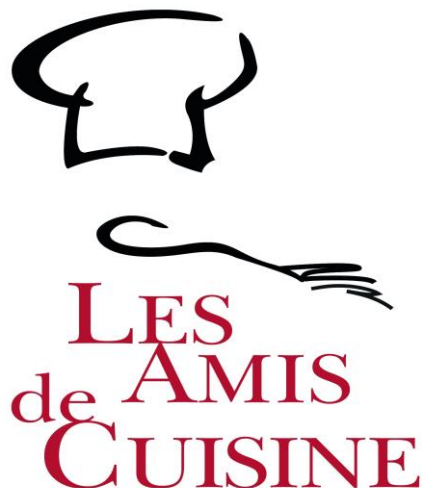


**B**ERIK  
RESTAURANT



MENU FEBRUARI 2020

4-gangenmenu

Erik Tas: "Eten in restaurant Bij Erik is genieten van topkwaliteit. Elke maand stellen we een verrassend menu samen van zes heerlijke gerechten, in balans met het seizoen. Met aandacht voor u bereid, elke dag vers. U kunt hierop variëren met bijzondere signatuurgerechten van Erik. En alles tegen een betaalbare prijs, want al sinds het eerste jaar van ons korte bestaan hebben wij de Michelin Bib Gourmand-erkenning gekregen voor een uitstekende prijs/kwaliteitverhouding. Kom genieten!"  
<https://bijerik.nl>

**Zalm | Sesam | Yuzu | Radijs | Kerrie Kruim**

**Skrei | Dashi | Bonito | Prei | Kruidenolie**

**Rund | Schorseneer | Paprika | Wortel | Aardappel**

**Gember | Kletsoppen | Tonkabonen IJs | Kruiden Thee**


*Smakelijk eten namens Erik Tas en de menucommissie*

## Zalm

### Sesam | Yuzu | Radijs | Kerrie Kruim

#### Entree voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen  
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴  
Uitserveren: 14.00 uur  
Apparatuur: snijmachine, blender

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b>Zalm</b> 1 kg zalm met vel	Fileer de zalm. Ontdoe deze van graten en trancheer hem van de huid. Daarna de zalm dun trancheren in dunne gelijkmatige plakjes.
<b>Red meat radijs</b> 3 stuks kleine red meat radijs 1/2 stuk takuan (japanse ingelegde rettich)  <b>Zoetzuur marinade</b> 162 g azijn 70 g water 80 g suiker 1 sjalot 1 takje laurier 1 takje tijm	Was de radijsjes. Schaaf deze dun op de snijmachine. Steek deze uit met een ronde steker op 3 cm. Doe de schijfjes insnijden tot de helft, zodat je er een hoedje van kunt vouwen. Vacumeer de radijs met zoetzuur marinade.  Doe alle ingrediënten voor de zoetzuurmarinade bij elkaar in een kookpan, breng aan de kook en laat even trekken. Zeef het zoetzuur door een fijne puntzeef en laat afkoelen voordat je de radijs erin doet. Snijd de takuan in fijne brunoise.
<b>Yuzu</b> 1 dl yuzu 2 dl water 3 g agar agar	Kook de agar agar en het water 3 minuten goed door. Voeg daarna de yuzu toe. Laat dit opstijven in de koelkast en mix in de blender tot een gladde emulsie. Doe de yuzu in een spuitzak.
<b>Kerrie Kruim</b> 3 g kerrie 100 g ongezouten boter 13 g suiker 25 g gedroogde broodkruim 25 g cocos klapper 1 el olijfolie	Rooster de kokos klapper. Myoteer de kerrie in een beetje olie (Myoteren is het op laag vuur verhitten van specerijen met heel weinig olie). Smelt de boter en voeg alle ingrediënten voor de kerriekruim bij elkaar, roer goed door elkaar.
<b>Eindbewerking en presentatie</b> Furikake <i>rond, plat bord, kamertemperatuur</i> 	Doe de dingesneden zalm in een ronde steker en beleg deze helemaal. Garneer de zalm af met wat furikake. Strooi de kerriekruim over de zalm en garneer af met de dingeschaafde gevouwen radijs en gesneden takuan. Spuit daarna kleine druppels van yuzu op het gerecht.

