



**November 2018**

**6-gangen menu**

**Oester varianten | Thaise yoghurt | Kaffir | Nam Kee**

**Eendenlever | Focaccia | Hazelnootcrème | Veldsla | Hoisin**

**Soep van topinambur & Rucola | Gerookte Tofu | Steranijsolie | Citroenzeste**

**Schol en Papillotte | Beurre Blanc**

**Gerookte Eend | Chinees vijfkruidenpoeder | Groenten | Sinaasappelsaus**

**Szechuan ijs | Tapioca | Kokos | Mango | Ananas**

Menusamenstelling: Alex van den Doel

Smakelijk eten!



## Oester varianten | Thaise yoghurt | Kaffir | Nam Kee


Voorgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.00 uur

Apparatuur: stoomoven 100°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Thaise yoghurt</b> 600 ml griekse yoghurt 20 g koriander 20 blaadjes munt 6 el sushi-azijn 3 el vissaus 3 el limoensap</p>	<p><b>Thaise yoghurt:</b> Hak de munt en koriander en meng alle ingrediënten in de Magimix tot je een fijne yoghurt hebt.</p>
<p><b>Kaffirvinaigrette:</b> 30 ml water 25 g suiker 25 ml limoensap 4 kaffirblaadjes 75 ml olijfolie 75 ml druivenpitolie</p>	<p><b>Kaffirvinaigrette</b> Hak de kaffirblaadjes. Maak eerst een marinade van de eerste 4 ingrediënten en voeg daarna de olies toe tot een vinaigrette.</p>
<p><b>Oesters (1):</b> 16 Zeeuwse platte oesters 100 g zwarte bonen 10 g knoflook 1 tl gemberwortel 2 rode pepers 2 el oestersaus 1 bosui zonnebloemolie</p>	<p><b>Oesters (1):</b> Hak de zwarte bonen, knoflook, gemberwortel en rode peper. Doe een flinke scheut olie in een wok en fruit de gehakte ingrediënten. Voeg de oestersaus toe en laat 15 minuten zachtjes sudderen. Steek de oesters open (<a href="https://www.youtube.com/watch?v=lk_SPUKeBjs">https://www.youtube.com/watch?v=lk_SPUKeBjs</a>) en giet het vocht (zeewater) af, snijd de oester los en draai om. Snijd de bosui fijn in ringetjes en bewaar.</p>
<p><b>Oesters (2):</b> 32 Zeeuwse platte oesters</p>	<p><b>Oesters (2):</b> Steek de oesters open, haal uit de schelp en snijd in drieën.</p>
<p><b>Afwerking en presentatie</b> 32 Shisoblaadjes Kaffirzeste</p> 	<p><b>Afwerking en presentatie</b> Neem de donkere (tegel) borden. Stoom oesters (1) voor 3 minuten in de schelp in de stoomoven op 100°C. Nappeer de oesters met de zwarte bonen saus en garneer met fijn gesneden bosui. Gebruik voor de andere oesters de oesterschelp als soort van mal (yoghurt moet ongeveer zelfde vorm als oesterschelp krijgen, zie foto) voor de vorm van de yoghurt / schep met een lepel de yoghurt op het bord in de vorm van oester (kan ook zonder "mal"). Maak <b>2</b> vormen. Plaats de oesterdelen (3*2) hierin /op. Sprenkel de vinaigrette hierover. Werk af met kaffirzeste en shisoblaadjes. Plaats de warme oester (1) ernaast.</p>

## Eendenlever | Focaccia | Hazelnootcrème | Veldsa | Hoisin

Voorgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 tot 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 20.30 uur

