



MENU MEI 2019

6 GANGEN VERSIE

Sushi deconstructie van Langoustines en Avocado | Gamba | Aspergetips

Witte Misoep (lauwwarm) | Radijs | Komkommer | Yuzu | Spicy drops

Coquilles | Aspergetempura | Serranoham | Groene Appel | Ui

Asperges klassiek | Makreel | Lapsang Souchong | Ansjovis | Hollandaise Aardbei

Ribeye | Oosterse Bearnaise | Dikke Frieten | Lentegroenten

Hangop | Mango | Basilicum | Zwarte Sesam Krokant

Menusamenstelling: Alex van den Doel (avandendoel@gmail.com)

Het thema van het meimenu is asperges. Eet smakelijk!

Sushi deconstructie van Langoustines en Avocado | Gamba | Aspergetips

Voorgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 20.00 uur

Apparatuur: oven 120°C

| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
|---|--|
| <p>Schelpdieren 16 langoustines (of 1 p.p.) 16 gamba's (of 1 p.p.) citroensap en -rasp</p> | <p>Pel de gamba's en langoustines en verwijder het darmkanaal. (bewaar schalen). Snijd de langoustines fijn tot een tartaar, de gamba's bewaren tot eindbereiding. Roer eerst een scheutje olijfolie door de tartaar en kruid met peper en zout. Verfris met citroensap en citroenrasp.</p> |
| <p>Sushirijst 200 g sushirijst 800 g water zout sushiseasoning wasabipoeder</p> | <p>Kook de sushirijst in water met snufje zout. Giet de rijst in een zeef en spoel onder koud stromend water. Maak de rijst aan met sushi-seasoning en wasabipoeder.</p> |
| <p>Schelpdierenbouillon schalen van de langoustines en gamba's 1 ui 1 tomaat ½ wortel 3 teentjes knoflook 1 el olie 1 tl tomatenpuree 3 el cognac 3 el witte port 1 takje tijm 1 takje rozemarijn 1 laurierbladje 750 ml groentenbouillon</p> | <p>Hak de schalen van de gamba's en langoustines een beetje. Snipper de ui, en snijd de tomaat en de wortel in stukken (eerst schillen). Pel de knoflook. Verhit de olie in een ruime (braad)pan en bak op hoog vuur de schalen ca. 2 minuten aan. Voeg de tomatenpuree toe en bak hem ca. 1 minuut mee. Blus het geheel af met de cognac en de witte port. Flambeer de koppen ca. 1 minuut en voeg de fond, de ui, de tomaat, de wortel, de tijm, de rozemarijn, het laurierbladje, en 2 resterende (geperste) teentjes knoflook toe. Breng het geheel aan de kook en zet het vuur laag. Laat de bouillon ca. 40 minuten trekken en giet hem door een fijne zeef en kook verder in tot ongeveer 400ml. Breng de bouillon eventueel op smaak met zout.</p> |
| <p>Gel van schelpdieren 400 ml van de schelpdierenbouillon 50 g sojasaus 3 g agar agar 2 g gellan 1 geweekt gelatinebladje</p> | <p>Breng de schelpdierenbouillon aan de kook en voeg de overige ingredienten toe. Giet in een schaal en laat afkoelen. Doe de gel in een spuitzak met een klein spuitmondje.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Algenkrokant 200 g sushirijst 1 liter water 100 g wakame geweekt 30 g sojasaus</p> | <p>Verwarm de oven voor op 120°C. Kook de sushirijst gaar. Giet af en draai de rijst met de geweekte (en uitgeknepen) wakame en sojasaus glad in de blender. Smeer dun uit over een siliconenmat (of 2) en bak in circa een half uur krokant. (Eventueel nog uitsteken als het nog te nat is en dan de ronde stukken nog nabakken in oven tot droog). Breek in 17 speelse stukjes.</p> |
| <p>Avocado 2 avocado's olijfolie citroensap en rasp zwarte peper fleur de sel</p> | <p>Schil de avocado's en snij brunoise. Marineer in een mix van olijfolie, citroenrasp en -sap, peper en fleur de sel.</p> |
| <p>Eindbewerking en presentatie de gepelde gambas 34 witte mini asperges</p> | <p>Stoom de asperges 3 à 4 minuten. Bak de gamba's kort in hete olie. Maak quenelles op het bord van de sushirijst en langoustinetartaar. Schep er in dezelfde vorm de avocadostukjes naast. Spuut een aantal strepen van de gel eromheen. Steek de algenkrokant in de rijst en leg de gebakken langoustine op het bord, evenals de asperges.</p> |

