



MENU OKTOBER 2019

6-gangenmenu

Consommé van eekhoorntjesbrood met wonton van gekonfijte eend

Tarte flambé met artisjok en oesterzwammen

Gepocheerd eitje met aardappelsalade, spinaziemousseline en morillesaus

Kabeljauwfilet in kruidenkorst met gesauteerde cantharellen

Pork Wellington met wortel, abrikozensaus en knolselderij paddenstoelenpuree


Bombe van kwark, witte chocola en bosbessen, ananas en een steranijsiroop

Samengesteld door Mario Stoel ([mariostoel@gmail.com](mailto:mariostoel@gmail.com))

*Eet smakelijk*

## Consommé van eekhoortjesbrood met wonton van gekonfijte eend

### Voorgerecht


Uitvoering: 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Uitserveren: 20.00 uur  
 Apparatuur: Magimix, 1 passeerdoek

| BENODIGDHEDEN:   | BEREIDING:   |
|--|--|
| <p><b>Basisbouillon</b><br/>                     120 g gedroogd eekhoortjesbrood (cèpes).<br/>                     400 g uien<br/>                     3 winterwortelen<br/>                     4 selderijstengels<br/>                     1 prei<br/>                     5 tenen knoflook<br/>                     4 blaadjes laurier<br/>                     3 takken tijm<br/>                     2 tl witte peperkorrels</p> <p><b>Clariff (klaren tot consommé)</b><br/>                     250 g rundergehakt<br/>                     1 selderijstengel<br/>                     2 winterwortel<br/>                     350 g eiwit<br/>                     1 blikje tomatenpuree<br/>                     2 takjes rozemarijn<br/>                     peper, zout</p> | <p><u>Direct na binnenkomst</u> het gedroogde eekhoortjesbrood in een kom overgieten met kokend water. Laat ze ongeveer 15 minuten weken. Snijd de uien, winterwortelen selderijstengels en de prei in de keukenmachine tot plakjes. Doe alle gesneden groenten in een pan en voeg 1,5 liter water toe. Voeg knoflook, laurier tijm en peper toe.<br/>                     Voeg de geweekte paddenstoelen met het weekvocht toe.<br/>                     Totaal ca. 2 liter vocht.<br/>                     Laat het mengsel ca. 45 minuten <u>zachtjes</u> koken. Giet het mengsel door een zeef over in een andere pan. De groenten en de paddenstoelen zijn daarna niet meer nodig.</p> <p>Selderijstengel spoelen en in stukken snijden. Wortels schillen en in stukken snijden. Selderij, wortelen, gehakt, eiwit, rozemarijn en tomatenpuree in keukenmachine doen en fijn malen. Wat peper toevoegen.<br/>                     Mengsel toevoegen aan de bouillon en goed doorroeren.<br/>                     Aan de kook brengen en op <u>laag</u> vuur ca. 40 minuten laten pruttelen. Er ontstaat geleidelijk een soort pruttelende koek in de pan.<br/>                     Neem een schone pan en giet de bouillon door een zeef met een uitgespoelde, vochtige passeerdoek. De gezeefde resten kunnen weggegooid worden. Breng, zo nodig, de consommé verder op smaak met wat peper en zout.</p> |
| <p><b>Wontons met gekonfijte eend</b><br/>                     1 pakje wontonvellen diepvries<br/>                     2 gekonfijte eendenbouten uit pak<br/>                     12 g gember<br/>                     ½ rode chilipeper</p>   | <p>Ontdooi de wontonvellen, 1 per persoon.<br/>                     Leg de nog gevacumeerde eendenbouten even in warm water tot het eendenvet wat gesmolten is. Daarna vet en botjes van de poten verwijderen. Pluk het vlees uit elkaar.<br/>                     Schil de gember en snij grof. Snijd de chilipeper (zonder zaadjes) grof.<br/>                     Doe in keukenmachine en hak fijn.</p>   |

