

## amuse

Kaassigaartjes met groene paprika-peterseliechutney

menu: maart 2021

14 personen



## hoofdingrediënten

boerenkaas

## groene paprika-peterselie chutney

	olijfolie
1,5 st	groene paprika
1,5 st	sjalot
1,5 tn	knoflook
125 ml	witte wijn
1,5 el	witte wijnazijn
20 g	geleisuiker
½ bs	platte peterselie

## kaassigaartjes

300 g	jong belegen boerenkaas
7 st	vellen brickdeeg
1 tl	komijnzaad
	snufje chilivlokken
90 g	gepasteuriseerd heel ei
	frituurolie

## bereiding

- Groene paprika-peterselie chutney:** Snijd de paprika in kleine blokjes (brunoise), snipper de sjalot en hak de knoflook fijn.
- Verhit olie in een steelpan en fruit hierin de paprika, sjalot en knoflook 10 minuten op laag vuur.
- Voeg de witte wijn, witte wijnazijn en suiker toe en laat alles op middelhoog vuur 20 minuten zacht koken en inkoken. Laat afkoelen.
- Proef en breng op smaak met zout en peper en eventueel extra azijn en suiker.
- Je kunt de chutney grof laten of pureren met een staafmixer.
- Hak 2/3 van de peterselie fijn en meng door de chutney.
- Kaassigaartjes:** Snijd de kaas in 28 gelijke reepjes van 7 cm lengte.
- Neem een brickvel en snijd er 4 gelijke punten uit.

9. Leg een velletje met de punt naar boven op het werkblad.
10. Leg een reepje kaas aan de onderkant en bestrooi met wat komijnzaadjes en chilivlokken en leg er wat blaadjes peterselie op.
11. Bestrijk het brickdeeg aan de binnenkant met losgeklopt ei, vouw de zijkanten naar binnen en rol het sigaartje netjes op richting de punt. Druk alles goed aan. Maak zo 28 sigaartjes en leg ze op een schaal tot gebruik, afgedekt met huishoudfolie tegen uitdrogen.
12. **Vlak voor uitserveren:** Verwarm de frituur voor op 180°C en frituur de sigaartjes goudbruin.

#### presentatie

1. Doe de chutney in een pannetje.
2. Leg 2 sigaartjes op een bordje en serveer met de chutney.

#### voorbereidingstijd

-

#### bereidingstijd

-

#### wijnsuggestie

Riff Pinot grigio, Silvaner Trocken

## voorgerecht

Duo met gemengde zeevruchten

menu: maart 2021

14 personen



## hoofdingrediënten

gemengde verse zeevruchten (inktvisjes, mossel, garnaal etc)

### crème brûlée

400 ml room  
 400 ml volle melk  
 240 g eigeel (gepasteuriseerd)  
 2 st ei  
 peper en zout

### gemengde zeevruchten

150 g tomaten  
 1 st ui  
 7 tk platte peterselie  
 300 g gemengde verse zeevruchten  
 750 ml visfond van concentraat (23g)

### mosselsoepje

1 kg mosselen  
 1 l visbouillon van 2 tabletten  
 100 ml witte wijn  
 80 ml room  
 350 g boeren soepgroenten  
 1 tk sjalot  
 ¼ st rode peper  
 50 g roomboter  
 50 g bloem  
 ½ el kurkuma  
 1 tl kerriepoeder

## bereiding

1. **Crème brûlée:** Breng de room met de melk in een pan aan de kook, haal meteen van het vuur en laat afkoelen tot lauw.
2. Klop het eigeel met het hele ei los. Kruid met peper en zout.