Witte Misoep (lauwwarm) | Radijs | Komkommer | Yuzu | Spicy drops

Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 20.30 uur

Apparatuur:

| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
|---|--|
| <p>Scechuan Chili Pasta gember (3 cm) 60 ml sesamolie 60 ml zonnebloemolie 2 theel. chilipeper 1 el paprikapoeder 4 theel. sesamzaad 1 el mirin 1 el kristalsuiker 1 el witte miso 1 el sake 1 eetlepel Scechuan peper</p> | <p>Rooster het sesamzaad. Schil en hak de gember fijn. Zet de gember in een sauspan aan in de oliën, voeg de chilipeper en de paprikapoeder toe, laat een minuutje koken en haal van het vuur af. Voeg dan de sesamzadjes toe en vervolgens de overige ingrediënten en warm door tot de suiker is opgelost. Laat nog een paar minuten sudderen en laat dan afkoelen.</p> |
| <p>Witte Miso-soep 3 lente-uitjes 5 cm gember 1 granny smith appel 3 teentjes knoflook 2 el miso wit 2 el mirin 2 el sake 2 theel. toban djan (chili bean paste) ½ theel. chilivlokken ----- 1,2 lt kokosmelk 500 ml soyamelk zeste van ½ grapefruit 75 ml yuzu 3 el witte soya</p> | <p>Snijd de lente-uitjes in kleine ringen en rasp de gember. Schil de appel en snijd in kleine blokjes. Snijd de knoflook in kleine stukjes. Bak de lente-ui in wat olie en voeg gember, appel, knoflook, miso, mirin sake, toban djan en chilivlokken toe. Zet aan en laat trekken voor ongeveer 5 minuten. Maal fijn in de magimix / staafmixer.</p> <p>Mix de substantie met de soja- en kokosmelk met een garde. Voeg yuzu, grapefruitzeste en sojasaus toe. Proef en voeg eventueel naar -smaak nog miso toe.</p> |
| <p>Chili olie 100 ml zonnebloemolie 2 lente-uitjes 1 theel. paprikapoeder ½ theel. chilipoeder zout</p> | <p>Snijd de lente-uien in kleine ringen. Bak de lente-ui kort en voeg paprikapoeder en chili toe en roer goed door. Bak nog circa 2 minuten door en laat daarna afkoelen.</p> |

| | |
|---|--|
| Noodles 150 gram noodles (ramen) | Kook de noodles <u>2x de kooktijd</u> op verpakking, spoel af onder koud water en laat verder afkoelen |
| Groenten 2 komkommers 1 bosje radijs (witstaart) 3 eetlepels Thaise basilicum | Schraap pitjes en vocht uit de komkommers. Snijd de komkommer en de radijs in reepjes van 2 cm en meng met 3 eetlepels Szechuan Chili Pasta (1 ^e bereiding) / naar smaak. Voeg zout naar smaak toe. Mix de basilicum erdoor. |
| Presentatie en uitserveren Diepe voorverwarmde borden | Warm de soep op tot lauwwarm. Verdeel de groenten en de noodles over de borden. Schenk de soep erbij. Druppel wat chili olie in de soep. |

Coquilles | Aspergetempura | Serranoham | Groene Appel | Ui**Voorgerecht voor 16 personen**

Uitvoering: 1 à 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitserveren: 21.00 uur