|  |   |
|--|---|
| <p>35 g eiwit<br/>vissaus naar smaak<br/>2 tl hoisin saus<br/>1 tl sesamolie<br/>40 g eigeel</p>                               | <p>Voeg het eiwit en iets meer dan de helft van het eendenvlees erbij (rest is voor de garnituur). Voeg ook, naar smaak, de vissaus, hoisinsaus en sesamolie toe. Maal tot een gladde vulling. Breng ondertussen wat water aan de kook om de wontons te garen. Doe met een theelepel een schepje vulling op de wontonvelltjes. Smeer er aan 1 kant een beetje eigeel op. Vouw in een driehoek. Druk de lucht er voorzichtig uit. Maak er met een steekring van 6 cm halve maantjes van. Herhaal dit voor alle wontons. Gaar vlak voor het uitserveren de wontons gedurende 3 minuten in het kokende water en zet dan apart.</p> |
| <p><b>Garnituur</b><br/>8 kastanjechampignons<br/>1 citroen<br/>paar takjes bieslook<br/>restant geconfijte eendenbout</p>     | <p>Hak de bieslook fijn. Snijd de champignons in fijne plakjes en blancheer ze 1 minuut in water met wat citroensap.</p>  |
| <p><b>Eindbewerking en presentatie</b></p>  | <p>Warm de consommé goed door. Zorg voor warme borden. Schep de consommé in de borden. Voeg per bord 1 wonton toe en wat garnituur.</p>   |

## Tarte flambé met artisjok en oesterzwammen

### Voorgerecht

Uitvoering: 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Uitserveren: 20.20 uur  
 Apparatuur: oven 230°C, mixer, Japanse mandoline, Kitchenaid


| BENODIGDHEDEN:   | BEREIDING:  |
|--|---|
| <p><b>Bodem tarte flambé</b><br/>                     450 g bloem<br/>                     6 g droge gist<br/>                     snufje zout<br/>                     270 ml lauwwarm water<br/>                     3 el olijfolie<br/>                     250 g crème fraiche</p> | <p>Doe de bloem in een kom en voeg zout en gist toe. Elk aan een kant van de kom. Voeg water en olie toe.<br/>                     Knead met de Kitchenaid (deeghaak) goed door, ca. 15 minuten. Het deeg is goed als het elastisch en soepel is. Het deeg mag nog een klein beetje plakkerig zijn.<br/>                     Laat ca een uur, met een natte theedoek afgedekt, rijzen. Het deeg moet ongeveer verdubbelen in volume.<br/>                     Verwarm intussen de oven voor tot 230°C.<br/>                     Rol het deeg <u>zo dun mogelijk</u> uit. Steek er rondjes uit van ca 7 cm.<br/>                     Leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier en smeer er een laag crème fraiche op.<br/>                     Ca. 5 minuten bakken in de oven. Controleer tussentijds. De bodems mogen niet te hard worden. Knapperig is goed. Na bereiding de bodems af laten koelen.</p> |
| <p><b>Aïoli</b><br/>                     20 g eigeel<br/>                     1 citroen<br/>                     20 g mosterd<br/>                     2 tenen knoflook<br/>                     250 ml extra vierge olijfolie<br/>                     zout en peper</p>              | <p>Pers een citroen uit. Meng eigeel, citroensap, mosterd, uitgeperste knoflook en olijfolie in een smalle en hoge beker. Gebruik de menger van de mixer.(golfjes). Laat hem draaien op lage snelheid tot er een dikke massa rond de voet ontstaat. Verhoog de snelheid en beweeg langzaam naar boven. Doe dat een paar keer tot de laatste druppels olie gemengd zijn.</p>   |
| <p><b>Topping</b><br/>                     9 violet artisjokken<br/>                     3 el citroensap</p>   | <p><u>Artisjokken:</u><br/>                     Schil de artisjokken. Zie instructie filmpje.<br/> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=cyffNtRrKGI">https://www.youtube.com/watch?v=cyffNtRrKGI</a><br/>                     Kook de artisjokken 20 minuten in gezouten water, (ca 8 g per liter water). Voeg citroensap daaraan toe tegen verkleuring. Controleer de artisjokken op gaarheid, zo nodig wat langer garen.<br/>                     Snij de gegaarde artisjokken door de helft.</p>   |