Apparatuur: Oven 200°C (x2), sous vide 65°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b>Eendenleverpaté</b> Eendenlever (500g) 50 ml Madeira 7 g zout	<b>Eendenleverpaté</b> Maak de eendenlever schoon door de bloedvaten eruit te 'plukken'. Meng het zout met de Madeira en giet dit over de schoongemaakte lever en prak door elkaar. Marineer 45 minuten in de koeling. Breng sous vide op temperatuur van 65°C. (zo mogelijk samen met de eend van gang 5). Vorm een rol van de eendenlever door de lever lichtelijk samen te knijpen en vervolgens strak op te rollen in plasticfolie. Trek de rol vacuüm en plaats in de sous vide voor 20 minuten. Koel de rol terug en leg in de koeling om op te stijven, eventueel eerst in vriezer. Neem hier voldoende tijd voor! Maak rol ongeveer even groot als de uitgestoken focaccia, bijv. 7 cm.
<b>Focaciadeeg</b> 500 g bloem 500 g griesmeel 15 g zout 2 el suiker 40 g verse gist (of 30g zakjes) 600 ml melk 125 ml water Olijfolie Fleur de sel	<b>Focacciadeeg</b> Meng griesmeel, bloem, zout en suiker. Voeg de melk bij het water en laat de gist hierin oplossen. Voeg hier een scheut olijfolie aan toe. Draai het deeg minimaal 5 minuten in de deegmenger. Kneed goed door en laat een klein uurtje rijzen. Kneed het daarna nog een keer door en rol het deeg uit tot het een plak van ongeveer een halve centimeter dikte vormt. Leg op een grote plaat en laat dit een beetje opkomen en besprenkel met olijfolie en fleur de sel. Bak circa 12 minuten in oven van 200°C. (Bak de focaccia evt nog even af bij opdienen).
<b>Hazelnootcrème</b> 200 g hazelnoten 30 ml kippenbouillon 120 g eidooier 90 ml druivenpitolie	<b>Hazelnootcrème:</b> Maal de hazelnoten fijn in de keukenmachine en meng met de kippenbouillon en de eidooiers. Monteer met de olie tot een mooie crème. Doe in een spuitzak met fijn mondje.

<p><b>Hoisin saus</b>  6 el donkerbruine  basterdsuiker  3 el water  3 el sojasaus  2 el honing  4 theelepels mirin  2 el witte-wijnazijn  2 geplette tenen knoflook  1/2 tl 5-kruidenpoeder (van  gang 5)  1/2 tl sesamololie  1/2 tl Sriracha  snufje zout</p>	<p><b>Hoisin saus</b>  Meng de ingrediënten in een sauspannetje en breng op  middelhoog vuur aan de kook.  Laat vervolgens nog tien minuten inkoken op laag vuur tot  een stroperige consistentie.  Proef en breng eventueel extra op smaak en verwijder de  knoflookteentjes.  Doe in een spuitzak en leg in de warmhoudkast. (Later  lauwwarm serveren).</p>
<p><b>Afwerking en presentatie</b>  8 champignon de Paris (grote  champignons)  2 citroenen  olijfolie  Peper en zout</p> <p>Veldsla, paar blaadjes per  persoon</p>	<p><b>Afwerking</b>  Steek de focaccia uit in ringen van de grootte van de  eendenlever en bak op het laatst in de oven nog even af tot  krokant.  Snijd de paté met scherp mes in 16 plakjes. Let de paté op  de focaccia en strooi hier wat versgemalen zout over.  Snijd de champignons in heel dunne plakjes en kruid met  peper, zout, citroensap en olijfolie naar smaak.</p> <p><b>Presentatie</b>  Leg de focaccia op een bord en werk af met veldsla en  gemarineerde champignons.  Spuit er puntjes hazelnootcrème omheen.  Spuit ook puntjes lauwwarme hoisin saus eromheen.</p>

## Soep van topinambur & Rucola | Gerookte Tofu | Steranijsolie | Citroenzeste

Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 1 à 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.00 uur

Apparatuur: Rookoven

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b>Soep van topinambur</b> 800 g topinambur 80 g rucola 2 lt kippenbouillon 15 tenen knoflook 10 bosuien 2 eieren 2 el mirin 500 g Griekse yoghurt peper en zout	<b>Soep van topinambur</b> Schil en was de topinambur en snijd in blokjes (2cm). Hak de knoflook fijn. Doe samen in een grote pan met de rucola, bouillon en paar snufjes zout. Breng alles aan de kook en laat de aardperen ca. 25 minuten koken tot gaar. Snijd ondertussen de bosuien overlans doormidden en snijd in kleine blokjes. Breek de eieren in een grote mengkom en klop de yoghurt erdoor. Zet weg tot eindbereiding
<b>Gerookte tofu</b> 1 blok tofu (350g) 2 dessertlepels rookmot	<b>Gerookte tofu:</b> Prepareer de rookpan. Zodra de houtmot begint te roken, tofu toevoegen en ca. 5 minuten roken tot de tofu een mooie lichtbruine kleur heeft. Geef de rookpan door aan gang 5.
<b>Steranijsolie</b> 10 stuks steranijs 70 ml olijfolie	<b>Steranijsolie :</b> Maal de steranijs in de magimix of koffiemolen, zeef en meng dit met de olie.
<b>Citroenzeste</b> 2 citroenen	<b>Citroenzeste:</b> Rasp de citroenen en bewaar de zeste tot eindbereiding.
<b>Afwerking en presentatie</b> nootmuskaat 30 g rucola (de mooie blaadjes)	<b>Afwerking</b> Breng de soep tot tegen de kook. Schep een opscheplepel soep bij de yoghurt en roer flink. Voeg op deze wijze de helft van de soep aan de yoghurt toe. Giet het warme yoghurtmengsel onder voortdurend roeren bij de soep. Breng de soep tot tegen de kook aan en laat zo 2 minuten staan. Proef en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Roer de bosui erdoor.  <b>Presentatie</b> Pak diepe borden en schep hier de soep in. Garneer met rucola, de citroenzeste en werk af met paar druppels steranijsolie en voeg de tofu toe.

