



MENU FEBRUARI 2018

5-gangenmenu

Thema: Fruitig en hartig

Ceviche: Zalm – Kabeljauw – Coquille – Granaatappel – Radijsgel

Soep: Rode curry – Mango – Paprika – Garnalen

Vis: Zeeduivel – Parma Ham – Citrusfruit – Risotto

Vlees: Eend – Ananas – Groenten – Pesto

Zoet: Chocolade – IJs – Fruit – Loempia

EET SMAKELIJK

Menusamenstelling: Raymund Zinck

Ceviche


Amuse voor 16 personen


Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Oven 100°C

Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p><u>Marinade</u> 30g gember 10 takjes koriander 1 teentje knoflook ½-1 rode chilipeper, zonder zaadjes Fijn zeezout naar smaak 300ml versgeperst limoensap (het sap van ca. 12 limoenen) 1 sinaasappel, het sap daarvan 2 el mirin (Japanse zoete rijswijn) 1 el sojasaus ½ tl worcestersaus ½ tl sesamololie tabasco</p>	<p><u>Marinade</u> Doe alle ingrediënten in een blender en pureer glad. Breng hoog op smaak door sojasaus en/of koriander toe te voegen. Eventueel iets tabasco voor de pit.</p>
<p><u>Groente</u> 5 rode uien (max. 4 cm ø) 1 granaatappel ½ bos koriander 3 rode paprika 10 rode radijs 2 komkommer Sushi seasoning</p> 	<p><u>Groente</u> Schil de rode uien en laat de wortelaanzet staan. Snijd de uien langs op de mandoline in 1,5mm dunne schijfjes. Leg de schijfjes tot vlak voor het uitserveren in ijswater om hun smaak milder te maken.</p> <p>Snijd met behulp van een 1,5 – 2 cm snijring 34 rondjes uit de paprika's (2 per bord). Leg ze naast elkaar op een bord en gaar in de magnetron op vol vermogen 15-30 seconden. De schijfjes moeten nog een beetje een 'bite' hebben, om recht op te kunnen staan. Kruid licht met fijn zeezout.</p> <p>Haal de zaadjes uit de granaatappel. Laat sap uitlekken.</p> <p>Maak de radijs schoon en bewaar de blaadjes voor de gel van radijsblad (zie verder). Snijd de rode radijs m.b.v. de mandoline langs in 51 1mm dikke schijfjes (3 per bord). Kruid licht met fijn zeezout.</p> <p>Snijd komkommer in de lengte door. Verwijder zaadjes. Snijd m.b.v. een dunschiller 34 lintjes van 10cm lang en 1,5 cm hoog (2 per bord). Marineer de linten vlak voor het uitserveren gedurende 10 min in sushi seasoning. <i>Als de linten te lang gemarineerd worden, verkleurt het groen.</i></p> <p>Pluk pas kort voor het uitserveren de koriander blaadjes van de stengels. Zo worden ze niet slap.</p>