Apparatuur: Oven 120°C

| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
|--|---|
| Snijbonen 300 g snijbonen | Maak met een dunschiller in de lengte mooie slierten van de snijbonen. Blancheer kort en laat afkoelen in koud water. |
| Coquilles rauw 16 coquilles (of 1 p.p.) zeezout | Snijd in dunne plakken en plet tussen folie. (met steelpan erop slaan). Leg op een plaat en beleg de coquilleplakjes mooi strak met de snijboonlinten en vries even in. Steek rondjes uit met steker van 7 cm (of afmeten) en zet koel weg. <i>Afsnijdsels bij de opmaak op bord hergebruiken.</i> Licht bestrooien met zeezout. |
| Creme van serrano 150 g serrano ham 150 g room scheutje runderfond uit pot | Snij de ham in grove stukken en doe in een magimix kom (met mes al onderin). Doe de serranoham stukjes en een scheutje fond en 100 ml room erbij en vries in tot half-hard (moet net kunnen draaien in magimix). Blend daarna vrij lang in de magimix en doe de rest van de room erbij tot een mooie creme en zet koel weg. |
| Appel-ui bouillon 3 lenteuitjes 15 granny smith appels 3/4 rode peper Xantana | Snipper de uitjes fijn. Schil de appels + verwijder klokhuis. Verwerk de appels in een sapcentrifuge tot een sap. Het sap opkoken en passeren door een zeef. Laat in dit sap de uitjes en de rode peper 20 minuten trekken tegen de kook aan. Het sap op smaak brengen met zout en licht afbinden met xantana. Schenk de bouillon voor het serveren over in de dispenser. |
| Aspergetempura 8 gekookte asperges van gang 4 100 g aardappelzetmeel 1 zakje tempurameel 1 zakje pankomeel Zout | Halveer de asperges in de lengte. Haal de asperges door de aardappelzetmeel. Maak kom met tempura (volgens verpakking) en een bord met panko. Haal de asperges eerst door de tempura en dan door panko, koel bewaren. |
| Gebakken coquille de coquilles boter zonnebloemolie 1 citroen | Rasp de schil van een goed gewassen citroen. Bak (bij eindbereiding) de coquilles kort in hete boter met zonnebloemolie. (1 minuut per kant). Haal uit de pan en bestrijk met olijfolie en zout. Gaar nog 2 minuten in oven van 120°C tot mooi glazig. Rasp er citroenschil over en snijd schuin doormidden. |

| | |
|--|---|
| <p>Eindbereiding en presentatie</p> <p>Arachide olie</p> <p>diepe borden</p> | <p>Frituur de asperges in een laag arachide olie. Smeer de creme van pata negra in het midden van het bord (in ring zelfde formaat). Leg hier het rondje van rauwe coquilles en snijbonen op (met evt afsnijdsels eronder). Leg de gebakken coquilles ernaast en op en de aspergetempura erop. Schenk de appel-ui bouillon eromheen aan tafel (koud).</p> |
|--|---|

Asperges klassiek | Makreel | Lapsang Souchong | Ansjovis | Hollandaise Aardbei**Tussengerecht voor 16 personen**