## Skrei

### Dashi | Bonito | Prei | Kruidenolie

#### Tussengerecht voor 11 personen


Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍷🍷

Uitserveren: 14.30 uur

Apparatuur: dispenser

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b>Skrei</b> 1000 g skrei	Ontdoe de skrei van graten en snijd in moten van 70 gram.
<b>Dashi</b> 2,5 lt water 3 stuks kombu vellen ± 2 handen bonitovlokken 1 rode peper 1 limoen  <i>dispenser</i>	<p>Snijd de limoen en rode peper door de helft. Rasp de limoen (bewaars rasp voor eindbereiding) en pers de limoen.</p> <p>Doe het water, limoensap, rode peper en kombu vellen in een kookpan en verwarm tot 90 graden. Laat vervolgens ongeveer 1,5 uur trekken. Voeg daarna de bonitovlokken toe en laat dit tot de gewenste eigen smaak trekken.</p> <p>Zeef dit door een fijne doek, zodoende dat de bouillon mooi helder is.</p> <p>Doe de bouillon in de dispenser om uit te serveren.</p>
<b>Kruidenolie</b> ¼ liter zonnebloemolie 6 g platte peterselie 6 g kervel 4 g dragon 3 stuks bosui (groen)	<p>Pluk de kruiden en snijd de bosui in ringen en doe dit allemaal in de blender. Voeg hier de zonnebloemolie aan toe.</p> <p>Draai dit fijn en pomp dit door een fijne puntzeef heen in een kookpan.</p> <p>Verwarm de olie al roerend, tot deze vlokken gaat krijgen.</p> <p>Doe de olie nogmaals door een fijne puntzeef heen en zet in de vriezer.</p> <p><i>Waarom in de vriezer? Hierdoor stolt de olie en zakt het eventuele vocht naar de bodem van het bakje. Hierna houd je een mooie, heldere olie over.</i></p>
<b>Prei</b> 2 stuks prei	Snijd de prei in stukken van 6 cm. Snijd deze heel fijn julienne in de lengte. (rauw)
<b>Peultjes</b> 160 g peultjes	Snijd de peultjes in heel fijn julienne.(rauw)
<b>Taugé</b> 160 g taugé	Pluk het kontje en het kopje van de taugé af.


<p><b>Koriander</b> 1 bosje (20g)</p>	<p>Was de koriander en snijd fijn.</p>
<p><b>Eindbewerking en presentatie</b> boter sesamolie sojasaus met limoen limoenrasp peper en zout</p> <p><i>Verwarmd, diep bord of kommetje</i></p> 	<p>Breng de skrei op smaak met zout en peper. Bak de skrei op de huid in de bakpan mooi goudbruin.</p> <p>Breng de gesneden, fijne groenten (peultjes, prei, taugé en koriander) op smaak met de sojasaus met limoenrasp en sesamolie. En kruid dit af met peper en zout.</p> <p>Doe de groenten in een kommetje/diep bord en leg hier de skrei op. Druppel hier wat kruidenolie op. Schenk aan tafel de dashibouillon op het gerecht.</p>

**Rund**  
**Schorseneer | Paprika | Wortel | Aardappel**

**Hoofdgerecht voor 11 personen**

Uitvoering: 3 personen  
 Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴  
 Uitserveren: 15.15 uur  
 Apparatuur: oven 145°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Rund</b>            1,1 kilo graangevoerd runderlende (schoon)            10 takjes tijm            6 takjes rozemarijn            2 sjalot            3 tenen knoflook            roomboter</p>	<p>Braad de lende rondom aan in boter met toevoeging van tijm, rozemarijn, knoflook en sjalotringen.</p> <p>Geef de runderlende de gewenste cuisson van (56°C).</p>
<p><b>Schorseneer</b>            1,5 kg schorseneer            1 tl gerookte paprikapoeder            zonnebloemolie            aceto balsamico azijn            600 ml jus de veaux</p>	<p>Was en schil de schorseneren.            Zet deze op water met citroen, zodoende dat deze niet verkleurd.            Snijd vervolgens de schorseneren schuin weg.            Bak vervolgens de schorseneren in een koekenpan mooi goudbruin aan met toevoeging van een klein beetje zonnebloemolie.            Tijdens het bakken voeg je een theelepel gerookte paprikapoeder toe.            Blus de schorseneren af met een scheutje aceto balsamicoazijn.            Als de aceto balsamico verdampt is en zijn smaken heeft achtergelaten in de pan, vullen we de schorseneren op met jus de veaux.            Hierin koken we de schorseneren beetgaar en moeten we ervoor zorgen dat de jus de veaux verdampt en er een mooie ragout vormige schorseneren achter blijft.</p> <p>Ruim dit af in een ruime bak en roer er vervolgens de gesneden paprika's (zie onder) door.</p>
<p><b>Paprika</b>            2 groene paprika            2 rode paprika            2 gele paprika</p>	<p>Schil de paprika's met dunschiller en maak deze schoon door middel van de zaadlijst eruit te snijden.            Snijd de paprika in fijne brunoise.</p>