|   |   |
|---|---|
| <p>10 minibospenen<br/>150 ml witte wijn<br/>150 ml azijn<br/>150 g suiker</p> <p>16 champignons</p> <p>400 g oesterzwammen<br/>boter<br/>30 g fijn gesneden sjalot<br/>30 g fijn gesneden bieslook</p> | <p><u>Bospeen</u><br/>Meng de witte wijn, de azijn en de suiker tot een zoetzuur mengsel. Verwijder het groen van de bospeen en schil ze. Snijd de bospeen in de lengte in 4'en. (Een wat grotere peen evt in 6 stukken.) Blancheer de penen tot ze beetbaar zijn en leg ze daarna in het zoetzuur. Zorg dat de peen enige tijd in het mengsel kan liggen om het zoetzuur op te nemen.</p> <p><u>Rauwe champignons</u><br/>Snijd met de Japanse mandoline in dunne plakjes.</p> <p><u>Oesterzwammen</u><br/>Verhit de boter in de pan en doe er de oesterzwammen bij wanneer de boter begint te kleuren. Bak op hoge warmtebron onder voortdurend rondscheppen. Het overtollige vocht moet verdampen. Als de zwammen lichtbruin kleuren kan de sjalot en als allerlaatste bieslook erbij en even laten meebakken. Breng op smaak met peper en zout.</p> |
| <p><b>Eindbewerking en presentatie</b><br/>16 zwarte olijven<br/>pimentpoeder<br/>bosje kervel</p>  | <p>Snijd de olijven in plakjes.<br/>Leg de halve artisjokken met de gebakken oesterzwammen op de gebakken bodems en bouw verder op met de plakjes rauwe champignons, bospeen en ringetjes olijf. Leg er wat takjes kervel op en strooi er wat pimentpoeder overheen. Trek een streep aioli op het bord.</p>   |

## Gepocheerd eitje met serranoham, aardappelsalade, spinazie en morillesaus

*Geïnspireerd door een recept van Joris Peters van De Zweth*

### Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 20.45 uur  
Apparatuur: Oven 100°C , Staafmixer, Keukenmachine

| BENODIGDHEDEN:   | BEREIDING:   |
|--|--|
| <b>Gedroogde kappertjes</b><br>50 g kappertjes   | Spoel de kappertjes af, leg ze op bakpapier op een ovenschaal. Droog ze ca. 30 minuten in een oven op 100°C. Bewaar ze in de warmhoudkast en laat ze daar nadrogen.  |
| <b>Aardappelpapier</b><br>150 g truffelaardappelen<br>75 g eiwit   | Oven voorverwarmen op 100°C .<br>Aardappelen schoon boenen. In de schil in ca. 20 minuten in zacht kokend water koken. Afgieten en uit laten dampen.<br>Verwijder de schil van de aardappelen als ze voldoende zijn afgekoeld. Breng de aardappelen op smaak met wat zout.<br>Weeg de aardappelen. Voeg voor ½ van het gewicht van de aardappelen eiwit toe. Draai het mengsel fijn in keukenmachine. Smeer het mengsel uit op een siliconenmat en droog het in ca. 25 minuten in de oven.   |
| <b>Aardappelsalade</b><br>600 g dun gesneden Serrano ham<br><br>20 g eigeel<br>20 ml citroensap<br>zonnebloemolie<br><br>600 g vastkokende aardappels<br>3 augurken<br>20 g bieslook | Leg de Serranoham op een snijplank, op een vel plasticfolie, aaneengesloten uit. Leg er daarna een vel plasticfolie overheen.<br>Snijd hieruit met een <u>scherp</u> mes vierkantjes van ca 10 cm. Trek voorzichtig het bovenste laagje folie eraf. Leg daarna de ham omgekeerd op een bord. Trek daarna de resterende folie aan de bovenkant weg. Herhaal dit voor alle borden. Geef het afsnijdsel aan de bereiders van het gerecht met de kabeljauw.<br>Maak de mayonaisse. Neem daarvoor 20 g eigeel, 20 ml citroensap, snufje zout en zonnebloemolie. Meng in een hoge beker. Gebruik de menger van de Bamix (golfjes). Zet op de bodem en meng eigeel, citroensap en zout. Voeg geleidelijk olie toe tot een mooie massa is ontstaan.<br>Schil de aardappelen. Snijd de aardappelen brunoise. Snijd de augurken en bieslook fijn. Blancheer de aardappelbrunoise beetgaar. |