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.30 uur

Apparatuur: Rookoven, Salamander (ruim voor uitserveren aanzetten), magnetron

| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
|--|--|
| Makreel 5 makreelfilets 20 g Lapsang souchong thee | Zet thee van 1 liter water en 10 gram Lapsang souchong thee (2 minuten trekken). Leg de makreelfilets in een ondiepe bak en overgiet met de tot 50°C afgekoelde thee en laat 15 minuten marinieren. Haal uit de thee en dep goed droog. Rook de filets in een rookoven met de resterende 10 gram Lapsang souchong thee, rook 15 minuten tot een half uur. |
| Asperges (klassiek) 40 asperges Ca. 4,5 liter water 30 g zout | Schil de asperges met een dunschiller en snijd het houtherige uiteinde (ongeveer 2 centimeter) er af. Zet de schillen en de afgesneden uiteinden op met koud water en zout en zeef deze eruit zodra het water kookt. Doe de asperges erbij en kook 2 minuten en laat daarna in eigen vocht afkoelen op rooster. <i>Geef 8 asperges aan Gang 3.</i> |
| Ansjovis 16 gezouten ansjovisfilets (vers / geen blik, dus 8 hele) 150 ml melk | Laat de ansjovisfilets 15 minuten ontzouten in melk. |
| Aardappelpuree 700 g aardappels, bloemig 50 g roomboter, ongezouten 50 ml melk zout | Schil de aardappel en kook gaar in water met zout en pers ze door de pureeknijper. Smelt boter en meng dit erdoor en breng op smaak met alleen zout. Gebruik melk om juiste structuur te krijgen. Zet weg in warmhoudkast / spuitzak. |
| Viennoise van peterselie 75 g roomboter 75 g peterselie 75 g oude kaas geraspt 150 g panko peper en zout | Maal de peterselie fijn in de blender. Voeg de rest van de ingrediënten toe en draai op tot een stevige massa. Rol met een deegrol het mengsel tussen folie uit tot een dikte van 2 à 3 millimeter en plaats afgedekt in de vriezer. Snijd strakke banen van 3 cm uit deze croûte en laat nog even in de vriezer tot net voor opdienen. À la minute op de asperges leggen en onder de salamander gratineren tot een krokante korst op de asperges. |

| | |
|--|---|
| <p>Hollandaise Aardbei 20 (liefst onrijpe) aardbeien 2 eidooiers 100 g geklaarde boter (van 150 g boter)</p> | <p>Klaar de boter. Doe de aardbeien in een schaal en verhit 2 minuten in een magnetron van 900 Watt. Het sap uit de aardbeien komt nu vrij. <i>Alternatief:</i> aardbeien 1 uur op 65 graden in pannetje water. Gebruik het sap van 1 van de 2 methoden.</p> <p>Vlak voor uitserveren: De eidooiers met het sap van de aardbeien luchtig kloppen. Als het schuimig is au bain marie kloppen en laten binden. Voeg de geklaarde boter toe en breng op smaak met zout.</p> |
| <p>Eindbereiding en presentatie</p> | <p>Verwarm de asperges, halveer in de lengte en leg op een schaal met de viennoise erbovenop voor onder de salamander. Gril viennoise tot krokant en brand eventueel nog na met een brander.</p> <p>Leg op elk bord 4 halve asperges strak naast elkaar met de kruidenkorst er (nog steeds) op. Maak speels op met de aardappelpuree, makreelfilets en ansjovis. Werk af met de aardbeien Hollandaise.</p> |