<p><u>Gel van het blad van de radijs</u> 100g blad van radijs 50 g licht gezouten water 0.8g agaragar/100 ml</p>	<p><u>Gel van radijsbladeren</u> Het blad van de radijs (van dit gerecht en van het hoofdgerecht) klein snijden en wegen. <i>Als er geen 100 gram radijsblad is, gebruik dan voor het resterende gewicht peterselie.</i></p> <p>In de juiste verhouding (helft gewicht) gezouten water toevoegen en in de blender glad pureren. Door een zeef passeren. Meet het volume en voeg in verhouding agar agar toe. Laat 3 min koken. Dun uitgieten en laten afkoelen in de koeling. Pureren en in een kleine spuitzak doen. <i>Indien de gel te dik is, deze met water verdunnen</i></p>
<p><u>Vis</u> 250 g kabeljauwhaas zonder vel 250 g zalmfilet zonder vel 16 verse coquilles</p>	<p><u>Vis</u> <i>Gebruik alleen echt verse vis!</i> Snijd kabeljauw en zalm in 1,5 x 1,5 cm blokjes. Doe blokjes in een kom. Snijd iedere coquille dwars in drie schijfjes. Voeg de schijfjes bij de vis.</p>
<p><u>Brood</u> Zuurdesembrood</p>	<p><u>Brood</u> Snijd het brood met de snijmachine heel dun. Steek m.b.v. van een 4cm snij-ring 16 rondjes en droog deze in de oven op 100°C gedurende 15 min. Gebruik de overgebleven broodresten om er kleine elementen van te snijden en droog deze ook in de oven.</p>
<p><u>Afwerking en uitserveren:</u> Zuurdesembrood</p> 	<p><u>Afwerking en uitserveren:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Droog de uien op keukenpapier. - Schenk marinade over de vis, roer voorzichtig en laat 5-10 min trekken. Kijk naar de zalm: die wordt lichter van kleur als indicatie van de garing. <i>Het zuur zorgt ervoor dat de eiwitten in de vis stollen; ze laten de vis als het ware garen maar dan zonder verhitting. Omdat de vis niet door en door gaart, is het van het grootste belang vers vis te gebruiken en de vis koel te bewaren.</i> - Laat de vis uitlekken in een zeef. - Dresseer visblokjes en drie coquille schijfjes langs een speelse lijn op een onverwarmd rond bord. - Zet twee paprikarondjes, drie radijsrondjes en ui-schijfjes alternerend ertussen. - Decoreer met koriander blaadjes. - Droog de komkommer lintjes op keukenpapier en draai tot rolletjes. Zet twee komkommer rolletjes per bord naast de ceviche. Vul rolletjes met gel van radijs. Zet nog enkele stipjes gel langs het ceviche. - Kruid alles voorzichtig met fleur de sel. - Strooi granaatappelzaadjes speels over de ceviche. - Leg de broodrondjes en andere brood elementen erbij.

Schuimsoep van rode kerrie met mango salade, grote garnalen en soepstengel

Voorgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Oven: 200°C

Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p><u>Curry pasta</u> 75 gram ui 4 teentjes knoflook 1 stuk gember van ca. 2 cm 2 rode pepers zonder zaadjes 1 stengel citroengras 12 gram verse koriander Zeste van 1 biologische limoen 65 ml zonnebloemolie 1 ½ el vissaus ½ tl trassi (garnalenpasta) 1 el paprikapoeder ¼ tl korianderzaad ½ tl kurkuma ½ tl komijnpoeder Snufje zout</p>	<p><u>Curry pasta</u> Pel uien, gember, citroengras en knoflook. Snijd alles fijn. Haal de zaadjes uit de rode pepers en hak het vruchtvlees fijn. Doe alle ingrediënten in een blender en pureer tot een gladde pasta. <i>Proef om te controleren of de smaak goed is. Als het te flauw is wat extra vissaus toevoegen. Als het te zout is wat limoensap toevoegen. Als het te zuur is wat suiker toevoegen. Als het te pittig is wat kokosmelk of een beetje yoghurt toevoegen.</i> <i>De curry pasta kun je ca. 2 weken in de koelkast bewaren. Of vries ze in kleine porties in, steeds precies genoeg voor één gerecht.</i></p>
