



Menu september 2022 4 gangen

Salade van tartaar van tomaat – venkelsinaasappelpuree – babygem

Avocado-komkommersoep – wortelgelei – gepofte wilde rijst

Iberico secreto – fondant aardappel – prei – romesco

Cornflakes ijs – watermeloen – salted caramel

Samengesteld door : Sander Veldhuizen

Eet smakelijk!

Salade van tartaar van tomaat

met venkel-sinaasappelpuree en baby gem

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: salamander oven 120 °C en 140 °C
blender

Ingrediënten voor 12 porties

Geroosterde baby gem

6 baby gems
olijfolie

Tartaar van ovengedroogde tomaat

560 gr tomaten
kappertjes
balsamico-azijn
1 kleine sjalot
zout/peper

Venkel-sinaasappel puree

2 venkelknollen
1 prei (alleen het wit)
3 sinaasappels, geperst
zeste van 1,5 sinaasappels
38 g boter
2 steranijs
38 ml Pernod
olijfolie
zout

Pistachecrème

90 g pistachenoten
180 ml slagroom
zout/peper

Ansjovismayonaise

1 eidooiers
1 theel. mosterd
4 stuks ansjovis uit blik
1 el azijn
1 el water
150 ml zonnebloemolie

Bereidingswijze

Blancheer de baby gems 2 minuten in gezouten water. Halveer en laat met de binnenkant naar beneden afkoelen. Snij aan de buitenkant van de baby gem een klein stukje af zodat deze goed blijft liggen. Smeer in met olie en grill 2-3 minuten onder de salamander. Voeg zout toe en laat afkoelen.

Ontvel de tomaten. Snij de tomaten in kwarten, leg in een ovenschaal op een siliconen mat en duw iets aan. Laat een uur drogen in de oven op 120°C. Snij fijn tot een tartaar, voeg naar smaak de andere ingrediënten toe.

Snijd de venkel en prei brunoise. Smelt de boter op laag vuur. Voeg de prei en venkel met wat zout toe. Laat 10 minuten zacht pruttelen. Voeg de zeste, 225 ml geperste sinaasappelsap, 2 steranijs en Pernod toe. Laat rustig inkoken tot het meeste vocht verdampt is. Verwijder de steranijs. Pureer in een blender, voeg om het geheel smeug te maken olijfolie toe (maar maak de puree niet te dun!) Doe over in een spuitzak.

Rooster de pistachenoten in de oven op 140 °C. Niet (te) bruin laten worden. Maal fijn in de blender, verwijder uit de blender en voeg slagroom toe. Laat even staan. Haal door een zeef. Breng op smaak met zout en peper, voeg eventueel iets slagroom toe voor de consistentie. Doe in een spuitzak en zet koel weg.

Snij de ansjovis fijn. Laat alle ingrediënten op dezelfde temperatuur komen. Meng alle ingrediënten behalve de olie in een smalle maatbeker. Voeg de olie toe. Zet de staafmixer op de bodem en haal langzaam omhoog als je merkt dat de mayonaise gaat binden. Doe in een spuitzak en zet koel weg.

Tip: wanneer de mayonaise niet is gebonden, heeft dit vaak één van

zout/peper

de volgende drie oorzaken:

- 1) de maatbeker is te breed (liefst zo smal dat de staafmixer er net in past), of
- 2) er is te weinig vocht aan toegevoegd (vandaar de 2 el water in dit recept).
- 3) de ingrediënten zijn niet op kamertemperatuur

Presentatie

Piment d'Espelette

Kleine borden op kamertemp

Spuit een streepje pistachecrème en venkel-sinaasappelpuree op het bord. Leg daar een halve baby gem op. Maak met theelepels twee quenelles tomatentartaar en plaats deze op de baby gem. Spuit dopjes puree, crème en mayonaise op de baby gem. Strooi er een beetje piment d'Espelette op.