Ribeye | Oosterse Bearnaise | Dikke Frieten | Lentegroenten

Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 22.00 uur


Apparatuur: Stoomoven 100°C, oven: 190°C en 70°C

| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
|---|---|
| <p>Dikke frieten 1,5 kilo grote aardappelen</p> | <p>Snijd de aardappelen tot frites van ongeveer 2x6 cm. Stoom deze 25 minuten op 100°C in de stoomoven. Laat goed uitdampen. Frituur op 140 °C in de frituurpan tot ze lichtbruin kleuren. Laat afkoelen en bewaar ze dan zo lang mogelijk in de koeling zodat de zetmelen zich kunnen zetten.</p> |
| <p>Oosterse gastrique 1 teen knoflook ½ sjalot ½ cm verse gemberwortel ½ chilipeper 25 g vissaus 12 g sesamolie 25 g sushiazijn 12,5 g citroensap 25 g mirin 12 g kikkoman ½ limoen (rasp ervan)</p> | <p>Snijd de knoflook en de sjalot fijn. Rasp de gember. Haal het zaad uit de chilipeper en snijd de peper zeer fijn. Was de limoen en rasp deze; <i>Bewaar de helft van de limoenrasp voor de bearnaisesaus.</i> Meng de ragfijn gesneden knoflook, sjalot, rasp van ½ limoen en geraspte gember met de overige ingrediënten en laat trekken voor 10 minuten.</p> |
| <p>Groene curry creme 6 g groene currypasta ¼ bosje koriander 50 g kokos crème 10 g verse gember 13 g eiwit Ev. 0,5 g xantana 150 ml druivenpitolie</p> | <p>Mix de currypasta, ¼ bosje koriander, de kokos crème, de geraspte verse gember en het eiwit met de blender (of staafmixer in smalle maatbeker) tot een gladde crème. Voeg nu de druivenpitolie geleidelijk toe tot een crème ontstaat van "mayonaise-dikte". Zo nodig iets xantana toevoegen en afsmaken met peper en zout; zet afgedekt weg tot gebruik.</p> |
| <p>Gepofte knoflook 16 teentjes knoflook</p> | <p>De teentjes knoflook met schil met de punt van een scherp mes inkerven en gedurende 25 minuten (evt. op zeezout) poffen in de oven op 190 °C.</p> |
| <p>Groentenmarinade 1 el sesamzaadjes 1 el gari (ingelegde gember) 15 ml sesamolie 15 ml kikkoman olijfolie</p> | <p>Snijd de gari ragfijn. Verwarm een koekenpan en rooster hierin 1 eetlepel sesamzaadjes. Zodra de sesamzaadjes licht zijn gekleurd: voeg dan de gari toe en vervolgens de sesamolie, kikkoman en wat olijfolie. Zet klaar voor eindbereiding.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Runderribeye 2 kg runderribeye</p> | <p>Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Kruid met peper en zout. Verwarm de grillpan tot heet en verhit het vlees aan beide zijden met "ruitpatroon". Laat het vlees rusten / nagaren in een oven van 70 °C gedurende 1 uur of tot een kerntemperatuur van ca.50°C. À la minute nog opwarmen in oven. (alternatief: om 21.00 in oven).</p> |
| <p>Groenten 200 g peultjes 16 mini wortelen 16 radijzen 16 groene asperge (punten) 200 g tuinbonen 1 schaalte Enoki paddenstoelen 150 g taugé</p> | <p>Rang de peultjes, schil de mini wortelen, was de radijzen en was zo nodig de groene asperges. Laat de groenten in hetzelfde (goed gezouten water) na elkaar blancheren; volgorde: peultjes – tuinbonen – radijzen – groene asperges – wortelen. Alle groenten worden direct in ijswater teruggekoeld (refraïcheren).</p> <ul style="list-style-type: none"> - de enoki's worden alvast klaar gezet; - de taugé wordt zo nodig gewassen en schoongemaakt (lelijke uiteinden verwijderen); - Zie verder voorbereiding voor het uitserveren. |
| <p>Thaise Bearnaisesaus 1 el dragonblad 1 el munt 1 el koriander ½ limoen (rasp ervan) 150 g geklaarde boter 2 eidooiers 40 g Thaise gastrique (zie boven) ¼ limoen rasp ervan peper en zout</p> | <p>Snijd de kruiden (dragon, munt en koriander) zeer fijn. Rasp de limoen. Klaar de boter van circa 225 g tot 150 g.</p> <p><u>À la minute bij uitserveren (vraag 3 a 4 mensen voor laatste handelingen / uitserveren):</u> Klop als eerste de dooiers met de gastrique "koud"op; vervolgens au-bain-marie verder kloppen tot een lichte binding ontstaat. Klop dan onder voortdurend roeren zeer langzaam (druppelsgewijs) de geklaarde boter door de massa. Breng evt. nog op smaak met zout en peper en kruid af met de kruiden en limoenrasp.</p> |
| <p>Eindbereiding</p> | <p><u>Vlees:</u> Zet het vlees in oven tot kerntemperatuur van ca.50°C en kruid zo nodig af met fleur de sel; trancheer in de gewenste porties. <u>Groenten:</u> Verwarm de wok met olie en voeg de groenten toe en wok kort. Voeg nu ook de <u>marinade</u> voor de groenten zodat de groenten "omhuld" worden door deze marinade. Haal de pan van het vuur en voeg nu de taugé toe. <u>Friten:</u> Verwarm de friteuse op 180 °C en frituur de friet mooi krokant.</p> |
| <p>Presentatie</p> | <p>Maak een mooie compositie op het bord van de groenten met het vlees en de Bearnaisesaus, toefjes groene curry, de gekonfijte knoflook en de frites. Zorg dat de frites los ligt van overige ingrediënten, zodat deze krokant blijft.</p> |