|   |  |
|---|--|
| gedroogde kappertjes<br>6 eetlepels mayonaise<br>extra vierge olijfolie<br>zout en peper  | Doe in een kom en voeg de augurk, de gedroogde kappertjes, de bieslook, de mayonaise en wat olijfolie toe. Kruid het mengsel af met zout en peper.   |
| <b>Spinaziemousseline</b><br>600 g spinazie<br>3 dl room  | Breng de room aan de kook en laat een paar minuten afkoelen.<br>Blancheer de spinazie en koel direct terug in ijswater. Knijp de spinazie goed uit.<br>Doe de spinazie en de room direct daarna in de Magimix en draai er een fijne mousseline van.<br>Breng op smaak met peper en zout.   |
| <b>Morillesaus</b><br>2 dl madeira<br>6 dl runderfond<br>100 g boter<br>1 plakje katenspek<br>3 sjaloten<br>300 g kastanjechamp.<br>4 takjes tijm<br>1/2 tl kerrie<br>3 dl room<br>45 g gedroogde morilles<br>lecithine | Week de morilles in de madeira en in <u>2 dl</u> runderfond. Laat dit minstens ½ uur staan.<br>Smelt in een ruime pan de boter en smoor hierin het katenspek, de gesnipperde sjalotjes, de in plakjes gesneden champignons, tijm en de kerrie.<br>Blus af met de resterende <u>4 dl</u> runderfond en laat dit reduceren tot 3 deciliter. Zeef de morilles en voeg het vocht toe. Reduceer weer tot de helft.<br>Voeg tenslotte de room toe en laat doorkoken.<br>Zeef de massa en snij de morilles in kleine ringetjes. Houdt apart.      |
| <b>Eitjes pocheren</b><br>16 verse kleine eitjes  | Zet een pan op het vuur met ruim water. Voeg een flinke scheut azijn en wat zout toe. Laat aan de kook komen. Zet het vuur laag. Breek de eitjes en laat de inhoud zachtjes in het kokende water vallen. Als het eiwit gestold is (na ca 2½ à 3 min) is het gereed. Neem de eitjes met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.<br>Voor de snelheid evt. 2 of meer pannen gebruiken. Zie ook bijgaande link.<br><a href="https://www.youtube.com/watch?v=yIwvywZS0xk">https://www.youtube.com/watch?v=yIwvywZS0xk</a> |
| <b>Eindbewerking en presentatie</b><br><br>Borden op kamertemperatuur.  | Schuim de morillesaus op met een staafmixer. Gebruik een beetje lecithine daarbij (ca. 1,75 g per 100 g vloeistof).<br>Breng met een steker (doorsnee ca 7 à 8 cm) de aardappelsalade aan in het midden van het hamvierkantje op het bord.<br>Leg hierop het gepocheerde eitje (evt randjes wat bijgewerkt).<br>Bedeek het eitje met spinaziemousseline.<br>Scheep de opgeschuimde morillesaus rondom het aardappel-torentje. Voeg de morilleringetjes toe.<br>Zet er een paar scherven van het aardappelpapier tegen aan.                 |

## Kabeljauwfilet in kruidenkorst met gesauteerde cantharellen

### Tussengerecht

Uitvoering: 3 personen  
 Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴  
 Uitserveren: 21.15 uur  
 Apparatuur: Keukenmachine, oven 220°C,

| BENODIGDHEDEN:   | BEREIDING:   |
|--|--|
| <p><b>Kruidenkorst</b><br/>           80 g boter<br/>           50 g witbrood<br/>           35 g peterselie<br/>           3 takjes tijm<br/>           45 g parmezaan geraspt</p>  | <p>Haal de boter uit de koeling en laat deze op kamertemperatuur komen.<br/>           Verwijder de korsten van het brood en scheur de rest in stukjes.<br/>           Haal de blaadjes van de peterselie en takjes tijm en hak deze fijn.<br/>           Maal de stukjes brood, kaas en kruiden enkele seconden in de keukenmachine totdat de kruiden fijn zijn.<br/>           Voeg de boter toe en maal tot er een groene pasta ontstaat.<br/>           Schep dit op plasticfolie en vorm een worst van ca. 5 cm dik. Pak beide uiteinden van de folie en rol de pasta tot een strakke gladde rol. Laat opstijven in de koelkast. Minstens 1 uur.</p>  |
| <p><b>Champignon boter</b><br/>           150 g kastanjechampignons<br/>           30 g licht gezouten boter<br/>           zeezout en zwarte peper<br/>           3 el rode wijnazijn<br/>           2 dl room</p> <p>Ca. 150 gr zachte boter</p> | <p>Maak de champignons schoon door eventuele aarde te verwijderen. Hak de champignons fijn. Smelt boter in een koekenpan en voeg de paddenstoelen met wat peper en zout toe zodra de boter begint te schuimen. Bak op hoog vuur tot de paddenstoelen bruin zijn en het vocht is verdampt. Deglaceer met een 3 eetlepels azijn en laat verdampen.<br/>           Haal de pan van het vuur en doe het mengsel in de keukenmachine. Doe de room erbij en maal het mengsel in een paar minuten tot een fijne puree. Evt verder op smaak brengen met peper en zout. Druk de puree door een zeef en laat afkoelen.</p> <p>Weeg het afgekoelde mengsel en voeg de dubbele hoeveelheid zachte boter – 10% toe. Meng dit goed door. Rol tot een gelijkmatige strakke worst op een dubbele laag plastic folie. Leg in de koelkast.</p> |