## Schol en Papillotte | Beurre blanc

Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.30 uur

Apparatuur: oven 175°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Schol en papillotte:</b> 6 grote schollen 400 g taugé 350 g winterwortel 350 g wit van prei 80 ml Pernod 150 g roomboter zout en peper beetje pernod 16 vellen bakpapier</p>  	<p><b>De schol en papillotte :</b> Fileren, zie ook Youtube <a href="https://www.youtube.com/watch?v=jUGrpQkVaf8">https://www.youtube.com/watch?v=jUGrpQkVaf8</a> Leg de vis met de donkere huid naar boven en de staart naar je toe op een plank. Snijd met een scherp mes de kop weg. Snijd dan in een rechte lijn van staart tot kop tot op de ruggengraat. Steek de punt van het mes bij de kop onder het vlees en werk van kop tot staart. Houd het mes bijna plat tegen de graten en maak de visfilet los met een schrapende beweging. Doe dat ook met de andere filet en de twee filets aan de andere zijde. Verwijder het vel: leg de filet met de velkant naar beneden en de staart naar je toe op een plank en pak de filet bij de staartkant vast. Steek hier een puntig plat mes tussen het visvlees en het vel en snijd met een zagende beweging de filet los, terwijl je het vel strak houdt.</p> <p>Schrap de winterwortel en was de prei. Snij de winterwortel en de prei in flinterdunne julienne. Smelt roomboter in een pan en stoof de wortel en prei beetgaar. Voeg halverwege de Pernod toe en stoof verder. Voeg de taugé toe en stoof kort mee. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de schol in 16 delen. Kruid de scholfilets met zout en peper.</p> <p><i>Vouwtechniek papillotte: Pak een vel bakpapier, vouw dubbel en knip in de vorm van een hart. Het hoeft niet heel precies, maar zolang je maar kunt zien dat het een hart is. Leg de fijn gestoofde groenten links van het midden / de vouw van het papier. Leg hierop de vis en sprenkel er nog klein beetje pernod over. Vouw het papier dicht (de puntjes in kleine hoek vouwen, stukje dubbel meepakken en rondom dichtvouwen tot luchtdicht). Bewaar tot eindbereiding. <a href="https://www.culy.nl/inspiratie/easy-papillotte-vouwtechniek/">https://www.culy.nl/inspiratie/easy-papillotte-vouwtechniek/</a></i></p>

<p><b>Beurre blanc</b>  100 g noilly prat  250 g witte wijn (kookwijn!)  1 stuk sjalot, ringen 5 mm  30 g dragonazijn  1 stuk laurier  1 takje tijm  3 peperkorrels wit  375 g boter, koud  citroensap  zout  cayennepeper</p>	<p><b>Beurre blanc:</b>  Snijd de boter in kleine blokjes en zet even in vriezer.  Verwarm de noilly prat, witte wijn, sjalot, dragonazijn, laurier, tijm en peperkorrels.  Breng aan de kook en laat tot één derde indampen.  Passeer door een zeef.  Monteer de gezeefde gastrique met de koude blokjes boter.  Breng op smaak met citroensap, zout en cayennepeper.</p>
<p><b>Afwerking en presentatie</b></p>	<p><b>Afwerking en presentatie</b>  Schenk de beurre blanc in twee juskommen en zet op tafel.</p> <p>Plaats de pakketjes op twee platen in een voorverwarmde oven van 175°C voor 10 minuten. Warm de saus op.</p> <p>Verdeel de pakketjes over de borden. Knip of scheur aan tafel open en schenk er de beurre blanc over.</p>