<p><u>Schuimsoep</u> 4 stengels citroengras 5 sjalotten 3 teentje knoflook. 250 g prei, alleen het witte deel 5 kaffir blaadjes 150 g venkel 20 g korianderkorrels 40 g gember 2 el Tandooripoeder 2-3 tl rode curry pasta (naar smaak) 250 ml witte wijn 100 ml Noilly Prat 1200 ml gevogelte fond (3 glazen potten à 400ml) 400 ml ongezoete kokosmelk Zeezout 75 ml slagroom (of minder) Peper uit de molen Citraensap 2 tl lecithine poeder</p>	<p><u>Schuimsoep</u> Citraengras, sjalotten, knoflook, prei, limoenblad, venkel, korianderkorrels en gember in de arachideolie kort aanbakken. Tandoori poeder en currypasta toevoegen, even laten bakken om smaken uit de curry pasta vrij te laten komen. Met witte wijn en Noilly Prat afblussen en voorzichtig tot een derde inkoken. Gevogeltebouillon en kokosmelk toevoegen en met zout kruiden. De soep ca. 20 minuten laten koken, dan door een fijne zeef passeren. Slagroom en lecithine toevoegen. Met zout, peper en citroensap op smaak brengen en met de Bamix opschuimen.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Garnalen en salade</u> 34 garnalen (16/20 – diepvries, zonder koppen, gepeld en darmkanaal verwijderd) Olijfolie</p> <p>1 mango (eet rijp) 1 rode paprika 3 el sushi azijn 4 lente-uitjes ½ bos koriander ½ tl koriander korrels, licht geperst 1 messpunt kaneelpoeder</p>	<p><u>Garnalen en salade</u> Garnalen ontdooien en schoonmaken (zonder koppen, gepeld en darmkanaal verwijderd). Aan de onderkant langs tot de helft met een scherp mes in snijden zodat deze tijdens het bakken opkrullen. Op keukenpapier drogen en koel bewaren.</p> <p>Paprika's schoon maken en in vieren snijden. Bij vol vermogen in de magnetron ca. 1-2min. garen. In een plasticzak laten afkoelen. Vel aftrekken en paprika vervolgens in piepkleine blokjes snijden.</p> <p>Mango schillen en ook in piepkleine blokjes snijden. Van de lente-uitjes het witte en licht groene deel in dunne ringen snijden. Korianderblaadjes fijnsnijden. Van mango, paprika, uien, koriander, rijstazijn en kaneel een salade bereiden. Met zout en peper op smaak brengen.</p>
<p><u>Soepstengels</u> 1 pak bladerdeeg (diepvries) 2 eieren Bloem 100 g geraspte gruyère kaas Handje koriandergroen</p>	<p><u>Soepstengels</u> Leg de plakjes bladerdeeg weinig overlappend naast elkaar en rol het uit. Hak de koriander klein. Bestrijk de lap met het losgeklopte ei, bestrooi met de kaas en koriandergroen, druk licht aan en snij de lap in repen van 20 x 1½ cm. Draai de repen bladerdeeg tot spiralen en bak in het midden van de oven bij 200°C in 10 min goudbruin.</p>
<p><u>Afwerking en uitserveren:</u></p> <p>2 kleine handjes koriandergroen Knoflook Olijfolie</p> <p>Fleur de sel</p> 	<p><u>Afwerking en uitserveren:</u></p> <p>Het koriandergroen kort voor het uitserveren klein snijden.</p> <p>Garnalen, verdeeld over drie antiaanbakpannen, 2 x 2 minuten in olijfolie met een gesnipperde knoflookteen bakken. De garnalen moeten aan de binnenkant nog glazig zijn. Op keukenpapier laten uitlekken. Kruid met peper en fleur de sel. Houd warm onder de warmhoudbrug, maar laat niet verder garen.</p> <p>Vul de mangosalade ca. ½ cm hoog in het midden van een diepe voorverwarmde bord m.b.v. een 4 cm ring. Gebruik een cocktail stamper om salade vast te drukken. Zet twee garnalen kruislings op de salade.</p> <p>Schuim de soep op. Schenk ca. 80ml rond om de salade. Decoreer met koriander blaadjes. Serveer met een soepstengel.</p>