Avocado-komkommersoep

met wortelgelei en gepofte wilde rijst

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: blender

Ingrediënten voor 12 porties

Groentenbouillon

2 uien
2 preien
300 g wortel
4 stengels bleekselderij
1 stuk venkel
3 teentjes knoflook
1 liter water
1 laurierblad
3 takjes tijm
4 zwarte peperkorrels

Wortelgelei

450 ml wortelsap
110 ml sinaasappelsap, geperst
zeste van 2 limoenen
zeste van 1 citroen
zout/peper
4 gelatineblaadjes
1 ½ gr agar agar
cayenne peper
¾ el suiker
zout/peper

Gepofte wilde rijst

40 gram wilde rijst
100 ml zonnebloemolie
zout

Avocado-komkommersoep

750 ml groentenbouillon
2 avocado's
2 komkommers
45 gr sjalotten
75 gr Griekse yoghurt
1 groene jalapeño
38 ml rijstazijn

Bereidingswijze

Snij de groenten. Zet aan in olie, laat 3 minuten zweten. Voeg het water toe en de overige ingrediënten. Laat 35 minuten zacht koken. Zeef de bouillon (kook in tot 750 ml). Laat de bouillon afkoelen op ijswater. Breng op smaak met zout en peper.

Vet een (oven)schaal in met olie (groot genoeg voor de gelei). Voeg de wortelsap, 110 ml sinaasappelsap en suiker in een pan en laat koken. Laat de gelatineblaadjes 5 minuten weken en voeg toe. Voeg de agar agar toe, cayennepeper (let op pittigheid) en zout en roer goed door. Haal door een zeef en voeg de zeste toe. Giet in de schaal, laat afkoelen in een ijsbad en zet in de koelkast.

NB1 limoenen worden uitgeperst voor de soep.

NB2 geef de citroen aan het dessert.

Verwarm de olie in een aparte pan tot 180°C en pof de rijst ca 10 seconden tot deze gepoft en knapperig is. Laat uitlekken op keukenpapier. Voeg zout toe.

Voeg alle ingrediënten bij elkaar en pureer. Maak op smaak met zout/peper.

Nb: hier wordt de sap van de limoenen gebruikt, zie wortelgelei

1/4 bosje koriander
sap van 2 limoenen
75 ml olijfolie
zout/peper

Presentatie
Sakura cress

soepkommen

Stort de gelei uit en snij in stukjes van 2x5 cm.
Leg in een diep bord. Strooi de rijst op en rond de gelei. Voeg de
soep toe en maak af met de cress.

Iberico secreto



met fondant aardappel, prei en mojo rojo

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: sous vide 60°C, oven (220 °C), salamander, rookoven

Ingrediënten voor 12 porties

Iberico Secreto Bellota

600 g Iberico Secreto Bellota

Fondant aardappel

12 aardappels (kruimig, 900 g)

110 g boter

4 takjes tijm

4 teentjes knoflook

260 ml kippenbouillon

Zout/peper

Geroosterde prei

1 ½ g venkelzaad

1 ½ g korianderzaad

190 g boter

6 prei

zout

Gerookte pastinaakpuree

375 g pastinaak

40 gr boter

90 ml slagroom

zout/peper

Romesco saus

4 paprika's

2 tomaten

1 teen knoflook

40 gr amandelen

1 theel. gerookt paprikapoeder

olijfolie

1 el sherry azijn

Zout/peper

Bereidingswijze

Verwarm sous vide op 60°C tot serveren.

Snij van de boven- en onderkant van de aardappelen een kapje af en halveer de aardappelen evenwijdig aan de kapjes zodanig dat er 24 even grote cilinders, met vlakke boven- en onderkant zijn. Schil de zijkanten en spoel af in koud water.

Verhit boter in een koekenpan. Zet de aardappels rechtop in de pan en bak op middenhoog vuur in 3-4 minuten bruin. Wanneer de onderkant van de aardappel bruin is, draai om. Als beide kanten bruin zijn, voeg de kippenbouillon toe tot de aardappelen voor de helft onder water staan. Voeg zout en peper toe. Laat koken en zet de pan een half uur in de oven op 200 °C).

Voeg de boter samen met de venkel en koriander en maak een beurre noisette. Zeef en laat afkoelen.

Snij de groene delen van de prei, gebruik de witte delen en maak schoon. Bestrooi met zout. Bak de prei in olie rondom zwart in een half uur tot deze zacht is. Haal uit de pan, leg in een schaal en bedek met folie. Laat afkoelen buiten de warmhoudkast.

Verwijder de zwarte delen van de prei.