|  |  |
|--|--|
| <p><b>Tomatensaus</b><br/> 15 ml witte wijnazijn<br/> 1 dl extra virgine olijfolie<br/> 500 g tomaten<br/> 2 el olijfolie<br/> 3 sjalotten<br/> 1 teen knoflook<br/> 1 takje tijm<br/> 1 laurierblad<br/> 1 el tomatenpuree<br/> 1 ½ el vinaigrette<br/> zeezout en zwarte peper</p> | <p>Doe de witte wijnazijn en de olijfolie in een kom en klop het met de garde tot een vinaigrette. Ontvel de tomaten, verwijder het zaad en doe de zaden in een zeef. Zeef het zaad en vang het vocht op. Snijd het vruchtvlees van de tomaten fijn.<br/> Pel en snipper de sjalotten en de knoflook. Verhit de olijfolie in een pan en fruit sjalotten, knoflook, tijm en laurierblad in ca 3 minuten glazig. Voeg tomatenpuree toe en bak 2 minuten.<br/> Voeg het tomatenvruchtvlees en het opgevangen vocht toe en bak ca. 10 min tot het vocht bijna is verdampt. Roer de vinaigrette naar smaak er bij en breng op smaak met zout en peper.<br/> Wrijf door een fijne zeef en laat afkoelen.</p> |
| <p><b>Snippers serranoham</b><br/> Afsnijdels ham van gang 3<br/> Gembersiroop</p>   | <p>Snijd de afsnijdels in stukjes van ca 1 cm<br/> Bak ze met een klein beetje olijfolie in een paar minuten knisperend. Haal de afsnijdels uit de pan en verwijder de olie. Verwarm de pan weer en voeg de afsnijdels en een klein beetje gembersiroop toe en. Laat de gembersiroop kort rond de snippertjes karamelliseren. Laat de snippers afkoelen op een stuk keukenpapier.</p>  |
| <p><b>Gesauteerde babycantharellen</b><br/> 500 g babycantharellen<br/> 3 el olijfolie<br/> 50 g boter<br/> enkele takjes tijm<br/> peper en zout</p>  | <p>Maak de cantharellen schoon.<br/> Verhit olijfolie en boter tot de boter gaat schuimen (evt ook wat overgebleven champignonboter gebruiken). Voeg de cantharellen, de tijm en wat peper en zout toe.<br/> Bak de cantharellen op hoog vuur tot ze mooi bruin zijn.<br/> Haal de pan van het vuur en houd warm in de warmhoudkast.</p>   |
| <p><b>Kabeljauwhaasfilets</b><br/> 1500 g kabeljauwhaasfilet<br/> zeezout en zwarte peper<br/> 3 el dijonmosterd<br/> champignonboter(zie boven)<br/> kruidenkorst (zie boven)<br/> extra vierge olijfolie</p>   | <p>Verwijder evt vel van de filet en controleer op graten. Verdeel de filet in porties van 70 à 80 g<br/> Verwarm de oven op 220°C .<br/> Leg ze op een licht ingevette bakplaat met ook wat peper en zout op de bodem. Bestrooi de filets met zout en peper. Smeer een dun laagje mosterd op de filets.<br/> Snijd een dun plakje van de champignonboter en leg dat op de vis. Druppel er wat tomatensaus op. Snijd een dun plakje van de kruidenkorst en leg dat er bovenop.<br/> Bak de vis tot hij ondoorzichtig en precies gaar is, 5 à 6 minuten.</p>  |

## Eindbewerking en presentatie


*Warm bord*



Leg de filets op een verwarmd bord.  
Schik de gesauteerde cantharellen er half omheen. Voeg daar ook een paar serranoham-snipers aan toe.  
Voeg een lepeltje en wat druppeltjes tomatensaus op een decoratieve manier toe.