Gevulde zeeduivel in mantel van parmaham met citrusvruchtenrisotto en sinaasappelsaus

Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Oven: 140°C

Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p><u>Sinaasappelsaus:</u> ½ venkelknol 1 sjalot 1 tl boter 1 biologische sinaasappel (de schil ervan) 250 ml witte wijn 125 ml Noilly Prat 2 sinaasappels (het sap ervan) 500 ml gevogeltebouillon (glazen pot) 50 g slagroom 1 el crème fraîche 6 groene peperkorrels 6 blaadjes basilicum Citroensap 30 g koude stukjes boter</p>	<p><u>Sinaasappelsaus:</u> Venkel en sjalotten in blokjes snijden en even aanbakken. De sinaasappel dun schillen en de schil vervolgens toevoegen. Licht kruiden met suiker en zout, langzaam op laag vuur zacht laten worden zonder dat ze verkleuren. Met witte wijn en Noilly Prat afblussen, de helft van het sinaasappelsap en de gevogeltebouillon toevoegen en alles voorzichtig reduceren (proeven!). Slagroom en crème fraîche toevoegen en de saus naar smaak opnieuw voorzichtig reduceren. <i>Laat de saus tijdens het inkoken niet aan de rand aanbranden. Dat zal de saus bitter maken!</i> Groene peperkorrels en basilicum toevoegen en de saus naast het vuur ½ -1 uur laten trekken. Daarna met de helft van het overige sinaasappelsap, zout, suiker, een druppeltje citroensap en een beetje Noilly Prat op smaak brengen. Door een fijne zeef passeren.</p>
<p><u>Risotto:</u> 2 el sjalotten 2 knoflooktenen 1 el olijfolie 300 g risottorijst Zout 1 dl witte wijn 1 l hete gevogeltebouillon 2 grapefruit 4 sinaasappels Suiker Basilicum 34 groene peperkorrels</p>	<p><u>Risotto:</u> Voor de risotto de sjalottenblokjes en knoflookschijfjes kort aanfruiten zonder dat het verkleurt. De rijst toevoegen en zacht mee laten bakken. Afblessen met de witte wijn, deze laten inkoken en warme gevogeltebouillon langzaam toevoegen. Op deze manier de risotto in 20 minuten gaarkoken. <i>Voorkom aanbakken van de rijst. Maar roer zo min mogelijk om de rijstkorrels niet te beschadigen. Anders wordt de risotto slijmerig.</i> Met zout, suiker en Noilly Prat op smaak brengen en met koude boter binden. Grapefruits en sinaasappels ontvellen en in stukjes snijden. Kort voor het serveren basilicum, citrusfruit en fijngehakte groene peper aan de risotto toevoegen.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Zeeduivel</u> 1500 g Zeeduivelfilet 250 g dunne plakken parmaham (met plastic folie tussen de schijfjes!) 3 sjalot 30 g rode peperkorrels 1 handje peterselie 1 el tijmbladeren</p>	<p><u>Zeeduivel</u> Sjalotten in blokjes snijden en in boter licht aanbakken, met zout en peper op smaak brengen. Van het vuur nemen. Peterselie fijnhakken. De schil van de rode peperkorrels, de tijm en peterselie toevoegen. <i>De rode peper schil je m.b.v. een metalen zeef. Wrijf de korrels met de vingers in de zeef. De schil komt zo vrij en valt door de zeef. De verblijvende zwarte korrels niet gebruiken. Ze zijn bitter.</i></p> <p>Zeeduivelstaart pareren. Filet in de lengte tot halve diepte insnijden, let op: 1 cm voor beide einden stoppen. De vis met zout en peper kruiden, <i>houd rekening met het zout in de parmaham!</i> De insnijding met het sjalottenmengsel vullen. Ham overlappend op vershoud folie in een rechthoek van de lengte van de filet leggen. De filet met behulp van de folie strak inwikkelen.</p>
<p><u>Gedroogde basilicumblaadjes</u> Magnetronfolie 16 mooie grote basilicumblaadjes Zonnebloemolie</p>	<p><u>Gedroogde basilicumblaadjes</u> Span magnetronfolie strak over een bord met opstaande rand. Smeer de folie in met olie, plak de basilicumblaadjes met de gladde bovenkant op de folie. Zet het bord in de magnetron, zet op vol vermogen (750W) en droog de blaadjes in ongeveer 3 minuten.</p>
<p><u>Afwerking en uitserveren:</u> 34 cocktail tomaatjes met groen Lecithine Geklaarde boter Fleur de sel Peper</p> 	<p><u>Afwerking en uitserveren</u> Vis uit de folie halen, met geklaarde boter bestrijken en in de voorverwarmde oven bij 140°C tot een kerntemperatuur van 54°C bakken (ca 15 min.).</p> <p>Saus tot 70°C verwarmen, de koude boter in kleine stukjes in de saus kloppen, lecithine bijvoegen en opschuimen.</p> <p>Tomaatjes met groen in weinig olijfolie licht bakken. Risotto op voorverwarmde diepe borden verdelen. Schuimsaus eromheen gieten.</p> <p>Vis in stukken snijden en op het risotto zetten. Vis licht kruiden met fleur de sel. Twee tomaatjes ernaast zetten. Vis met basilicumblaadje decoreren.</p>