## Gerookte Eend | Chinees vijfkruidenpoeder | Groenten | Sinaasappelsaus

Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.00 uur

Apparatuur: oven 150°C, sous vide 65°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b>Chinees vijfkruidenpoeder</b> 5 steranijszaden ½ tl hele kruidnagels 1 tl hele venkelzaadjes 1 tl szechuan-peperkorrels 1 tl gemalen kaneel	<b>Chinees vijfkruidenpoeder</b> Pak de echte maatlepels. Maal in de keukenmachine of koffiemolen tot poeder.
<b>Gerookte eendenborst</b> 10 eendenborstfilets zout Chinees vijfkruiden poeder Rookmot, 2 dessertlepels	<b>Gerookte eendenborst</b> Verwarm de sous vide tot 65°C (gang 2 gebruikt deze ook). Verwijder het overtollige vet van de eendenborst en snijd om de halve cm kruislings in (tot het vlees, niet erin). Kruid beide kanten met zout en vijfkruidenpoeder. Bereid de rookoven voor samen met gang 3 (roken tofu). Rook de eendenborsten maximaal 10 minuten in een warme rookoven. Laat afkoelen en trek ze daarna vacuüm en laat ze vervolgens 25 minuten garen in de sous vide op 65°C. Koel direct terug en bewaar tot gebruik in de koeling.
<b>Groenten</b> 8 teentjes knoflook 4 dl halfvolle melk 8 stronken paksoi 150 ml mirin 3dl lichte sojasaus 2 rode chilipepers 30 g gemberwortel 250 g diepvriesdoperwten 200 g sojabonen 5 lente-uitjes	<b>Groenten</b> Blancheer de knoflook 4 keer in 1dl melk. Gebruik elke keer 1dl verse melk. Hak de knoflook fijn en zet apart. Maak de paksoi schoon en halveer de stronken. Verhit olie in een wok en voeg de paksoi toe. Bak hem 3 minuten aan een kant tot hij bruin kleurt. Keer om en bak de andere kant bruin. Voeg de mirin toe en laat bijna volledig verdampen. Wentel de paksoi erdoorheen. Bak de paksoi helemaal gaar (voeg zonodig nog water toe). Verwijder de zaadjes van de chilipepers en hak fijn. Meng de knoflook met de sojasaus, chilipeper en gember en bewaar voor eindbereiding. Snijd de lente-uitjes in fijne ringen. Gaar de doperwten en sojabonen tot beetgaar en koel terug en bewaar.
<b>Sinaasappelsaus</b> 4 dl (gevogelte)fond (pot) sap van 4 sinaasappels 2 el sinaasappelrasp 3 el honing 70 g boter peper en zout	<b>Sinaasappelsaus</b> Doe de fond in de pan en laat het de fond wat in koken. Voeg het sinaasappelsap en de -rasp bij de fond, breng het geheel aan de kook, laat verder inkoken en breng de saus op smaak met peper, zout en honing. Klop vlak voor het serveren de in klontjes verdeelde ijskoude boter door de saus.



<p><b>Bloemkoolrisotto</b>  1 witte bloemkool  1 sjalot  0,35 lt sinaasappelsap  10 kaffirbladeren  1 klontje boter</p>	<p><b>Bloemkoolrisotto</b>  Haal de bladeren van de bloemkool, snijd de stengel eraf. Snijd de rest van de bloemkool in zeer kleine stukjes tot risotto formaat.  Hak de kaffir. Snijd de sjalot brunoise. Zet de sjalot aan. Voeg de bloemkool toe en zet aan.  Voeg beetje bij beetje de sinaasappelsap toe, laat het steeds bijna inkoken. Als de bloemkool gaar is, voeg de kaffir en boter toe en breng op smaak (einde).  <i>(eventueel extra: bloemkoolstengel schaven in dunne plakjes en marineren in sushi-azijn en zout)</i></p>
<p><b>Afwerking en presentatie</b></p>	<p><b>Afwerking</b>  Verhit de paksoi en voeg de doperwten, sojabonen en lente- ui toe aan de paksoi en haal de pan van het vuur. Roer het sojamengsel er doorheen.  Warm de saus op en klof er de boter doorheen. Warm de bloemkoolrisotto op.  Maak een pan met klein beetje olijfolie heel heet en bak de eendenborst 3 minuten op de velkant en 30 seconden op de filetkant. Trancheer in schuine plakken.</p> <p><b>Presentatie</b>  Leg een kleine steekring rechts van het midden van een groot bord en vul met risotto. Leg de groenten speels links van het midden. Verdeel de eendenborst om de risotto aan de rechterkant. Lepel aan tafel de saus erbij / over.</p>