3. Giet er langzaam en al roerend de lauwe room bij. Zeef (eventueel) het mengsel en giet in vuurvaste ramequins.
4. Verwarm de oven voor op 180°C.
5. Zet de ramequins in een ovenschaal, vul de bak dan voor 2/3 met heet water en bak de crème brulées ca. 40 minuten in de oven.
6. **Gemengde verse zeevruchten:** Blancheer de tomaten 1 minuut in kokend water en spoel ze koud. Verwijder de schil en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
7. Pel en snipper de ui. Was de peterselie, maak droog en snijd de blaadjes fijn.
8. Fruit de ui in wat olie glazig, voeg de tomaten toe, bak even mee en haal van het vuur.
9. Breng de visfond 15 minuten voor het eind van de baktijd van de crème brulées aan de kook.
10. Blancheer de zeevruchten in de visfond en laat ze uitlekken.
11. **Mosselsoepje.** Maak de mosselen schoon. Snipper de sjalot en de rode peper.
12. Kook de mosselgroenten in de visbouillon gaar, voeg de schoongemaakte mosselen toe en kook tot ze open zijn. Haal de mosselen uit de schelp.
13. Giet het mosselvocht door een zeef en zet apart.
14. Smelt de boter in een pan, fruit hierin de sjalot en rode peper, voeg kurkuma, kerriepoeder en de bloem toe en roerbak 1 minuut zonder te kleuren.
15. Voeg beetje bij beetje al roerend het mosselvocht toe en klop tot een gebonden soep.
16. Voeg de wijn en de room toe, breng opnieuw aan de kook en kruid met peper.

#### presentatie

1. Zet de crème brulées op een bordje.
2. Verdeel er de gemengde zeevruchten over en werk af met het ui/tomatenmengsel en de fijngesneden peterselie.
3. Verdeel de mosselen over de glaasjes, overgiet met de soep en zet naast de crème brulées op het bordje.

#### voorbereidingstijd

–

#### bereidingstijd

–

#### wijnsuggestie

Domaine Bernard Defaix – Chablis, Villa Wolf – Pinot Blanc

## tussengerecht

Carpaccio van gerookte lamsfilet, knoflooktapenade en gedroogde tomaten

menu: maart 2021

14 personen



## hoofdingrediënten

lamsfilet

### carpaccio van gerookte lamsfilet

- 1 el zeezoutkorrels
- 1 tl rietsuiker
- 4 st jeneverbes
- 2 tk rozemarijn
- 4 tk tijm
- 2 st kruidnagel
- 4 tk salie
- 600 g lamsfilet
- rookoven
- rookmot

### knoflooktapenade

- 2 bol knoflook
- 10 st groene olijven
- 1 el cashewnoten
- 2 tk basilicum
- 1 el olijfolie
- 1 st ciabatta

### gedroogde tomaten

- 42 st cherry tomaten
- maldonzout
- olijfolie
- 3 tk rozemarijn
- zwarte peper

### garnering

- 150 g parrano snippers
- 25 g rucola

### bereiding

1. **Carpaccio van gerookte lamsfilet.** Haal de naaldjes van de takjes rozemarijn en snijd deze fijn. Ris de blaadjes van de takjes tijm. Haal de blaadjes van de takjes salie en snijd deze fijn. Maak vervolgens met behulp van de vijzel een kruidenmengsel van het zeezout, de rietsuiker, de jeneverbessen, de rozemarijn, de tijm, de kruidnagels en de salie.
2. Dep de lamsfilet droog en bestrijk met het kruidenmengsel.
3. Rook de lamsfilet gedurende 5 minuten in de rookoven.
4. Braad de lamsfilets om en om aan in de beurre culinair in de koekenpan.
5. Neem uit de pan en doe in een braadslede en laat in de Rational op 140°C tot een kerntemperatuur van 50°C komen. Zie voor de gebruiksaanwijzing het Rationalverhaal bij het hoofdgerecht (wijzig wel de oventemperatuur!).
6. Haal de lamsfilet uit de Rational en laat terugkoelen en licht aanvriezen in de snelvriezer.
7. **VLAK VOOR UITSERVEREN:** Snijd met behulp van de snijmachine (stand 4) flinterdunne plakken (carpaccio) van de ijskoud geworden lamsfilet.
8. **Knoflooktapenade.** Leg de bollen (ongepelde) knoflook in een ovenschaal en zet deze gedurende 60 minuten in een oven van 180°C.
9. Laat de knoflook afkoelen. Knijp de teentjes daarna uit en maal ze met de olijven, cashewnoten en basilicum tot een grove tapenade. Voeg halverwege de olijfolie toe. Breng op smaak met wat zout. Bak de (voorgebakken) ciabatta gedurende 6 minuten af in een oven van 220°C en snijd in 14 plakken. Bestrijk de plakken met olijfolie en rooster ze onder de salamander goudbruin. Besmeer vlak voor uitserveren met de knoflooktapenade.
10. **Gedroogde tomaten.** Leg de cherry tomaten in een ovenschaal en besprenkel met olijfolie. Strooi er wat Maldonzout en fijngehakte naaldjes rozemarijn overheen. Laat in een oven van 125°C ongeveer 30 minuten drogen.