Eendenborst met ananassaus, pesto en groenten

Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Sous vide: 40°C

Oven: 100°C

Uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p><u>Ananassaus:</u> 80g sjalotten 1 knoflookteen 2 rode pepers zonder zaadjes 4 el pindaolie (arachideolie) ¼ tl trassi (garnalen pasta) 1 el ongezouten pindakaas (naar smaak) 250ml gevogelte bouillon (glazen potten) ½ ananas (80 ml sap daarvan - vers bereid) 150g verse ananas blokjes 1 el sojasaus 1-2 tl suiker (naar smaak) 1 el citroensap</p>	<p><u>Ananassaus:</u> M.b.v. de sapcentrifuge ananassap bereiden. Sjalotten, knoflook en pepers in blokjes snijden en vervolgens in olie licht aanbakken. Trassi toevoegen en kort mee bakken. Met bouillon en ananassap afblussen. Ananasblokjes, pindakaas, sojasaus, suiker en citroensap toevoegen. 15 min op laag vuur laten pruttelen. In de blender glad pureren. De saus moet redelijk dik zijn. Indien de saus te dik is met gevogelte bouillon iets verdunnen.</p>
<p><u>Pesto</u> 1 cm gember ½ knoflookteen 1 ½ tl sesamzaad ½ rode chilipeper 10 g bladpeterselie 25 g koriandergroen 1 biologische limoen 4 el groentebouillon (aangemaakt) 15 g pinda's zonder zout 4 el olijfolie 4 el sesamolie</p>	<p><u>Pesto</u> Gember schillen en in heel fijne blokjes snijden. Knoflook fijnhakken. Knoflook en gember in sesamolie even aanbakken. Af laten koelen. Chilipeper doormidden snijden, zaadjes verwijderen en fijnsnijden. Sesamzaad in een droge pan even aanbakken tot geur vrijkomt. Kruiden hakken. Schil van ½ limoen raspen. Limoen uitpersen (4 el sap). Alles samen met groentebouillon, pinda's, olijf- en sesamolie, zout en peper fijn pureren.</p>

Vervolg receptuur

Eend

8 eendenborsten van
vrouwelijke eenden
5 cm gember
10 knoflooktenen
2 limoenen



Eend

Pareer de eendenborsten.
Snij de velkant met een afstand van 2mm kruisgewijs in
zonder in het vlees te snijden.
Snijd de limoen, knoflook en gember in dunnen plakken.
Leg drie schijfjes gember, knoflook en limoen op de vleeskant
van de eendenborst.
Vacumeer twee borsten in een zak.
Gaar vlees in de sous vide bij 40°C gedurende 90 min.

*Het vlees zal vervolgens nog in een pan gebakken worden
waar het dan nog iets verder gaart. Om deze reden moet de
sous vide temperatuur lager zijn dan de gewenste
kerntemperatuur van 52°C*

Groenten

650g kruimelige aardappelen
16 lente-uitjes
2 rode bieten
2 broccoli
16 rode radijs
2 courgette
16 blokjes ananas (1 x 1 cm)
Boter
Slagroom

50g pinda's
1 mspt. kaneel

Groenten

Aardappelen schillen, in blokjes snijden en in gezouten water
gaarkoken.
Water afgieten, laten uitdampen en stampen.
3 el gestampte aardappelen met water tot een gladde pap
pureren, met weinig zout kruiden en op een siliconen mat dun
uitsmeren. In de heteluchoven bij 100°C ca. 90min. laten
drogen tot een papier.
Van de overblijvende aardappelstamp met boter en slagroom
een stevige puree bereiden.
Vul in een spuitzak en bewaar in de warmhoudkast.

Broccoli in 34 walnoot grote roosjes snijden.
Het witte en licht groene gedeelte van de lente-uitjes in 4 cm
lange stukken snijden (2 stukjes per bord).
Rode bieten schillen en in 1x1 cm blokjes snijden.
Radijs schoonmaken, 1 cm van het groen laten staan (1 per
bord).
Het radijsblad aan de bereider van de cheviche geven.
Uit de courgette kogels van verschillende doorsnee bereiden
m.b.v. een parisiënneboor (3 per bord).
Ananas in blokjes snijden van 1 x 1cm (1 per bord).

Pinda's grof hakken. In olie zacht bakken. Met zout en kaneel
kruiden. Op keukenpapier laten uitlekken.

Vervolg receptuur

Afwerking en uitserveren:

Maldon zout
Peterseliebladeren
Aardappelpapier



Afwerking en uitserveren:

Ananasblokjes in olie kort om en om bakken. Zij moeten nog een "bite" hebben. Licht met zout kruiden.

De rode bietenblokjes in een brede kom doen en samen met de overblijvende groenten in de stoomoven bij 100°C en 100% vocht 10-15 min. garen.

Houd de rode bieten op deze manier apart anders laat de sap alle anderen groenten verkleuren.