<p><b>Wortel</b> 1 bos bospeen</p> <p>Pekelwater: 1 lt water 10 g zout</p>	<p>Was de bospeen met een schone schuurspons onder stromend water. Kook de wortel in zijn geheel beetgaar af en leg deze vervolgens in het pekewater. Zet dit vervolgens in een vacuumeermachine en vacumeer dit in een ruime bak. <i>Het doel van het vacumeren is dat de pekkel in zeer korte tijd goed in je product kan trekken.</i></p>
<p><b>Aardappel</b> 3 grote bonken fijn zeezout</p> <p>spritbus pancoating</p>	<p>Schil de aardappel en schaaft deze vervolgens over een fijne chinese mandoline dat je mooie, fijne julienne krijgt. Doe de geschaafde aardappel in een keukendoek, en wring deze uit zodat het overvloedige vocht en zetmelen eruit gaan.</p> <p><i>Het afbakken van de aardappel gebeurt tussen siliconen matjes en bakkersplateau's onder druk.</i> Haal de aardappel uit de keukendoek en haal deze met je handen los van elkaar. Bespuit de siliconen mat met een klein beetje met pancoating. Gebruik de grootste steker uit het stekerdosje en beleg deze vorm op de siliconen mat met de aardappel. Zorg dat dit een mooi, dun geheel is en gelijkmatig verdeeld is. Leg er vervolgens een siliconenmat en bakkersplateau op en bak het af op 145°C, controleer dit om de 7 minuten totdat deze mooi goudbruin gebakken zijn. Na het bakken, gelijk bestrooien met fijn zeezout</p>
<p><b>Eindbewerking en presentatie</b></p> <p>Bosje winterpostelein</p> <p><i>Voorverwarmde borden</i></p> 	<p>Zet de runderlende in oven van 120 graden tot temp van 55 graden, laat even rusten en trancheer vervolgens de runderlende en leg die dakpansgewijs op de schorseneer. Leg in een voorverwarmd, diep bord de schorseneren goulash. Plaats op het vlees de dungebakken aardappelrösti en garneer dit af met fijne winterposteleinblaadjes.</p>

**Gember**  
**Kletskommen | Tonkabonen IJs | Kruiden Thee**

**Nagerecht voor 11 personen**

Uitvoering: 3 personen  
 Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴  
 Uitserveren: 22.30 uur  
 Apparatuur: oven 160°C, oven 80°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Kletskommen</b>                      50 g roomboter                      60 g poedersuiker                      30 g bloem                      3 el gembersiroop</p>	<p>Meng de ingrediënten tot een gladde massa en laat deze opstijven in de koelkast.                      Zodra het kletskommenbeslag is opgesteven draaien we hiervan kleine bolletjes, plaats deze op een bakkersplateau met siliconenmat. Dit bakken we af in een oven op 160°C totdat deze mooi, gelijkmatig goudbruin zijn (20-30 minuten).                      Als deze nog warm zijn, steken we deze uit met de gewenste maat van het stekerdoosje.                      Voor het gerecht hebben we 3 uitgestoken kletskommen nodig per persoon.</p>
<p><b>Gembermousse</b>                      300 g gembersiroop                      75 g suiker                      5 kleine blaadjes gelatine                      ½ l slagroom                      1 dl eiwit                      15g gember</p>	<p>Schaaf de gember in plakjes. Rasp de gember.                      Verwarm de geraspte gember en siroop en los hier de gelatine in op.                      Sla in de keukenmachine de eiwitten met de suiker luchtig op.                      Klop de room tot yoghurt dikte.                      Koel de verwarmde gember terug op ijswater totdat deze lobbijg wordt. Spatel dit door de geslagen eiwitten heen.                      Spatel hier vervolgens de room door heen.                      En doe dit in een spuitzak.</p>
<p><b>Tonkabonen ijs</b>                      4 dl room                      7 dl melk                      300 g suiker                      3 stuks tonkaboon                      320 g eidooier                      1 el glucosestroop</p>	<p>Schaaf de tonkaboon in plakjes. Kook de melk, room, suiker, glucosestroop en geschaafde tonkaboon op en giet dit al roerend op de eidooier. Gaar dit geheel tot 80°C.                      Zeef vervolgens de massa door een fijne puntzeef om eventuele stukjes tonkaboon eruit te zeven.                      Draai de massa op in de ijsmachine.</p>
<p><b>Gedroogde munt</b>                      ½ bosje munt                      poedersuiker</p>	<p>Pluk de blaadjes van de munt (2 per persoon) en leg deze los van elkaar op een plateau. Bestrooi dit met poedersuiker uit een zeef.                      Plaats dit plateau in de warmhoudkast of bordenverwarmer en laat dit drogen op 70 °C.</p>

<p><b>Kruiden thee</b>  1 zakje groene thee  1 citroen schil  1 sinaasappel schil  2 steranijs  1 vanillepeul  3 takjes mint  1 lt water  200 g suiker</p>	<p>Alles bij elkaar opkoken en laten trekken voor 10 minuten. Laat afkoelen.</p>
<p><b>Eindbewerking en presentatie</b></p> <p><i>Theepotje</i></p> <p><i>Koud, diep bord</i></p> 	<p>Spuit een dotje gembermousse in het midden van een diep bord.  Plaats daar de 1<sup>e</sup> klets kop op.  Spuit hier vervolgens weer gembermousse en voorzie de klets kop volledig van de mousse.  Dit herhaal je 2x en eindig met een klets kop bovenop.  Leg op de laatste klets kop een mooie quenelle van het ijs. Leg de takjes gedroogde munt op het ijs.  Giet aan tafel de specerijen thee bij het gerecht.</p>