#### presentatie

1. Verdeel de plakjes lamsfilet over de borden.
2. Besprenkel met wat olijfolie.
3. Werk af met wat zwarte peper uit de molen, de Parrano snippers, de gedroogde tomaten en een plukje rucola.
4. Serveer er de crostini met knoflooktapenade bij.

#### voorbereidingstijd

–

#### bereidingstijd

–

#### wijnsuggestie

CORETTE Pinot Noir, Cossetti – Barbera d'Asti Gelsomora

## hoofdgerecht

Gevulde ribeye met rode wijn truffelsaus, hasselback aardappel en regenboogwortels

menu: maart 2021

14 personen



## hoofdingrediënten

### runderlende

#### runderlende

2000g ribeye  
 100 g blokjes bacon  
 2 tn knoflook  
 2 st sjalot  
 200 g gemengde paddestoelen  
 100 ml runderfond van concentraat (1tl)  
 150 g babyspinazie

#### rode wijn-truffelsaus

600 ml runderfond van concentraat (18 g)  
 400 ml rode wijn  
 5 tk tijm  
 3 el bloem  
 2 el boter  
 1 el truffelpasta

#### hasselbackaardappelen

14 st vastkokende aardappelen  
 2 tk rozemarijn  
 2 tn knoflook  
 3 tk tijm  
 olijfolie  
 grof zeezout

#### regenboogwortels

1000g regenboogwortels  
 olijfolie

## bereiding

1. **Gevulde ribeye:** Maak de paddestoelen schoon en snijd ze grof.

2. Pel de sjalotjes en de knoflook en hak grof.
3. Verhit olijfolie in een grote pan en bak hierin 2 minuten de bacon onder af en toe roeren.
4. Voeg de knoflook en sjalot toe en bak nog 2 minuten mee.
5. Voeg de paddestoelen toe en bak tot ze net gaan slinken.
6. Schenk de bouillon erbij en blijf roeren. Laat de bouillon verdampen en schep er dan de spinazie door.
7. Laat de spinazie iets slinken, roer alles goed door elkaar en haal van het vuur.
8. Breng het geheel op smaak met peper en zout.
9. Doe alles over in een keukenmachine, maal het fijn en laat afkoelen.
10. Leg de ribeye op het aanrecht en smeer de binnenkant heel dun in met olijfolie, peper en zout.
11. Schep de vulling op het vlees en smeer het gelijkmatig uit met een lepel, laat rondom 1 cm vrij, anders kun je de rollade niet goed oprollen.
12. Rol de rollade licht stevig op, niet te hard drukken.
13. Bind de rollade op met keukentouw.
14. Smeer de rollade in met olijfolie, peper en zout en leg in een bakblik, niet in de koeling!
15. **Een half uur voor uitserveren.** Verwarm de oven (Rational) voor op 100°C.
16. Bak de rollade om en om aan en plaats in de oven tot een kerntemperatuur van 50°C.
17. Gebruik van de rational: N.B. Indien de Rational een geluidsignaal geeft altijd knop 8 even ingedrukt houden (CONTINUE). Druk op aan (I). Wacht tot de verlichting in de oven aangaat. Druk tegelijkertijd op de blauwe toets (4) en de rode toets (5). Stel direct daarna de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Druk op de temperatuur toets (6) en stel de temperatuur in op 100°C met knop 19. Druk op druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet gaan knippen). Voeg 30% toe door knop 19 naar links te draaien (display 30 blauw en 70 rood). Steek de kerntemperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in het vlees. Druk op de bovenste IQT (12) en stel de kerntemperatuur in op 50°C met de draaiknop (19). Houd rekening met de temperatuurafwijking van de kerntemperatuurmeter. Ventilator op halve snelheid instellen (knop 19).
18. **Rode wijn-truffelsaus:** Doe de fond met de rode wijn en de tijm in een sauspan en breng aan de kook, laat 25 minuten zachtjes inkoken. Haal de takjes tijm eruit.
19. Schep een soeplepel van van de saus in een bakje en klop hier beetje bij beetje de bloem door tot een klontvrij papje.
20. Klop dit daarna door de saus en breng opnieuw aan de kook, laat 1 tot 2 minuten koken, maar blijf met een garde kloppen, de saus dikt vanzelf in. Klop de boter erdoor samen met de truffelpasta en breng op smaak met peper en zout.
21. **Hasselback aardappelen:** Was de aardappelen goed schoon en maak droog met keukenpapier.
22. Leg de aardappelen één voor één op een lepel en snijd ze in tot waaiertjes, dus niet helemaal doorsnijden!
23. Ris de blaadjes tijm en rozemarijn van de takjes en snijd de knoflook heel fijn.