Schil de pastinaken, snij in plakken en rook met een eetlepel rookhout in een rookoven. Snij fijn, doe met de boter en slagroom in de pan en kook tot de pastinaak gaar is. Voeg zo nodig water toe om het smeug te maken. Pureer en maak op smaak met zout/peper.

Doe in een spuitzak.

Gril de paprika's zwart onder de salamandergril. Doe in een plastic zak, sluit af en laat afkoelen. Verwijder het zwarte vel en de zaadlijsten. Ontvel de tomaten, halveer en kook in tot een puree.

Bak de amandelen lichtbruin in een pan en pureer de amandelen in de blender. Voeg de knoflook, paprika, paprikapoeder, tomaat en azijn toe en pureer. Voeg olijfolie toe tot de juiste (saus)consistentie. Breng op smaak met zout en peper.

Eindbereiding en presentatie

warme borden

Verwarm de prei in de boter en snij iedere prei in vier delen. Bak het vlees 30 seconden aan beide kanten (niet langer!) in een warme pan en snij in plakken. Maak op smaak met zout en peper.

Doe de romesco saus op het bord, leg daar een plakje varkensvlees op en maak af met de overige componenten.

Cornflakes ijs

met watermeloen mousse en zoute caramelsaus

Uitserveren om: 22.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Oven 180°C en 140°C, thermometer

Ingrediënten voor 12 porties

Cornflakes ijs

150 g cornflakes
750 ml melk
110 ml slagroom
75 g eidooier
60 g melkpoeder
¾ g zout
110 g suiker

Cornflakes crunch

75 g cornflakes
23 g melkpoeder
23 g suiker
1 g zout
60 g boter

Gegrilde watermeloen

Pitloze watermeloen
375 g suiker
750 ml water

Watermeloen mousse

300 g watermeloen (netto)
190 ml slagroom
60 g suiker
3 blaadjes gelatine
1 ½ theel. citroensap

Salted caramel saus

18 ml water
150 g suiker
110 ml slagroom
60 g boter
zout

Bereidingswijze

Rooster de cornflakes 25 minuten in de oven op 180°C tot ze geroosterd zijn NB: let op de ventilator in de oven! (pak een andere oven of leg er iets op waardoor de cornflakes niet wegwaaien). Laat vervolgens 20 minuten weken in de melk. Zeef de melk, duw de melk uit de cornflakes zonder te forceren. Gebruik ca 600ml melk voor het vervolg.

Meng in een pan het melkpoeder met een beetje melk, voeg daarna de rest van de melk en de overige ingrediënten toe. Verwarm tot 80°C onder constant roeren. Koel de pan in koud water.

Draai ijs van het mengsel en laat verder opvriezen in de vriezer.

Smelt de boter.

Maak met je handen de cornflakes klein maar niet te klein (ca een kwart van het origineel). Strooi de melkpoeder, suiker en zout toe en meng. Voeg de boter toe aan de cornflakes en zorg dat je kleine 'clusters' krijgt. Doe op een bakpapier en bak 20 minuten in de oven op 140°C. Laat afkoelen.

Snij de helft van de watermeloen in 12 rechthoekige stukken van ca 6x3x1,5cm.

Laat de suiker oplossen in 750 ml water. Laat afkoelen. Leg de stukken watermeloen in de siroop en zet weg tot gebruik.

Gril een half uur voor het uitserveren de watermeloen in een warme grillpan. Laat afkoelen. Halveer de stukken watermeloen.

Nb.: Ontvang 1 citroen van de avocado-komkommersoep

Gebruik de andere helft van de watermeloen. Laat de gelatine weken in koud water. Pureer de watermeloen. Doe de helft in de pan, verwarm. Laat de gelatine en suiker oplossen. Meng met de rest van de gepureerde watermeloen en laat iets afkoelen.

Sla de slagroom lobbij. Voeg de slagroom toe aan het watermeloenmengsel. Laat opstijven in de koelkast.

Meng de water en de suiker, verwarm in een pan tot een goudbruine karamel. Laat niet te bruin worden. Voeg de slagroom en de boter toe zodat er een soepele saus ontstaat. Maak op smaak met het zout en laat afkoelen.

Presentatie

Gekoelde borden

Maak het bord op met het ijs, gegrilde watermelon quenelles watermelonmousse en de saus. Bestrooi met de cornflakes crunch.