Vlees uit de sous vide zakken halen, afdrogen en op laag tot matig vuur op de huidkant in een droge antiaanbakpan (4 borsten per pan) het vet krokant bakken. Let op dat het vlees niet te ver gaart. Vlees vervolgens ook kort op de vleeskant bakken. Vervolgens dwars op de vezel in stukken snijden (4 stukken vlees per bord).

Van de aardappelpuree een 12 cm lang streepje spuiten. Op en naast het streepje de groenten dresser. Enkele peterselie blaadjes ertussen zetten ter decoratie. Groenten met Maldon Salt kruiden.

Enkele gehakt pinda's overheen strooien.

Vlees ernaast leggen. Met zout en peper kruiden.

1 el ananassaus en 1 tl pesto tussen vlees en groenten dresser.

Ten slotte 1-2 stukken aardappelpapier tussen de groenten zetten.

Wees nu snel met het uitserveren. Het papier wordt anders slap.

Chocolade fondant, frambozen saus, ijs en loempia van witte chocolade

Nagerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Oven: 160°C en 180°C

Uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p><u>Chocoladefondant</u></p> <p>200 g pure chocolade (70%) 200 g ongezouten boter 8 eieren 75 g suiker 6 g bakpoeder 46 g bloem</p> <p>Cacao Zachte boter</p>	<p><u>Chocoladefondant</u></p> <p>Smelt de chocolade en de boter au bain-marie. Klop eieren en suiker schuimig tot zich een lint vormt. Voeg mengsel van eieren en suiker voorzichtig toe aan de chocolade en boter (van het vuur af). Roer met een lepel de bakpoeder en gezeefd bloem erdoorheen. Zet weg.</p> <p>Beboter 16 ramequins (Ø 6 cm) heel zorgvuldig met zachte boter en bestuif met cacao.</p> <p>Kort voor het bakken: Verdeel het mengsel over de vormpjes tot 2/3 van de hoogte (45g/bak).</p>
<p><u>Frambozensaus:</u></p> <p>300 g frambozen (diepvries) 150 g suiker 4 el water Citraensap</p>	<p><u>Frambozensaus:</u></p> <p>Breng frambozen, suiker en water aan de kook. Pureer de vruchten en passeer m.b.v. een passeermolen. Laat inkoken tot de saus dikker wordt. Breng op smaak met citroensap en laat op kamertemperatuur afkoelen.</p>
<p><u>Vanille-ijs</u></p> <p>275 ml melk 450 ml room 25 gr melkpoeder 40 gr dextrose 10 gr invertsuiker 10 gr gewone suiker 50 gr eierdooier 1 vanillestokjes Snufje zout</p>	<p><u>Vanille-ijs</u></p> <p>Verwarm de melk, room, melkpoeder, invertsuiker, dextrose en de vanillestokjes (vanillemerg uit de stokjes schrapen en beide toevoegen). Laat tenminste 15 minuten trekken, niet laten koken. Verwijder de vanillestokjes. Klop het eigeel met de gewone suiker luchtig. Voeg au bain-marie de warme melk toe aan het eigeelmengsel onder voortdurend kloppen met een garde. Verwarm onder voortdurend kloppen tot maximaal 83°C. Bij het bereiken van 83°C de pan direct in ijswater terug koelen. Bewaar de crème in de koelkast. Draai vanille-ijs vlak voor het uitserveren.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Crumble</u></p> <p>100g bloem 50g witte basterdsuiker 65 g boter ½ eidooier</p>	<p><u>Crumble</u></p> <p>Roer boter en suiker, voeg eidooier toe en als laatst de bloem. Laat deeg 30 min rusten in de koelkast. Rol het deeg 2-3 mm dik uit tussen twee siliconen matten en bak op 160°C in de oven. Laat afkoelen. Maal deeg met behulp van een deegroller tot crumble.</p>
<p><u>Loempia's</u></p> <p>250g witte chocolade 125ml slagroom 20 loempia vellen (pak à 20 vellen) 1 ei</p> 	<p><u>Loempia's</u></p> <p>Smelt de chocolade au bain-marie. Roer vervolgens beetje bij beetje de slagroom door de gesmolten chocolade. Deze wordt nu dik. Vul in een spuitzak. Laat afkoelen tot de massa goed te spuiten is. Spuit van 20g massa een 4cm lang rolletje. Snijd loempia vel op 12 x 25 cm. Klop ei op met een vork. Besmeer de randen van het loempiavel met de ei massa. Rol het chocoladerolletje in het loempiavel. Vouw de randen zorgvuldig in. Kleef de loempia dicht met ei. Herhaal dit 16 keer. Frituur 2-3 minuten op 180°C in een klein pan met olie tot loempia's krokant zijn en laat uitlekken op keukenpapier.</p>
<p><u>Afwerking en uitserveren:</u></p> <p>Poedersuiker Muntbladeren 16 verse frambozen ter garnering</p> 	<p><u>Afwerking en uitserveren:</u></p> <p>Bak de chocoladefondant kort voor het uitserveren ca. 7 minuten met hete lucht of 10-12 minuten zonder hete lucht in een voorverwarmde oven. <i>De garing van de fondant luistert heel nauw. Prik met een naald in de rand van het koekje. Er mag niets aan de naald blijven kleven. Het midden van de fondant moet nog vloeibaar zijn.</i> Neem vormpjes uit de oven. Laat deze rusten tot dat je de vormpjes net met de vingers kunt aanpakken. <i>De fondant gaart nu nog iets verder, maar blijft vloeibaar.</i> Snijd met een scherp mes langs de rand van het koekje. Trek met een borstel een streepje van de frambozensaus over het bord. Stort de fondant op het streepje. Decoreer met poedersuiker en muntblaadje. Plaats 1 el crumble naast de fondant en zet hierop een bolletje ijs. <i>De crumble voorkomt dat het ijs te snel wegloopt.</i> Druppel frambozensaus over het ijs en zet 1 el saus naast het fondant. Decoreer met een loempia en een framboos.</p>