Hangop | Mango | Basilicum | Zwarte Sesam Krokant

Nagerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 à 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 22.30 uur
 Apparatuur: oven 170°C en 200°C

| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
|---|--|
| <p>Hangopschuim 1,5 lt Griekse yoghurt 70 g suiker 1 vanillestokje citroenrasp van 1 citroen citroensap naar smaak 2 gaspatronen</p> | <p>Laat de yoghurt uitlekken zo lang mogelijk in een natte passeerdoek of theedoek in zeef (pan/schaal eronder en in koelkast zetten). Breng deze hangop op smaak met de suiker, vanille (schraap uit stokje), citroenrasp en -sap. Giet dit in een kidde en zet onder druk.</p> |
| <p>Krokant van zwarte sesam 60 g roomboter 40 g bloem 150 g poedersuiker 120 g zwart sesamzaad (toko) 100 ml sinaasappelsap van 3 sinaasappels zeezout</p> | <p>Verwarm de oven voor op 170°C. Smelt de roomboter in een pan. Meng poedersuiker, bloem, sesamzaad en zout door elkaar. Pers de sinaasappels en zeef. Voeg 100 ml sinaasappelsap toe en roer goed door. Schenk de gesmolten boter erbij en roer goed door. Bekleed een bakplaat met bakpapier of gebruik siliconenmat. Schep er 17x een halve eetlepel beslag op en draai het met de bolle kant van de lepel cirkelvormig en zeer dun uit. Bak in 10 minuten krokant in de oven. Laat ze 1 minuut iets afkoelen en haal ze lot met een paletmes.</p> |
| <p>Mango crème 2 mango's 40 g suiker citroensap van 1/2 citroen</p> | <p>Snijd de mango in stukken en breng deze aan de kook met suiker en citroensap (naar smaak). Meng in de blender en laat afkoelen.</p> |
| <p>Basilicum siroop 15 g basilicum 60 g suiker 25 g glucose 70 ml water sap van 1/2 citroen</p> | <p>Breng suiker, water, glucose en citroensap aan de kook en meng die in de blender met de basilicum. Giet door een zeef en laat afkoelen. Bewaar in spuitflesje.</p> |
| <p>Mangosalade met rode peper 2 rijpe mango's 1/2 rode peper basilicum citroenrasp en sap van 1 citroen</p> | <p>Snij de mango in kleine blokjes en meng met de fijngesneden rode peper (zaadjes verwijderd) en fijngesneden basilicum. Breng op smaak met citroenrasp en -sap.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Yoghurt chocolade ganache 90 g boerenyoghurt 150 g witte chocolade</p> | <p>Verwarm de boerenyoghurt en de witte chocolade samen au bain-marie tot 35°C en giet in een passend bakje. Laat stevig worden in de koeling. Doe in een spuitzak.</p> |
| <p>Eindbereiding en presentatie basilicumcress</p> | <p>Vul een glaasje met de mangocompote en spuit daar de hangop bovenop zodat je hem op de kop kunt houden (menucommissie ontvangt graag foto's als het lukt 😊).</p> <p>Zet deze op zijn kop op een bord. Maak een cirkel van de de mangosalade op het bord. Spuit kleine dopjes van de yoghurt-witte chocolade ganache op het bord aan de randen van de mangosalade.</p> <p>Werk het gerecht af met druppels en streep basilicumsiroop en -cress.</p> <p>Zet de sesamkrokant er schuin tegenaan en verdeel de mangocrème.</p> |