
 - Er mag geen kookvocht worden afgegoten.
-
- Denk aan verdampen van vocht; gevaar voor aanbranden.
 - hoeveelheid azijn en / of rode wijn is afhankelijk van zuurtegraad appel.

Chips van truffelaardappel

Ingrediënten: (10 personen)

4 truffelaardappeltjes
fleur de sel (zeezout)
olie

Bereiding:

- Was de aardappels.
- Schaaf de aardappeltjes in hele dunne plakjes op een mandoline
- Dep ze goed droog met keukenpapier.
- Verhit de olie tot $\pm 170^{\circ}\text{C}$.
- Frituur steeds een handje aardappelschijfjes per keer en laat ze op papier uitlekken.
- Bestrooi ze direct met zeezout en laat afkoelen.

Stoofperen

Ingrediënten: (10 personen)

10 stoofperen (gieser wildeman)
50 gram suiker
½ liter rode wijn
½ liter water
stukje pijpkaneeel
2 kruidnageltjes
stukje citroenschil
1 dl azijn
10 gram aardappelzetmeel

Bereiding:

- De peren schillen, steeltje eraan laten. Een klein stukje van de onderkant afsnijden zodat ze mooi kunnen blijven staan op het bord.
- De peren met de steeltjes naar boven op de bodem van de pan zetten, net onder water, en met de rest van de ingrediënten opzetten.
- Ongeveer 2 uur tegen het kookpunt aan laten staan.
- Binden met ± 10 gram aardappelzetmeel dat aangemaakt is met koud water.
- In het kookvocht afkoelen.

Tompouce van bladerdeeg met witte chocolade

Ingrediënten: (20 personen)

Tompouce

7 plakjes bladerdeeg

2 ei

poedersuiker

50 gram pure chocolade

Crème

1 vanillestokje

2 tonkabonen

1 ½ dl melk

2 blaadjes gelatine

75 gram witte chocolade

125 gram mascarpone

1 dl slagroom

½ dl scheutje amaretto, drambuie, grappa (of melk)

Bereiding:

Tompouce:

- Snijd de plakjes bladerdeeg in 3 repen.
- Klop het ei los en bestrijk het bladerdeeg.
- Bestrooi royaal met poedersuiker
- Bak de plakjes korstdeeg in een oven op 200 °C goudbruin (8-10 minuten)
- Snijd het korstdeeg dwars doormidden.
- Smelt de chocolade.
- Bestrijk een kant van de plakjes bladerdeeg met de chocolade

Crème:

- Snijd het vanillestokje in de lengte open en doe het bij in de melk.
- Rasp de tonkabonen fijn en doe ook in de melk.
- Laat de melk 15 minuten trekken op een laag vuur. (niet koken)
- Leg de gelatineblaadjes in een bodempje koud water.
- Haal het vanillestokje uit de melk schraap de zaadjes eruit en voeg toe aan de melk.
- Los de geweekte gelatine op in de warme melk en giet over de chocolade en roer totdat de chocolade gesmolten is. (eventueel au-bain marie).
- Laat afkoelen door het mengsel in een bak met water te zetten en roer regelmatig tot de crème lobbijg is.
- Roer de mascarpone met de drankjes tot een glad mengsel en schep door het melkmengsel.
- Klop de slagroom half stijf en schep ook door de lobbige massa
- Spuit de crème op de plakjes bladerdeeg leg er een plakje op en bestrooi met poedersuiker.

Mangoparfait

Ingrediënten: (18 personen)

250 ml. ongezoete slagroom

3 mango's

2 st eieren

5 st eierdooiers

125 gr suiker

1 dl grand marnier

Bereiding:

- Klop de zeer koude slagroom stijf en zet deze koud tot gebruik.
- Meng de eieren, dooiers en de suiker en klop die massa au-bain-marie op tot 75°C.
- Als de massa is gebonden, snel koud en taai kloppen tot een luchtige substantie.
- Schil de mango. Snijd in stukken en mix in de blender tot een puree.
- Spatel (niet roeren) nu de room en de mangocoulis door de eiermassa.
- Stort in een schaal of in kleine vormpjes en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.



Frambozencoulis

Ingrediënten (18 personen)

250 g frambozen
2 el monin framboise siroop
100 g suiker
50 ml water
50 ml witte wijn
aardappelzetmeel

Bereiding:

- Kook de frambozen samen met de siroop, de suiker en 50 ml water en de witte wijn toe en breng aan de kook.
- Haal van het vuur en pureer met de staafmixer
- Passeer door een zeef.
- Doe de saus terug in de pan en bind met aardappelzetmeel tot de gewenste dikte. Roer daarvoor, afhankelijk van de hoeveelheid vocht, 1 of meer theelepels aardappelzetmeel door een beetje koud water, schenk dit mengsel bij de frambozensaus en breng aan de kook. Bij verhitting bindt het zetmeel het vocht.

Ananasbrunoise en saus

Ingrediënten: (18 personen)

Ananassaus

½ cm verse gember schoon

150 g verse ananas schoon

25 ml malibu

20 g suiker

½ st limoen sap en schil

10 ml rum

Ananasbrunoise

300 g ananas schoon

1 st limoen schil

15 g dennenhoning

10 ml passievruchtensap (coulis)

zwarte peper

Bereiding

Ananassaus

1. Snijd de ananas en gember fijn en blender samen met de rest van de ingrediënten en wrijf door een zeef en proef af.

Ananasbrunoise

1. Snijd de ananas in dunne plakjes en vervolgens in fijne brunoise van 3mm.

2. Meng met de rest van de ingrediënten (behalve peper) en breng op smaak met peper en bewaar tot serveren.