24. Maak met olijfolie, de knoflook, tijm en rozemarijn een mengsel en verdeel dit vervolgens over en tussen de aardappelen.
25. Strooi er als laatste nog wat grof zeezout over.
26. Verwarm de oven voor op 180°C. Bak de aardappelen in ongeveer 45 minuten gaar.
27. Na 30 minuten kun je de aardappelen nog een keer insmeren met het mengsel van olie/knoflook/tijm en rozemarijn.
28. **Regenboogwortels:** Was en maak de wortels schoon, snijd ze in gelijke stukken en stoom ze 10 minuten in het stoompannetje.
29. Verwarm de oven voor op 180°C.
30. Leg de wortels op een met bakpapier beklede bakplaat en druppel er wat olijfolie over en bak ze in ongeveer 20 minuten gaar.

#### presentatie

1. Snijd de rollade in plakken.
2. Leg de wortels iets boven het midden van de borden en zet de hasselback aardappel ernaast.
3. Leg een plak van de rollade tegen de wortels en giet wat van de saus over het vlees.

voorbereidingstijd

bereidingstijd

-

-

#### wijnsuggestie

Condado de Haza Crianza, Les Yeuses Syrah Cuvée Les Épices

### nagerecht

Notencake met witte chocolademousse, gekarameliseerde peer en boerenjongens

menu: maart 2021

14 personen



### hoofdingrediënten

diverse noten, witte chocolade (callets)

### notencake

- 125 g amandelen (ongezout en ongebrand)
- 125 g hazelnoten (ongezout en ongebrand)
- 125 g walnoten (ongezout en ongebrand)
- 125 g pistachenoten (ongezout en ongebrand)
- 1 tl vanille-extract
- 210 g boter (op kamertemperatuur)
- 375 g suiker
- 2 st sinaasappel
- 5 st ei (op kamertemperatuur)
- 50 g bloem
- 50 ml grand marnier

### chocolademousse

- 180 g witte chocolade (callets)
- 260 g slagroom
- 2 bl gelatine
- 2 st steranijs
- 120 g eiwit (gepasteuriseerd)
- 24 g suiker

### karamelsaus

- 1 zk vanillesuiker (7 gram)
- 300 ml slagroom
- 20 g glucosepoeder
- 125 g suiker

### peer

- 2 st peer (doyenne comice)
- 4 el boerenjongens (inclusief aanhangend vocht)

## vanilleroomijs

500 ml	volle melk
1 tl	vanillepoeder
150 g	suiker
120 g	eidooier (gepasteuriseerd)
250 ml	room