**Pork Wellington met geglaceerde wortel, abrikozensaus, knolselderij-paddenstoelenpuree**

**Hoofdgerecht**

Uitvoering: 3 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Uitserveren: 21.45 uur  
 Apparatuur: Oven 200°C, Sous vide 82°C, Stoomoven 100°C, Keukenmachine

| BENODIGDHEDEN:  | BEREIDING:  |
|---|---|
| <p><b>Geglaceerde wortel</b><br/>           17 miniwortels<br/>           1 el ongezouten boter<br/>           ½ el maple siroop<br/>           ½ tl harissa pasta<br/>           snufje zout<br/>           snufje zwarte peper</p>  | <p>Zet de sous vide op 82°C. (<u>direct na binnenkomst</u>).<br/>           Schil de miniwortels met een dunschiller. Laat ½ cm van het loof er aan zitten.<br/>           Combineer de ingrediënten in een sous-vide zak en trek vacuum.<br/>           Gaar tenminste 1 ½ uur in de sous vide. Langer is niet erg.</p>  |
| <p><b>Pork Wellington</b><br/>           1200 g varkenshaas<br/>           800 g kastjanjchampignons<br/>           2 sjalotten<br/>           2 tenen knoflook<br/>           6 el paneermeel<br/>           18 plakken Serranoham<br/>           18 plakjes bladerdeeg (vriezer)<br/>           peper en zout<br/>           roomboter<br/>           4 eierdooiers</p> | <p>Kruid de varkenshazen met peper en zout en bak ze rondom goudbruin aan in roomboter. Dep ze daarna droog en laat ze goed koud worden in de koelkast.<br/>           Maal de champignons, de sjalotten en de knoflook fijn in de keukenmachine tot een bruine pasta.<br/>           Verwarm een brede antiaanbakpan op middelhoog vuur. Bak het champignonmengsel gedurende 20 tot 30 minuten tot <u>AL HET VOCHT</u> verdampt is!<br/>           Het paddenstoelenmengsel (duxelles) is gereed als hij korrelig is en niet meer plakt.<br/>           Meng, om het laatste vocht te absorberen, de paneermeel er door. Breng op smaak met peper en zout en plaats in de koelkast.<br/>           Maak per varkenshaas een rechthoek met enkele lagen plastic folie en leg daar dakpansgewijs de Serranoham op. Houd de lengte van de varkenshaas aan.<br/>           Strijk er, dun en gelijkmatig, het afgekoelde champignonmengsel op.<br/>           Leg daarop telkens een afgekoelde -opnieuw droog gedeppte- varkenshaas en rol deze strak op tot een mooie gelijkmatige rol.<br/>           Plaats de rollen tenminste een kwartier in de koeling.<br/>           Haal intussen de bladerdeegplakken uit de vriezer, leg op plastic folie en laat ontdooien. Rol uit tot plakken die groot genoeg zijn om telkens 1 varkenshaas met vulling in op te rollen.<br/>           Haal de afgekoelde varkenshaas uit de koelkast, en leg op het uitgerolde bladerdeeg. Rol de varkenshazen met behulp van de folie onder het bladerdeeg strak in. Zorg dat overlappende delen goed in elkaar gedrukt worden. Laat minstens 15</p> |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>minuten rusten in de koelkast.