## Szechuan ijs | Tapioca | Kokos | Mango | Ananas

Nagerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad:  |

Uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b>Tapioca</b> 1 lt kokosmelk 2 vanillestokjes 75 g pandanblad 100 g tapioca 100 g suiker	<b>Tapioca</b> Breng kokosmelk met vanillestokjes en pandanblad aan de kook en haal van het vuur. Laat 30 minuten trekken en zeef dan de massa. Breng opnieuw aan de kook en voeg tapioca toe; laat zachtjes kokend en regelmatig roerend garen. Voeg als de tapioca gaar is de suiker toe en laat nog 5 minuten doorkoken. Stort de tapioca op een plaat en laat in de koeling helemaal afkoelen.
<b>(Szechuan) ijs</b> 12 g gemalen Szechuan pepper 300 g eidooier 600 ml room 300 ml melk 225 g suiker 400 g glucosestroop	<b>(Szechuan) ijs</b> Breng de room met de melk, suiker en de glucose aan de kook. Giet de helft ervan al roerend op de eidooiers. Giet dit mengels weer terug in de pan en verwarm tot het iets dikker wordt. Meng er van het vuur af de peper doorheen. Laat afkoelen en draai in de machine tot roomijs. (evt voor vorm, net voor einde uit ijsmachine halen en dan in ronde siliconenvormen in vriezer)
<b>Mangosorbet</b> 1 kg mangocoulis 2 vanillestokjes 50 g pro sorbet (sosa)	<b>Mangosorbet</b> Schraap het merg uit het vanillestokje. Doe mangopuree, vanillemerg en pro sorbet in de Magimix en pureer tot glad. Draai er sorbet van in de machine.
<b>Ananas</b> 1 ananas 1 liter water 500 gram suiker 1 limoen 1 citroen 1 vanillestokje 5 cm verse gember	<b>Ananas</b> Rasp de schil van de citroen en limoen en pers het sap eruit. Schraap het merg uit het vanillestokje. Snij gember in stukjes. Breng alle ingrediënten (behalve rasp) aan de kook en haal van het vuur. Roer citroen en limoen rasp door de siroop. Maak de ananas schoon en snijd het in blokjes van 5 mm. Bewaar de afsnijdsels. Doe ananas samen met marinade in een bakje en laat marinieren tot gebruik.
<b>Mango</b> 2 mango's 5 dl water 250 g suiker 3 limoenen	<b>Mango</b> Rasp de limoenen en pers het sap eruit. Breng water, suiker en limoen sap aan de kook en haal van het vuur. Roer limoen rasp door de siroop en laat afkoelen op ijswater. Maak mango's schoon en snij ze in blokjes van 5 mm. Doe mangoblokjes en marinade in een bakje en laat marinieren tot gebruik. (Bewaar afsnijdsels).

<p><b>Ananas-mango gel</b>  afsnijdsels van mango  afsnijdsels van ananas  2,5 dl ananas coulis  15 g verse verveine  6 g agar agar</p>	<p><b>Ananas-mango gel</b>  Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat 2 minuten goed doorkoken en pureer alles met de staafmixer. Stort de massa op een plaat en laat afkoelen en opstijven in de koeling. Als het stijf en koud is de gelei in de Magimix doen en draaien tot een gladde gel. Doe over in een spuitzak.</p>
<p><b>5-spice siroop</b>  100 g honing  2,5 g 5-spice poeder</p>	<p><b>5-spice siroop</b>  Breng honing en 5-spice poeder aan de kook en haal van het vuur. Laat 15 minuten trekken en zeef dan door een fijne zeef. Doe over in een spuitflesje.</p>
<p><b>Afwerking en presentatie</b>  limoen cress</p>	<p><b>Afwerking en presentatie</b>  Maak met behulp van een ring rondjes tapioca midden op de borden. Maak een ring siroop rondom de tapioca. Leg een hoopje mango en ananas tegen de pudding aan. Leg een bolletje szechuan ijs en mangosorbet op het fruit. Spuit toefjes gel rondom en decoreer met limoen cress.</p>