## garnering

	poedersuiker
1 bk	atsina cress
1 st	sinaasappel

## bereiding

1. **Cake.** Verwarm de oven voor op 165°C. Bekleed een bakplaat met een bakmatje en verspreid de gemengde noten hierover. Rooster de noten in circa 5 minuten goudbruin; schep halverwege om en laat afkoelen. Verhoog de temperatuur naar 175°C voor het afbakken van de cake.
2. Vet een vierkante bakvorm in en bekleed de bodem met bakpapier.
3. Boen de sinaasappels schoon en rasp deze.
4. Doe 1 theelepel vanille-extract samen met de zachte boter, de suiker en het sinaasappelrasp in de mengkom van de Kitchen-aid en klop zeer luchtig.
5. Voeg de eieren één voor één toe. (Let op: voeg het volgende ei pas toe als het vorige ei goed in de massa is opgenomen).
6. Doe 450 gram van de (afgekoelde) noten met de bloem in een keukenmachine en maal grof. Bewaar de overige noten (50 gram) voor de garnering.
7. Spatel het bloem/notenmengsel samen met de Grand Marnier door het beslag.
8. Verdeel het beslag gelijkmatig over de ingevette bakvorm en bak in circa 45 minuten gaar in een oven van 175°C.
9. Neem uit de oven en laat afkoelen op een rooster.
10. **Witte chocolademousse.** Doe de chocolade in een mengkom.
11. Breng de helft van de slagroom (130 gram) met de steranijs in een klein pannetje aan de kook. Haal van het vuur en laat 15 minuten trekken.
12. Week ondertussen de gelatine in ruim koud water.
13. Breng de slagroom opnieuw aan de kook en neem van het vuur. Knijp de gelatine uit en roer door de room.
14. Schenk het geheel door een zeef over de chocolade en roer glad. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
15. Klop de eiwitten stijf met de suiker.
16. Klop de resterende slagroom (130 gram) lobbig.
17. Spatel eerst het eiwitmengsel en vervolgens de slagroom door de chocolade.
18. Doe over in een spuitzak en bewaar tot gebruik in de koeling.
19. **Karamelsaus.** Breng de vanillesuiker met de slagroom in een klein pannetje aan de kook.
20. Haal van het vuur.

21. Meng het glucosepoeder in een pannetje met de suiker en voeg net zoveel water toe tot het de consistentie heeft van "drijfzand".
22. Laat dit op een hoog vuur karameliseren. Schud af en toe de pan maar roer niet.
23. Blus af met de hete room.
24. Roer voorzichtig totdat de karamel weer gesmolten is.
25. Laat afkoelen en doe over in een spuitflesje.
26. **Peer.** Schil de peren en snijd in kwarten. Verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in gelijke blokjes van 1x1 cm.
27. Verwarm een anti-aanbakpan en doe er een klontje boter in. Bak de stukjes peer rondom aan.
28. Zet het vuur uit en schep de boerenjongens erbij. Wacht tot het vocht (door de warmte van de pan) is verdampt en roer er een beetje van de karamelsaus doorheen.
29. **Vanilleroomijs.** Breng een mespunt vanillepoeder samen met de melk en de room aan de kook en laat 15 minuten trekken.
30. Klop de eidooier met de suiker totdat een luchtig mengsel ontstaat.
31. Schenk een gedeelte van het melk/roommengsel onder voortdurend roeren door het eidooiermengsel.
32. Giet de rest van het melk/roommengsel erbij en zet terug op het vuur.
33. Verwarm al roerend tot 82°C (gebruik een digitale thermometer).
34. Laat afkoelen en draai in de ijsmachine tot ijs.
35. **VLAK VOOR UITSERVEREN:** Hak de apart gehouden noten grof en snijd de cake in blokjes van gelijke grootte. Bestuif de blokjes met poedersuiker.
36. Boen de sinaasappel schoon en rasp deze.

#### presentatie

1. Verdeel de cakeblokjes, gehakte noten en de gekarameliseerde peer met boerenjongens over de borden.
2. Spuit de chocolademousse en de karamelsaus er naast.
3. Leg op ieder bord een quenelle vanilleroomijs.
4. Garneer met Atsina cress en het rasp van de sinaasappel.

voorbereidingstijd

bereidingstijd

-

-

#### wijnsuggestie

Banyuls Tradition Réserve 4 Ans