<br/>         Verwarm intussen de oven voor op 195. °C.<br/>         Bestrijk de Wellingtons met eidooier. Vouw een stukje aluminiumfolie van ± 20×20 cm op tot een vierkant van ± 5×5 cm en rol daarvan een pijpje. Maak bovenop een gaatje in het deeg en prik het pijpje als een soort schoorsteentje tot in de vulling. Zo kan de waterdamp die tijdens het garen ontstaat ontsnappen. Bak de Wellington af in de oven tot een kerntemperatuur van 61°C (ca 30 min). Laat 10 minuten rusten.</p>  |
| <p><b>Puree van knolselderij en paddenstoel</b><br/>         850 g knolselderij<br/>         225 g cantharellen<br/>         110 g boter<br/>         peper en zout<br/>         scheutje room</p>   | <p>Schil de knolselderij. Weeg 750 g af. Snijd in stukken van ca 2 x 2 cm. Kook beetgaar in ca 8 à 10 minuten.<br/>         Stoof de cantharellen gaar in de boter.<br/>         Draai knolselderij en paddenstoelen fijn in de keukenmachine. Voeg wat room toe.<br/>         Wrijf door een zeef en breng op smaak met peper en zout. Doe in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.</p>   |
| <p><b>Abrikozensaus</b><br/>         120 zachte gedroogde abrikozen<br/>         300 ml sinaasappelsap uit 600 g perssinaasappels<br/>         200 g peterseliewortel<br/>         200 g wortelen<br/>         100 g uien<br/>         1 tl komijnzaadjes<br/>         1 tl korianderzaadjes<br/>         4 takjes tijm<br/>         2 potjes kalfsfond van 400 ml</p> <p><u>beurre manié:</u><br/>         30 g boter<br/>         30 g bloem</p> | <p>Snijd de abrikozen in blokjes. Laat ze weken in het sinaasappelsap.<br/>         Snijd de geschilde peterseliewortel en wortelen in kleine blokjes. Stamp de komijn- en korianderzaadjes fijn in de vijzel.<br/>         Roerbak de peterseliewortel en fijngesneden ui in wat boter. Roer het (gezeefde) sinaasappelsap er door. Houd de abrikozenstukjes even apart.<br/>         Voeg de kalfsfond en 200 ml water toe en laat tot 1/3 inkoken. Saus moet niet te dik worden.<br/>         Giet de saus door een fijne zeef boven een andere pan. Doe de abrikozenstukjes erbij. Pureer met een staafmixer en breng aan de kook.</p> <p>Maak de beurre manié door 30 g boter met 30 g bloem te mengen en daar losse brokjes van te maken. Bind hiermee de saus door geleidelijk, <u>voor zover nodig voor de binding</u>, de brokjes toe te voegen. Breng daarna op smaak met zout en peper.</p> |
| <p><b>Sugar snaps</b><br/>         150 g sugar snaps</p>   | <p>Verwijder evt. draadjes aan de boven- en onderkant. Stoom met 100% stoom in ca 12 minuten. Doe er wat zout en peper op.</p>   |
| <p><b>Eindbewerking en presentatie</b><br/>         Voorverwarmde borden</p>   | <p>Snijd m.b.v. een scherp mes de Wellingtons in benodigde porties<br/>         Trek een streep puree op het bord.<br/>         Leg een plak Wellington op de streep. Arrangeer er de wortel, sugarsnap en abrikozensaus bij.</p>  |