Wijnen februari 2018

Witte wijn	
Land van herkomst:	Duitsland
Regio:	Moezel
Domein / Château:	Wijnhuis Barchem
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	Weisburgunder (pinot blanc)
Serveertemperatuur:	8 - 10°C
Commentaar wijncie.:	Deze fruitige ronde Duitse pinot blanc heeft een aangename neus. De smaak is rond en soepel met veel fruittonen die ook al duidelijk in het boeket zijn waar te nemen. Het wijnhuis Brachem produceert diverse wijnen gebaseerd op dezelfde druiven die ook in de Elzas zijn aangepland. De wijncommissie heeft deze wijn uitgezocht voor de ceviche waarin zowel zuren als een klein zoetje zijn terug te vinden.
LAdC-ledenprijs *:	EUR 6,41, winkelprijs EUR 6,85

Rosé wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Rhône
Domein / Château:	Domaine de Marotte (Nederlandse eigenaren)
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	Grenache noir, Carignan, Grenache blanc, Rousanne
Serveertemperatuur:	10 – 11°C
Commentaar wijncie.:	Het menu van deze maand heeft een veelheid aan smaken, reden waarom de wijncommissie heeft besloten op deze maand drie wijnen ter begeleiding van het diner uit te zoeken. Als derde wijn hebben wij een rosé van Domaine de Marotte uitgekozen. Deze stevige volle rosé heeft in de neus arom's van kersen en rode bessen. De afdrank is relatief lang. De wijncommissie verwacht deze wijn zowel de soep kan te begeleiden en de spicy elementen daarin kan temperen als ook een prima begeleider is van de zeeduivel.
LAdC-ledenprijs *:	EUR 7,14, winkelprijs EUR 7,95

Rode wijn	
Land van herkomst:	Australië
Regio:	Barossa
Domein / Château:	Langmeil
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	Shiraz en cabernet sauvignon
Serveertemperatuur:	16°C
Commentaar wijncie.:	In het boeket van deze Australische shiraz / cabernet sauvignon wijn uit de Barosso valley zijn duidelijk de tonen van donker fruit waar te nemen maar ook wat kruidigheid en een hint van chocolade. In tegenstelling tot veel ander Australische wijnen zijn de houttonen mooi geïntegreerd en voeren niet de boventoon. In deze sappige, vlezige wijn is de smaak van zwarte bessen en pruimen te herkennen. De wijncommissie is van mening dat deze wijn voldoende body heeft om de eendenborst te begeleiden zonder deze te overvleugelen.
LAdC-ledenprijs *:	EUR 9,38, winkelprijs EUR 10,75

*Ga naar www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen voor het bestellen van deze maandwijn en het ledenaanbod bij onze wijnleverancier Wijnkoperij Van Dop (Voorburg).