**Bombe van kwark, witte chocola en bosbessen | gekarameliseerde ananas en een siroop van steranijs**

**Nagerecht**

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 22.15 uur

Apparatuur: Sous vide 82°C, brander, Bakmatten siliconen voor halve bollen van 7 cm en 2,6 cm, inductieplaat, sausdispenser

|  |  |
|--|--|
| <p><b>BENODIGDHEDEN:</b></p> <p><b>Bombe</b><br/>         60 g gepasteuriseerd eidooier<br/>         45 gr gepasteuriseerd heel ei<br/>         110 g suiker<br/>         350 g witte chocoladepillen<br/>         1,1 dl melk<br/>         6 blaadjes gelatine<br/>         0,55 l room<br/>         0,55 l kwark</p> | <p><b>BEREIDING:</b><br/> <i>Gebruik de inductieplaat om het dessert klaar te maken.</i></p> <p>Week de gelatine in koud water.<br/>         Smelt de witte chocolade au bain-marie.<br/>         Meng het hele ei met de dooiers en de suiker en verwarm al kloppend au bain-marie tot 80 graden. Haal van het vuur en klop door tot het weer is afgekoeld.<br/>         Klop de (ongezoete) room lobbig en meng deze direct daarna met de kwark.<br/>         Verwarm de melk en voeg de geweekte gelatine toe. Roer tot alles is opgenomen in de melk.<br/>         Meng alles met elkaar tot een egale massa. Houd 1/5 apart (nodig voor de bosbessenvulling). Dit is ca 350 g.<br/>         Vul de siliconenmatjes (doorsnede 7 cm) voor 80 % met de massa. Zet in de koelkast.</p> |
| <p><b>Bosbessenvulling</b><br/>         2 dl Bosbessenpuree (Boiron)<br/>         2 blaadjes gelatine</p>  | <p>Week de gelatine in koud water.<br/>         Verwarm de puree en voeg de geweekte gelatine toe. Roer tot de gelatine goed is opgenomen. Haal van het vuur en voeg de 1/5 massa van de bombe geleidelijk toe.<br/>         Vul het siliconenmatje (doorsnede 2,6 cm) tot het randje, strijk glad af en zet in de vriezer.</p> <p>Haal de vulling, als deze goed is aangevoren, uit het matje en druk deze voorzichtig in de bombes. Zet de bombes daarna in de vriezer.</p>  |
| <p><b>Tubes van ananas</b><br/>         3 ananassen (niet te rijp)<br/>         100 g suiker<br/>         4 x 1 steranijs<br/>         2 kaneelstokjes<br/>         1,5 dl vanilla monin</p>   | <p>De tubes worden gestoken uit plakken ananas. De dikte van de plakken moet gelijk zijn aan de hoogte van de smalste steker uit de stekerdoos. Schil de ananas en snijd plakken op de hiervoor aangegeven dikte.<br/>         Steek voorzichtig met de smalle steker tubes uit de plakken. Zorg dat er pp 5 tubes beschikbaar zijn.</p>   |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>Bewaar de overgebleven ananas en afsnijdsels voor de ananasgelei (zie hierna).<br/>Doe de uitgestoken tubes met de sternanijs, kaneel en vanilla monin in 2 sous vide zakken. Trek vacuum. Gaar gedurende 30 minuten op 82 graden in de sous-vide. Dat kan gelijk meelopen met de wortels in de sous vide.<br/>Bewaar het uitgelekte vocht voor de ananasgelei (zie hierna).</p> <p>Doe wat suiker op de tubes en karameliseer met de brander.</p>  |
| <p><b>Gelei van ananas</b><br/>Afsnijdsel van de tubes<br/>100 ml water<br/>Uitgelekt sous vide vocht<br/>1 g kappa texturas per dl</p>   | <p>Snijd de kernen uit de overgebleven schijven en afsnijdsels. Snijd in kleine stukjes. Zet met het water en het sousvide vocht op en laat 10 minuten zachtjes koken.<br/>Pureer fijn en duw door een fijne zeef. Mengsel moet niet te dik zijn. Eventueel iets verdunnen met water. Laten afkoelen. Kijk in een maatbeker hoeveel vloeistof er is.<br/>Per dl is 1 g Kappa nodig. 8 dl is genoeg. Gebruik de kleine grammenweiger: precisie is belangrijk. Meng de kappa met de staafmixer door de coulis.</p>   |
| <p><b>Siroop van steranijs</b><br/>200 g suiker<br/>3 dl witte wijn<br/>0,5 dl honing<br/>2 steranijs</p>   | <p>Karameliseer de suiker licht. Voeg de honing toe en blus af met witte wijn. Doe de steranijs erbij en laat 1 uur trekken op een zacht vuur. Verwijder de steranijs en reduceer tot een lichte siroop. Vlak voor het opdienen overdone in een spuitflesje.</p>   |
| <p><b>Eindbewerking en presentatie</b><br/>1 bakje bosbessen<br/>1 limoen<br/>gekoelde borden</p>  | <p>Neem langwerpige smalle borden.<br/>Verwarm de afgekoelde gelei met daarin de kappa een een half uur voor opdienen tot het kookt en voeg naar smaak evt wat limoensap toe. Haal intussen de bombes uit de vriezer. Laat, met behulp van de sausdispenser, de warme gelei mooi egaal over de bombes vloeien. Het handigst is het om dit op een aparte schaal te doen en daar de overtollige gelei voorzichtig te verwijderen. (De overgebleven gelei in de afvalbak deponeren, NIET in de spoelbak wegspoelen).<br/>Plaats de bombes aan de linkerkzijde van het bord.</p> <p>Zet 5 ananastubes met een tussenruimte in het verlengde van de bombe. Leg naast elke bombe een bosbes. Voeg voor de smaak en decoratie wat steranijsiroop toe.</p> |